

На основу члана 78-84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке IX редовне седнице Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/9-3/2-3, од 07.09.2023. године покренут је поступак за избор **др Предрага Иконића**, 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 анималних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране анималног порекла.

Одлуком Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број: 2/9-3/2-3 од 07.09.2023. 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 Анамарија Мандић, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, 25.09.2013. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник,
2. Др Татјана Пеулић, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, 23.03.2020. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан,
3. Др Драган Василев, редовни професор, Хигијена и технологија меса, 17.11.2021. године, Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду, 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 Предрага Иконића**, вишег научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, за избор у звање **научни саветник**.

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Предраг М. Иконић је рођен 6. маја 1979. године у Новом Саду, Република Србија. Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер Конзервисана храна, уписао је 1998. године. На поменутом смеру је дипломирао у децембру 2004. године са просечном оценом 9,00, одбранивши дипломски рад под насловом „Утицај квалитета *M. semimembranosus* са полутки свиња вишерасних хибрида на својства миофибриларних беланчевина испитана SDS PAG електрофорезом“.

Школске 2007/08. године уписао је докторске академске студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, на студијском програму Прехрамбено инжењерство, Прехрамбено-биотехнолошке науке. Дана 25. априла 2013. године кандидат је завршио докторске академске студије са просечном оценом 10, одбраном докторске дисертације под насловом „Развој процеса сушења и зрења традиционалне ферментисане кобасице (*Petrovska klobasa*) у контролисаним условима“, и тиме стекао академско звање доктора наука – технолошко инжењерство.

У периоду од 17.01.2005. до 31.12.2006. године био је запослен у Заводу за технологију меса на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, у звању истраживач приправник. Од 01.01.2007. године запослен је на Научном институту за прехрамбене технологије у Новом Саду (FINS), у Центру за технологију хране за животиње и анималних производа. 2006. године је изабран у звање *истраживач приправник*, да би 2008. године био изабран у звање *истраживач сарадник*, а потом 2011. године и реизабран у исто звање. Након стицања академског звања доктора наука, решењем Министарства просвете, науке и технолошког развој Републике Србије (број 660-01-00194/245) од 30. јануара 2014. године изабран је у звање *научни сарадник*, а потом је решењем истог Министарства (број 660-01-00001/631) од 30. септембра 2019. године изабран у звање *виши научни сарадник* у области Биотехничких наука – прехрамбено инжењерство. У периоду од 2014. до 2020. године био је Члан Научног већа, а од 2015. до 2022. године и члан Управног одбора Научног института за прехрамбене технологије у Новом Саду, из реда запослених истраживача.

Током рада на Научном институту за прехрамбене технологије у Новом Саду кандидат је био ангажован на различитим националним и међународним пројектима (покрајински, републички, COST, FP7, HORIZON 2020 и др.). У периоду од 2018. до 2020. године био је руководилац Interreg-IPA CBC пројекта прекограничне сарадње између Мађарске и Србије под акронимом TASQ, а тренутно руководи задатком у оквиру HORIZON EUROPE пројекта ALLIANCE. Од 2016. до 2019. године је обављао функцију локалног координатора мреже у оквиру SEEPUS програма универзитетске размене. Такође, кандидат је више година обављао функцију техничког координатора пилот постројења за технологију меса у оквиру Института, као и функцију заменика технолошког координатора за месо и производе од меса, јаја и производе од јаја, рибу и производе од рибе, млеко и млечне производе у акредитованој лабораторији за технологију, квалитет и безбедност хране FINSLab. У периоду од фебруара до октобра 2022. године, кандидат је руководио Центром за производе анималног порекла, организационом јединицом Института.

У досадашњем научноистраживачком раду кандидат је објавио 274 научна рада и саопштења на скуповима у земљи и иностранству. Коаутор је и 12 Техничких решења признатих од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, као и 5 Технолошких елабората за регистровање ознаке географског порекла пољопривредно-прехрамбених производа. Ради стицања нових и унапређења постојећих знања из области технологије, квалитета и безбедности меса, производа од меса и других прехрамбених производа, кандидат је похађао следеће тренинге, курсеве и студијске боравке:

- „Добра произвођачка пракса у производњи хране за животиње - GMP“, 13.12.2007. године, Нови Сад, Србија.
- “Expert mission on establishment of a control system for Protected Denomination of Origin (PDO) and Protected Geographic Indication (PGI)”, ЕС/Гаџех, Београд, Србија, 22 - 26.09.2008. године.
- “Statistical aspects of food safety control systems”, Institute of Food Technology & Austrian Development Cooperation, Нови Сад, Србија, 24 - 26.11.2009. године.
- “Characterization of crust formation at the surface of beef meat subjected to different heating conditions”, INRA - National Institute for Agricultural Research, Clermont Ferrand - Theix, France, 15.03. - 15.05.2010. године.
- “Training for assessors for geographical indications”, Accreditation Body of Serbia (ATS) & REDD Ltd, Београд, Србија, 26-28.03.2012. године.
- “Food Safety Risk Assessment Training”, EpiX Analytics & U.S. Embassy Belgrade, FAS, USDA, Врђник, Србија, 30.09. - 11.10.2013. године.
- Program of professional development Open World 2014: “Food Safety“, Open World Leadership Center, Washington, DC & Raleigh, NC, USA, 30.04. - 11.05.2014. године.
- Training school: “Non-destructive on-line technologies to determine quality of meat and meat products“, within the COST scientific programme on Optimising and standardising non-destructive imaging and spectroscopic methods to improve the determination of body composition and meat quality in farm animals (FAIM), IRTA - Monells and University of Girona, Girona, Spain, 08-10.2014. године.
- Annual IPEMA (CA15215) meetings - Oeiras, Portugal (08-09.02.2018.); Belgrade, Serbia (07-08.03.2019.); Alghero, Italy (21-22.02.2020.).

Активни је члан Удружења прехрамбених технолога Србије, као и Сталне радне групе за израду нацрта правилника о квалитету производа од меса, формиране од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије.

Чита, пише и говори енглески језик одлично.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ДО ДАТУМА СЕДНИЦЕ НАУЧНОГ ВЕЋА НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (број 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. Petrović Lj., Tasić T., **Ikonić P.**, Šojić B., Škaljac S., Danilović B., Jokanović M., Tomović V., Džinić N. (2015). Quality Standardization of Traditional Dry Fermented Sausages: Case of *Petrovska klobása*. In: Nedović V. et al (Eds), Emerging and traditional technologies for safe, healthy and quality food, Food engineering series, pp 221-234, Springer, New York.
Број хетероцитата: 1

M20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

2. Portanguen S., **Ikonić P.**, Clerjon S., Kondjoyan A. (2014). Mechanisms of crust development at the surface of beef meat subjected to hot air: an experimental study. Food and Bioprocess Technology, 7 (11), 3308–3318.
Број хетероцитата: 10
SCI 2013 Food science & technology 12/122; Impact factor 2013: 3,126
3. Kondjoyan A., Chevolleau S., Portanguen S., Molina J., **Ikonic P.**, Clerjon S., Debrauwer L. (2016). Relation between crust development and heterocyclic aromatic amine formation when air-roasting a meat cylinder. Food Chemistry, 213, 641–646.
Број хетероцитата: 25
SCI 2016 Food science & technology 6/130; Impact factor 2016: 4,529

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

4. Tasić T., **Ikonić P.**, Mandić A., Jokanović M., Tomović V., Savatić S., Petrović Lj. (2012). Biogenic amines content in traditional dry fermented sausage *Petrovska klobása* as possible indicator of good manufacturing practice. Food Control, 23, 107-112.
Број хетероцитата: 37
SCI 2012 Food science & technology 18/124; Impact factor 2012: 2,738
5. **Ikonić P.**, Tasić T., Petrović Lj., Škaljac S., Jokanović M., Mandić A., Ikonić B. (2013). Proteolysis and biogenic amines formation during the ripening of *Petrovska klobása*, traditional dry-fermented sausage from Northern Serbia. Food Control, 30, 69-75.

- Број хетероцитата: 34
SCI 2013 Food science & technology 17/122; Impact factor 2013: 2,819
6. Tomović V., Jokanović M., Petrović Lj., Tomović M., Tasić T., **Ikonić P.**, Šumić Z., Šojić B., Škaljac S., Šošo M. (2013). Sensory, physical and chemical characteristics of cooked ham manufactured from rapidly chilled and earlier deboned *M. Semimembranosus*. Meat Science, 93, 46-52.
Број хетероцитата: 35
SCI 2013 Food science & technology 34/122; Impact factor 2013: 2,231
 7. Tasić T., Petrović Lj., **Ikonić P.**, Lazić V., Jokanović M., Džinić N., Tomović V., Šarić Lj. (2014). Effect of storage in a low oxygen gas atmosphere on colour and sensory properties of pork loins. Packaging Technology and Science, 27, 129–139.
Број хетероцитата: 0
SCI 2014 Engineering, Manufacturing 11/40; Impact factor 2014: 1,706
 8. Škaljac S., Petrović Lj., Tasić T., **Ikonić P.**, Jokanović M., Tomović V., Džinić N., Šojić B., Tjapkin A., Škrbić B. (2014). Influence of smoking in traditional and industrial conditions on polycyclic aromatic hydrocarbons content in dry fermented sausages (*Petrovska klobasa*) from Serbia, Food Control, 40, 12-18.
Број хетероцитата: 54
SCI 2014 Food science & technology 16/122; Impact factor 2014: 2,806
 9. 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, 495-503.
Број хетероцитата: 13
SCI 2014 Food science & technology 24/122; Impact factor 2014: 2,416
 10. Ikonić B., Takači A., Zavargo Z., Šereš Z., Šaranović Ž., **Ikonić P.** (2014). Fuzzy Modeling of the Permeate Flux Decline during Microfiltration of Starch Suspensions. Chemical Engineering & Technology, 37 (4), 709-716.
Број хетероцитата: 3
SCI 2014 Engineering, Chemical 33/135; Impact factor 2014: 2,442
 11. Tomović V., Žlender B., Jokanović M., Tomović M., Šojić B., Škaljac S., Tasić T., **Ikonić P.**, Šošo M. and Hromiš N. (2014). Technological quality and composition of the *M. semimembranosus* and *M. longissimus dorsi* from Large White and Landrace Pigs. Agricultural and Food Science 23(1), 9-18.
Број хетероцитата: 31
SCI 2014 Agriculture, Multidisciplinary 15/56; Impact factor 2014: 1,200
 12. Blagojević B., Antić D., Adžić B., Tasić T., **Ikonić P.**, Bunčić S. (2015). Decontamination of incoming beef trimmings with hot lactic acid solution to improve microbiological safety of resulting dry fermented sausages – a pilot study. Food Control, 54, 144-149.
Број хетероцитата: 13
SCI 2015 Food science & technology 15/125; Impact factor 2015: 3,388

13. Šojić B., Tomović V., Kocić-Tanackov S., Škaljac S., **Ikonić P.**, Džinić N., Živković N., Jokanović M., Tasić T. and Kravić S. (2015). Effect of nutmeg (*Myristica fragrans*) essential oil on the oxidative and microbial stability of cooked sausage during refrigerated storage. *Food Control*, 54, 282-286.
Број хетероцитата: 49
SCI 2015 Food science & technology 15/125; Impact factor 2014: 3,388
14. Puvača N., Kostadinović Lj., Popović S., Lević J., Ljubojević D., Tufarelli V., Jovanović R., Tasić T., **Ikonić P.**, Lukač D. (2016). Proximate composition, cholesterol content and lipid oxidation of meat from chickens fed dietary spice addition (*Allium sativum* L., *Piper nigrum* L., *Capsicum annuum* L.), *Animal Production Science*, 56, 1920-1927.
Број хетероцитата: 30
SCI 2016 Agriculture, Multidisciplinary 12/56; Impact factor 2016: 1,371
15. Škaljac S., Jokanović M., Tomović V., Ivić M., Tasić T., **Ikonić P.**, Šojić B., Džinić N., Petrović Lj. (2018). Influence of smoking in traditional and industrial conditions on colour and content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausage "Petrovska klobása", *LWT - Food Science and Technology*, 87, 158-162.
Број хетероцитата: 34
SCI 2017 Food science & technology 24/133; Impact factor 2017: 3,129
16. Šojić B., Pavlić B., Zeković Z., Tomović V., **Ikonić P.**, Kocić-Tanackov S., Džinić N. (2018). The effect of essential oil and extract from sage (*Salvia officinalis* L.) herbal dust (food industry by-product) on the oxidative and microbiological stability of fresh pork sausages. *LWT-Food Science and Technology*, 89, 749-755.
Број хетероцитата: 46
SCI 2017 Food science & technology 24/133; Impact factor 2017: 3,129

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

17. Jokanović M., Tomović V., Šojić B., Škaljac S., Tasić T., **Ikonić P.**, Kevrešan Ž. (2013). Cadmium concentration in meat and edible offal of free-range reared Swallow-belly Mangulica pigs from Vojvodina (northern Serbia). *Food Additives and Contaminants Part B: Surveillance*, 6, 98-102.
Број хетероцитата: 12
SCI 2012 Food science & technology 73/124; Impact factor 2012: 0,831
18. Džinić N., Puvača N., Tasić T., **Ikonić P.**, Okanović Đ. (2015). How meat quality and sensory perception is influenced by feeding poultry plant extracts. *World's Poultry Science Journal* 71, 673-681.
Број хетероцитата: 11
SCI 2015 Agriculture, Dairy & Animal Science 22/58; Impact factor 2015: 0,974
19. Tomović V., Vujadinović D., Grujić R., Jokanović M., Kevrešan Ž., Škaljac S., Šojić B., Tasić T., **Ikonić P.**, Hromiš N. (2015). Effect of end-point internal temperature on mineral contents of boiled pork loin. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39, 1854-1858.
Број хетероцитата: 6
SCI 2014 Food science & technology 65/122; Impact factor 2014: 1,159

20. **Ikonić P.**, Jokanović M., Petrović Lj., Tasić T., Škaljac S., Šojić B., Džinić N., Tomović V., Tomić J., Danilović B., Ikonić B. (2016). Effect of starter culture addition and processing method on proteolysis and texture profile of traditional dry-fermented sausage *Petrovska klobása*. International Journal of Food Properties, 19, 1924-1937.
Број хетероцитата: 10
SCI 2016 Food Science & Technology 63/129; Impact factor 2016: 1,427

M23 (3) Рад у међународном часопису

21. Tomović V., Petrović Lj, Jokanović M., Tomović M., Tasić T., **Ikonić P.**, Šumić Z. (2011). Rapid chilling effect on the bacterial populations of pork carcasses. Romanian Biotechnological Letters, 16, 6766-6775.
Број хетероцитата: 3
SCI 2011 Biotechnology & Applied Microbiology 151/158; Impact factor 2011: 0,349
22. **Ikonić P.**, Petrović Lj., Tasić T., Jokanović M., Savatić S., Ikonić B., Džinić N. (2012). The effect of processing method on drying kinetics of *Petrovska klobása*, an artisan fermented sausage. Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly, 18, 163-169.
Број хетероцитата: 6
SCI 2012 Engineering, Chemical 101/133; Impact factor 2012: 0,533
23. Tomović V. Petrović Lj., Jokanović M., Tomović M., Kevresan Ž., Tasić T., **Ikonić P.**, Šojić B., Škaljac S., Šoso M. (2013). Mineral concentration of the kidney in ten different pig genetic lines from Vojvodina (Northern Serbia). Acta Alimentaria, 42, 198-207.
Број хетероцитата: 2
SCI 2013 Food science & technology 99/122; Impact factor 2013: 0,427
24. Šojić B., Petrović Lj., Mandić A., Sedej I., Džinić N., Tomović V., Jokanović M., Tasić T., Škaljac S., **Ikonić P.** (2014). Lipid oxidative changes in traditional dry fermented sausage *Petrovska klobása* during storage. Hemijska industrija, 68, 27-34.
Број хетероцитата: 9
SCI 2014 Engineering, Chemical 121/135; Impact factor 2014: 0,364
25. Tomović V., Žlender B., Jokanović M., Tomović M., Šojić B., Škaljac S., Kevrešan Ž., Tasić T., **Ikonić P.**, Šošo M. (2014). Sensory, physical and chemical characteristics of meat from free-range reared Swallow-belly Mangulica pigs. Journal of Animal and Plant Sciences, 24, 704-713.
Број хетероцитата: 10
SCI 2014 Agriculture, Multidisciplinary 37/56; Impact factor 2014: 0,448
26. Lakićević B., Bunčić O., Katić V., Lepšanović Z., Petrović Lj., Janković V., **Ikonić P.** (2014). Detection of *Listeria spp.* during production and ripening of *Petrovska klobása*. Acta Veterinaria, Beograd, 64 (3), 367-377.
Број хетероцитата: 4
SCI 2014 Veterinary Sciences 103/133; Impact factor 2014: 0,375
27. Tomović V., Žlender B., Jokanović M., Tomović M., Šojić B., Škaljac S., Kevrešan Ž., Tasić T., **Ikonić P.**, Okanović Đ. (2016). Physical and chemical characteristics of edible offal from free-range reared Swallow-Belly Mangulica pigs. Acta Alimentaria, 45, 190-197.

Број хетероцитата: 11

SCI 2016 Food science & technology 117/130; Impact factor 2016: 0,300

28. Tomović V., Šević R., Jokanović M., Šojić B., Škaljac S., Tasić T., **Ikonić P.**, Lušnic Polak M., Polak T., Demšar L. (2016). Quality traits of *longissimus lumborum* muscle from White Mangalica, Duroc x White Mangalica and Large White pigs reared under intensive conditions and slaughtered at 150 kg live weight: a comparative study. Archives Animal Breeding, 59, 401-415.

Број хетероцитата: 13

SCI 2016 Agriculture, Dairy & Animal Science 46/57; Impact factor 2016: 0,389

29. Šojić B., Tomović V., Jokanović M., **Ikonić P.**, Džinić N., Kocić-Tanackov S., Popović Lj., Tasić T., Savanović J., Živković Šojić N. (2017). Antioxidant Activity of *Juniperus communis* L. Essential Oil in Cooked Pork Sausages. Czech Journal of Food Science, 35, 189–193.

Број хетероцитата: 1

SCI 2016 Food Science & Technology 96/129; Impact factor 2016: 0,787

30. Popović S., Čolović D., **Ikonić P.**, Tasić T., Kostadinović Lj., Lević J. (2017). Influence of Temperature Regime in Gas Chromatography on Polyunsaturated Fatty Acid Determination in *Petrovska klobasa*. Romanian Biotechnological Letters, 22, 12812-12820.

Број хетероцитата: 2

SCI 2017 Biotechnology & Applied Microbiology 157/160; Impact factor 2017: 0.321

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

31. Jokanović M., **Ikonić P.**, Škaljac S., Tasić T., Tomović V., Šojić B., Ivić M., Petrović Lj., Džinić N. (2017). Proteolysis and texture profile of traditional dry-fermented sausage as affected by primary processing method. Meat Technology, 58(2), 103-109.

Број хетероцитата: 2

32. Novaković A., Radusin T., Tomšik A., **Ikonić P.** (2018). PLA films loaded with *Achillea millefolium* - in vitro antibacterial effects. Food and Feed Research, 45 (1), 45-52.

Број хетероцитата: 0

M30 - ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

33. Tomović V., Petrović Lj., Džinić N., Tasić T., **Ikonić P.** (2006). The effect of accelerated chilling of carcasses on pork semimembranosus muscle colour, Proc. 52nd ICoMST "Harnessing and Exploiting Global Opportunities", 13-18. August, Dublin, Ireland, 597-598.

