

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

Нови Сад, Булевар цара Лазара 1

На основу члана 78–84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке VIII редовне седнице Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/9-3/2-1 од 07.09.2023. године покренут је поступак за избор др Немање Теслића, научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у звање научни саветник, за област биотехничких наука – прехранбено инжењерство, односно за научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

Одлуком Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/9-3/2-1 од 07.09.2023. именована је Комисија за оцену испуњености услова за избор у научно звање и подношење Извештаја за избор у звање **научни саветник** у саставу:

1. Др Маријана Сакач, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 09.05.2012. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник,
2. Др Александра Мишан, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 24.06.2015. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан,
3. Проф. др Зоран Зековић, редовни професор у области Фармацеутске технологије, изабран 19.02.2009. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан.

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

ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу др **Немања Теслића**, научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, за избор у звање **научни саветник**.

Г) БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Немања Теслић рођен је 03.10.1989. године у Суботици, Република Србија. Хемијско-технолошку средњу школу и смер прехранбени техничар завршио је у Суботици 2008. године. Исте године уписао је основне академске студије на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, одсек Прехранбено инжењерство, смер Инжењерство угљенохидратне хране. Дипломирао је 2012. године са просечном оценом током основних академских студија 9,74 (девет 74/100). Мастер академске студије уписује 2012. године на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, одсек Прехранбено инжењерство, смер Инжењерство угљенохидратне хране. Завршава мастер студије 2013. године са просечном оценом током студија 10,00 (десет 0/100).

Школске 2014/2015. године уписао је докторске студије на Департману пољопривредних и прехранбених наука, на студијском програму пољопривредне, еколошке и прехранбене науке и технологије, Универзитет у Болоњи, Италија. Докторску дисертацију под називом *Climate change vs Wine industry in the Emilia-Romagna: Assessment of the climate change, influence on wine industry and mitigation techniques* кандидат је одбранио 04. маја 2018. године на Универзитету у Болоњи, Италија, и тиме стекао академско звање доктора наука у пољопривредним, еколошким и прехранбеним наукама и технологијама.

Од августа 2018. године запослен је на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду као истраживач сарадник, од марта 2019. године као научни сарадник. У научно звање научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, научна дисциплина Технологија биљних производа и ужа научна дисциплина Квалитет и безбедност хране биљног порекла изабран је решењем Министарства просвете, науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије број 660-01-00001/601 од 27. марта 2019. године. Од 2020. године обавља функцију водећег аналитичара за одређивања пестицида акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

Ради постдокторског усавршавања од новембра 2020. до фебруара 2021. године борави на Департману за хемију, Нова Универзитет, Португал, ментор проф. др Ана Ц. Рита Дуарте. Нова сазнања из области анализирања и изоловања манопротеина из споредних производа винске индустрије стиче кроз једнонедељни

студијски боравак (април 2023. године) на Департману за пољопривреду, храну, природне ресурсе, животиње и екологију, Универзитет у Падови, Италија, ментор проф. др Андреа Куриони.

Окосницу његовог стручног и истраживачког рада чини примена сазнања из области изоловања биоактивних једињења применом савремених екстракционих техника, валоризација споредних производа прехранбеног и пољопривредног сектора, као и развој нових прототипова прехранбених производа са додатом вредношћу за посебну нутритивну намену. У досадашњем научноистраживачком раду објавио је 93 научна рада и саопштења на скуповима у земљи и иностранству и аутор/коаутор је 5 техничких решења на националном нивоу. Његове публикације цитиране су 531 пут (за период од 2018. до јуна 2023; извор: Библиотека Матице српске) и 684 пута (за период од 2018. до септембра 2023; извор: Scopus database). Рецензент је великог броја међународних научних часописа. Активно је учествовао и учествује у реализацији 3 национална пројекта финансирана од стране Фонда за науку Републике Србије и Министарства науке и технолошког развоја, 2 пројекта билатералне сарадње, 1 COST акције и 3 пројекта финансирана из ЕУ програма HORIZON 2020/2021–2027. Био је један од ментора одбрањене докторске дисертације кандидата др Бошка Марића, који је докторирао на Природно-математичком факултету, Универзитет у Новом Саду. Добитник је бројних стипендија и награда од који се издвајају ERASMUS JoinE Usee PENTA стипендија за целокупне докторске студије, Универзитет у Болоњи, Италија, награда *R. Ferrarini* за најбољи докторат у Италији из области виноградарства у 2018. години и награда за најбољег младог истраживача на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду у 2021. години. Чита, пише и говори енглески и италијански језик.

II) БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

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

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ДАТУМА СЕДНИЦЕ НАУЧНОГ ВЕЋА НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК (бр. одлуке 18-317-2 од 11.09.2018.)

M20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

1. Pavlić, B., Vera, O., **Teslić, N.**, Vidović, S., Parpinello, G.P., Zeković, Z. 2018. Chemical profile and antioxidant activity of sage herbal dust extracts obtained by supercritical fluid extraction. *Industrial Crops and Products* 120, 305–312. JCR, *Agronomy* 3/89, Impact Factor 2018: 4,191.
Број хетероцитата/коцитата: 30; Број самоцитата: 9
2. Zeković, Z., Pintać, D., Majkić, T., Vidović, S., Mimica-Dukić, N., **Teslić, N.**, Versari, A., Pavlić, B. 2017. Utilization of sage by-products as raw material for antioxidants recovery – Ultrasound versus microwave-assisted extraction. *Industrial Crops and Products* 99, 49–59. JCR, *Agronomy* 6/87, Impact Factor 2017: 3,849.
Број хетероцитата/коцитата: 43; Број самоцитата: 6
3. Pavlić, B., **Teslić, N.**, Vidaković, A., Vidović, S., Velićanski, A., Versari, A., Radosavljević, R., Zeković, Z. 2017. Sage processing from by-product to high quality powder: I. Bioactive potential. *Industrial Crops and Products* 107, 81–89. JCR, *Agronomy* 6/87, Impact Factor 2017: 3,849.
Број хетероцитата/коцитата: 23; Број самоцитата: 6

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

4. **Teslić, N.**, Berardinelli, A., Ragni, L., Iaccheri, E., Parpinello, G.P., Pasini, L., Versari, A. 2017. Rapid assessment of red wine compositional parameters by means of a new Waveguide Vector Spectrometer. *LWT-Food Science and Technology* 84, 433–440. JCR, *Food Science & Technology* 24/133, Impact Factor 2017: 3,129.
Број хетероцитата/коцитата: 2; Број самоцитата: 0
5. Ricci, A., Parpinello, G.P., Palma, A.S., **Teslić, N.**, Brillì, C., Pizzi, A., Versari, A. 2017. Analytical profiling of food-grade extracts from grape (*Vitis vinifera* sp.) seeds and skins, green tea (*Camellia sinensis*) leaves and Limousin oak (*Quercus robur*) heartwood using MALDI-TOF-MS, ICP-MS and spectrophotometric methods. *Journal of Food Composition and Analysis* 59, 95–104. JCR, *Food Science & Technology* 32/133, Impact Factor 2017: 2,956.
Број хетероцитата/коцитата: 32; Број самоцитата: 1