Број хетероцитата: 0

34. Petrović Lj., Džinić N., Tomović V., Timanović S., **Ikonić P.**, Tasić T. (2006). Quality of halves and meat of pigs obtained in different models of crossbreeding with large yorkshire,

- Proc. 52nd ICoMST "Harnessing and Exploiting Global Opportunities", 13-18. August, Dublin, Ireland, 425-426.
Број хетероцитата: 0
35. Lazić V., Petrović Lj., Gvozdenović J., Džinić N., Tasić T., Tomović V., **Ikonić P.** (2007). Packaging materials and conditions for packing of fresh meat, Proc. I International congress: Food technology, quality and safety – XI Symposium NODA 2007 "Technology, quality and safety in pork production and meat processing", 13-15. November, Novi Sad, Serbia, 58-65.
Број хетероцитата: 0
36. Tasić T., Petrović Lj., Džinić N., **Ikonić P.**, Tomović V., Lazić V., Jokanović M., Glumac M. (2007). Effects of time and temperature of storing on sensory properties of pork packed in modified atmosphere (MAP), Proc. I International congress: Food technology, quality and safety – XI Symposium NODA 2007 "Technology, quality and safety in pork production and meat processing", 13-15. November, Novi Sad, Serbia, 66-72.
Број хетероцитата: 0
37. Mandić A., Petrović Lj., Tasić T., Tomović V., Džinić N., **Ikonić P.** (2007). The effect of freezing and of storage time on oxidative changes of fats in pork meat classified into categories for processing, Proc. I International congress: Food technology, quality and safety – XI Symposium NODA 2007 "Technology, quality and safety in pork production and meat processing", 13-15. November, Novi Sad, Serbia, 73-78.
Број хетероцитата: 0
38. **Ikonić P.**, Petrović Lj., Tasić T., Džinić N., Tomović V. (2007). Changes of physicochemical properties of *Petrovska klobasa* (*Petrovac sausage*) during its manufacture, Proc. I International congress: Food technology, quality and safety – XI Symposium NODA 2007 "Technology, quality and safety in pork production and meat processing", 13-15. November, Novi Sad, Serbia, 142-158.
Број хетероцитата: 0
39. Tomović, V., Petrović Lj., Džinić N., **Ikonić P.**, Tasić T., Jokanović M. (2009). Rapid chilling of carcasses and earlier deboning to improve WHC of pork semimembranosus muscle. Proc. 55th ICoMST "*Meat - Muscle, Manufacturing and Meals*", 16-21. August, Copenhagen, Denmark, PE4.11 (CD-verzija).
Број хетероцитата: 0
40. Jokanović M., Petrović Lj., Tomović V., Savatić S., Tasić T., Džinić N., **Ikonić P.** (2009). Changes of sensory properties during ripening of *Petrovska klobasa* (traditional dry-fermented sausage). Proc. 55th ICoMST "*Meat - Muscle, Manufacturing and Meals*", 16-21. August, Copenhagen, Denmark, PE4.95 (CD-verzija).
Број хетероцитата: 0
41. Džinić N., Petrović Lj., Tasić T., Tomović V., Savatić S., **Ikonić P.** (2009). Influence of dietary mycotoxins adsorbents supplementation on quality of pork meat (*M. Semimembranosus*). Proc. 55th ICoMST "*Meat - Muscle, Manufacturing and Meals*", 16-21. August, Copenhagen, Denmark, PE9.42 (CD-verzija).
Број хетероцитата: 0

42. Radović V., Karović D., Okanović Dj., Filipović S., Gubić J., Tasić T., **Ikonić P.** (2009). The effect of mineral adsorbents added to diets, on the production parameters of broilers. Proc. 1st Workshop & XIII International Feed Technology Symposium 29.09-01.10, Novi Sad, Serbia, 270-275.
Број хетероцитата: 0
43. Džinić N., Petrović Lj., Tomović V., **Ikonić P.**, Tasić T., Savatić S. (2009). Mycotoxins adsorbents in pork feed – effects on carcasses and meat quality. Proc. 1st Workshop & XIII International Feed Technology Symposium 29.09-01.10, Novi Sad, Serbia, 329-335.
Број хетероцитата: 0
44. Ristić M., Tasić T., Kormanjoš Š., Okanović Đ., **Ikonić P.** (2009). Evaluation of blood as a by-product of meat industry. XIII Internacional ECO-conference, Environmental protection of urban and suburban settlements, Proceedings, 203-210, Novi Sad, 23-26.09.
Број хетероцитата: 0
45. Džinić N., Tomović V., Petrović Lj., Tasić T., Jokanović M., **Ikonić P.** (2010). Quality of carcass and breast meat of chickens fed with products of rape seed. Proc. 2nd Workshop "Feed-to-Food" – XIV International feed Technology Symposium, 19- 21st October, Novi Sad, Serbia, 439-447.
Број хетероцитата: 0
46. **Ikonić P.**, Petrović Lj., Tasić T., Jokanović M., Savatić S., Džinić N., Ikonić B. (2010). Drying kinetics of *Petrovska klobasa* ripened in traditional and industrial conditions. Proc. 2nd Workshop "Feed-to-Food" – XII International Meat Technology Symposium "NODA 2010", "Meat- technology, quality and safety", 19- 21st October, Novi Sad, Serbia, 107-116.
Број хетероцитата: 0
47. Petrović Lj., Savatić S., Džinić N., **Ikonić P.**, Tomović V., Tasić T., Šojić B., Jokanović M. (2010). Color changes of traditional fermented dry sausage (*Petrovska klobasa*) during smoking and drying under controlled conditions. Proc. 2nd Workshop "Feed-to-Food" – XII International Meat Technology Symposium "NODA 2010", "Meat- technology, quality and safety", 19- 21st October, Novi Sad, Serbia, 117-125.
Број хетероцитата: 1
48. Jokanović M., Džinić N., Petrović Lj., **Ikonić P.**, Tasić T., Tomović V., Savatić S. (2010). Changes of textural attributes during and ripening of traditional *Petrovska klobasa* produced from hot boned and cold meat. Proc. 2nd Workshop "Feed-to-Food" – XII International Meat Technology Symposium "NODA 2010", "Meat- technology, quality and safety", 19- 21st October, Novi Sad, Serbia, 125-133.
Број хетероцитата: 0
49. Petrović Lj., Šojić B., Tasić T., **Ikonić P.**, Tomović V., Savatić S., Jokanović M., Džinić N. (2010). Lipid oxidative changes in the traditional Petrovačka sausage (*Petrovska klobasa*) during drying and ripening in the household and industry. Proc. 2nd Workshop "Feed-to-

Food" – XII International Meat Technology Symposium "NODA 2010", "Meat-technology, quality and safety", 19- 21st October, Novi Sad, Serbia, 140-147.

Број хетероцитата: 0

50. Tasić T., Petrović Lj., **Ikonić P.**, Mandić A., Savatić S., Jokanović M., Tomović V. (2010). Biogenic amines in traditional dry fermented sausage *Petrovska klobasa* dried in traditional room and industrial ripening chamber. Proc. 2nd Workshop "Feed-to-Food" – XII International Meat Technology Symposium "NODA 2010", "Meat- technology, quality and safety", 19- 21st October, Novi Sad, Serbia, 148-154.
Број хетероцитата: 0
51. Savatić S., Petrović Lj., Jokanović M., Tasić T., **Ikonić P.**, Džinić N., Tomović V., Šojić B. (2011). Effect of packaging on the colour of traditional dry fermented sausage (*Petrovska klobasa*) during storage. 2nd CEFSEER (Center of Excellence in Food Safety and Emerging Risks), WORKSHOP- "Persistent organic pollutants in food and the environment", 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology, Bioxen seminar Novel approaches for environmental protection, 8–10. September, Faculty of Technology, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia, 164–170.
Број хетероцитата: 0
52. Tomović, V., Jokanović M., Savatić S., Petrović Lj., Džinić N., Tasić T., **Ikonić P.** (2011). Effect of the drying method on textural, colour and sensory attributes of *Petrovska klobasa* (traditional dryfermented sausage). Proc. 57th ICoMST "Global challenges to production, processing and consumption of meat", 07-12. August, Ghent, Belgium, P356, 1-4 (CD-verzija).
Број хетероцитата: 0
53. Tomović, V., Petrović Lj., Tasić T., Mandić A., Jokanović M., **Ikonić P.**, Šojić B. (2011). Differences in biogenic amines content of dry-fermented sausage *Petrovska klobasa* produced in traditional manner from hot deboned and cold meat. Proc. 57th ICoMST "Global challenges to production, processing and consumption of meat", 07-12. August, Ghent, Belgium, P452, 1-4 (CD-verzija).
Број хетероцитата: 0
54. Škaljac S., Petrović Lj., Jokanović M., Ikonić P., Tasić T., Tomović V., Šojić B., Džinić N. (2012). Effect of vacuum packaging on the color of traditional dry fermented sausage *Petrovska klobasa* during storage. Proc. Supplement 6th Central European Congress on Food „Novel technologies and traditional products for competitive and safe food products for European and global markets”, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 28-36.
Број хетероцитата: 0
55. Jokanović M., Tomović V., Petrović Lj., Tomović M., Kevrešan Ž., Tasić T., **Ikonić P.** (2012). Iron contents in the *longissimus dorsi* and *semimembranosus* muscles for five purebred pigs from Vojvodina. Proc. 6th Central European Congress on Food „Novel technologies and traditional products for competitive and safe food products for European and global markets”, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 491-495.
Број хетероцитата: 0

56. Šojić B., Petrović Lj., Tasić T., **Ikonić P.**, Tomović V., Škaljac S., Jokanović M., Džinić N. (2012). Effect of packaging method and storage time on lipid peroxidation and fatty acid composition of Serbian traditional *Petrovska klobása* sausage. Proc. 6th Central European Congress on Food „Novel technologies and traditional products for competitive and safe food products for European and global markets”, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 932-937.
Број хетероцитата: 0
57. **Ikonić P.**, Petrović Lj., Tasić T., Škaljac S., Šojić B., Jokanović M., Tomović V. (2012). Hydrolysis of sarcoplasmic proteins during the ripening of traditional *Petrovska klobása* sausage. Proc. 6th Central European Congress on Food „Novel technologies and traditional products for competitive and safe food products for European and global markets”, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 1343-1348.
Број хетероцитата: 0
58. Tasić T., Petrović Lj., **Ikonić P.**, Škaljac S., Jokanović M., Šojić B., Džinić N. (2012). Biogenic amines content as an indicator for the estimation of good manufacturing practice during *Petrovska klobása* production, Proc. 6th Central European Congress on Food „Novel technologies and traditional products for competitive and safe food products for European and global markets”, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 1349-1354.
Број хетероцитата: 0
59. Džinić N., Okanović Đ., **Ikonić P.**, Tasić T., Gubić J., Sredanović S., Milić D. (2012). The effect of broken corn inclusion in broiler nutrition on carcass quality. Proc. 6th Central European Congress on Food „Novel technologies and traditional products for competitive and safe food products for European and global markets”, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 1635-1638.
Број хетероцитата: 0
60. Pestorić M., Mišan A., Jambrec D., Mandić A., Psodorov Đ., **Ikonić P.** (2012). Sensory and instrumental evaluation of quality attributes of cookies enriched with medicinal plant mixture. Proc. 6th Central European Congress on Food „Novel technologies and traditional products for competitive and safe food products for European and global markets”, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 1163-1169.
Број хетероцитата: 0
61. Petrović Lj., Šojić B., Tasić T., Džinić N., Škaljac S., Jokanović M., **Ikonić P.** (2012). The effect of packaging method on lipid oxidation of traditional dry fermented sausage (*Petrovska klobása*). Proc. 58th International Congress of Meat Science and Technology, 12-17. August 2012, Montreal, Canada, OXIDATIONP-92.
Број хетероцитата: 0
62. Džinić N., Petrović Lj., Jokanović M., Tomović V., Okanović Dj., Tasić T., **Ikonić P.** (2012). The influence of garlic powder and inorganic copper in chicken feed on breast meat quality. Proc. 58th International Congress of Meat Science and Technology, 12-17. August 2012, Montreal, Canada, DIETQUALP-99.
Број хетероцитата: 0
63. Tasić T., **Ikonić P.**, Okanović Đ., Džinić N., Gubić J., Milić D., Vukiš - Vranješ M. (2012). The influence of phytogenic additives and organic acids supplementation to diet on

broiler carcass composition and meat yield. Proc. XV International feed technology symposium "feed-to-food"/cost "feed for health" joint workshop, 03-05. October, Novi Sad, 2012, 334-339.

Број хетероцитата: 0

64. Blagojević B., Antić D., Adžić B., Tasić T., **Ikonić P.**, Bunčić S. (2012). Decontamination of beef raw material to improve safety of raw-fermented sausages. Proceedings of the International Conference, Biological Food Safety & Quality-BFSQ 2012, 4-5. October 2012, Belgrade, Serbia, 81-83.

Број хетероцитата: 2

65. Tomović V., Jokanović M., Šojić B., Škaljac S., Tasić T., **Ikonić P.** (2013). Cadmium levels in meat. Proceedings of the International 57th Meat Industry Conference, Meat and Meat Products – Perspectives of Sustainable Production, 10-12. June, Belgrade, Serbia, 106-113.

Број хетероцитата: 0

66. Šojić B., Petrović Lj., Tasić T., Džinić N., Tomović V., **Ikonić P.**, Škaljac S., Jokanović M. (2013). The effect of drying conditions on lipolytic and oxidative changes in traditional dry fermented sausage petrovska klobasa during long storage time. Proceedings of the International 57th Meat Industry Conference, Meat and Meat Products – Perspectives of Sustainable Production, 10-12. June, Belgrade, Serbia 207-210.

Број хетероцитата: 0

67. Jokanović M., Tomović V., Džinić N., Petrović Lj., Škaljac S., **Ikonić P.**, Tasić T., Šojić B. (2013). Texture Characteristics of Dry Fermented Sausage Petrovska Klobasa Dried in Traditional and Industrial Conditions. Proceedings of the International 57th Meat Industry Conference, Meat and Meat Products – Perspectives of Sustainable Production, 10-12. June, Belgrade, Serbia 211-215.

Број хетероцитата: 0

68. **Ikonić P.**, Tasić T., Petrović Lj., Tomović V., Ikonić B., Džinić N., Šojić B., Škaljac S., Jokanović M. (2013). Drying characteristics of traditional dry-fermented sausage *Petrovska klobasa* as influenced by different environmental conditions. Proc. 59th ICoMST "The Power of Meat in 21st Century", 18 - 23. August, Izmir, Turkey, S10A-63, 1-4 (elektronska verzija).

Број хетероцитата: 0

69. Tasić T., Škaljac S., **Ikonić P.**, Petrović Lj., Tomović V., Mandić A., Jokanović M., Šojić B., Džinić N. (2013). Formation of histamine, tryptamine, phenylethylamine and tyramine in *Petrovska klobasa*, produced from hot deboned and cold meat, during drying period. Proc. 59th ICoMST "The Power of Meat in 21st Century", 18 - 23. August, Izmir, Turkey, S6A-19, 1-4 (elektronska verzija).

Број хетероцитата: 0

70. Škaljac S., Petrović Lj., Tasić T., **Ikonić P.**, Jokanović M., Tomović V., Džinić N., Šojić B., Tjapkin A., Škrbić B. (2013). Influence of traditional smoking on content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages with collagen and natural casings. Proc. 59th ICoMST "The Power of Meat in 21st Century", 18 - 23. August, Izmir, Turkey, S6A-18, 1-4 (elektronska verzija).

Број хетероцитата: 0

71. Tasić T., **Ikonić P.**, Gubić J., Džinić N., Okanović Đ., Lević J., Sredanović S. (2013). Effect of inclusion of phytogenic additives, organic acids and probiotics in broiler diet on chemical composition and meat quality. Proc. 59th ICoMST "The Power of Meat in 21st Century", 18 - 23. August, Izmir, Turkey, S4-4, 1-4 (elektronska verzija).

Број хетероцитата: 0

72. Okanović Đ., Čolović R., Milić D, Vukelić N., Zekić V., Tasić T., **Ikonić P.** (2013). The impact of phytogenic additives added into diet on economic results of broilers production. 10th International Symposium „Modern Trends in Livestock Production“, 2 - 4. October, Belgrad, Serbia, 769-776.

Број хетероцитата: 0

73. Šojić B., Petrović Lj., Tomović V., Džinić N., Mandić A., Škaljac S., Jokanović M., **Ikonić P.**, T. Tasić, Sedej I. (2014). Effect of ripening conditions and storage time on oxidative and sensory stability of Petrovská klobása sausage. International Conference on Food and Environment (ICFE 2014), May 08-09, Florence, Italy, International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering, 8 (5), 420-423.

Број хетероцитата: 0

74. Jokanović M., Tomović V., Jović M., Šojić B., Škaljac S., Tasić T., **Ikonić P.** (2014). Proximate composition and textural properties of cooked sausages formulated from mechanically deboned chicken meat with addition of chicken offal. International Conference on Food and Environment (ICFE 2014), May 08-09, Florence, Italy, International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering, 8 (5), 424-427.

Број хетероцитата: 0

75. Tasić T., **Ikonić P.**, Petrović Lj., Jokanović M., Tomović V., Šojić B., Škaljac S. (2014). Formation of vasoactive amines in dry fermented sausage Petrovská klobása during drying and ripening in traditional and industrial conditions. International Conference on Food and Environment (ICFE 2014), May 08-09, Florence, Italy, International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering, 8 (5), 428-431.

Број хетероцитата: 1

76. Tomović V., Šojić B., **Ikonić P.**, Petrović Lj., Mandić A., Džinić N., Škaljac S., Tasić T., Jokanović M. (2014). Effect of packaging methods and storage time on oxidative stability of traditional fermented sausage. XI International Conference on Human Nutrition and Food Sciences (ICHNFS 2014), September 18-19, Rome, Italy, International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering, 8(9), 982-985.

Број хетероцитата: 0

77. Jokanović M., Tomović V., Jović M., Škaljac S., Šojić B., **Ikonić P.**, Tasić T. (2014). Proximate and mineral composition of chicken giblets from Vojvodina (northern Serbia). XI International Conference on Human Nutrition and Food Sciences (ICHNFS 2014),

September 18-19, Rome, Italy, International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering, 8(9), 986-989.

Број хетероцигата: 1

78. **Ikonić P.**, Tasić T., Petrović Lj., Škaljac S., Jokanović M., Tomović V., Šojić B., Džinić N., Torbica A., Ikonić B. (2014). Proteolysis in Serbian traditional dry fermented sausage *Petrovska klobasa* as influenced by different ripening processes. XI International Conference on Human Nutrition and Food Sciences (ICHNFS 2014), September 18-19, Rome, Italy, International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering, 8 (9), 1010-1013.
Број хетероцигата: 0
79. Šojić B., Petrović Lj., Tomović V., Džinić N., Kravić S., Jokanović M., **Ikonić P.**, Tasić T., Škaljac S. and Hromiš N. (2014). The influence of vacuum packaging and storage on lipid oxidation in traditional Petrovska klobasa sausage. Proc. II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 18-22.
Број хетероцигата: 0
80. Jokanović M., Tomović V., Jović M., Šojić B., Škaljac S., Tasić T. and **Ikonić P.** (2014). The influence of partial replacement of mechanically deboned chicken meat with chicken liver on proximate composition and colour of cooked sausages. Proc. II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 83-88.
Број хетероцигата: 0
81. Tomović V., Jokanović M., Tasić T., **Ikonić P.**, Škaljac S., Šojić B., Tomović M., Martinović A., Kocić-Tanackov S. and Hromiš N. (2014). Phosphorus contents in the *longissimus dorsi* and *semimembranosus* muscles for five purebred pigs from vojvodina (northern Serbia). Proc. II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 117-121.
Број хетероцигата: 0
82. Škaljac S., Jokanović M., Džinić N., Petrović Lj., Tomović V., Tasić T., **Ikonić P.** and Šojić B. (2014). Meat quality and effect of drying conditions on color, textural and sensory attributes of Petrovska klobasa. Proc. II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 122-127.
Број хетероцигата: 0
83. **Ikonić P.**, Čolović D., Tasić T., Okanović Đ., Džinić N., Gubić J., Lević J. (2014). Fatty acid composition and meat quality traits of broiler chickens fed a diet formulated with flaxseed co-extrudates. Proc. XVI International Symposium "Feed Technology" (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 38-43.
Број хетероцигата: 0
84. Tasić T., **Ikonić P.**, Jovanović R., Čolović D., Kostadinović Lj., Džinić N., Gubić J. (2014). The influence of pig diet enriched with n-3 polyunsaturated fatty acid on fatty acid composition in meat. Proc. XVI International Symposium "Feed Technology" (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 222-227.

Број хетероцитата: 0

85. Okanović Đ., Zekić V., Čolović R., **Ikonić P.**, Tasić T. (2014). The impact of inclusion of organic acids and phytogetic additives into diet on economic results of broilers production. Proc. XVI International Symposium "Feed Technology" (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 235-239.

Број хетероцитата: 0

86. Jokanović M., Tomović V., Škaljac S., Šojić B., Tasić T., **Ikonić P.**, Živković D., Stajić S., Pajin B., Lončarević I. (2015). Effect of bred and muscle type on colour and marbling of pork produced in Vojvodina. Fourth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTER 2015 and XXVII national conference processing and energy in agriculture PTEP 2015, 19-24. April, Divčibare, Serbia, 81-85.

Број хетероцитата: 0

87. Tomović V., Jokanović M., Kevrešan Ž., Škaljac S., Šojić B., Tasić T., **Ikonić P.**, Živković D., Stajić S., Hromiš N. (2015). Effect of bred and muscle type on macrominerals content of pork produced in Vojvodina. Fourth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTER 2015 and XXVII national conference processing and energy in agriculture PTEP 2015, 19-24. April, Divčibare, Serbia, 274-279.

Број хетероцитата: 0

88. Kondjoyan A., Chevolleau S., Portanguen S., **Ikonic P.**, Clerjon S., Debrauwer L. (2015). Mitigating heterocyclic amines formation in beef meat using specific process conditions. 61th. International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST), 23-28. August Clermont-Ferrand, France, No. 9.3, p. 246.

Број хетероцитата: 0

89. Tomović V., Jokanović M., Šojić B., Škaljac S., Tasić T., **Ikonić P.** (2015). Minerals in pork meat and edible offal. International 58th Meat Industry Conference (MeatCon2015) – "Meat safety and quality: where it goes?", 04-07. October, Zlatibor, Serbia, Procedia Food Science, 5, 293-295.

Број хетероцитата: 18

90. **Ikonić P.**, Jokanović M., Tasić T., Škaljac S., Šojić B., Tomović V., Džinić N., Petrović Lj. (2015). The effect of different ripening conditions on proteolysis and texture of dry-fermented sausage *Petrovska klobasa*. International 58th Meat Industry Conference (MeatCon2015) – "Meat safety and quality: where it goes?", 04-07. October, Zlatibor, Serbia, Procedia Food Science, 5, 97-100.

Број хетероцитата: 6

91. Šojić B., Džinić N., Tomović V., Jokanović M., **Ikonić P.**, Tasić T., Škaljac S., Danilović B., Ivić M. (2015). Effect of the addition of *Staphylococcus xylosus* on the oxidative stability of traditional sausage (*Petrovska klobasa*). International 58th Meat Industry Conference (MeatCon2015) – "Meat safety and quality: where it goes?", 04-07. October, Zlatibor, Serbia, Procedia Food Science, 5, 262-265.

Број хетероцитата: 1

92. Tasić T., **Ikonić P.**, Jokanović M., Mandić A., Tomović V., Šojić B., Škaljac S. (2015). Content of vasoactive amines in *Sremski kulen* and *Sremska kobasica* traditional dry fermented sausages from Vojvodina. International 58th Meat Industry Conference (MeatCon2015) – “Meat safety and quality: where it goes?”, 04-07. October, Zlatibor, Serbia, *Procedia Food Science*, 5, 282-284.
Број хетероцитата: 4
93. Janković V., Lakićević B., Džinić N., Tasić T., **Ikonić P.**, Šarić Lj. (2015). Microbiological profile of *Petrovska klobasa* made from warm meat in the traditional way depending on the method of packaging. International 58th Meat Industry Conference (MeatCon2015) – “Meat safety and quality: where it goes?”, 04-07. October, Zlatibor, Serbia, *Procedia Food Science*, 5, 117-120.
Број хетероцитата: 0
94. **Ikonić P.**, Šojić B., Tasić T., Jokanović M., Tomović V., Škaljac S., Novaković A. (2016). Comparison of selected physicochemical and sensory properties of traditional fermented sausages produced in Vojvodina (northern Serbia). *Proceedings FoodTech Congress, III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”*, 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 290-295.
Број хетероцитата: 0
95. Janković V., Lakićević B., Đorđević V., Tasić T., **Ikonić P.**, Džinić N. (2016) *Enterococcus spp.* reduction during fermentation, drying and storage of *Petrovska klobasa*. *Proceedings FoodTech Congress, III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”*, 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 434-437.
Број хетероцитата: 0
96. Jokanović M., Ikonić B., **Ikonić P.**, Tomović V., Tasić T., Škaljac S., Šojić B., Ivić M., Džinić N. (2016). Application of PCA method for textural properties of three Serbian traditional dry fermented sausages. *Proceedings FoodTech Congress, III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”*, 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 586-591.
Број хетероцитата: 0
97. Šojić B., Džinić N., Tomović V., **Ikonić P.**, Jokanović M., Tasić T., Škaljac S., Ivić M. (2016). Effect of starter culture addition on oxidative stability of fermented sausage produced in traditional manner. *Proceedings FoodTech Congress, III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”*, 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 688-671.
Број хетероцитата: 0
98. Kormanjoš Š., Popović S., Ristić M., Okanović Đ., Tasić T., **Ikonić P.**, Branislav Š. (2016). Nutritional value of "fish weed" from the natural ponds. *Proceedings FoodTech Congress, XVII International Symposium “Feed Technology”*, 25-27, October, Novi Sad, Serbia, 64-67.
Број хетероцитата: 0

99. Okanović Đ., Tasić T., Kormanjoš Š., **Ikonić P.**, Šojić B., Pelić M., Ristić M. (2017). Investigation of grass carp by-products from a fish farm in Vojvodina. 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017, 1–4 October 2017, Zlatibor, Serbia, 1-5.
Број хетероцитата: 0
100. Škaljac S., Petrović Lj., Jokanović M., Tomović V., Tasić T., Ivić M., Šojić B., **Ikonić P.**, Džinić N. (2017). The influence of smoking in traditional conditions on content of polycyclic aromatic hydrocarbons in *Petrovska klobása*. 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017, 1–4 October 2017, Zlatibor, Serbia, 1-5.
Број хетероцитата: 0
101. Šojić B., **Ikonić P.**, Pavlić B., Zeković Z., Tomović V., Kocić-Tanackov S., Džinić N., Škaljac S., Ivić M., Jokanović M., Tasić T. (2017). The effect of essential oil from sage (*Salvia officinalis* L.) herbal dust (food industry by-product) on the microbiological stability of fresh pork sausages. 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017, 1–4 October 2017, Zlatibor, Serbia, 1-5.
Број хетероцитата: 4
102. Ivić M., Tomović V., Šević R., Jokanović M., Škaljac S., Džinić N., Šojić B., Tasić T., **Ikonić P.** (2017). Carcass quality traits of three different pig genotypes, White Mangulica, Duroc × White Mangulica and Large White pigs, reared under intensive conditions and slaughtered at 150 kg live weight. 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017, 1–4 October 2017, Zlatibor, Serbia, 1-5.
Број хетероцитата: 1
103. Šojić B., **Ikonić P.**, Škaljac S., Tomović V., Candek-Potokar M., Aluwé M., Jokanović M., Tomašević I. (2018). Effect of caraway (*Carum Carvi* L.) essential oil addition on masking boar taint in cooked pork sausage. 64th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST2018), 12th to 17th of August, Melbourne, Australia.
Број хетероцитата: 1

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

104. Petrović Lj., Tomović V., Kevrešan Ž., Džinić N., **Ikonić P.**, Tasić T., Kurjakov N. (2005). The influence of the quality of *M. semimembranosus* from sides of multi-breed crossed pigs on properties of myofibrillar proteins determined by SDS PAG electrophoresis, International 53rd meat industry conference "New integral approach to meat and products safety", 13-15. June, Vrnjačka banja, I-14, 29-31.
Број хетероцитата: 0
105. Petrović Lj., Tasić T., Tomović V., Džinić N., **Ikonić P.**, Adamović J., Petrović N. (2007). Influence of carcass quality on meat yield classified by categories for processing and defining of criteria for standardization, Interanional 54rd meat industry conference "Current trends in meat production and processing", 18-20. June, Vrnjačka banja, I-12, 36-37.
Број хетероцитата: 0
106. Petrović Lj., Tomović V., Džinić N., **Ikonić P.**, Tasić T., Vidarić D., Vukić-Vranješ M., Kusturin J. (2007). Influence of different origin Se in pig nutrition on technological and

nutritive properties of *M. semimembranosus*, Interanional 54rd meat industry conference "Current trends in meat production and processing", 18-20 June, Vrnjačka banja, I-2, 17-18.

Број хетероцитата: 0

107. Tasić T., Petrović Lj., **Ikonić P.**, Tomović V., Džinić N., Jokanović M. (2007). Effect of storage time and temperature on colour characteristics of pork packaged in map, 2nd International Congress on Food and Nutrition "Food for future", 24-26. October, Istanbul, Turkey, 66.

Број хетероцитата: 0

108. Džinić N., Petrović Lj., Jokanović M., Tomović V., **Ikonić P.**, Tasić T. (2007). Physico-chemical and sensory properties of broiler meat (*Mm. Pectoralis*) fed diets containing corn products, 2nd International Congress on Food and Nutrition "Food for future", 24-26. October, Istanbul, Turkey, P320, 242.

Број хетероцитата: 0

109. **Ikonić P.**, Petrović Lj., Džinić N., Tomović V. Tasić T. (2008). Characterisation of *Petrowská klobása* (traditional fermented sausage) during its manufacturing, Delegat manual, First European food congress, 4-9. November, Ljubljana, Slovenia, P002.

Број хетероцитата: 0

110. Petrović Lj., **Ikonić P.**, Jokanović M., Džinić N., Tomović V. Tasić T. (2009). Influence of quality of red pepper on colour of "Petrovska klobása" – Traditionally made dry fermented sausage, Interanional 55th Meat Industry Conference "Meat and Meat Products - Safety, Quality and New Technologies", 15-17. June, Tara, 62-63.

Број хетероцитата: 0

111. Petrović Lj., Tasić T., Džinić N., Tomović V., **Ikonić P.**, Šakota T. (2009). Influence of carcass halves quality on meat yield of categories of meat designated for processing and determination of the criteria for standardisation, Interanional 55th Meat Industry Conference "Meat and Meat Products - Safety, Quality and New Technologies", 15-17. June, Tara, 124-125.

Број хетероцитата: 0

112. Tomović V., Petrović Lj., Džinić N., Tasić T., **Ikonić P.** (2009). Influence of different chilling speed of pig carcass and different time of deboning *post mortem* on ability of *M. semimembranosus* to hold water, Interanional 55th Meat Industry Conference "Meat and Meat Products - Safety, Quality and New Technologies", 15-17. June, Tara, 130-131.

113. Okanović Đ., Ilić N., Ivanov D., Palić D., Drobnjaković R., Vukčević Č., **Ikonić P.** (2010). Influence of linseed enriched diet on omega-3 fatty acids content in pig meat. In Book of Abstracts of XVII International conference Krmiva 2010, 38, Krmiva d.o.o., Zagreb, Opatija.

Број хетероцитата: 2

114. Gubić J., Petrović Lj., Tasić T., Plavšić D., **Ikonić P.** (2010). Investigation of safalada sensory properties present on marcket. Proc. 2^{snd} Workshop "Feed-to-Food" – XII

- International Meat Technology Symposium "NODA 2010", "Meat- technology, quality and safety", 19- 21st October, Novi Sad, Serbia, 155.
115. Škrbić B., Petrović Lj., Đurišić-Mladenović N., Savatić S., Tjapkin A., Jokanović M., Milovac S., Tasić T., **Ikonić P.** (2010). Polycyclic Aromatic Hydrocarbons In Dry Fermented Sausages (Petrovska Klobása) Filled In Different Casings, 12th DKMT Euroregion Conference on Food, Environment and Health, September 14-15, 2010, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцигата: 0
116. Petrović Lj., Džinić N., **Ikonić P.**, Tasić T., Tomović V. (2011). Quality and safety standardization of traditional fermented sausages, International 56th Meat Industry Conference "Meat and meat products – Safety, culture, development, life quality", 12-15. June, Tara, 108-109.
Број хетероцигата: 0
117. Savatić S., Petrović Lj., Jokanović M., Tasić T., **Ikonić P.**, Tomović V., Džinić N., B. Šojić (2011). Colour changes of Petrovska klobása during drying and ripening in traditional production, International 56th Meat Industry Conference "Meat and meat products – Safety, culture, development, life quality", 12-15. June, Tara, 112-114.
Број хетероцигата: 0
118. Tomović, V., Petrović Lj., Kevrešan Ž., Džinić N., Jokanović M., Tasić T., **Ikonić P.** (2011). Zinc contents of m. semimembranosus, livers and kidneys from ten different genetic lines of pigs produced in Vojvodina, International 56th Meat Industry Conference "Meat and meat products – Safety, culture, development, life quality", 12-15. June, Tara, 163-165.
Број хетероцигата: 0
119. Radović V., Okanović Đ., Karović D., Džinić N., Tomović V., Jokanović M., **Ikonić P.**, Tasić T. (2011). The effect of mineral adsorbents addition to the broiler feed on the quality of *Mm. Pectoralis*. Proc. 18th International conference Krmiva, 08-10. June, Opatija, Croatia, 102.
Број хетероцигата: 0
120. Petrović Lj., Tasić T., **Ikonić P.**, Šojić B., Škaljkac S., Danilović B., Jokanović M. (2012). Quality standardization of traditional dry fermented sausages-case of *Petrovska klobása*, Proc. 6th Central European Congress on Food „Novel technologies and traditional products for competitive and safe food products for European and global markets”, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 32.
Број хетероцигата: 0
121. Okanović Đ., Karović D., Filipović S., Radović V., Tasić T., Džinić N., Ikonić P. (2012). The influence of mineral adsorbents added to diets on the production parameters of broilers. Proc. V International Symposium of Livestock Production, 05-07. September, Skopje, Macedonia.
Број хетероцигата: 0
122. Tasić T., **Ikonić P.**, Džinić N., Okanović Đ., Ivanov D., Čolović R., Popović M. (2012). Broken wheat inclusion into the broiler chickens diet-the effect on carcass composition

- and meat yield, Proc. 19th International conference Krmiva 2012, 30. May-01. June, Opatija, Croatia, 88.
Број хетероцитата: 0
123. Tasić T., Jokanović M., **Ikonić P.**, Petrović Lj., Mandić A., Škaljac S., Tomović V., Šojić B. (2012). Formation of biogenic amines during drying and ripening of traditional dry fermented sausage *Petrovska klobása* produced in province of vojvodina (Northern Serbia). Proc. Chemical reactions in foods VII, 14-16. November, Prague, Czech Republic, A53.
Број хетероцитата: 0
124. Jokanović M., Tomović V., Tasić T., Kevrešan Ž., Šojić B., Škaljac S., **Ikonić P.**, Šumić Z. (2012). Zinc contents in the *Longissimus dorsi* and *Semimembranosus* muscles for five purebred pigs from Vojvodina (Northern Serbia). Proc. Chemical reactions in foods VII, 14-16. November, Prague, Czech Republic, C88.
Број хетероцитата: 0
125. **Ikonić P.**, Petrović Lj., Tasić T., Ikonić B., Tomović V., Džinić N., Šojić B. (2013). The influence of different thermo-hygrometric conditions and starter culture addition on drying characteristics of Petrovačka kobasica, a traditional dry-fermented sausage. 3rd International conference “Sustainable postharvest and food technologies - INOPTER 2013”, 21–26. April, Vrnjačka Banja, Serbia, 293.
Број хетероцитата: 0
126. Džinić N., Okanović Đ., Tomović V., Jokanović M., **Ikonić P.**, Tasić T., Šojić B., Škaljac S. (2013). The effect of feeding on broiler carcass and breast meat quality. 20th Jubilee International Conference “KRMIVA 2013”, 5-7. June, Opatija, Croatia, 73-74.
Број хетероцитата: 0
127. **Ikonić P.**, Tasić T., Čolović D., Tomović V., Novaković A., Okanović Đ., Lević J. (2013). Fatty acid composition of meat and backfat from indigenous Swallow-belly Mangulica pigs reared outdoors. The 2nd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus”, 24-26. October, Struga-Ohrid, Macedonia, 293.
Број хетероцитата: 0
128. Novaković A., Mastilović J., **Ikonić P.**, Tar D., Bernardoni P., Radusin T. (2013). Traceability system as a proof of origin of Zlatar cheese, The 2nd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus”, 24-26. October, Struga-Ohrid, Macedonia, 116.
Број хетероцитата: 0
129. Jokanović M., Tomović V., Kevrešan Ž., Tomović M., Škaljac S., Šojić B., Tasić T., **Ikonić P.**, Hromiš N. and Martinović A. (2014). Content of macro elements in the liver and kidney from five modern purebred pigs produced in Vojvodina (northern Serbia). 7th Central European Congress on Food - ”Food Chain Integration”, Book of Abstracts, 21-24. May, Ohrid, Macedonia, 68-69.
Број хетероцитата: 0
130. Tomović V., Jokanović M., Kevrešan Ž., Tomović M., Škaljac S., Šojić B., Tasić T., **Ikonić P.**, Hromiš N. and Martinović A. (2014). Content of micro elements in the liver

and kidney from five modern purebred pigs produced in Vojvodina (northern Serbia). 7th Central European Congress on Food - "Food Chain Integration", Book of Abstracts, 21-24. May, Ohrid, Macedonia, 90.

Број хетероцитата: 0

131. Džinić N., Petrović Lj., Škaljac S., Tomović V., Jokanović M., Tasić T., **Ikonić P.**, Šojić B. and Okanović Đ. (2014). Influence of inorganic and organic mycotoxins adsorbents in feed on quality of carcass and pork meat. 7th Central European Congress on Food - "Food Chain Integration", Book of Abstracts, 21-24. May, Ohrid, Macedonia, 275.

Број хетероцитата: 0

132. Džinić N., Okanović Đ., **Ikonić P.**, Tasić T., Gubić J., Škaljac S., Jokanović M., Šojić B. (2014). The influence of phytogenic additive addition in broilers diet on carcass and breast meat quality. 7th Central European Congress on Food - "Food Chain Integration", Book of Abstracts, 21-24. May, Ohrid, Macedonia, 276.

Број хетероцитата: 0

133. Okanović Đ., Čolović R., Tasić T., Zekić V., **Ikonić P.** (2014). The impact of probiotics additives added into diet on economic results of broilers production. 7th Central European Congress on Food - "Food Chain Integration", Book of Abstracts, 21-24. May, Ohrid, Macedonia, 264.

Број хетероцитата: 0

134. Radusin T., Pilić B., **Ikonić P.**, Tomović V., Novaković A., Šarić Lj., Tasić T. (2014). Development of new pla/silica nano composites with potential use for packaging of fresh meat. International Conference "Eco-sustainable Food Packaging Based on Polymer Nanomaterials", Book of the Abstracts, 26-28. February, Rome, Italy, 79.

Број хетероцитата: 0

135. Džinić N., Ivić M., Šojić B., Škaljac S., Tomović V., Jokanović M., **Ikonić P.**, Tasić T., Okanović Đ. (2015). Some quality parameters of industrial kulen from market of Vojvodina. Proc. First International Symposium of Veterinary Medicine "One Health - New Challenges" (ISVM2015), May 21-23, Vrdnik, Serbia, 56.

Број хетероцитата: 0

136. **Ikonić P.**, Čolović D., Tasić T., Okanović Đ., Tomović V., Džinić N., Lević J. (2015). Fatty acid composition of two skeletal muscles from native Serbian swallow-belly mangulica pigs reared outdoors. Proc. First International Symposium of Veterinary Medicine "One Health - New Challenges" (ISVM2015), May 21-23, Vrdnik, Serbia, 59.

Број хетероцитата: 0

137. Tasić T., Šojić B., **Ikonić P.**, Jokanović M., Tomović V., Škaljac S., Džinić N., Ikonić B., Petrović Lj. (2015). The effect of commercial starter culture addition on biogenic amines content in fermented sausage *Petrovska klobása*. Abstracts 12th European Nutrition Conference (FENS), 20-23. October, Berlin, Germany, 530-531.

Број хетероцитата: 0

138. Tasić T., Šojić B., Džinić N., Tomović V., **Ikonić P.**, Jokanović M., Škaljac S. and Ivić M. (2015). Effect of an autochthonous starter culture on the oxidative stability of traditional

- sausage (*Petrovska klobasa*). Abstracts 12th European Nutrition Conference (FENS), 20-23. October, Berlin, Germany, 531.
Број хетероцитата: 0
139. Džinić N., Šojić B., Tomović V., **Ikonić P.**, Jokanović M., Ivić M., Škaljac S. (2016). Effect of starter culture addition on oxidative stability of traditional fermented sausage. Book of Abstracts, 16th International nutrition & diagnostics conference, October 3-6, Prague, Czech Republic, 100.
Број хетероцитата: 0
140. Tasić T., **Ikonić P.**, Lazarević J., Okanović Đ., Džinić N., Čolović R., Lević J. (2016). The influence of broiler diet formulated with broken corn on meat yield and technological breast meat quality. Abstract Book of FoodTech Congress, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 299.
Број хетероцитата: 0
141. Kormanjoš Š., Okanović Đ., Tasić T., **Ikonić P.**, Šojić B., Pelić M., Popović S., Ristić M., (2016). Investigation of quantity and chemical characteristics of carp by-products. Book of Abstracts 63. International Scientific Conference "Food science, Engineering and Technologies 2016", 21-22. October, Plovdiv, Bulgaria.
Број хетероцитата: 0
142. Okanović Đ., Ristić M., Kormanjoš Š., Tasić T., **Ikonić P.**, Šojić B., Pelić M. (2017). Characteristics of bighead carp (*Aristichthys nobilis*) by-products, Book of Abstracts 24, International conference "Krmiva 2017", 31.05 - 2.06., Opatija, Croatia, 50.
Број хетероцитата: 0
143. Šojić B., Tomović V., **Ikonić P.**, Pavlić B., Džinić N., Batorek-Lukač N., Tomašević I. (2018). Effect of essential oil addition on masking boar taint in fresh pork sausage. Book of Abstracts of the 69th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science (EAAP2018), 27th – 31st August, Dubrovnik, Croatia. p. 238.
Број хетероцитата: 0
144. Šojić B., Pavlić B., Zeković Z., **Ikonić P.**, Tomović V., Džinić N., Kocić-Tanackov S., Jokanović M. (2018). The effect of coriander essential oil on the oxidative stability of cooked pork sausages. Book of Abstracts, 49th International Symposium on Essential Oils (ISEO2018), September 13 – 16, Niš, Serbia, p. 125.
Број хетероцитата: 0

M50 - РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

145. Okanović Đ., Ristić M., Popović M., Tasić T., **Ikonić P.**, Gubić J. (2009). Chemical characteristics of cattle slaughtering by-products for technical processing Biotechnology in Animal Husbandry 25, 5-6, 785-790.
Број хетероцитата: 0

146. Tomović V., Petrović Lj., Džinić N., **Ikonić P.**, Tasić T. (2009). Effects of rapid chilling of carcasses and earlier deboning *post-mortem* on colour of pork semimembranosus muscle. *Biotechnology in Animal Husbandry* 25, 5-6, 849-858.
Број хетероцитата: 1
147. Томовић В., Петровић Љ., Џинић Н., **Иконић П.**, Тасић Т. (2009). Утицај брзог хлађења полутки свиња и ранијег откоштавања *post mortem* на способност везивања воде *M. semimembranosus*, *Технологија меса*, 50, 5-6, 304-315.
Број хетероцитата: 0
148. Петровић Љ., Томовић В., Џинић Н., Тасић Т., **Иконић П.** (2009). Параметри и критеријуми за оцену квалитета полутки и меса свиња, *Технологија меса*, 50, 1-2, 121-139.
Број хетероцитата: 0
149. **Ikonić P.**, Petrović Lj., Tasić T., Džinić N., Jokanović M., Tomović V. (2010). Physicochemical, biochemical and sensory properties for the characterization of *Petrovská klobása* (traditional fermented sausage), *Acta periodica technologica*, 41, 19-31.
Број хетероцитата: 1
150. Okanović Đ., Ilić N., Ivanov D., Palić D., Drobnjaković R., Vukčević Č., **Ikonić P.** (2010). Influence of linseed enriched diet on omega-3 fatty acids content in pig meat. *Krmiva*, 4(52), 189-194.
Број хетероцитата: 2
151. Džinić N., Okanović Đ., Jokanović M., Tasić T., Tomović V., **Ikonić P.**, Filipović S. (2011) Carcass and breast meat quality of broilers feed with extruded corn. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 27, 1697-1703.
Број хетероцитата: 2
152. Tomović V., Petrović Lj., Jokanović M., Kevrešan Ž., Džinić N., Tasić T., **Ikonić P.** (2011). Nickel levels of liver from ten different pig genetic lines produced in Vojvodina. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 27, 1793-1799.
Број хетероцитата: 0
153. Jokanović M., Džinić N., Tomović V., Savatić S., Tasić T., **Ikonić P.**, Šojić B. (2011). Effect of ground paprika and its oleoresin on marinated chicken breast meat quality, *Acta periodica technologica*, 42, 55-62.
Број хетероцитата: 2
154. Okanović Đ., Džinić N., Filipović S., Tasić T., Karović D., V., Radović V., **Ikonić P.** (2013). The effects of mineral adsorbents added to broilers diet on breast meat quality. *Acta Periodica Technologica*, 44, 95-102.
Број хетероцитата: 0
155. Vukić-Vranješ M., Tolimir N., Vukmirović Đ., Čolović R., Stanačev V., **Ikonić P.**, Pavkov S. (2013). Effect of phytogenic additives on performance, morphology and caecal microflora of broiler chickens. *Biotechnology in Animal Husbandry* 2 (29), 311-319.
Број хетероцитата: 6

156. Tomović V., Jokanović M., Kevrešan Ž., Škaljac S., Šojić B., Tasić T., **Ikonić P.**, Škrinjar M., Lazić V., Tomović M. (2014). Physical characteristics and proximate and mineral composition of adipose tissue from free-range reared Swallow-belly Mangulica pigs from Vojvodina. *Journal on Processing and Energy in Agriculture – PTEP*, 18, 4, 187-190.
Број хетероцитата: 0
157. Lakićević B., Martinović A., Baltić T., Lilić S., Borović B., **Ikonić P.**, Janković V. (2014). Implementation of classical, molecular biological and immunoenzymatic methods in isolation and detection of *Listeria monocytogenes* in food. *Food and Feed Research* 41 (1), 19-29.
Број хетероцитата: 0
158. **Ikonić P.**, Tasić T., Petrović Lj., Ikonić B., Tomović V., Džinić N., Škaljac S., Jokanović M., Šojić B. (2014). Drying characteristics of traditional fermented sausage *Petrovska klobasa* - the effect of different ripening conditions and use of starter culture. *Food and Feed Research* 41 (1), 71-79.
Број хетероцитата: 0
159. Jokanović M., Tomović V., Škaljac S., Šojić B., Tasić T., **Ikonić P.**, Živković D., Stajić S., Pajin B., Lončarević I. (2015). Colour and marbling of *M. semimembranosus* and *M. longissimus thoracis et lumborum* from five purebred pigs produced in Vojvodina, *Journal on processing and energy in agriculture*, 19, 1, 48-51.
Број хетероцитата: 0
160. Tomović V., Jokanović M., Kevrešan Ž., Škaljac S., Šojić B., Tasić T., **Ikonić P.**, Živković D., Stajić S., Hromiš N. (2015). Content of macrominerals in the *M. semimembranosus* and *M. longissimus thoracis et lumborum* from five purebred pigs produced in Vojvodina, *Journal on processing and energy in agriculture*, 19, 1, 87-90.
Број хетероцитата: 0
161. **Ikonić P.**, Čolović D., Tasić T., Okanović Đ., Gubić J., Popović S., Lević J. (2015). Effect of linseed co-extrudates addition into a broiler chickens diet on fatty acid composition of leg meat. *Archiva Zootechnica*, 18, 2, 35-43.
Број хетероцитата: 0
162. Tasić T., **Ikonić P.**, Petrović Lj., Mandić A., Škaljac S., Jokanović M., Tomović V., Šojić B., Ivić M., Džinić N. (2016). Biogenic Amines Profile of Serbian Traditional Sausage in Relation to Raw Material and Production Conditions. *Journal of Agricultural Science and Technology B*, 6, 48-56.
Број хетероцитата: 0
163. Šojić B., Tomović V., Džinić N., Tasić T., Škaljac S., **Ikonić P.**, Jokanović M. (2016). Effect of hot and cold deboning meat on the lipid oxidation changes and sensory properties of the traditional sausage (*Petrovska klobasa*). *Journal of processing and energy in agriculture*, 20, 39-41.
Број хетероцитата: 0
164. Šojić B., Džinić N., Tomović V., **Ikonić P.**, Jokanović M., Kravić S., Tasić T., Škaljac S. (2016). Effect of starter culture addition on fatty acid profile, oxidative and sensory

stability of traditional fermented sausage (*Petrovska Klobasa*). *Acta Periodica Technologica*, 47, 75-81.