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

6. **Teslić, N.**, Patrignani, F., Ghidotti, M., Parpinello, G.P., Ricci, A., Tofalo, R., Lanciotti, R., Versari, A. 2018. Utilization of ‘early green harvest’ and non-*Saccharomyces cerevisiae* yeasts as a combined approach to face climate change in winemaking. *European Food Research and Technology* 244, 1301–1311. JCR, *Food Science & Technology* 58/135, Impact Factor 2018: 2,056.
Број хетероцитата/коцитата: 6; Број самоцитата: 0
7. **Teslić, N.**, Zinzani, G., Parpinello, G.P., Versari, A. 2018. Climate change trends, grape production, and potential alcohol concentration in wine from the “Romagna Sangiovese” appellation area (Italy). *Theoretical and Applied Climatology* 131, 793–803. JCR, *Meteorology & Atmospheric Sciences* 31/86, Impact Factor 2018: 2,720.
Број хетероцитата/коцитата: 15; Број самоцитата: 1
8. **Teslić, N.**, Vujadinović, M., Ruml, M., Antolini, G., Vuković, A., Parpinello, Giuseppina P., Ricci, A., Versari, A. 2017. Climatic shifts in high quality wine production areas, Emilia Romagna, Italy, 1961–2015. *Climate Research* 73, 195–206. JCR, *Environmental Sciences* 132/241, Impact Factor 2017: 1,859.
Број хетероцитата/коцитата: 7; Број самоцитата: 0
9. Ricci, A., Olejar, K.J., Parpinello, G.P., Mattioli, A.U., **Teslić, N.**, Kilmartin, P.A., Versari, A. 2016. Antioxidant activity of commercial food grade tannins exemplified in a wine model. *Food Additives & Contaminants: Part A* 33, 1761–1774. JCR, *Food Science & Technology* 41/130, Impact Factor 2016: 2,047.
Број хетероцитата/коцитата: 18; Број самоцитата: 0

M60 - ЗБОРНИЦИ НАЦИОНАЛНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

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

10. Versari, A., Ricci, A., **Teslić, N.**, Parpinello, G.P. 2017. Climate change trends, grape production, and potential alcohol concentration in Italian wines. *SIAVEN Symposium*, 30–31 August, Monticello, Chile, Proceedings, 1–3.
11. **Teslić, N.**, Versari, A. 2016. Effect of late winter pruning on Sangiovese grape berry composition from organic management. 19th conferences of Italian association of agrometeorologists: New adversities and new services for agroecosystems, 14–16 June, Bologna, Italy, Proceedings, 131–134.

M70 - ОДБРАЊЕНА ДОКТОРСКА ДИСЕРТАЦИЈА

M70 (6) Одбрањена докторска дисертација

12. **Teslić, N.**, 2018. Climate change vs Wine industry in the Emilia-Romagna: Assessment of the climate change, influence on wine industry and mitigation techniques, University of Bologna, 1203.

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ ДАТУМА СЕДНИЦЕ НАУЧНОГ ВЕЋА НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК (бр. одлуке 18-317-2 од 11.09.2018.)

М10 - МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕКСИКОГРАФСКЕ И КАРТОГРАФСКЕ ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

М13 (7) Монографска студија/поглавље у књизи М11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја

1. Milošević, S., **Teslić, N.**, Nishant Kumar, S., Božović, D., Stupar, A., Pavlić, B. (2023) Production of extracts for (functional) food manufacturing and environment. In: Putnik, P., Šojić Merkulov, D. (Eds.), Environmental Remediation in Agri-Food Industry Using Nanotechnology and Sustainable Strategies, Academic Press, Cambridge – poslato/prihvaćeno za publikovanje.
2. Stupar, A., **Teslić, N.**, Pojić, M., Mišan, A., Cvetanović Kljakić, A., Pavlić, B. (2023) Natural Deep Eutectic Solvent for the extraction of plant polyphenols. In: Hano, C., Lorenzo, J.M. (Eds.) Plant Polyphenols in the Food and Cosmetic Industries: Extraction and Applications, Academic Press, Cambridge – poslato/prihvaćeno za publikovanje.