Број хетероцитата: 0

165. Okanović Đ., Kormanjoš Š., Tasić T., Ristić M., Rakita S., **Ikonić P.**, Šojić B., Pelić M. (2016). Examination of Fresh Water Carp By-Products. *Scientific Works of University of Food Technologies* 63, 1, 51-56.

Број хетероцитата: 0

166. Ivić M., Jokanović M., Džinić N., Tomović V., Škaljac S., Šojić B., Peulić T., **Ikonić P.** (2017). The effect of freezing-thawing and marination time on cooked chicken breast meat quality. *Archives of Veterinary Medicine*, 10, 2, 33-44.

Број хетероцитата: 2

M52 (1,5) Рад у истакнутом националном часопису

167. Okanović Đ., Petrović Lj., Zekić V., Živković B., Džinić N., Tomović V., Tasić T., **Ikonić P.** (2008). Importance of the quality of pigs carcass sides for economical efficiency in production and processing of pork. *Biotechnology in animal husbandry*, 24, 129-137.

Број хетероцитата: 0

168. Лазих В., Кркић Н., Петровић Љ., Тасић Т., **Иконић П.**, Саватић С., Шојић Б. (2010). Својства амбалажних материјала за паковање ферментисаних сувих кобасица под вакуумом и у модификованој атмосфери, *Технологија меса*, 1, 95-100.

Број хетероцитата: 0

169. Jokanović M., Petrović Lj., **Ikonić P.**, Tomović V., Džinić N., Savatić S. Tasić T. (2010). Sensory properties of *Petrovska klobasa* (dry-fermented sausage) ripened in traditional and industrial conditions. *Journal on Processing and Energy in Agriculture – РТЕР*, 14, 153-156.

Број хетероцитата: 2

170. **Ikonić P.**, Tasić T., Petrović Lj., Jokanović M., Savatić S., Tomović V., Džinić N., Šojić B. (2011). Effect of drying and ripening methods on proteolysis and biogenic amines formation in traditional dry-fermented sausage *Petrovska klobasa*. *Food & Feed Research*, 38, 1-8.

Број хетероцитата: 1

171. Petrović Lj., Džinić N., **Ikonić P.**, Tasić T., Tomović V. (2011). Quality and safety standardization of traditional fermented sausages. *Tehnologija mesa*, 2, 234-244.

Број хетероцитата: 4

172. Шојић Б., Петровић Љ., Џинић Н., Томовић В., **Иконић П.**, Тасић Т., Шкалац С., Јокановић М. (2013). Утицај паковања и времена складиштења на оксидативне промене на липидима у традиционалној петровачкој кобасици, *Уљарство* 44, 1, 61–65.

Број хетероцитата: 0

173. Okanović Đ., Čolović R., Tasić T., Zekić V., **Иконић Р.** (2014). The impact of probiotics additives added into diet on economic results of broilers production. Journal of Hygienic Engineering and Design, 7, 150-153.
Број хетероцитата: 2

M53 (1) Рад у националном часопису

174. Џинић Н., Томовић В., Петровић Љ., Тасић Т., **Иконић П.**, Филиповић С. (2007). Утицај супституције дела стандардног оброка у исхрани пилића сачмом уљане репице на квалитет меса. Уљарство, 38, 1-2, 9-14.
Број хетероцитата: 0
175. Џинић Н., Томовић В., Петровић Љ., Станаћев В., Тасић Т., **Иконић П.**, Филиповић С. (2008). Утицај исхране бројлера са различитим производима од уљане репице на квалитет трупа и меса груди пилића. Уљарство, 39, 1-2, 27-32.
Број хетероцитата: 0
176. Зекић В., Петровић Љ., Тица Н., **Иконић П.**, Милић Д., Шојић Б., (2009). Економска обележја производње свињског меса за израду сушене ферментисане кобасице (Петровачка кобасица). Агроекономика, бр. 43-44, стр. 40-46.
Број хетероцитата: 0
177. Шојић Б., Петровић Љ., Тасић Т., Томовић В., Саватић С., **Иконић П.**, Јокановић М., Џинић Н. (2010). Оксидативне промене на липидима петровачке кобасице (Petrovska klobasa) током традиционалне производње, Уљарство, Vol. 41, 1-2, 51-56.
Број хетероцитата: 0

M60 – ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

178. Џинић Н., Томовић В., Петровић Љ., Тасић Т., **Иконић П.**, Филиповић С. (2007). Утицај исхране бројлера са сачмом уљане репице на принос и квалитет меса груди, Зборник радова, 48. Саветовање индустрије уља "Производња и прерада уљарица", 11-16. Јун, Херцег Нови, 99-105.
Број хетероцитата: 0
179. Окановић Ђ., Ристић М., Тасић Т., **Иконић П.** (2008). Технологија нешкодљивог уклањања отпадака животињског порекла, XIII Саветовање о биотехнологији, Зборник радова, 581-587, Чачак 28. 03. 2008.
Број хетероцитата: 0
180. Џинић Н., Томовић В., Петровић Љ., Станаћев В., Филиповић С., Тасић Т., **Иконић П.** (2008). Квалитет трупа и меса груди бројлера храњених са различитим производима од уљане репице, Зборник радова, 49. Саветовање индустрије уља "Производња и прерада уљарица", 15-20. Јун, Херцег Нови, 123-129.
Број хетероцитата: 0
181. Петровић Љ., Џинић Н., Томовић В., Јокановић М., Саватић С., Шојић Б., **Иконић П.**, Тасић Т. (2010). Квалитет кобасица у типу кулена произведених на

- традиционални начин и у индустријским условима, Зборник радова, XV саветовање о биотехнологији, 26-27, Чачак, 827-832.
Број хетероцитата: 0
182. Петровић Љ., Шојић Б., Тасић Т., **Иконић П.**, Томовић В., Саватић С., Јокановић М., Џинић Н. (2010). Оксидативне промене на липидима традиционалне Петровачке кобасице ("Petrovske klobáse") током сушења и зрења у домаћинству, Зборник радова, 51. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 27. Јун - 02. Јул, Херцег Нови, 257-263.
Број хетероцитата: 0
183. Томовић В., Јокановић М., Кеврепан Ж., Шојић Б., Шкалац С., Тасић Т., **Иконић П.**, Шкрињар М., Лазић В., Окановић Ђ. (2013). Садржај минерала у поткожном масном ткиву и салу свиња Ласасте Мангулице одгајаних у традиционалном слободном испусту у Војводини, Зборник радова, 54. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 16-21. 06., Херцег Нови, Црна Гора, 197-203.
Број хетероцитата: 0
184. Томовић В., Јокановић М., Пихлер И., Симин В., Шојић Б., Шкалац С., Крајиновић М., Жујовић М., Тасић Т. и **Иконић П.** (2014). Садржај укупне масти у месу и изнутрицама мушких јаради Санске расе коза одгајаних у Војводини. Зборник радова, 55. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 15-20. 06., Херцег Нови, Црна Гора, 259-267.
Број хетероцитата: 0
185. Portanguen S., **Ikonic P.**, Clerjon S., Kondjoyan A. (2014). Etude de la croute de la viande cuite - une zone cle pour le developpement de la flaveur et de la saveur. 15^{ème} Journées Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 4 - 5 ovembre 2014, Clermont-Ferrand, France.
Број хетероцитата: 0
186. Томовић В., Јокановић М., Шкалац С., Шојић Б., Тасић Т., **Иконић П.**, Живковић Д., Стајић С., Пајин Б., Лончаревић И. (2015). Хемијски састав *M. semimembranosus* i *M. longissimus thoracis et lumborum* свиња пет чистих раса одгајаних у Војводини, XX Саветовање о биотехнологији са међународним учешћем, Зборник радова, 13-14. Март, Чачак, Србија, 275-281.
Број хетероцитата: 0
187. Томовић В., Јокановић М., Шојић Б., Шкалац С., Тасић Т., **Иконић П.**, Живковић Д., Стајић С., Пајин Б., Лончаревић И. (2015). Хемијски састав јетри и бубрега свиња пет чистих раса одгајаних у Војводини, XX Саветовање о биотехнологији са међународним учешћем, Зборник радова, 13-14. Март, Чачак, Србија, 281-287.
Број хетероцитата: 0
188. Џинић Н., Ивић М., Шојић Б., Јокановић М., Шкалац С., Томовић В., **Иконић П.**, Тасић Т., Окановић Ђ., Василев Д. (2015). Неки параметри квалитета традиционалних ферментисаних кобасица, 56. Саветовање индустрије уља са

међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 21-26. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 295-302.

Број хетероцитата: 0

189. **Ikonić P.**, Tasić T., Petrović Lj., Škaljac S., Jokanović M., Tomović V., Šojić B., Džinić N. (2015). The effect of starter culture on proteolytic changes in traditional fermented sausage *Petrovska klobása*. Proceedings, IV International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", 04-06. March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 424-431.
Број хетероцитата: 0
190. Tomović V., Jokanović M., Kevrešan Ž., Šojić B., Škaljac S., Tasić T., **Ikonić P.**, Živković D., Stajić S., Lončarević I. (2015). Content of microminerals in the M. semimembranosus and M. longissimus thoracis et lumborum from pigs produced in Vojvodina. Proc. IV International Congress "Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry", 04-06. March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 432-437.
Број хетероцитата: 0
191. Jokanović M., **Ikonić P.**, Tasić T., Tomović V., Šojić B., Škaljac S., Džinić N., Novaković A. (2015). Comparison of the texture profile characteristics of two Serbian traditional dry fermented sausages. Proc. IV International Congress "Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry", 04-06. March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 662-666.
Број хетероцитата: 0
192. Tomović V., Šević R., Jokanović M., Šojić B., Škaljac S., Ivić M., Tasić T., **Ikonić P.**, Lukač D., Martinović A. (2016). Uticaj starosti svinja na kvalitet mesa. 57. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerađivanje uljarica", 19-24. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, 205-211.
Број хетероцитата: 0
193. Tomović V., Šojić B., Džinić N., **Ikonić P.**, Zeković Z., Pavlić B., Kocić-Tanackov S., Jokanović M., Tasić T., Škaljac S., Ivić M. (2017). The effect of basil essential oil (*Ocimum basilicum* L.) on the quality of cooked pork sausages, Proc. V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", 15-17. March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 60-65.
Број хетероцитата: 0
194. Ivić M., Džinić N., Škaljac S., Jokanović M., Tomović V., Šojić B., Tasić T., **Ikonić P.** (2017). Colour and sensory characteristics of traditional dry fermented sausage (*Petrovska klobása*) as affected by the starter culture, Proc. V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", 15-17. March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 80-87.
Број хетероцитата: 0
195. Škaljac S., Petrović Lj., Jokanović M., Tomović V., Ivić M., Tasić T., **Ikonić P.**, Šojić B., Džinić N. (2017). The influence of smoking on colour and content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages (*Petrovska klobása*), Proc. V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", 15-17. March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 136-144.

Број хетероцитата: 0

196. Jokanović M., **Ikonić P.**, Tomović V., Škaljac S., Šojić B., Tasić T., Ivić M., Džinić N. (2017). Texture characteristics of Serbian traditional dry fermented sausage as effected by production process, Proc. V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", 15-17. March, Jahorina, Bosnia and Hercegovina, 161-166.

Број хетероцитата: 0

197. Tomović, V., Šević, R., Jokanović, M., Škaljac, S., Šojić, B., Ivić, M., Tasić, T., Ikonić, P., Hromiš, N., Petrović, J. (2017). Sadržaj ukupne masti i masno kiselinski sastav M. Longissimus lumborum svinja Bele Mangulice i njenih meleza sa Durokom, Zbornik radova, 58. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", 18-23. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, 291-300. (Total fat content and fatty acids composition of M. Longissimus lumborum from White Mangulica pigs and their crosses with Duroc, Proceedings of the 58th Oil Industry Conference, 18-23. June, Herceg Novi, Montenegro, 291-300. in serbian).

Број хетероцитата: 0

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

198. Петровић Љ., Томовић В., Џинић Н., **Иконић П.**, Тасић Т., Тимановић С., Вукић-Врањеш М., Павловић Б. (2007). Утицај Се различитог порекла у исхрани свиња на квалитет полутки и технолошки квалитет произведеног меса, Зборник кратких садржаја, Симпозијум: "Ветеринарска медицина, сточарство и економика у производњи здравствено безбедне хране", 24. Јун – 01. Јул, Херцег Нови, 178.

Број хетероцитата: 0

199. Тасић Т., Ристић М., Окановић Ђ., **Иконић П.** (2008). Сакупљање и прерада крви – наша и искуства у свету, III научно стручни скуп „InterRegioSci 2008.“, Књига извода из саопштења, 42, Нови Сад 15. април 2008.

Број хетероцитата: 0

200. Ристић М., Кормањош Ш., Тасић Т., Окановић Ђ., **Иконић П.** (2008). Могућности искоришћења крви као споредног производа индустрије меса, Симпозијум: „Сточарство, ветеринарска медицина, и економика у производњи здравствено безбедне хране“ са међународним учешћем, Зборник кратких садржаја, 190, Пољопривредни факултет, Универзитет Нови Сад, Херцег Нови, 22 - 29 Јун, 2008.

Број хетероцитата: 0

201. Џинић Н., Петровић Љ., Томовић В., Тасић Т., **Иконић П.**, Станаћев В. (2008). Утицај додатка белог лука и бакра у храни за пилиће на квалитет трупа, Зборник кратких садржаја, Симпозијум: "Сточарство, ветеринарска медицина и економика у производњи здравствено безбедне хране", 24-29. Јун, Херцег Нови, 109.

Број хетероцитата: 0

202. Петровић Љ., Џинић Н., Томовић В., Тасић Т., **Иконић П.** (2008). Утицај додатка адсорбентата микотоксина у исхрани свиња на технолошки квалитет меса, Зборник

- кратких садржаја, Симпозијум: "Сточарство, ветеринарска медицина и економика у производњи здравствено безбедне хране", 24-29. Јун, Херцег Нови, 183.
Број хетероцитата: 0
203. Окановић Ђ., Ристић М., Кормањош Ш., Сакач М., **Иконић П.** (2008). Карактеристике пратећих производа клања живине намењених за техничку прераду у храну за животиње. Симпозијум: „Сточарство, ветеринарска медицина, и економика у производњи здравствено безбедне хране“, са међународним учешћем, Зборник кратких садржаја, 107, Пољопривредни факултет, Универзитет Нови Сад, 22 - 29. Јун, Херцег Нови.
Број хетероцитата: 0
204. Џинић Н., Петровић Љ., Јокановић М., Томовић В., Тасић Т., **Иконић П.** (2008). Утицај додатка белог лука и бакра у храни за пилиће на нутритивни и сензорни квалитет меса груди, Књига сажетака, III Савјетовање о производњи и преради хране са међународним учешћем, Август, Тузла, Босна и Херцеговина, 27-28.
Број хетероцитата: 0
205. Окановић Ђ., Ристић М., Тасић Т., **Иконић П.** (2009). Организација сакупљања и прераде нејестивих производа клања животиња, IV научно стручни скуп „InterRegioSci 2009.“, Књига извода из саопштења, 42, Нови Сад, април 2009.
Број хетероцитата: 0
206. Тасић Т., Ристић М., Окановић Ђ., **Иконић П.** (2009). Могућност искоришћења споредних производа клања живине у АП Војводини, IV научно стручни скуп „InterRegioSci 2009.“, Књига извода из саопштења, 43, Нови Сад, април 2009.
Број хетероцитата: 0
207. Петровић Љ., Џинић Н., Томовић В., Тасић Т., Саватић С., **Иконић П.**, Шојић Б., Јокановић М. (2010). Стандардизација квалитета традиционалних сувих кобасица са ознаком географског порекла, IX Савјетовање хемичара и технолога Републике Српске, 12-13. Новембар, Бања Лука, Република Српска, 76-77.
Број хетероцитата: 0
208. Okanović Đ., Karović D., V., Radović V., Tasić T., Džinić N., Filipović S., **Ikonić P.** (2013). The influence of mineral adsorbents added to broiler diet on meat quality. III International Congress “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry”, 4 – 6. March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 122-123 (I-37).
Број хетероцитата: 0
209. Tomović V., Jokanović M., Kevrešan Ž., Škaljac S., Šojić B, Tasić T., **Ikonić P.**, Škrinjar M., Lazić V. i Tomović M. (2014). Fizička svojstva i hemijski sastav masnih tkiva svinja lasaste mangulice odgajanih u „free-range” sistemu. XXVI nacionalna konferencija procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2014, Zbornik izvoda, 6-11. april, Kladovo, Srbija, 137-138.
Број хетероцитата: 0
210. Tasić T., **Ikonić P.**, Petrović Lj., Škaljac S., Jokanović M., Tomović V., Šojić B., Džinić N. (2015). Content of biogenic amines at the end of drying and ripening of *Petrovska klobasa*

produced in traditional and industrial conditions from hot deboned and cold meat. Book of Abstracts IV International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", 04-06. March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 224.

Број хетероцитата: 0

211. Okanović Đ., Ristić M., Kormanjoš Š., Tasić T., **Ikonić P.**, Šojić B., Pelić M. (2017). Characteristics of grass carp (*Ctenopharyngodon idella*) by-products. Book of Abstracts V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", 15-17. March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 373.

Број хетероцитата: 0

212. Šojić B., **Ikonić P.**, Pavlić B., Tomović V., Jokanović M., Kocić-Tanackov S., Škaljac S., Džinić N. (2018). Uticaj dodatka etarskog ulja korijandera na mikrobiološku stabilnost barenih kobasica, 55 savetovanje SHD, Novi Sad, Republika Srbija, 71.

Број хетероцитата: 0

213. Novaković A., Radusin T., Tomšik A., Torbica A., Tomić J., Belović M., **Ikonić P.** (2018). Determination of antimicrobial activity of PLA films loaded with *Allium ursinum* extract. Book of Abstracts, XXX Jubilee Conference Processing and Energy in Agriculture PTEP 2018, 15-20. april, 2018, Brzeće, Serbia, p. 79.

Број хетероцитата: 0

M70 (6) Одбрањена докторска дисертација

214. **Иконић П.** (2013). Развој процеса сушења и зрења традиционалне ферментисане кобасице (*Petrovska klobása*) у контролисаним условима, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 1-258.

Број хетероцитата: 0

M80 - ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M81 (8) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

215. Месо оптималног квалитета за производњу сушених производа добијено укрпћањем аутохтоне и племените расе свиња (2017). Аутори техничког решења: др Владимир Томовић, др Марија Јокановић, мастер инж. Маја Ивић, др Бранислав Шојић, др Снежана Шкаљац, др Татјана Тасић, др **Предраг Иконић**, дипл. инж Радослав Шевић. Корисник: Протеин д.о.о., Бобота, Република Хрватска и Univerexport, Нови Сад, Србија.

M84 (3) Битно побољшано техничко решење на националном нивоу

216. Нова технологија паковања микроконфекционираниог свињског меса у модификованој атмосфери (МАП) (2008). Аутори техничког решења: др Лиљана Петровић, др Наталија Џинић, др Владимир Томовић, др Вера Лазић, мр Марија Јокановић, дипл. инж. Татјана Тасић, дипл. инж. **Предраг Иконић**, дипл.инж. Љубиша Шарић. Завршни извештај Пројекта БТН 351008, финансираног од стране Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије у периоду од 2005 до 2008. године. Решење је верификовано оцењивањем квалитета на Новосадском сајму

- освајањем признања „Шампион квалитета у групи микроконфекционираног меса“, за СВИЊСКУ ШНИЦЛУ ПАКОВАНУ у МАП-у, за 2008. Годину, ИМ „Недељковић“ из Шапинаца.
217. Нови технолошки поступак категоризације свињског меса за прераду и предлог стандарда (2008). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Витомир Видовић, др Наталија Џинић, др Владимир Томовић, мр Марија Јокановић, дипл. инж. Татјана Тасић, **дипл. инж. Предраг Иконић**. Завршни извештај Пројекта БТН 351008, финансираног од стране Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије у периоду од 2005 до 2008. године. Предлог Правилника о квалитету закланих свиња и категоризацији свињског меса, чл 40; Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде.
 218. Услови скалдиштења смрзнутог класираног свињског меса за прераду (2008). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Џинић, др Владимир Томовић, др Анамарија Мандић, мр Марија Јокановић, дипл. инж. Татјана Тасић, **дипл. инж. Предраг Иконић**, дипл. биолог спец. Весна Јанковић. Завршни извештај Пројекта БТН 351008, финансираног од стране Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије у периоду од 2005 до 2008. године. Предлог Правилника о квалитету закланих свиња и категоризацији свињског меса, чл 10; Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде.
 219. Модел оптималне ферментације, сушења и зрења безбедне *Петровачке kobасице* врхунског квалитета у традиционалним условима производње (2011). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Џинић, др Владимир Томовић, др Марија Шкрињар, др Драгиња Перичин, мр Марија Јокановић, дипл.инж. Бранислав Шојић, дипл.инж. Снежана Саватић, дипл.инж. Жужана Ваштаг, **дипл. инж. Предраг Иконић**, дипл.инж. Татјана Тасић, др Витомир Видовић, др Владислав Зекић, др Драгиша Савић, др Наташа Јокловић, дипл.инж. Бојана Даниловић, др Славица Весковић-Морачанин, дипл. биол. Весна Јанковић и дипл. вет. Драгица Каран
 220. Нова технологија паковања *Петровачке kobасице* (2011). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Џинић, др Владимир Томовић, др Вера Лазић, мр Марија Јокановић, дипл. инж. Татјана Тасић, **дипл. инж. Предраг Иконић**, дипл. инж. Бранислав Шојић, дипл. инж. Снежана Саватић и дипл. инж. Невена Кркић.
 221. Нови производ „Свињско месо са повећаним садржајем омега-3 масних киселина (функционална храна)“ (2013). Аутори техничког решења: Јовановић Р., Левић Ј., Милић Д., Вукмировић Ђ., Чоловић Р., Средановић С., Ђурагић О., Иванов Д., Џинић Н., Тасић Т., **Иконић П.**, Костадиновић Љ., Теодосин С., Губић Ј.
 222. Функционално јаје са додатом вредношћу - Јаје-НутриПлус (2016). Аутори техничког решења: мастер инж. Недељка Спасевски, др Душица Чоловић, мастер инж. Слађана Ракита, мастер инж. Сања Поповић, др Оливера Ђурагић, др Татјана Тасић, **др Предраг Иконић**, мастер инж. Бојана Кокић. Корисник: РПГ Биљана Самарџић, земун, Република Србија.

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

M20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

223. Šojić B., Pavlić B., Tomović V., **Ikonić P.**, Zeković Z., Kocić-Tanackov S., Đurović S., Škaljac S., Jokanović M., Ivić M. (2019). Essential oil versus supercritical fluid extracts of winter savory (*Satureja montana* L.) - Assessment of the oxidative, microbiological and sensory quality of fresh pork sausages. Food Chemistry, 287, 280-286.
Број хетероцитата: 37
SCI 2019 Food Science & Technology 6/139; Impact factor 2019: 6,306

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

224. Šojić B., Pavlić B., **Ikonić P.**, Tomović V., Ikonić B., Zeković Z., Kocić-Tanackov S., Jokanović M., Škaljac S., Ivić M. (2019). Coriander essential oil as natural food additive improves quality and safety of cooked pork sausages with different nitrite levels. Meat Science, 157.
Број хетероцитата: 51
SCI 2019 Food Science & Technology 33/139; Impact factor 2019: 3,644
225. Jokanović, M., Ivić, M., Škaljac, S., Tomović, V., Pavlić, B., Šojić, B., Zeković, Z., Peulić, T., **Ikonić P.** (2020). Essential oil and supercritical extracts of winter savory (*Satureja montana* L.) as antioxidants in precooked pork chops during chilled storage. LWT - Food Science and Technology, 134, 110260.
Број хетероцитата: 9
SCI 2020 Food Science & Technology 29/144; Impact factor 2020: 4,952
226. Škaljac, S., Jokanović, M., Tomović, V., Šojić, B., **Ikonić, P.**, Peulić, T., Ivić, M., Vranešević, J., Kartalović, B. (2022). Color Characteristics and Content of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons of Traditional Dry Fermented Sausages throughout Processing in Controlled Conditions. Polycyclic Aromatic Compounds, 42, 3124-3134.
Број хетероцитата: 2
SCI 2020 Chemistry, Organic 15/57; Impact factor 2020: 3,744
227. **Ikonić, P.**, Jokanović, M., Ćućeвић, N., Peulić, T., Šarić, Lj., Tomičić, Z., Škaljac, S., Delić, J., Lakićević, B., Tomašević, I. (2023). Effect of different ripening conditions on amino acids and biogenic amines evolution in *Sjenički sudžuk*. Journal of Food Composition and Analysis, 115, 105009.
Број хетероцитата: 0
SCI 2021 Chemistry, Applied 19/73; Impact factor 2021: 4,520
228. Šojić, B., **Ikonić, P.**, Kocić-Tanackov, S., Peulić, T., Teslić, N., Županjac, M., Lončarević, I., Zeković, Z., Popović, M., Vidaković, S., Pavlić, B. (2023). Antibacterial Activity of

Selected Essential Oils against Foodborne Pathogens and Their Application in Fresh Turkey Sausages. *Antibiotics*, 12(1):182.

Број хетероцитата: 0

SCI 2021 *Pharmacology & Pharmacy* 68/279; Impact factor 2021: 5,222

229. Škaljac, S., Jokanović, M., Tomović, V., Kartalović, B., **Ikonić, P.**, Ćucević, N., Vranešević, J., Ivić, M., Šojić, B., Peulić, T. (2023). Influence of traditional smoking on the content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented beef sausage from Serbia. *Food Control*, 150, 109766.

Број хетероцитата: 0

SCI 2021 *Food Science & Technology* 20/144; Impact factor 2021: 6,652

230. Kalenjuc Pivarski, B., Tekić, D., Šmugović, S., Banjac, M., Novaković, A., Mutavdžić, B., Ivanović, V., Tešanović, D., Đerčan, B., **Ikonić, P.**, Petrović, M., Ilić Udovičić, D., Vasić Popović, A., Marić, A. (2023). Factors Affecting the Consumption of Traditional Food in Tourism—Perceptions of the Management Sector of Catering Facilities. *Foods*, 12, 2338.

Број хетероцитата: 1

SCI 2022 *Food Science & Technology* 34/142; Impact factor 2022: 5,200

231. Delić, J., **Ikonić, P.**, Jokanović, M., Peulić, T., Ikonić, B., Banjac, V., Vidosavljević, S., Stojkov, V., Hadnađev, M. (2023). Sustainable snack products: Impact of protein- and fiber-rich ingredients addition on nutritive, textural, physical, pasting and color properties of extrudates. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 87, 103419.

Број хетероцитата: 0

SCI 2022 *Food Science & Technology* 17/142; Impact factor 2022: 6,600

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

232. Škaljac, S., Petrović, Lj., Jokanović, M., Tasić, T., Ivić, M., Tomović, V., **Ikonić, P.**, Šojić, B., Džinić, N., Škrbić, B. (2018). Influence of collagen and natural casings on the polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional dry fermented sausage (*Petrovska klobása*) from Serbia. *International Journal of Food Properties*, 21, 1, 667-673.

Број хетероцитата: 7

SCI 2017 *Food Science & Technology* 64/133; Impact factor 2017: 1,845

233. Ikonić, B., Vera, O., Pavličević, J., Kojić, P., Jokić, A., **Ikonić, P.**, Pojić, M., Šaranović, Ž. (2019). Artificial neural network modeling and optimization of wheat starch suspension microfiltration using twisted tape as a turbulence promoter. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43, 14219.

Број хетероцитата: 1

SCI 2017 *Food Science & Technology* 77/133; Impact factor 2017: 1,510

234. Tomašević, I., Tomović, V., **Ikonić, P.**, Lorenzo Rodriguez, J.M., Barba, F.J., Djekić, I., Nastasijević, I., Stajić, S., Živković, D. (2019). Evaluation of poultry meat colour using computer vision system and colourimeter: Is there a difference? *British Food Journal*, 121, 1078–1087.

Број хетероцитата: 18

SCI 2019 *Food Science & Technology* 69/139; Impact factor 2019: 2,102

235. **Ikonić, P.**, Peulić, T., Jokanović, M., Šojić, B., Škaljac, S., Popović, S., Šarić, Lj., Novaković, A., Tomović, V., Vasilev, D. (2021). Evaluation of the physicochemical,

biochemical and microbiological characteristics of three Serbian traditional dry-fermented sausages. *Journal of food science and technology*, 1-8.

Број хетероцитата: 2

SCI 2021 Food Science & Technology 79/144; Impact factor 2021: 3,117

236. Peulić, T., Marić, A., Maravić, N., Novaković, A., Kalenjuc Pivarski, B., Čabarkapa, I., Lazarević, J., Šmugović, S., **Ikonić, P.** (2023). Consumer attitudes and preferences towards traditional food products in Vojvodina. *Sustainability*, 15, 12420.

Број хетероцитата: 0

SCI 2022 Environmental Sciences 114/274; Impact factor 2022: 3,900

M23 (3) Рад у међународном часопису

237. Šojić, B., Pavlić, B., **Ikonić, P.**, Zeković, Z., Tomović, B., Džinić, N., Kocić-Tanackov, S., Škaljac, S., Ivić, M., Peulić, T., Jokanović, M. (2018). Essential oil from sage herbal dust makes progress antioxidative and antimicrobial activity in cooked pork sausages. *Fleischwirtschaft*, 99(12), 100-103.

Број хетероцитата: 2

SCI 2018 Food Science & Technology 132/135; Impact factor 2018: 0,172

238. Jokanović, M., Ikonić, B., **Ikonić, P.**, Tomović, V., Peulić, T., Šojić, B., Škaljac, S., Ivić, M., Ivetić, J. (2020). Towards reproducibility of traditional fermented sausages: Texture profile analyses and modelling. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 26(1), 79-87.

Број хетероцитата: 0

SCI 2018 Chemistry, Applied 56/71; Impact factor 2018: 0,806

239. Delić, J., **Ikonić, P.**, Čolović, R., Peulić, T., Jokanović, M., Banjac, V., Rakita, S. (2020) Mechanically deboned poultry meat and brewer's processing by-product as promising ingredients for nutritionally valuable extruded snacks. *Emirates journal of food and agriculture*, 32 (6), 453-460.

Број хетероцитата: 1

SCI 2020 Food Science & Technology 124/144; Impact factor 2020: 1,041

240. Šojić, B., Tomović, V., **Ikonić, P.**, Danilović, B., Škaljac, S., Jokanović, M., Ikonić, B. (2021). Autochthonous starter cultures improve the quality of traditional dry-fermented sausage. *Fleischwirtschaft*, 8, 98-103.

Број хетероцитата: 1

SCI 2020 Food Science & Technology 139/144; Impact factor 2020: 0,320

241. Šojić, B., Pavlić, B., Tomović, V., **Ikonić, P.**, Peulić, T., Vidaković, S., Gnip, A., Županjac, M., Savanović, D., Škaljac, S., Jokanović, M. (2023). Antioxidant potential of essential oils in fresh turkey sausages. *Fleischwirtschaft*, 4, 90-94.

Број хетероцитата: 0

SCI 2022 Food Science & Technology 135/142; Impact factor 2022: 0,300

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

242. Peulić, T., **Ikonić, P.**, Jokanović, M., Delić, J., Gubić, J., Škaljac, S., Mastilović, J. (2020). Sodium chloride and nitrite contents in canned meat in pieces from the Serbian market. *Food and Feed Research*, 47 (2), 169-174.

Број хетероцитата: 0

Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2020. годину

М30 - ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

М31 (3,5) Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини

243. **Ikonić, P.**, Jokanović, M., Peulić, T., Ćućeвић, N., Tomičić, Z., Škaljac, S., Ivić, M. (2019). Evolution of amino acids and biogenic amines in traditional dry-fermented sausage Sjenički sudžuk during processing. 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, 22-25. September, Kopaonik, Serbia, IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 333 (2019) 012021, 1-6.

Број хетероцитата: 4

244. **Ikonić, P.**, Peulić, T., Delić, J., Novaković, A., Dapcević-Hadnadjev, T., Škrobot, D. (2021). Quality standardization and certification of traditional food products. 61st International Meat Industry Conference 26-29 September 2021, Zlatibor, Serbia, IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 854 012035.

Број хетероцитата: 1

М33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

245. Ćućeвић, N., Jokanović, M., **Ikonić, P.**, Škaljac, S., Ivić, M., Šojić, B., Peulić, T., Tomović, V. (2018). Changes of physical characteristics of Sjenički sudžuk during production in traditional conditions. Proceedings FoodTech Congress - 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology", 23-25 Octobre, Novi Sad, Serbia, 480-485.

Број хетероцитата: 0

246. Jokanović, M., Hromiš, N., Tomović, V., Lazić, V., Škaljac, S., Šojić, B. **Ikonić, P.**, Peulić, T., Ivić, M. (2019). Effect of biopolymer coating on texture characteristics of dry fermented sausage during storage. 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, 22-25. September, Kopaonik, Serbia, Earth and Environmental Science, 333, 012066, 1-4.

Број хетероцитата: 0

247. Škaljac, S., Jokanović, M., Tomović, V., Ivić, M., Šojić, B. **Ikonić, P.**, Peulić, T. (2019). Colour characteristics of vacuum packed fermented sausage during storage. 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, 22-25. September, Kopaonik, Serbia, Earth and Environmental Science, 333, 012101, 1-5.

Број хетероцитата: 3

248. Šojić, B., Tomović, V., Pavlić, B., **Ikonić, P.**, Škaljac, S., Jokanović, M., Ivić, M. (2019). The effect of winter savory (*Satureja montana* L.) extract on the quality of cooked pork sausages. 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, 22-25. September, Kopaonik, Serbia, Earth and Environmental Science, 333, 012103, 1-5.

Број хетероцитата: 1

249. Delić, J., Peulić, T., **Ikonić, P.**, Jokanović, M., Škaljac, S., Ivić, M., Mastilović, J. (2019). Quality of meat products from the Serbian market in terms of protein content. 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, 22-25. September, Kopaonik, Serbia, Earth and Environmental Science, 333, 012053, 1-5.

Број хетероцитата: 0

250. Delić, J., **Ikonić, P.**, Jokanović, M., Banjac, V., Peulić, T., Ikonić, B., Vidosavljević, S., Stojkov, V. (2021). Textural properties of extruded snack products formulated with

deboned poultry meat and brewer's spent grain. 61st International Meat Industry Conference 26-29 September 2021, Zlatibor, Serbia, IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 854 012020.

Број хетероцитата: 0

251. Jokanović, M., Ivić, M., Škaljac, S., Tomović, V., Šojić, B., Pavlić, B., **Ikonić, P.**, Peulić, T., Delić, J. (2021). Wild thyme (*Thymus serpyllum* L.) supercritical extract as antioxidant in precooked pork chops during chilled storage. 61st International Meat Industry Conference 26-29 September 2021, Zlatibor, Serbia, IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 854 012040.

Број хетероцитата: 0

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

252. Škaljac, S., Jokanović, M., Šojić, B., Peulić, T., **Ikonić, P.**, Tomović, V., Ivić, M., Džinić, N., Petrović, Lj. (2018). Effect of starter culture addition on colour characteristic of traditional dry fermented sausage (*Petrovska klobasa*). Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, Octobre 5-6, Belgrade, Serbia, OHP33/FCHP33.

Број хетероцитата: 0

253. Škaljac, S., Ćućeвић, N., Babić, J., Kartalović, B., Jokanović, M., **Ikonić, P.**, Peulić, T. (2018). Influence of traditional smoking on content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented beef sausage (Sudžuk). XII international Conference of Chemists, Technologists and Ecologists of the Republic of Srpska, Teslić, Bosnia and Herzegovina, 2-3 November, 112.

Број хетероцитата: 0

254. Škaljac, S., Jokanović, M., **Ikonić, P.**, Peulić, T., Ivić, M., Šojić, B., Tomović, V., Džinić, N., Petrović, Lj. (2018). Polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages smoked in industrial conditions. Book of Abstract FoodTech Congress - 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology", 23-25 Octobre, Novi Sad, Serbia, 175.

Број хетероцитата: 0

255. Šojić, B., **Ikonić, P.**, Pavlić, B., Tomović, V., Jokanović, A., Kocić-Tanackov, S., Škaljac, S., Ivić, M., Peulić, T. (2018). The effect of *Satureja Montana* L. essential oil on the microbial stability of fresh pork sausages, 9th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 3-5. October, Zagreb, Croatia, 158.

Број хетероцитата: 0

256. Šojić, B., Tomović, V., **Ikonić, P.**, Džinić, N., Kocić-Tanackov, S., Jokanović, M., Ivić, M., Škaljac, S. (2018). Effect of hyssop essential oil on microbiological quality of cooked pork sausage, Book of Abstract FoodTech Congress - 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology", 23-25 October, Novi Sad, Serbia, 174.

Број хетероцитата: 0

257. **Ikonić, P.**, Čolović, R., Delić, J., Banjac, V., Rakita, S., Peulić, T., Jokanović, M. (2019). Physico-chemical properties of an extruded corn meal snacks with mechanically deboned poultry meat. 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2019 and 31st National Conference Processing and Energy in

Agriculture – PTEP 2019, ISBN: 978-86-7520-458-9, 07–12 April, 2019, Kladovo, Serbia, 72-73.

Број хетероцитата: 0

258. Šarić, Lj., Šarić, B., Hadnađev, M., Mandić, A., Gubić, J., Karabasil, N., **Ikonić, P.** (2019). Extra-hard cheese produced from donkeys' and caprine milk mixture: nutritional profile and microbiological quality. 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2019 and 31st National Conference Processing and Energy in Agriculture – PTEP 2019, ISBN: 978-86-7520-458-9, 07–12 April, 2019, Kladovo, Serbia, 186-187.

Број хетероцитата: 0

259. **Ikonić, P.**, Jokanović, M., Peulić, T., Delić, J., Čučević, N., Škaljac, S., Ikonić, B. (2021). Formation of tyramine and histamine in Sjenički sudžuk as influenced by different processing conditions. VII International conference sustainable food and postharvest technologies - INOPTER 2021, 18 – 23, April 2021, Vršac, Serbia, Book of Abstracts, 38-39.

Број хетероцитата: 0

260. Peulić, T., **Ikonić, P.**, Jokanović, M., Delić, J., Lazarević, J., Novaković, A., Mastilović, J. (2021). Nitrite content in meat products from Serbian retail market. VII International conference sustainable food and postharvest technologies - INOPTER 2021, 18 – 23, April 2021, Vršac, Serbia, Book of Abstracts, 101.

Број хетероцитата: 0

261. Novaković, A., **Ikonić, P.**, Šojić, B., Peulić, T., Delić, J., Sakač, M. (2021). *Laetiporus sulphureus*: study on chemical composition, biological activities and influence on oxidative and microbial stability of cooked sausage. VII International conference sustainable food and postharvest technologies - INOPTER 2021, 18 – 23, April 2021, Vršac, Serbia, Book of Abstracts, 91-92.

Број хетероцитата: 0

262. **Ikonić, P.**, Peulić, T., Jokanović, M., Županjac, M., Delić, J., Lazarević, J., Novaković, A. (2022). Small scale beef jerky production - development of drying process. XI International Conference of Social and Technological Development, , June, 02-05, Trebinje, Republic of Srpska, B&H, Book of Abstracts, 126-127.

Број хетероцитата: 0

263. Novaković, A., Karaman, M., Tomić, J., Krsmanović, N., Peulić, T., **Ikonić, P.**, Stupar, A. (2022). Nutritional and phenolic profile of edible mushroom *Armillaria mellea* (Vahl) P. Kumm. (1871). 14th Symposium on the Flora of Southeastern Serbia and Neighboring Regions, June 26 – 29, Kladovo, Serbia, Book of Abstracts, 178.

Број хетероцитата: 0

264. **Ikonić, P.**, Peulić, T., Novaković, R., Lazarević, J., Delić, J., Maravić, N., Marić, A. (2022). Certification mark TASQ(Q) as a distinctive sign of high quality traditional food products. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), 20-22 October, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 78.

Број хетероцитата: 0

265. Škaljac, S., Jokanović, M., Tomović, V., Kartalović, B., Vranešević, J., **Ikonić, P.**, Čučević, N., Peulić, T., Šojić, B., Ivić, M. (2022). Reduction of polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional dry fermented sausages. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), 20-22 October, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 68.
Број хетероцитата: 0
266. Jokanović, M., Škaljac, S., Tomović, V., Šojić, B., **Ikonić, P.**, Peulić, T., Ikonić, B. (2022). Comparison of different tests for texture characteristics assessment of dry fermented sausages. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), 20-22nd October, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 81.
Број хетероцитата: 0
267. **Ikonić, P.**, Jokanović, M., Čučević, N., Šojić, B., Škaljac, S., Delić, J., Peulić, T. (2023). Proximate composition of *Sjenički sudžuk* as affected by alternative ripening conditions. VIII International conference sustainable postharvest and food technologies - INOPTER 2023, 23 – 28, April 2023, Subotica-Palić, Serbia, Book of Abstracts, 52-53.
Број хетероцитата: 0
268. Jovanov, P., Sakač, M., Novaković, A., **Ikonić, P.**, Peulić, T., Škrobot, D., Marić, A. (2023). Honey from the region of Rtanj Mountain. VIII International conference sustainable postharvest and food technologies - INOPTER 2023, 23 – 28, April 2023, Subotica-Palić, Serbia, Book of Abstracts, 55-56.
Број хетероцитата: 0
269. Peulić, T., **Ikonić, P.**, Jokanović, M., Škaljac, S., Šojić, B. (2023). Influence of different packaging methods on biogenic amines in *Petrovska klobása* produced in traditional and industrial conditions. VIII International conference sustainable postharvest and food technologies - INOPTER 2023, 23 – 28, April 2023, Subotica-Palić, Serbia, Book of Abstracts, 103-104.
Број хетероцитата: 0
270. Popović, M., **Ikonić, P.**, Peulić, T., Lazarević, J., Delić, J., Županjac, M., Novaković, A. (2023). Color characteristics of traditionally processed red paprika powders and dry-fermented sausages. VIII International conference sustainable postharvest and food technologies - INOPTER 2023, 23 – 28, April 2023, Subotica-Palić, Serbia, Book of Abstracts, 105-106.
Број хетероцитата: 0
271. Škrobot, D., Pojić, M., Tomić, J., **Ikonić, P.**, Županjac, M., Banjac, V. (2023). Potential use of fava bean (*Vicia faba* L.) in creation of plant based spreads. VIII International conference sustainable postharvest and food technologies - INOPTER 2023, 23 – 28, April 2023, Subotica-Palić, Serbia, Book of Abstracts, 135-136.
Број хетероцитата: 0
272. Županjac, M., Peulić, T., Delić, J., **Ikonić, P.**, Lazarević, J., Škaljac, S., Jokanović, M. (2023). Fat content in finely comminuted cooked and liver sausages on Serbian retail market. VIII International conference sustainable postharvest and food technologies - INOPTER 2023, 23 – 28, April 2023, Subotica-Palić, Serbia, Book of Abstracts, 162-163.
Број хетероцитата: 0

M50 – РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

273. Šojić, B., Tomović, V., Džinić, N., Jokanović, M., **Ikonić, P.**, Škaljac, S., Pavlić, B. (2019). Plant extracts as natural antioxidants in meat processing. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 25 (Suppl. 1), 27-30.

Број хетероцитата: 1

M52 (1,5) Рад у истакнутом националном часопису

274. Županjac, M., Šojić, B., **Ikonić, P.** (2022). Masking strategies to avoid the boar taint in meat products. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 26(3-4), 101-105.