М14 (4) Монографска студија/поглавље у књизи М11 или рад у тематском зборнику међународног значаја

3. Đurović, S., Domínguez, R., Pateiro, M., **Teslić, N.**, Lorenzo, J.M., Pavlić, B. (2022) Industrial hemp nutraceutical processing and technology. In: Pojić, M., Tiwari, B. (Eds.), Industrial Hemp: Food and Nutraceutical Application, Academic Press, Cambridge, 191–218.
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 0
4. Pavlić, B., Šojić, B., **Teslić, N.**, Putnik, P., Bursać Kovačević, D. (2021) Extraction of bioactive compounds and essential oils from herbs using green technologies. In: Galanakis, C. (Ed.) Aromatic Herbs in Food, Academic Press, Cambridge, 233–262.
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 2

M20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ
ЗНАЧАЈА

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

5. Jaćimović, S., Kiprovski, B., Ristivojević, P., Dimić, D., Nakarada, Đ., Dojčinović, B., Sikora, V., **Teslić, N.**, Pantelić, N.Đ. (2023) Chemical composition, antioxidant potential, and nutritional evaluation of cultivated sorghum grains: A combined experimental, theoretical, and multivariate analysis. *Antioxidants*, 12, 1485. JCR, Food Science & Technology 13/142, Impact Factor 2022: 7,0.
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 0
6. **Teslić, N.**, Kojić, J., Đermanović, B., Šarić, Lj., Maravić, N., Pestorić, M., Šarić, B. (2023) Sour cherry pomace valorization as a bakery fruit filling: Chemical composition, bioactivity, quality and sensory properties. *Antioxidants*, 12, 1234. JCR, Food Science & Technology 13/142, Impact Factor 2022: 7,0.
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 0
7. Pavlić, B., Aćimović, M., Sknepnek, A., Miletić, D., Mrkonjić, Ž., Cvetanović Kljakić, A., Jerković, J., Mišan, A. Pojić, M., Stupar, A., Zeković, Z., **Teslić, N.** (2023) Sustainable raw materials for efficient valorization and recovery of bioactive compounds. *Industrial Crops and Products*, 193, 116167. JCR, Agronomy 7/89, Impact Factor 2022: 5,9.
Број хетероцитата/коцитата: 2; Број самоцитата: 0
8. Šojić, B., Putnik, P., Danilović, B., **Teslić, N.**, Bursać Kovačević, D. Pavlić, B. (2022) Lipid extracts obtained by supercritical fluid extraction and their application in meat products. *Antioxidants*, 11, 716. JCR, Food Science & Technology 13/142, Impact Factor 2022: 7,0.
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 1
9. **Teslić, N.**, Santos, F., Oliveira, F., Stupar, A., Pojić, M., Mandić, A., Pavlić, B., Cvetanović Kljakić, A., Duarte, A.R.C., Paiva, A., Mišan, A. (2022) Simultaneous hydrolysis of ellagitannins and extraction of ellagic acid from defatted raspberry seeds using Natural Deep Eutectic Solvents (NADES). *Antioxidants*, 11, 254. JCR, Food Science & Technology 13/142, Impact Factor 2022: 7,0.
Број хетероцитата/коцитата: 4; Број самоцитата: 3
10. Pavlić, B., **Teslić, N.**, Zengin, G., Đurović, S., Rakić, D., Cvetanović, A., Gunes, A.K., Zeković, Z. (2021) Antioxidant and enzyme-inhibitory activity of peppermint extracts and essential oils obtained by conventional and emerging extraction techniques. *Food Chemistry*, 338, 127724. JCR, Food Science & Technology 8/144, Impact Factor 2022: 9,231.
Број хетероцитата/коцитата: 40; Број самоцитата: 2

11. Dimić, I., **Teslić, N.**, Putnik, P., Bursać Kovačević, D., Zeković, Z., Šojić, B., Mrkonjić, Ž., Čolović, D., Montesano, D., Pavlić, B. (2020) Innovative and conventional valorizations of grape seeds from winery by-products as sustainable source of lipophilic antioxidants. *Antioxidants*, 9, 568. JCR, Food Science & Technology 11/144, Impact Factor 2020: 6,313.
Број хетероцитата/коцитата: 26; Број самоцитата: 6