Број хетероцитата: 0

M53 (1) Рад у националном часопису

275. Peulić, T., **Ikonić, P.**, Delić J., Gubić J., Mastilović, J. (2019). Monitoring of sodium chloride (salt) content in chicken and pork hot dogs from Serbian market. *Journal of Agronomy, Technology and Engineering Management*, 2(2), 263-267.

Број хетероцитата: 1

M60 – ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

276. Džinić, N., Šojić, B., Tomović, V., Jokanović, M., Škaljac, S., Ivić, M., Tasić, T., **Ikonić, P.** (2017). Uticaj dodatka starter kulture na oksidativnu stabilnost tradicionalne fermentisane kobasice (*Petrovska klobasa*), *Zbornik radova*, 58. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem “Proizvodnja i prerada uljarica”, 18-23. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, 301-307.

Број хетероцитата: 0

277. Šojić, B., Džinić, N., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., **Ikonić, P.**, Jokanović, M., Ivić, M., Škaljac, S., Okanović, Đ., Tasić, T. (2017). Uticaj dodatka etarskog ulja kima na senzorski kvalitet barenih kobasica, *Zbornik radova*, 58. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem “Proizvodnja i prerada uljarica”, 18-23. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, 309-314.

Број хетероцитата: 0

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

278. **Ikonić, P.**, Jokanović, M., Čučević, N., Škaljac, S., Ivić, M., Delić, J., Ikonić, B. (2020). Drying behaviour of dry-fermented sausage *Sjenički sudžuk* as affected by different environmental conditions. XXXII Konferencija sa međunarodnim učešćem “Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2020”, 30 avgust -4 septembar, Krupanj, Srbija, *Zbornik izvoda radova*, 19.

Број хетероцитата: 0

279. Škrobot, D., Tomić, J., Bajić, A., Ubiparip Samek, D., Tomšik, A., Delić, J., **Ikonić, P.** (2020) Instrumentalna i senzorska analiza u razvoju novih lokalnih proizvoda: tradicionalni i novi kozji sirevi / Sensory and instrumental analysis in new products development of local foods: traditional vs novel goat cheeses. XXXII Konferencija sa međunarodnim

učešćem “Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2020”, 30 avgust -4 septembar, Krupanj, Srbija, Zbornik izvoda radova, 55-56.

Број хетероцитата: 0

280. Lazarević, J., Peulić, T., Kokić, B., Dragojlović, D., **Ikonić, P.**, Novaković, A., Stojkov, V. (2022). Use of cluster analysis to examine different types forage of food in the donkeys diet. XXXIV Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem “Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2022”, 03-08. April 2022, Sokobanja, Srbija, Zbornik izvoda, 39-40.

Број хетероцитата: 0

281. Marić, A., Jovanov, P., Sakač, M., Novaković, A., Maravić, N., Radović, R., **Ikonić, P.** (2022). Procena kvaliteta meda sa područja Rtanjskih planina / Assessment of honey quality from the area of Rtanj Mountains. XXXIV Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem “Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2022”, 03-08. April 2022, Sokobanja, Srbija, Zbornik izvoda, 47-48.

Број хетероцитата: 0

282. Novaković, A., Karaman, M., Tomić, J., Krsmanović, N., Peulić, T., **Ikonić, P.**, Kovač, R. (2022). Nutritivni i fenolni profil jestive vrste gljive *Fistulina hepatica* (Schaeffer.) With. (1801), Treći kongres biologa Srbije, Zlatibor, Srbija, Septembar 21-25, Knjiga sažetaka 229.

Број хетероцитата: 0

M80 - ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

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

283. РНУТО-С1 Препарат на бази активног хлора и етарских уља за превенцију и сузбијање бактеријског раста (2019). Аутори техничког решења: др Зорица Томичић, др Ивана Чабаркапа, др Никола Пувача, др **Предраг Иконић**, др Оливера Ђурагић, др Ружица Томичић. Корисник: СИГМА КУЛА д.о.о, Кула.
284. Снек производ са повећаним садржајем протеина добијен од нуспроизвода индустрије пива и механички сепарисаног меса (2020). Аутори техничког решења: дипл. инж. Јована Делић, др **Предраг Иконић**, др Радмило Чоловић, др Тајјана Пеулић, др Војислав Бањац, дипл. инж. Страхинја Видосављевић, др Марија Јокановић, доцент. Корисник: Прерада меса ШТРАНД д.о.о, Нови Сад.
285. Термостабилни воћни надев од тропа вишње (2023). Аутори техничког решења: др Бојана Шарић, др Јована Којић, др Немања Теслић, др Љубиша Шарић, дипл. инж. Бранислава Ђермановић, др **Предраг Иконић**, др Ивана Чабаркапа. Корисник: NUTRI SWEET д.о.о, Нови Сад.

M84 (3) Битно побољшано техничко решење на националном нивоу

286. Примена активних хитозанских биофилмова – иновативна технологија за повећање оксидативне стабилности ферментисаних сувих кобасица (2018). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Џинић, др Вера Лазић, др Невена Хромич, др Бранислав Шојић, др **Предраг Иконић**, др Владимир Томовић, др Снежана Шкалац, др Марија Јокановић, др Тајјана Пеулић, дипл. инж. Маја Ивић. Корисник: „Њам Њам“ д.о.о., Прњавор, Босна и Херцеговина.

III АНАЛИЗА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПОСЛЕ СЕДНИЦЕ НАУЧНОГ ВЕЋА НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ПРЕТХОДНО ЗВАЊЕ

Научноистраживачки рад кандидата др Предрага Иконића је доминантно везан за технологију, квалитет и безбедност меса и производа од меса. На основу готово половине од укупног броја приложених публикација може се закључити да је кандидат базично фокусиран на традиционалне прехранбене производе, примарно производе од меса, испитујући њихов квалитет и безбедност, те могућност трансфера и имплементације традиционалних технологија у условима сваременог објекта за производњу хране. Такође, веома значајан број публикација се бави креирањем и развојем нових производа, односно испитивањем утицаја различитих поступака производње и процесних параметара, те употребе иновативних сировина и функционалних додатака на безбедност и сензорски, технолошки и нутритивни квалитет производа од меса.

На основу претходно приказане библиографије може се видети да је научноистраживачки рад др Предрага Иконића, у периоду од претходног избора у звање, резултирао богатом и разноврсном продукцијом научних публикација које припадају области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, и могу се разврстати по следећим темама:

1. Традиционални прехранбени производи - технологија, квалитет, безбедност и позиција на тржишту;
2. Примена функционалних додатака биљног порекла у циљу унапређења оксидативне и микробиолошке стабилности меса и производа од меса;
3. Квалитет и безбедност меса и производа од меса присутних на тржишту Републике Србије;
4. Креирање и развој нових прехранбених производа – промена формулације употребом иновативних/отпадних сировина и/или модификација технолошког процеса производње;
5. Остали радови.

Прва група радова се примарно односи на карактеризацију, трансфер и оптимизацију технолошког поступка производње традиционалних ферментисаних сувих кобасица у контролисаним условима. Додатно, испитује се утицај различитих производних фактора на квалитет ових, али и других, традиционалних прехранбених производа, те се анализира могућност стандардизације квалитета, сертификације и бољег позиционирања на тржишту

Традиционални прехранбени производи заузимају значајно место на светском, а посебно на европском тржишту. Све европске земље су познате по разноврсности пољопривредно-прехранбених производа, који представљају значајан елемент културног наслеђа. Међу осталим типичним прехранбеним производима значајно место заузимају традиционални производи од меса. Они се одликују јединственим карактеристикама које настају као резултат посебног природног окружења и специфичне произвођачке праксе.

Такође, они представљају културно-гастрономско наслеђе али и значајну тржишну вредност. Међутим, нестандардан квалитет традиционалних производа, а понекад и ушитна бетбедност, представљају главни проблем када је ова група производа у питању. У том погледу задатак науке и истраживања је да сагледа и објасни особености традиционалних технологија, те да на основу стечених знања развије процес производње безбедног производа, у одговарајућим хигијенско-санитарним условима, уз очување специфичног и препознатљивог квалитета. Процес производње традиционалних ферментисаних кобасица подразумева читав низ значајних операција које пресудно утичу на квалитет и безбедност готовог производа. Отуда је кандидат у највећем броју радова из ове групе управо испитивао поједине технолошке операције изведене у традиционалним и/или контролисаним условима савременог објекта за прераду меса, са или без додатка стартер култура. Последице је испитан утицај на кинетику сушења и ферментације, протеолитичке промене, липолитичке промене и оксидативну стабилност производа, као и на технолошки, сензорски и нутритивни квалитет. Паралелно је испитивана и безбедност добијених производа одређивањем садржаја полицикличких ароматичних угљоводоника (РАН), биогених амина, продуката оксидације масти, те присуства различитих група микроорганизама (рад број 226, 227, 229, 232, 235, 238, 240, 243, 245-247, 252-254, 259, 265-267, 269, 270, 276, 278, 286).

Други значајан сегмент истраживања кандидата којим се баве радови из ове групе тиче се одређивања квалитативних карактеристика и других врста традиционалних прехранбених производа анималног порекла, попут сира и меда (рад број 258, 268, 281), те испитивања могућности сертификације и означавања одговарајућим жигом гаранције квалитета у циљу повећања видљивости, подизања поверења и прихватаљивости од стране потрошача, те значајнијег пласмана у туристичкој понуди и генерално на тржишту (рад број 230, 236, 244, 264).

Друга група радова се бави испитивањем могућности примене функционалних додатака биљног порекла у циљу унапређења оксидативне и микробиолошке стабилности меса и производа од меса.

Најзначајнији радови у оквиру ове групе су настали као последица испитивања утицаја различитих функционалних додатака биљног порекла, попут есенцијалних уља и екстраката зачинског и лековитог биља, те различитих врста гљива, у циљу повећања микробиолошке и оксидативне стабилности, и квалитета меса (рад број 225, 251) и производа од меса (свеже и барене кобасице) (рад број 223, 224, 228, 237, 241, 248, 255, 256, 261, 273, 277). Додатно, у раду број 224 је анализирана могућност смањења концентрације додатог натријум нитрита (NaNO_2), односно супституције овог прехранбеног адитива (E250), који се у преради меса уобичајено користи као конзерванс и у јавности врло често има негативну конотацију због потенцијалне могућности формирања канцерогених једињења (нитрозамини), одговарајућим природним прехранбеним адитивом као што је есенцијално уље коријандера.

Трећа група радова обухвата оне публикације чији је циљ био испитивање (мониторинг) или пак примена нових метода приликом анализе квалитета и безбедности конвенционално произведеног меса и производа од меса присутних на домаћем тржишту.

С обзиром на чињеницу да су конзерве од меса у комадима и фино уситњене барене кобасице производи од меса које врло често конзумирају осетљиве категорије потрошача, попут деце или пак људи на специјалним режимима исхране, два рада из ове групе се баве испитивањем нутритивног квалитета ових производа, фокусирајући се на садржај протеина меса, садржај протеина везивног ткива, те садржај масти (рад број 249, 272). Са друге стране, радови број 242, 260 и 275 се баве безбедношћу наведених производа са аспекта садржаја кухињске соли (NaCl) и нитрита (NaNO₂). Имајући у виду да висока потрошња кухињске соли (>5g дневно) може довести до повећања крвног притиска, а самим тим и до повећања ризика од болести срца и можданог удара, те може негативно утицати на здравље бубрега, костију и гастроинтестиналног тракта, изузетно је важно смањити њену количину у овим производима на најмању могућу меру. Такође, поред позитивног ефекта који нитрити имају када је у питању конзервисање производа, те развој пожељне ружичате боје топлотно обрађеног меса, употреба ових неорганских соли може имати и негативне последице с обзиром на њихову токсичност и могућност формирања нитрозамин-а под одређеним условима. У том смислу, стриктно поштовање законске регулативе при употреби овог прехранбеног адитива и редовна контрола концентрације резидуалног нитрита у производима од меса је императив.

Додатно, рад под редним бројем 234 испитује могућност инструменталног одређивања боје шлећег меса уз коришћење „computer vision system“-а, у односу на конвенционалне методе (колориметар), те анализира разлику између добијених резултата.

Четврта група радова се бави креирањем и развојем иновативних прехранбених производа формулисаних уз коришћење иновативних и/или отпадних сировина (нупроизвода) прехранбене индустрије, те израђених применом модификованих технолошких процеса.

У оквиру ове групе, највећи број радова је везан за развој и карактеризацију новог екструдираниог снек (флипс) производа пожељних сензорских својстава. Овај снек производ је израђен уз додатак пивског тропа и механички сепарисаног меса, те се одликује повећаним садржајем протеина и влакана, односно смањеним садржајем масти у односу на комерцијално доступне производе истог типа (тзв. „грицкалице“) присутне на тржишту (рад број 231, 239, 250, 257, 284). Преостале две публикације из ове групе баве се испитивањем потенцијала употребе *voba* (*Vicia faba* L.), недовољно искоришћене ратарске културе, у производњи новог биљног намаза као алтернативе паштети (рад број 271), односно утврђивањем могућности искоришћења тропа вишње (нупроизвод) у производњи термостабилног воћног надева, намењеног пекарској индустрији (рад број 285).

У петој групи радова налазе се они радови који већински припадају области експертизе кандидата али који на основу своје тематике нису могли бити сврстани у неку од претходних група. Ту се налази рад који се бави испитивањем могућности маскирања

непријатног полног мириса меса, који потиче од некастрираних мужјака свиња (нераста), приликом прераде у различите врсте производа (рад број 274). Затим рад под редним бројем 279, који бави сензорским и инструменталним анализама квалитета приликом развоја нових производа – сирева од козијег млека. У ову групу публикација спада и техничко решење под редним бројем 283, које се тиче новог препарата на бази активног хлора и етарских уља за превенцију и сузбијање бактеријског раста. Преостала четири рада немају додирних тачака са технологијом производа анималног порекла, али указују на чињеницу да је кандидат дао свој допринос и у неким другим гранама биотехничких наука (рад број 233, 263, 280, 282).

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске¹ истражена је цитираност радова др ПРЕДРАГА ИКОНИЋА у бази SCIENCE CITATION INDEX (Web of Science Core Collection, Citation Indexes: Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED)--1996-present, Social Sciences Citation Index (SSCI)--1996-present, Arts & Humanities Citation Index (A&HCI)--1996-present, Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S)--2001-present, Conference Proceedings Citation Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH)--2001-present, Emerging Sources Citation Index (ESCI)--2015-present) за период од 2005. до августа 2023. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је 932 (806 цитата и 126 самоцитата).

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидата је износи 17.

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

У ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1. Награде и признања за научни рад

- II International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, XVI International Symposium Feed Technology, 28-30.10.2014. године у Новом Саду, Србија. **Председавајући секције I - Б, Food Technology**
- III International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, XVII International Symposium Feed Technology, 25-27.10.2016. године у Новом Саду, Србија. **Председавајући секције III, Food Technology**
- 60th International Meat Industry Conference (MEATCON2019) “Safe Food for Healthy Future, September 22-25, Mt. Kopaonik, Serbia. **Модератор Пленарне сесије 4: Biologically active compounds**
- 61st International Meat Industry Conference (MEATCON2021) “Healthy Food for Present and Future”, September 26-29, 2021, Mt. Zlatibor, Serbia. **Модератор Пленарне сесије 6.**

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

- Кандидат је одржао предавање под насловом: „Позиционирање на тржишту производа са заштићеним географским пореклом, трибина „Одрживи развој туризма и пољопривреде регије Западна Србија”, Златарфест 2014, 25.07.2014. године, Нова Варош, Златар.
- Кандидат је одржао предавање под насловом: „Заштита географског порекла пољопривредно-прехранбених производа“, округли сто „Преговарачка поглавља из угла АП Војводине – Пољопривреда и рурални развој“, Центар за регионализам, 13.11.2015. године, Нови Сад.
- Кандидат је одржао предавање под насловом: „Помоћ малим произвођачима традиционалних производа од меса ради унапређења квалитета и капацитета производње“, у оквиру 17. Сајма свиња и пољопривреде, 03.09.2017. године, Кузмин.
- Кандидат је по позиву одржао пленарно предавање под насловом “Evolution of amino acids and biogenic amines in traditional dry-fermented sausage *Sjenički sudžuk* during processing”, у оквиру 60th International Meat Industry Conference (MEATCON2019), 22-25. September 2019, Mt. Kopaonik, Serbia. Corresponding paper has been published in IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 333, 012021.
- Кандидат је био учесник/говорник у оквиру Панела, промоције пројекта и брошуре „Ризница укуса Војводине“, ДДОР осигурање и Туристичка организација Војводине, 16.10.2019. године, Београд.
- Кандидат је по позиву одржао пленарно предавање под насловом “Quality standardization and certification of traditional food products”, у оквиру 61st International Meat Industry Conference (MEATCON2021), 26-29 September 2021, Mt. Zlatibor, Serbia. Corresponding paper has been published in IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 854, 012035.

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

Кандидат је био члан у следећим одборима међународних научних конференција:

- *XIV International Symposium Feed Technology, XII International Symposium NODA 2010 “Feed technology, quality and safety”*, 19-21.10.2010. године, Нови Сад, Србија. **Технички уредник и члан секретаријата Симпозијума.**
- *6th Central European Congress on Food “Novel technologies and traditional products for competitive and safe food products for European and global markets”*, 23-26.05.2012. године, Нови Сад, Србија. **Члан организационог одбора Конгреса.**
<http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/CEFood-proceedings2012.pdf>
- *XV International Feed Technology Symposium/ COST “Feed for health”*, joint workshop, 3-5.10.2012. године, Нови Сад, Србија. **Члан организационог одбора Симпозијума.**
<http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/15-medjunarodni-simpozijum-hrane-za-zivotinje-zbornik.pdf>
- *II International Congress „Food Technology, Quality and Safety“*, 28-30.10.2014. године, Нови Сад, Србија. **Члан међународног научног комитета и члан организационог одбора Симпозијума.**
http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/II%20International%20Congress%20_Food%20Technology,%20Quality%20and%20Safety_%20ABSTRACT%20BOOK.pdf
- *III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”*, **члан међународног научног комитета и члан организационог одбора.** Конгрес је одржан у периоду 25-27.10.2016. године у Новом Саду, Србија.
<http://foodtech2016.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Abstract-Book-FoodTech2016.pdf>
- *60th International Meat Industry Conference (MEATCON2019) “Safe Food for Healthy Future*, September 22-25, Mt. Kopaonik, Serbia. **Члан међународног научног одбора.**
<https://virs-vb.com/wp-content/uploads/2019/10/Conference-Programme-MEATCON2019.pdf>
- *61st International Meat Industry Conference (MEATCON2021) “Healthy Food for Present and Future”*, September 26-29, 2021, Mt. Zlatibor, Serbia. **Члан програмског одбора.**
http://meatcon.rs/wp-content/uploads/2021/09/conference_programme.pdf

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

Кандидат је члан уређивачког одбора часописа *Food & Feed Research*, чији је издавач Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.

Кандидат је рецензирао радове у следећим међународним и националним часописима:

- *European Food Research and Technology*, Springer-Verlag, Heidelberg, Germany (M22),
- *International Journal of Food Properties*, Taylor & Francis Inc., Philadelphia, PA, USA (M22),
- *Annals of Animal Science*, De Gruyter Open, Warsaw, Poland (M22),
- *Czech Journal of Food Sciences*, Czech Academy of Agricultural Sciences, Prague, Czech Republic (M23),
- *Agro FOOD Industry Hi Tech*, Tekno Scienze Srl, Milano, Italy (M23),
- *Хемијска индустрија*, Савез хемијских инжењера, Београд, Србија (M23),
- *Технологија меса*, Институт за хигијену и технологију меса, Београд, Србија (M24),
- *Food & Feed Research*, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија (M24).

На основу потврда о рецензији (Certificate of Reviewing, у прилогу) кандидат је у претходном периоду рецензирао радове у следећим међународним часописима категорије M20 издавача Elsevier, MDPI и Emerald:

- *Journal of Food Composition and Analysis* (M21) – 3 рада
- *Meat Science* (M21) – 2 рада
- *Foods* (M21) – 2 рада
- *British Food Journal* (M22) – 1 рад

Такође, кандидат је рецензирао радове саопштене на следећим међународним Симпозијумима и Конгресима:

- II International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, 28-30.10.2014. године, Нови Сад, Србија.
- III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”, 25-27.10.2016, Novi Sad, Serbia.
- 60th International Meat Industry Conference (MEATCON2019) “Safe Food for Healthy Future, September 22-25, Mt. Kopaonik, Serbia.

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

2.1. Допринос развоју науке у земљи

- Кандидат је својим учешћем, ангажовањем и постигнутим резултатима у оквиру различитих републичких и покрајинских научних пројеката дао значајан допринос развоју науке у земљи. Такође, ангажовањем током пријаве и имплементације међународних пројеката (наведени у одељку 2.4), те учешћем на међународним скуповима и радионицама, кандидат је стицао знања и вредна искуства везано за технологију меса и науку о месу, која је преносио својим колегама како у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, тако и у осталим

научноистраживачким институцијама, што је резултирало бројним заједничким публикацијама и захвалницама у докторским дисертацијама млађих колега (одељак 2.2).

- Као члан тима истраживача Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду кандидат је две године учествовао на *Фестивалу науке*, одржаном у Новом Саду.

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

- Кандидат Др Предраг Иконић је у оквиру пројеката ТР 20037 и ТР 31032 именован за руководиоца Активности 1. и 2. у оквиру задатка 3, који се бавио утврђивањем параметара сушења (кинетика сушења), ферментације и зрења, односно промена технолошких својстава кобасица (*Петровачка кобасица*) израђених на традиционалан начин, са или без додатка комерцијалне стартер културе, и сушених у традиционалним или контролисаним условима, а потом складиштених као неупаковане и упаковане под вакуумом или у модификованој атмосфери до 270. дана. Током реализације поменутог задатка и активности кандидат је активно учествовао у свим фазама израде докторских дисертација др Бранислава Шојића и Др Снежане Шкаљац, о чему сведоче захвалнице у наведеним докторским дисертацијама, као и заједнички радови:
 - “Lipid oxidative changes in traditional dry fermented sausage *Petrovska klobasa* during storage“, објављен у часопису *Hemjska industrija* (68, 27-34), категорије M23.
 - “Influence of smoking in traditional and industrial conditions on polycyclic aromatic hydrocarbons content in dry fermented sausages (*Petrovska klobasa*) from Serbia“, објављен у часопису *Food Control* (40, 12-18), категорије M21.
- Кандидат је активно учествовао у изради докторске дисертације др Тање Радусин, о чему сведочи захвалница у докторској дисертацији.
- Кандидат је на IV редовној седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, од 24.04.2017. године, именован за интерног ментора MSc Сање Поповић приликом израде докторске дисертације.
- Кандидат је био члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације Сање Поповић, одбрањене 09. новембра 2019. године на Технолошком факултету Нови Са, Универзитет у Новом Саду, под називом „Утицај примене мешавине етарских уља у исхрани на производне карактеристике и квалитет меса бројлерских пилића“ и активно је учествовао у изради истоимене докторске дисертације, о чему сведочи захвалница у докторској дисертацији, као и објављени заједнички рад категорије M23: Popović S., Čolović D., Ikonić P., Tasić T., Kostadinović Lj., Lević J. (2017). Influence of Temperature Regime in Gas Chromatography on Polyunsaturated Fatty Acid Determination in *Petrovska klobasa*. *Romanian Biotechnological Letters*, 22, 12812-12820.