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

12. Bebek Markovinović, A., Milošević, S., **Teslić, N.**, Pavlić, B., Putnik, P., Brčić Karačonji, I., Jurica, K., Lasić, D., Bursać Kovačević D. (2023) Development of a pressurized green liquid extraction procedure to recover antioxidant bioactive compounds from strawberry tree fruit (*Arbutus unedo* L.). *Plants*, 12, 2006. JCR, Plant Sciences 43/238, Impact Factor 2022: 4,5.
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 0
13. Gladikostić, N., Ikonić, B., **Teslić, N.**, Zeković, Z., Božović, D., Putnik, P., Bursać Kovačević, D., Pavlić, B. (2023) Essential oils from Lamiaceae, Asteraceae, Apiaceae, and Cupressaceae families grown in Serbia: Comparative chemical profiling with *in vitro* antioxidant activity. *Plants*, 12, 745. JCR, Plant Sciences 43/238, Impact Factor 2022: 4,5.
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 0
14. 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, 182. JCR, Pharmacology & Pharmacy 66/277, Impact Factor 2022: 4,8.
Број хетероцитата/коцитата: 1; Број самоцитата: 0
15. Marić, B., Abramović, B., Ilić, N., Bodroža Solarov, M.B., Pavlić, B., Oczkowski, M., Wilczak, J., Četojević-Simin, D., Šarić, Lj., **Teslić, N.** (2023) UHPLC-Triple-TOF-MS characterization, antioxidant, antimicrobial and antiproliferative activity of raspberry (*Rubus idaeus* L.) seeds extracts. *Foods*, 12, 161. JCR, Food Science & Technology 34/142, Impact Factor 2022: 5,2.
Број хетероцитата/коцитата: 1; Број самоцитата: 0
16. Dimić, I., Pavlić, B., Rakita, S., Cvetanović Kljakić, A., Zeković, Z., **Teslić, N.** (2023) Isolation of cherry seed oil using conventional techniques and supercritical fluid extraction. *Foods*, 12, 11. JCR, Food Science & Technology 34/142, Impact Factor 2022: 5,2.
Број хетероцитата/коцитата: 1; Број самоцитата: 0
17. Lončarević, I., Petrović, J., **Teslić, N.**, Nikolić, I., Maravić, N., Pajin, B., Pavlić, B. (2022) Cocoa spread with grape seed oil and encapsulated grape seed extract: impact

- on physical properties, sensory characteristics and polyphenol content. *Foods*, 11, 2730. JCR, Food Science & Technology 34/142, Impact Factor 2022: 5,2.
Број хетероцитата/коцитата: 2; Број самоцитата: 0
18. Mrkonjić, Ž., Rakić, D., Takači, A., Kaplan, M., **Teslić, N.**, Zeković, Z., Lazarević, I., Pavlić, B. (2022) Polyphenols recovery from *Thymus serpyllum* industrial waste using microwave-assisted extraction – Comparative RSM and ANN approach for process optimization. *Foods*, 11, 1184. JCR, Food Science & Technology 34/142, Impact Factor 2022: 5,2.
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 0
19. Vrgović, P., Pojić, M., **Teslić, N.**, Mandić, A., Cvetanović Kljakić, A., Pavlić, B., Stupar, A., Pestorić, M., Škrobot, D., Mišan, A. (2022) Communicating function and co-creating healthy food: Designing a functional food product together with consumers. *Foods*, 11, 961. JCR, Food Science & Technology 34/142, Impact Factor 2022: 5,2.
Број хетероцитата/коцитата: 3; Број самоцитата: 0
20. Kojić, J., Belović, M., Krulj, J., Pezo, L., **Teslić, N.**, Kojić, P., Peić Tukuljac, L., Šeregelj, V., Ilić, N. (2022) Textural, colour and sensory features of spelt wholegrain snack enriched with betaine. *Foods*, 11, 475. JCR, Food Science & Technology 34/142, Impact Factor 2022: 5,2.
Број хетероцитата/коцитата: 3; Број самоцитата: 0
21. Milić, A., Daničić, T., Terpić Horecki, A., Šumić, Z., **Teslić, N.**, Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Pavlić, B. (2022) Sustainable extractions for phytochemicals from black and red currant with advanced methods for maximum contents of antioxidants. *Foods*, 11, 325. JCR, Food Science & Technology 34/142, Impact Factor 2022: 5,2.
Број хетероцитата/коцитата: 6; Број самоцитата: 2
22. Maravić, N., **Teslić, N.**, Nikolić, D., Dimić, I., Šereš, Z., Pavlić, B. (2022) From agricultural waste to antioxidant-rich extracts: Green techniques in extraction of polyphenols from sugar beet leaves. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*, 28, 100728. JCR, Chemistry, Multidisciplinary 49/178, Impact Factor 2022: 6,0.
Број хетероцитата/коцитата: 6; Број самоцитата: 1
23. Maravić, N., Šereš, Z., Krstonošić, V., Dokić, P., **Teslić, N.**, Dokić, Lj. (2022) Comparative characterization of sugar beet fibers to sugar beet pectin and octenyl succinic anhydride modified maltodextrin in aqueous solutions using viscometry, conductometry, tensiometry and component analysis. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 103(1), 255–263. JCR, Chemistry, Applied 20/72, Impact Factor 2022: 4,1.
Број хетероцитата/коцитата: 1; Број самоцитата: 0
24. Dimić, I., Pezo, L., Rakić, D., **Teslić, N.**, Zeković, Z., Pavlić, B. (2021) Supercritical fluid extraction kinetics of cherry seed oil: Kinetics modeling and ANN