- Кандидат је на конститутивној седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, од 13.08.2020. године, именован за интерног ментора MSc Јоване Делић, приликом израде докторске дисертације.
- Кандидат је на I редовној седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, од 19.01.2023. године, именован за интерног ментора MSc Милоша Жупањца, приликом израде докторске дисертације.

2.3. Педагошки рад

Током свог досадашњег рада кандидат др Предраг Иконић није званично био ангажован као сарадник у настави. Међутим, учествовао је у припреми и реализацији експеримената и обради резултата више дипломских-мастер радова одбрањених на предмету Технологија меса на Технолошком факултету Нови Сад, а у оквиру проблематике научних пројеката на којима је био ангажован. Такође, као Технички координатор пилот постројења за технологију меса, кандидат је организовао и учествовао у извођењу вежби из предмета Технологија производа од меса за студенте IV године Технолошког факултета Нови Сад.

- Кандидат активно учествује у формирању научног подмлатка Института кроз обуке младих истраживача за рад на уређајима за експерименталну израду производа од меса у Пилот постројењу Института.
- Кандидат др Предраг Иконић је 01.11.2017. године именован за члана комисије за избор у звање истраживач приправник мастер инж. технологије Страхинје Видосављевића (број: 2/9-3/3-5).
- Кандидат др Предраг Иконић је 13.12.2017. године именован за члана комисије за избор у звање истраживач приправник мастер инж. технологије Наталије Стојановић (број: 2/10-3/3-6).
- Кандидат др Предраг Иконић је 03.04.2018. године именован за председника комисије за избор у звање истраживач приправник дипл. инж. технологије Јоване Делић (број: 2/30-3/7-1).
- Кандидат др Предраг Иконић је 08.05.2018. године именован за председника комисије за избор у звање истраживач приправник мастер инж. технологије Јована Илића (број: 2/4-3/3-7).
- Кандидат др Предраг Иконић је 14.01.2021. године именован за члана комисије за избор у звање виши научни сарадник за др Александру Новаковић (број: 2/1-3/4-3).
- Кандидат др Предраг Иконић је 13.02.2023. године именован за члана комисије за избор у звање виши научни сарадник за др Јасмину Лазаревић (број: 2/2-3/2-3).

2.4. Међународна сарадња

Кандидат активно учествује у међународној научној сарадњи Института, о чему сведочи ангажовање на следећим међународним пројектима:

- **2008-2011:** FP7-REGPOT-2007-3 "Reinforcement of feed to food research center at Institute for Food Technology of the University of Novi Sad" - Feed-To-Food, учесник.
- **2011-2014:** 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, учесник.
- **2011-2015:** COST Action FA1102 "Optimising and standardising non-destructive imaging and spectroscopic methods to improve the determination of body composition and meat quality in farm animals (FAIM)" - учесник.
- **2012-2014:** FP7-KBBE-2010-4; KBBE.2010.2.6-01 "Strengthening cooperation in food safety, Safe Food for Europe – Coordination of research activities and Dissemination of research results of EC funded food safety" - FOODSEG, учесник.
- **2013-2016:** FP7-KBBE.2013.2.5-02 "Re-design of the dairy industry for sustainable milk processing" - SUSMILK, учесник.
- **2016-2020:** CA15209 "European Network on NMR Relaxometry", заменик члана управљачког одбора (MC substitute).
- **2016-2020:** CA15215 "Innovative approaches in pork production with entire males (PEMA)", члан управљачког одбора (MC member).
- **2018-2020:** Interreg-IPA CBC HUSRB/1602/41/0146 "Traditional and Standard Quality (TASQ)", руководиоцац пројекта.
- **2020-2022:** Interreg-IPA CBC HUSRB/1903/33/0004 "Program of physical education and healthy eating (POPEYE)", учесник.
- **2021-2025:** H2020-SFS-2020-2 "Climate Resilient Orphan crops for increased DIVERSITY in Agriculture (CROPDIVA)", учесник.
- **2022-2025:** Horizon Europe Project (ID: 101084188) "A holistic framework in the quality Labelled food supply chain systems' management towards enhanced data Integrity and verAcity, interoperability, traNsparenCy, and traceability (ALLIANCE)", руководиоцац задатка у оквиру трећег радног пакета.
- **2023-2027:** Horizon Europe Project (ID: 101084437) "Innovative Approaches For Marine And Freshwater Based Ingredients To Develop Sustainable Foods And Value Chains (IMPRESS)", учесник.

Кандидат је учествовао у пријави још четири међународна пројекта која су добро оцењена али нису финансирана:

- **H2020** пројекат под називом "Clover, Alfalfa, Lupin and Faba Bean Protein Enrichment for the EU and China: A joint breeding programme to decrease the EU's and China's dependency on protein imports", акроним CALUPENA, са Белгијом, Данском, Немачком, Пољском, Мађарском, Румунијом и Кином, др Предраг Иконић истраживач на пројекту. Пројекат је пријављен 2016. године, оцењен је са 12 од укупно 15 бодова, али није одобрен за финансирање.

- **Intereg-IPA CBC** пројекат са Хрватском “Traditional and Standard Quality“, акроним TASQ, Предраг Иконић, експерт на пројекту. Пројекат је пријављен 2016. године и није одобрен за финансирање.
- **COST** пројекат под називом “Valorization of animal origin food by-products and waste“, акроним FOOD-BY, са Естонијом, Белгијом, Бугарском, Шпанијом, Финском, Мађарском, Италијом, Литванијом, Македонијом, Норвешком, Шведском, Словенијом, Турском и Чилеом, Предраг Иконић истраживач на пројекту. Пројекат је пријављен 2016. године и није одобрен за финансирање.
- **H2020** пројекат под називом “Integrated low-antimicrobial farm-to-fork value chains for sustainable and resilient animal production systems towards a healthy planet“, акроним AMICRED (101037612), Предраг Иконић истраживач на пројекту. Пројекат је пријављен 2021. године, оцењен је са 11,5 од укупно 15 бодова, али није одобрен за финансирање.

2.5. Организација научних скупова

Кандидат је био члан у различитим телима и организационим одборима следећих међународних научних конференција:

- *XIV International Symposium Feed Technology, XII International Symposium NODA 2010 “Feed technology, quality and safety”*, 19-21.10.2010. године, Нови Сад, Србија. Технички уредник и члан секретаријата Симпозијума.
- *6th Central European Congress on Food “Novel technologies and traditional products for competitive and safe food products for European and global markets”*, 23-26.05.2012. године, Нови Сад, Србија. Члан организационог одбора Конгреса.
<http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/CEFood-proceedings2012.pdf>
- *XV International Feed Technology Symposium/ COST “Feed for health”*, joint workshop, 3-5.10.2012. године, Нови Сад, Србија. Члан организационог одбора Симпозијума.
<http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/15-medjunarodni-simpozijum-hrane-za-zivotinje-zbornik.pdf>
- *II International Congress „Food Technology, Quality and Safety“*, 28-30.10.2014. године, Нови Сад, Србија. Члан међународног научног комитета и члан организационог одбора Симпозијума.
http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/II%20International%20Congress%20_Food%20Technology,%20Quality%20and%20Safety_%20ABSTRACT%20BOOK.pdf
- *III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”*, 25-27.10.2016. године, Нови Сад, Србија. Члан међународног научног комитета и члан организационог одбора.
<http://foodtech2016.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Abstract-Book-FoodTech2016.pdf>
- *60th International Meat Industry Conference (MEATCON2019) “Safe Food for Healthy Future*, September 22-25, Mt. Kopaonik, Serbia. Члан међународног научног одбора.
<https://virs-vb.com/wp-content/uploads/2019/10/Conference-Programme-MEATCON2019.pdf>
- *61st International Meat Industry Conference (MEATCON2021) “Healthy Food for Present and Future”*, September 26-29, 2021, Mt. Zlatibor, Serbia. Члан програмског одбора.
http://meatcon.rs/wp-content/uploads/2021/09/conference_programme.pdf

3. Организација научног рада

3.1. *Руковођење и учешће на пројектима, потпројектима и задацима*

Руковођење националним пројектима:

- **2014-2015:** Руководилац краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини под називом „*Квалитет и безбедност традиционалних сушених производа од меса са подручја Војводине*“. Број уговора 114-451-1440/2014-03. Пројекат финансиран од стране Секретаријата за науку и технолошки развој АП Војводине.

Руковођење међународним пројектима:

- **2016-2020:** CA15215 “Innovative approaches in pork production with entire males (PREMA)“, члан управљачког одбора (MC member).
- **2018-2020:** Interreg-IPA CBC HUSRB/1602/41/0146 “Traditional and Standard Quality (TASQ)”, руководилац пројекта (Project Manager).
- **2022-2025:** Horizon Europe Project (ID: 101084188) “A hoListic framework in the quality Labelled food supply chain systems' management towards enhanced data Integrity and verAcity, interoperability, traNsparenCy, and traceability (ALLIANCE)”, руководилац задатка (Task 3.4), у оквиру трећег радног пакета (WP3), и координатор активности на Научном институту за прехранбене технологије.

Учешће на националним пројектима - Пројекат Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине:

- **2021-2024:** „*Унапређење одрживости производње традиционалних прехранбених производа Војводине кроз иновативни приступ пласману у туристичко-гоститељској понуди*“ (уговор број: 142-451-2620/2021-01/2). Пројекат финансира Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност. Руководилац пројекта др Татјана Пеулић, научни саветник.

Учешће на националним пројектима који су реализовани:

- **2011-2019:** „*Развој традиционалних технологија производње ферментисаних сувих кобасица са ознаком географског порекла у циљу добијања безбедних производа стандардног квалитета*“, ТР 31032. Пројекат финансирало Министарство просвете, науке и технолошког развоја РС. Руководилац пројекта проф. др Наталија Џинић.
- **2011-2019:** „*Истраживање савремених биотехнолошких поступака у производњи хране за животиње у циљу повећања конкурентности, квалитета и безбедности хране*“, ПП 46012. Пројекат финансирало Министарство просвете, науке и технолошког развоја РС. Руководилац пројекта др Јованка Левић, научни саветник.
- **2016-2019:** „*Примена нових и конвенционалних поступака за уклањање најчешћих контаминаната, микотоксина и салмонела, у циљу производње здравствено безбедне хране за животиње на подручју АП Војводине*“ (уговор број 142-451-2518/2017-01/02). Пројекат

- финансирао Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност. Руководилац пројекта др Радмило Чоловић, виши научни сарадник.
- **2017-2018:** „*Uпотреба зајинског билја из Војводине и функцији произвођања одрживости тоplotно обрађеног меса*“ (уговор број 142-451-3602/2017-01). Пројекат финансирао Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност. Руководилац пројекта Доц. др Марија Јокановић.
 - **2016-2017:** „*Развој производа од меса са смањеним садржајем нитрита*“ (уговор број 114-451-796/2015-03). Пројекат финансирао Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине. Руководилац пројекта др Бранислав Шојић, научни сарадник.
 - **2015-2016:** „*Производња конзумних јаја са функционалним карактеристикама употребом природних адитива*“ (уговор број 114-451-796/2015-03). Пројекат финансирао Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој АП Војводине. Руководилац пројекта др Душица Чоловић, научни сарадник.
 - **2014-2015:** „*Квалитет и безбедност традиционалних сушених производа од меса са подручја Војводине*“ (уговор број 114-451-1440/2014-03). Пројекат финансирао Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој АП Војводине. Руководилац пројекта др Предраг Иконић, научни сарадник.
 - **2013-2014:** „*Развој нових производа у типу барених кобасица од пилећег меса са додатком изнуртица*“ (уговор број: 114-451-6699/2013-03). Пројекат финансирао Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој АП Војводине. Руководилац пројекта проф. др Владимир Томовић.
 - **2008-2011:** „*Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (Petrovska klobasa - ознака географског порекла) у контролисаним условима*“, ТР 20037. Пројекат финансирао Министарство науке и технолошког развоја Р. Србије. Руководилац пројекта проф. др Љиљана Петровић.
 - **2008-2011:** „*Одрживост ланца масовне производње хране*“, ТР 20066. Пројекат финансирао Министарство науке и технолошког развоја Р. Србије. Руководилац пројекта др Јасна Мاستиловић, виши научни сарадник.
 - **2009:** „*Дефинисање параметра и критеријума за оцену квалитета полутки свиња у циљу израде предлога правилника о квалитету закланих свиња и категоризацији свињског меса*“. Пројекат је финансирао Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Р. Србије. Руководилац пројекта проф. др Љиљана Петровић.
 - **2007:** „*Нешкодливо уклањање нејестивих животињских споредних производа у АП Војводини техничком препадом и основни показатељи рентабилности препаде*“ (уговор број: 114-451-01458/2007-01). Пројекат финансирао Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој АП Војводине. Руководилац пројекта др Милутин Ристић, научни саветник.
 - **2005-2008:** „*Производња и припрема свињског меса за велепродају, малопродају, индустрију готове хране и препаду*“, НПБТН 351008. Пројекат финансирао Министарство науке и технолошког развоја Р. Србије. Руководилац пројекта проф. др Љиљана Петровић.

- **2005:** „Дефинисање квалитета бачкопетровачког кулена ради заштите географске ознаке порекла“ (уговор бр: 114- 451-03010/2005). Пројекат финансирао Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој АП Војводине. Руководилац пројекта проф. др Љиљана Петровић.

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

Техничка решења

У досадашњем раду, кандидат је коаутор укупно 12 техничких решења, од којих су четири (4) настала у периоду након избора у звање виши научни сарадник (три техничка решења категорије М82 и једно техничко решење категорије М84). Техничка решења су набројана и категоризована у делу II - Библиографски подаци овог Извештаја.

Технолошки елаборати за регистровање ознака географског порекла

- **Петровачка кобасица (*Petrovska klobasa*)** - регистрована ознака географског порекла - *име порекла*. Регистар Завода за интелектуалну својину Републике Србије (рб. 44).
http://www.zis.gov.rs/upload/documents/pdf_sr/pdf_ogp/G%2044%20Petrovska%20klobasa.pdf
- **Бездански дамаст** - регистрована ознака географског порекла - *географска ознака*. Регистар Завода за интелектуалну својину Републике Србије (рб. 54).
http://www.zis.gov.rs/upload/documents/pdf_sr/pdf_ogp/G%2054%20Bezdanski%20damast.pdf
- **Ечански шаран** – регистрована ознака географског порекла - *географска ознака*. Регистар Завода за интелектуалну својину Републике Србије (рб. 63).
http://www.zis.gov.rs/upload/documents/pdf_sr/pdf_ogp/G%2063%20Ecanski%20saran.pdf
- **Златарски сир** - регистрована ознака географског порекла - *име порекла*. Регистар Завода за интелектуалну својину Републике Србије (рб. 64).
http://www.zis.gov.rs/upload/documents/pdf_sr/pdf_ogp/G%2064%20Zlatarski%20sir.pdf
- **Ртањски мед** - регистрована ознака географског порекла – *географска ознака*. Регистар Завода за интелектуалну својину Републике Србије (рб. 82).
https://www.zis.gov.rs/wp-content/uploads/Rtanski_med-min.pdf

Пројекти усавршавања производње и увођење ЕУ стандарда у објекте у којима се врши производња и прерада меса:

- „Усавршавање производње на огледним газдинствима - Подршка малим произвђачима традиционалних производа од меса ради унапређења производње и подизања производних капацитета“, Покрајински секретаријат за пољопривреду, водопривреду и шумарство, уговор број 104-320-25/2013-1, Програм унапређења

сточарства у Аутономној Покрајини Војводини за 2013. годину. Вредност пројекта 3.960.000 динара.

- „Усавршавање производње на огледним газдинствима у АПВ и увођење ЕУ стандарда у објекте у којима се врши производња и прерада меса“, Покрајински секретаријат за пољопривреду, водопривреду и шумарство, уговор број 104-401-4874/2014-03, Програм мера за спровођење пољопривредне политике за развој села на територији АП Војводине у 2014. години. Вредност пројекта 3.960.000 динара.
- „Усавршавање производње на газдинствима у АП Војводини и увођење ЕУ стандарда у објекте у којима се врши производња и прерада меса“, Покрајински секретаријат за пољопривреду, водопривреду и шумарство, уговор број 104-404-71/2015, Програм мера за спровођење пољопривредне политике за развој села на територији АП Војводине у 2015. години. Вредност пројекта 3.960.000 динара.
- „Усавршавање производње на газдинствима у АП Војводини и увођење ЕУ стандарда у објекте у којима се врши производња и прерада меса“, Покрајински секретаријат за пољопривреду, водопривреду и шумарство, уговор број 104-404-57/2016, Програм мера за спровођење пољопривредне политике за развој села на територији АП Војводине у 2016. години. Вредност пројекта 1.497.000 динара.
- „Усавршавање производње на газдинствима у АП Војводини и увођење ЕУ стандарда у објекте у којима се врши производња и прерада меса“, Покрајински секретаријат за пољопривреду, водопривреду и шумарство, уговор број 104-404-89/2017, Програм мера за спровођење пољопривредне политике за развој села на територији АП Војводине у 2017. години. Вредност пројекта 3.960.000 динара.

Технолошки пројекти:

- МЗР „Лемешанка“, Светозар Милетић - Главни технолошки пројекат објекта за расечање меса папкара и прераду меса папкара.
- ПМП „Петро-Кул“, Бачки Петровац - Главни технолошки пројекат објекта за расечање меса папкара и прераду меса папкара.
- МЗР „ВУЈЕВИЋ“, Светозар Милетић - Главни технолошки пројекат објекта за расечање меса папкара и прераду меса папкара.
- ТМР „ВОНМАНС“, Сомбор - Главни технолошки пројекат објекта за расечање меса папкара, прераду меса папкара, производњу топљене масти животињског порекла и чварака.
- ПМП „МАНГУЛИЦА КОВИЉ“, Ковиљ- Главни технолошки пројекат објекта за расечање меса папкара, прераду меса папкара, производњу топљене масти животињског порекла и чварака.
- ПМП „МАЛА МЕСАРА ПАЈИЋ“, Бачки Петровац - Главни технолошки пројекат објекта за расечање меса папкара и прераду меса папкара.
- ПМ „МИС ПАН“, Темерин - Главни технолошки пројекат објекта за расечање меса папкара и прераду меса папкара, производњу топљене масти животињског порекла и чварака.
- СЗР „ROOSTER“, Бечеј - Технолошки пројекат реконструкције објекта за клање живине, расечање меса живине и прераду меса живине.
- ПМ „DELICATES MT“, Темерин - Технолошки пројекат објекта за расечање меса папкара и прераду меса папкара, производњу топљене масти животињског порекла и чварака.

- ПМП „ШОГИ-ДА“, Бечеј - Технолошки пројекат објекта за расечање меса папкара и прераду меса папкара, производњу топљене масти животињског порекла и чварака.
- ПМП „СТАРА ТАЈНА“, Ириг - Технолошки пројекат објекта за расечање меса папкара и прераду меса папкара.
- ПМП „ПРЕРАДА МЕСА ТОДОШКОВИЋ“, Кузмин - Технолошки пројекат објекта за расечање меса папкара и прераду меса папкара.
- ПМП „ДЕМАИЋ К&М“, Шид - Технолошки пројекат објекта за расечање меса папкара и прераду меса папкара.

3.3. Руковођење научним и стручним друштвима

- **2012-** : Кандидат је члан Удружења прехранбених технолога Србије.
- **2014-2018:** Кандидат је члан Радне групе за поглавља 11, 12 и 13 - пољопривреда и рурални развој, безбедност хране, ветеринарска и фитосанитарна политика и рибарство, Националног конвента о Европској Унији.
- **2018-** : Кандидат је члан Сталне радне групе за израду Нацрта правилника о квалитету производа до меса, Управа за ветерину, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде.

3.4. Руковођење научним институцијама

- **2022-2022:** Кандидат је руководилац Центра за производе анималног порекла, организационе јединице Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- **2015-2022:** Кандидат је члан Управног одбора Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду из реда запослених истраживача.
- **2014-2022:** Кандидат је Технички координатор Пилот постројења за технологију меса у оквиру Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- **2016-** : Кандидат је Заменик технолошког координатора за месо и производе од меса, јаја и производе од јаја, рибу и производе од рибе, млеко и млечне производе, уља и масти биљног и животињског порекла и уљарице, у Лабораторији за технологију, квалитет и безбедност хране – ФИНСлаб, у оквиру Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- **2013-2016:** Кандидат је заменик технолошког координатора за месо и производе од меса, јаја и производе од јаја, рибу и производе од рибе и млеко и млечне производе, у Лабораторији за технологију, квалитет и безбедност хране – ФИНСлаб, у оквиру Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- **2009-2010:** Кандидат је руководилац Трансфер центра за квалитет и стандардизацију, организационе јединице на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду.

4. Квалитет научних резултата

4.1. Утицајност

Научни резултати кандидата др Предрага Иконића припадају научној дисциплини Технологија анималних производа и ужој научној дисциплини Технологија меса. Као што је већ напоменуто, фокус кандидата у научном смислу је везан за карактеризацију, квалитет и безбедност традиционалних прехранбених производа анималног порекла, односно за трансфер и прилагођавање традиционалних технологија захтеваним хигијенско-санитарним условима, те испитивање утицаја различитих поступака израде и процесних параметара на технолошки, нутритивни и сензорски квалитет производа. С обзиром да широм света расту очекивања и захтеви потрошача за прехранбеним производима са додатом вредношћу, који носе одређену ознаку квалитета, а посебно у погледу порекла, традиције израде, специфичних сировина, те карактеристичног начина производње, резултати истраживања кандидата дају значајан допринос постојећим сазнањима у овој области и представљају користан извор информација, како за научну заједницу, тако и за произвођаче. Ови произвођачи са једне стране морају да задовоље све општије критеријуме законске регулативе у погледу безбедности хране, а са друге да очувају јединствене карактеристике производа.

Публикације везане за испитивање могућности примене функционалних додатака биљног порекла у циљу повећања оксидативне и микробиолошке стабилности, као и квалитета меса и производа од меса, доприносе бољем разумевању значаја и могућности апликације природних додатака у форми есенцијалних уља и различитих врста екстаката, пореклом од зачинског и лековитог биља, и гљива, у производњи и преради меса. Значајност ових радова свакако произилази из чињенице да испитивани природни додаци могу бити здравија алтернатива прехранбеним адитивима (конзерванси, антиоксиданси, боје, појачивачи укуса и др.) који се редовно и масовно користе у конвенционалној прехранбеној индустрији како би се побољшала својства производа, продужила његова одрживост, а самим тим и рок трајања, те смањила цена производа.

Значајност научних публикација чија је тематика везана за испитивање (мониторинг) нутритивног квалитета и безбедности конвенционално произведених производа од меса присутних на тржишту Републике Србије лежи у чињеници да су анализирани они производи (конзерве од меса у комадима и фино уситњене барене кобасице) које врло радо и често конзумирају деца или пак неке друге осетљиве групе потрошача. Отуда је веома битно да ови производи задовољавају прописане захтеве квалитета, како по питању садржаја основних нутријената тако и по питању садржаја соли и појединих прехранбених адитива (у првом реду нитрита), те је редовна контрола ових производа од меса значајна за све заинтересоване стране, тј. за произвођаче, инспекцијске органе, трговце и наравно потрошаче.

Значај групе радова који се баве креирањем и развојем нових прехранбених производа везан је за њихову иновативност по питању модификације конвенционалних технолошких процеса или пак измене уобичајене формулације уградњом неконвенционалних сировина, попут нуспроизвода (отпадака) прехранбене индустрије (ревалоризација), а у складу са захтевом одрживости производње (принцип нулте емисије).

Утицајност радова кандидата др Предрага Иконића може се исказати цитираношћу научних радова чији је он аутор или коаутор, односно укупним бројем цитата (у прилогу). У Библиотеци Матице српске истражена је цитираност радова др Предрага Иконића у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 2005. до августа 2023. године. Укупан број цитата и самоцитата је 932 (806 цитата и 126 самоцитата).

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидата је износи 17.

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

Кандидат је у периоду од избора у звање виши научни сарадник објавио радове у следећим часописима категорије M₂₀ који припадају областима:

- **Food science & technology:** Food Chemistry (Impact factor 2019: 6,306), Meat Science (Impact factor 2019: 3,644), Food Control (Impact factor 2021: 6,652), Foods (Impact factor 2022: 5,200), LWT - Food Science and Technology (Impact factor 2020: 4,952), Innovative Food Science & Emerging Technologies (Impact factor 2022: 6,600), Journal of Food Processing and Preservation (Impact factor 2017: 1,510), International Journal of Food Properties (Impact factor 2017: 1,845), British Food Journal (Impact factor 2019: 2,102), Journal of food science and technology (Impact factor 2021: 3,117), Fleischwirtschaft (Impact factor 2018: 0,172; Impact factor 2020: 0,320; Impact factor 2022: 0,300), Emirates journal of food and agriculture (Impact factor 2020: 1,041).
- **Chemistry, Applied:** Journal of Food Composition and Analysis (Impact factor 2021: 4,520), Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly (Impact factor 2018: 0,806).
- **Chemistry, Organic:** Polycyclic Aromatic Compounds (Impact factor 2020: 3,744).
- **Pharmacology & Pharmacy:** Antibiotics (Impact factor 2021: 5,222).
- **Environmental Sciences:** Sustainability (Impact factor 2022: 3,900).

Радови др Предрага Иконића цитирани су, без самоцитата, укупно 806 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 објављених у међународним и националним часописима (M₂₀), у периоду након седнице Научног већа на којој је именована комисија за оцену испуњености услова за избор у звање виши научни сарадник: рад бр. 223 (37 хетероцитата), 224 (51 хетероцитат), 225 (9 хетероцитата), 226 (2 хетероцитата), 230 (1 хетероцитат), 232 (7 хетероцитата), 233 (1 хетероцитат), 234 (18 хетероцитата), 235 (2 хетероцитата), 237 (2 хетероцитата), 239 (1 хетероцитат), 240 (1 хетероцитат).

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

Др Предраг Иконић је у свом досадашњем раду објавио 285 радова, саопштења и техничких решења, као и једну докторску дисертацију, од чега 64 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*, објавио је и саопштио 20 радова из категорије М20 (1 рад из категорије М21а, 8 радова из категорије М21, 5 радова из категорије М22, 5 радова из категорије М23 и 1 рад из категорије М24), 30 радова из категорије М30, 3 рада из категорије М50 и 7 радова из категорије М60. Кандидат је коаутор и 4 техничка решења из категорије М80. Сви објављени радови и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова, области Биотехничких наука, гране Прехрамбено инжењерство. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 7,8, а након избора у звање виши научни сарадник 8,0.

Приликом вредновања радова са више од 7 коаутора, извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2*(n-7))$, где је „K“ вредност резултата, а „n“ број аутора.

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

Од укупног броја публикација (286), др Предраг Иконић је први коаутор на 32 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 кандидат ангажован заједно са осталим истраживачима из Института, као и са истраживачима са других института, факултета и осталих научноистраживачких институција. Највећи број објављених радова је проистекао из сарадње са колегама запосленим на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

Укупно 16 радова је настало у сарадњи са колегама из иностранства, и то у периоду пре пре покретања поступка за избор у звање вишег научног сарадника: два рада у међународним часописима изузетних вредности (рад број 2 и 3), два рада у врхунским међународним часописима (рад број 11 и 14), један рад у истакнутом међународном часопису (рад број 19), три рада у међународним часописима (рад број 25, 27 и 28), три саопштења са међународних скупова штампана у целини (рад број 81, 88, 103), четири саопштења са међународних скупова штампана у изводу (радови број 128, 129, 130 и 143) и једно саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (рад број 185). У периоду након покретања поступка за избор у звање вишег научног сарадника настао је један рад (рад број 234) објављен истакнутом међународном часопису – М22. Комплетан експерименталан део истраживања за радове број 2 и 3, публиковане у међународним часописима изузетних вредности, као и за саопштења са међународног (рад број 88) и скупа националног значаја (рад број 185), штампана у целини, изведен је на Националном институту за истраживања у пољопривреди - INRA, Clermont-Ferrand (Француска).

У реализацији већине објављених радова кандидат је дао пун и суштински допринос, почевши од идеје и планирања експеримента, преко реализације огледа, анализе узорака, статистичке обраде и тумачења добијених резултата, до самог писања рада.

4.5. Значај радова

Велика већина објављених и цитираних радова кандидата припадају области технологије меса, а њихова тематика се у највећем делу односи на карактеризацију традиционалних ферментисаних кобасица, односно испитивање утицаја различитих процесних параметара на сензорски, технолошки и нутритивни квалитет производа. Поред наведеног, фокус значајног броја публикација из ове групе представља здравствена безбедност ових производа, односно формирање и/или акумулација штетних једињења услед различитих фактора током појединих фаза процеса производње (употреба стартер култура, врста омотача, ферментација, димљење, сушење, зрење и др.), као што су полициклични ароматични угљоводоници (ПАХ) или пак биогени амини (БА). Такође, неколико радова из ове групе бави се могућношћу сертификације и означавања традиционалних прехранбених производа одговарајућим жигом гаранције квалитета у циљу повећања видљивости и боље перцепције од стране потрошача, те значајнијег пласмана на тржишту. Надаље, тематика значајног броја научних радова кандидата је везана за испитивање могућности апликације функционалних додатака биљног порекла у циљу повећања оксидативне и микробиолошке стабилности меса и производа од меса. Одређени број радова бави се испитивањем нутритивног квалитета и безбедности комерцијално доступних производа од меса на домаћем тржишту. Неки од наведених радова кандидата баве се развојем нових производа уводећи иновације по питању формулације производа, употребљених сировина или пак самог процеса производње.

На основу свега наведеног, може се закључити да су објављени радови кандидата др Предрага Иконића знатно проширили научна сазнања у области технологије меса и науке о месу.

4.5.1. Анализа пет најзначајнијих научних остварења у периоду од последњег избора у научно звање

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

- Рад у међународном часопису изузетних вредности, наведен у библиографији радова под бројем 223, настао у сарадњи са колегама са Технолошког факултета Нови Сад, а у којем је кандидат четврти коаутор. Тема овог рада је везана за испитивање могућности апликације есенцијалног уља и суперкритичних екстраката ртањског чаја (*Satureja montana* L.) на оксидативни, микробиолошки и сензорски квалитет свежих кобасица израђених од свињског меса.
- Рад у врхунском међународном часопису, наведен у библиографији радова под бројем 224, настао у сарадњи са колегама са Технолошког факултета Нови Сад, а у којем је кандидат трећи коаутор. Овај рад садржи резултате добијене анализом квалитета и безбедности фино уситњених барених кобасица од свињског меса, израђених уз додатак различитих количина натријум нитрита - NaNO_2 (0, 50 и 100 mg/kg) и есенцијалног уља коријандера (*Coriandrum sativum* L.), као природне алтернативе за овај конвенционални прехранбени адитив (конзерванс).

- Рад у врхунском међународном часопису, наведен у библиографији радова под бројем 227, настао као резултат сарадње истраживача запослених у више научноистраживачких и високообразовних институција из Републике Србије, а у којем је кандидат први коаутор. Тема овог рада је везана за испитање утицаја алтернативних термо-хигрометријских услова зрења на промене садржаја слободних аминокиселина (ФАА) и биогених амина (БА) у *Сјеничком судику*, произведеном током летње производне сезоне, у поређењу са истом ферментисаном сувом кобасицом израђеном на традиционалан начин током зимског периода.
- Рад у врхунском међународном часопису, наведен у библиографији радова под бројем 229, настао у сарадњи са колегама са Технолошког факултета Нови Сад и Научног института за ветеринарство Нови Сад. Тема рада је везана за испитивање безбедности традиционалне ферментисане кобасице *Сјенички судику* са аспекта садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника (ПАХ), у зависности од примењеног поступка димљења у традиционалним условима.
- Рад у врхунском међународном часопису, наведен у библиографији радова под бројем 231, у којем је кандидат други коаутор. Овај рад је настао као резултат истраживања у оквиру докторске дисертације MSc Јоване Делић, чији је кандидат интерни ментор, а тематика је везана за развој новог снек (флипс) производа, израђеног уз додатак пивског тропа (нуспроизвода индустрије пива) и механички сепарисаног пилећег меса, који се одликује бољим нутритивним квалитетом у односу на комерцијално доступне снек производе.

4.6. Допринос кандидата реализацији коауторских радова

У радовима у којима је др Предраг Иконић коаутор, својим идејама, знањем, искуством и активним учешћем у експерименталном раду и писању радова допринео је високом квалитету и позиционирању тих радова. Сложеност истраживања везаних за научну област којом се кандидат бави захтева мултидисциплинарни приступ, односно ангажовање научника и експерата различитих профила, попут технолога, агронома, хемичара, микробиолога, гастронома и економиста. Такође, у великом делу истраживања присутно је и активно учешће самих произвођача и прерађивача меса, што је свакако једна од заслуга кандидата, а због чега је највећи део истраживања кандидата примењив у пракси.

У коауторским радовима кандидат је учествовао у реализацији тематски врло хетерогених задатака и целина, показујући способност вршења задужења, решавања проблема, а такође и склоност тимском раду. Стога се може рећи да је кандидат дао суштински допринос постављању и реализацији експеримената, статистичкој обради података, тумачењу резултата, као и писању делова и целина коауторских радова.

VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

У периоду након избора у звање виши научни сарадник, кандидат др Предраг Иконић је, као аутор или коаутор, објавио један рад у међународном часопису изузетних вредности, осам радова у врхунским међународним часописима, пет радова у истакнутим међународним часописима, пет радова у међународним часописима, један рад у националном часопису међународног значаја, девет саопштења са међународних скупова штампаних у целини (два предавања по позиву), двадесетиједно саопштење са међународног скупа штампано у изводу, један рад у врхунском часопису националног значаја, један рад у истакнутом националном часопису, један рад у националном часопису, два саопштења са скупова националног значаја штампана у целини, пет саопштења са скупова националног значаја штампаних у изводу, три нова техничка решења примењена на националном нивоу и једно битно побољшано техничко решење на националном нивоу.

На основу тематског прегледа публикованих радова и поднетих саопштења, после избора у звање виши научни сарадник, научноистраживачки рад кандидата др Предрага Иконића може се груписати у четири основне целине:

1. Традиционални прехранбени производи - технологија, квалитет, безбедност и позиција на тржишту;
2. Примена функционалних додатака биљног порекла у циљу унапређења оксидативне и микробиолошке стабилности меса и производа од меса;
3. Квалитет и безбедност меса и производа од меса присутних на тржишту Републике Србије;
4. Креирање и развој нових прехранбених производа – промена формулације и/или модификација технолошког процеса производње.

Кандидат Др Предраг Иконић је перманентно укључен у обуку и развој младих истраживача доктораната везано за области научноистраживачког рада у којима је компетентан. Активно је учествовао у поставци хипотезе и експерименталном извођењу више докторских дисертација, од којих су четири реализоване, једна се налази у завршној фази, а још једна је започета. Тема прве две је везана за испитивање утицаја различитих технолошких поступака и процесних параметара на формирање карактеристичних сензорских својстава (боје), акумулацију полицикличних ароматичних угљоводоника, као и на липолитичке и оксидативне промене у традиционалној ферментисаној *Петровачкој кобасици*. Тема треће докторске дисертације била је био развој нових полимерних материјала за паковање хране (меса), док је тематика четврте докторске дисертације везана за испитивање могућности употребе есенцијалних уља лековитог биља и утицај на производне карактеристике током узгоја пилића. О ангажованости и доприносу кандидатаа приликом реализације поменутих докторских дисертација сведоче захвалнице у докторским дисертацијама др Бранислава Шојића, др Снежане Шкалац, др Тање Радусин и Др Сање Поповић, као и заједничке публикације у врхунским међународним часописима.

Кандидат је током 2014. и 2015. године руководио краткорочним пројектом од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини под називом *Квалитет и безбедност*

традиционалних сушених производа од меса са подручја Војводине, у оквиру којег су извршена комплексна испитивања најзначајнијих ферментисаних сувих кобасица са подручја покрајине. Кандидат је био члан управљачког комитета међународне COST акције *Innovative approaches in pork production with entire males* (PEMA), CA15215, која се бавила изналажењем алтернатива хируршкој кастрацији свиња без анестезије и њиховим утицајем на квалитет меса и производа од меса. Такође, од 2018. до 2020. године, кандидат је руководио пројектом (Project Manager), у оквиру програма прекограничне сарадње између Мађарске и Србије, Intereg-IPA CBC HUSRB/1602/41/0146, под називом “Traditional and Standard Quality (TASQ)”, који се бавио стандардизацијом, успостављањем система обезбеђења квалитета и сертификацијом жига гаранције квалитета Q за традиционалне прехранбене производе, те отварањем нових канала њихове промоције и продаје. Тренутно, кандидат је руководио једног задатка у оквиру трећег радног пакета Horizon Europe (ID: 101084188) пројекта под називом “A holistic framework in the quality Labelled food supply chain systems' management towards enhanced data Integrity and verAcity, interoperability, traNsparenCy, and traceability (ALLIANCE)”. Циљ овог пројекта је спречавање превара у ланцу снабдевања органске хране, као и хране са ознакама географског порекла.

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

Категорија	Назив резултата	Вредност	Бр. резултата	Укупно	Кориговано ²
M21	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	1	10	6,25
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	8	64	39,92
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	5	25	17,56
M23	Рад у међународном часопису	3	5	15	11,48
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	1	3	3,00
M31	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини	3,5	2	7	7,00
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	7	7	6,10
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	21	10,5	9,80
M51	Рад у водећем часопису националног значаја	2	1	2	2,00
M52	Рад у часопису националног значаја	1,5	1	1,5	1,50
M53	Рад у научном часопису	1	1	1	1,00
M63	Саопштење на скупу националног значаја штампано у целини	0,5	2	1	0,73
M64	Саопштење на скупу националног значаја штампано у изводу	0,2	5	1	1,00

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

M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	3	18	18,00
M84	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	3	1	3	1,67

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

Звање	Категорије радова	Неопходан број поена према Правилнику³	Реализован број поена
Научни саветник	Укупно	105	127,00
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	81	112,97
	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	45	94,88
	од чега у категоријама: M21+M22+M23	22,5	75,21
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108	7,5	19,67

³ 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 (286) и укупан индекс компетентности $M = 480,28$ за период 2005-2023. година, структура индикатора научне компетентности и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидат **др Предраг Иконић** савремени тип истраживача, кога одликује свестраност и висока продуктивност. Ови параметри, истовремено, одражавају континуираност и квалитет научног рада кандидата. Број објављених радова (64) и индекс компетентности $M=127,0$ (након нормирања броја аутора) за период од 2018. до 2023. године, односно после покретања поступка избора у звање виши научни сарадник, указују на чињеницу да је кандидат не само задовољно формалне квантитативне услове за избор у више звање већ је и далеко премашио збирне квантитативне услове предвиђене за избор у звање научног саветника када је поступак за избор покренут пре законом одређеног рока (121,0%), са посебним акцентом на радове у врхунским међународним часописима.

Научноистраживачки рад кандидата др Предрага Иконића заснован је на истраживањима из области биотехничких наука, односно научне дисциплине Технологија анималних производа (Технологија меса). Његова научноистраживачка активност првенствено припада области испитивања утицаја различитих технолошких поступака и производних параметара на технолошки, нутритивни и сензорски квалитет и безбедност меса и производа од меса. Резултат такве активности кандидата др Предрага Иконића је висока и разноврсна продукција научних радова, који се могу подвести под групу технолошких радова.

Претходно је приказан преглед садржаја објављених радова по тематским целинама, који указује на истраживачку зрелост кандидата и познавање основних и развојно-примењивих истраживања, као и посвећеност одређеном правцу у оквиру истраживачке области по којој је кандидат препознатљив. Фокус истраживања кандидата генерално представљају традиционални производи од меса, али и други традиционални прехранбени производи анималног порекла, односно њихова карактеризација и имплементација традиционалних технологија контролисаним и адекватним хигијенско-санитарним условима, те испитивање утицаја различитих процесних параметара на квалитет добијених производа. На основу тематике истраживања рад кандидата др Предрага Иконића може се разврстати у следеће целине:

- Традиционални прехранбени производи - технологија, квалитет, безбедност и позиција на тржишту;
- Примена функционалних додатака биљног порекла у циљу унапређења оксидативне и микробиолошке стабилности меса и производа од меса;
- Квалитет и безбедност меса и производа од меса присутних на тржишту Републике Србије;
- Креирање и развој нових прехранбених производа – промена формулације и/или модификација технолошког процеса производње.

Након избора у звање виши научни сарадник др Предраг Иконић је објавио један рад у међународном часопису изузетних вредности, осам радова у врхунским међународним часописима, пет радова у истакнутим међународним часописима, пет радова у међународним часописима, један рад у националним часописима међународног значаја, девет саопштења са међународних скупова штампаних у целини (два предавања по позиву), двадесетипедно саопштење са међународног скупа штампано у изводу, један рад у врхунском часопису националног значаја, један рад у истакнутом националном часопису, један рад у националном часопису, два саопштења са скупова националног значаја штампана у целини, пет саопштења са скупова националног значаја штампаних у изводу, три нова техничка решења примењена на националном нивоу и једно битно побољшано техничко решење на националном нивоу.

Осим квантитативних услова, односно 60 радова и 4 техничка решења, и 127,0 остварених бодова након избора у звање виши научни сарадник, кандидат испуњава и бројне квалитативне услове, као што су признања за научни рад, предавања по позиву, чланство у одборима међународних научних скупова, рецензије научних радова, допринос развоју науке, образовање и формирање научних кадрова, педагошки рад, међународна сарадња, руковођење и учешће у научним пројектима, руковођење научном институцијом, реализована техничка решења, технолошки пројекти и пројекти усавршавања производње у објектима за израду традиционалних производа од меса, као и позитивна цитираност (932, односно 806 цитата и 126 самоцитата). Предходно наведене чињенице указују да се ради о компетентном научном раднику, који је признат у свету и код нас.

Публиковани радови у сарадњи са колегама из других институција из земље и иностранства, те учешће различитим националним и међународним пројектима, у које су укључени истраживачи из других научних и образовних институција, као и привредни субјекти, упућују на чињеницу да је кандидат спреман за сарадњу и високо посвећен унапређењу производње хране, како са аспекта дефинисања оптималних технолошких поступака, тако и са аспекта употребе функционалних додатака, ради добијања квалитетног и безбедног финалног производа, а пре свега меса и производа од меса.

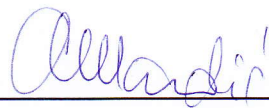
Др Предраг Иконић се одликује високом професионалношћу и конструктивним критичким односом према туђем као и према сопственом раду. Као руководиоца различитих пројеката, успоставио је позитиван однос према изазовима које је заједно са сарадницима успешно превазишао током имплементације истих. Професионално и коректно успоставља везе са сарадницима из других научних установа у земљи и иностранству.

На основу резултата рада кандидата, као и његових укупних квалитета као научног радника и сарадника, Комисија оцењује да је **др Предраг Иконић** компетентан, комплетан и свестран научни радник, који задовољава све услове да буде изабран у звање **НАУЧНИ САВЕТНИК** за научну дисциплину *Технологија анималних производа* и ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране анималног порекла*, те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да упути предлог Министарству просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије за избор кандидата у звање **научни саветник**, а републичкој Комисији за стицање научних звања да тај избор и потврди.

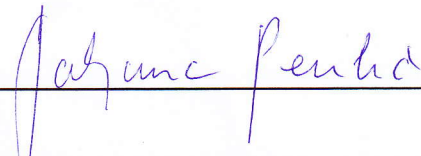
ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР ДР ПРЕДРАГА ИКОНИЋА У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САВЕТНИК

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

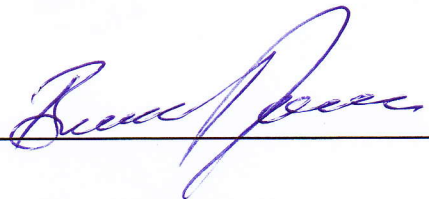
Чланови комисије:



Др Анамарија Мандић, научни саветник,
Научни институт за прехранбене технологије
у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду



Др Татјана Пеулић, научни саветник,
Научни институт за прехранбене технологије
у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду



Др Драган Василев, редовни професор,
Факултет ветеринарске медицине,
Универзитет у Београду