- optimization. *Foods*, 10, 1513. JCR, Food Science & Technology 35/144, Impact Factor 2021: 5,561.
Број хетероцитата/коцитата: 5; Број самоцитата: 2
25. Mrkonjić, Ž., Rakić, D., Olgun, E.O., Canli, O., Kaplan, M., **Teslić, N.**, Zeković, Z., Pavlić, B. (2021) Optimization of antioxidants recovery from wild thyme (*Thymus serpyllum* L.) by ultrasound-assisted extraction: Multi-response approach. *Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants*, 24, 100333. JCR, Plant Sciences 56/240, Impact Factor 2021: 3,945.
Број хетероцитата/коцитата: 7; Број самоцитата: 5
26. Marić, B., Pavlić, B., Čolović, D., Abramović, B., Zeković, Z., Bodroža Solarov, M., Ilić, N., **Teslić, N.** (2020) Recovery of high-content ω -3 fatty acid oil from raspberry (*Rubus idaeus* L.) seeds: chemical composition and functional quality. *LWT-Food Science and Technology*, 130, 109627. JCR, Food Science & Technology 29/144, Impact Factor 2020: 4,952.
Број хетероцитата/коцитата: 10; Број самоцитата: 4
27. Pavlić, B., Pezo, L., Marić, B., Peić Tukuljac, L., Zeković, Z., Bodroža-Solarov, M., **Teslić, N.** (2020) Supercritical fluid extraction of raspberry seed oil: Experiments and modelling. *The Journal of Supercritical Fluids*, 157, 104687. JCR, Engineering, Chemical 36/143, Impact Factor 2020: 4,577.
Број хетероцитата/коцитата: 30; Број самоцитата: 7
28. **Teslić, N.**, Bojanić, N., Rakić, D., Takači, A., Zeković, Z., Fištes, A., Bodroža-Solarov, M., Pavlić, B. (2019) Defatted wheat germ as source of polyphenols – Optimization of microwave-assisted extraction by RSM and ANN approach. *Chemical Engineering and Processing – Process Intensification*, 143, 107634. JCR, Engineering, Chemical 40/143, Impact Factor 2019: 3,731.
Број хетероцитата/коцитата: 27; Број самоцитата: 2
29. **Teslić, N.**, Vujadinović, M., Ruml, M., Ricci, A., Vuković, A., Parpinello, G.P., Versari, A. (2019) Future climatic suitability of the Emilia-Romagna (Italy) region for grape production. *Regional Environmental Change*, 19, 599–614. JCR, Environmental Studies 31/123, Impact Factor 2019: 3,481.
Број хетероцитата/коцитата: 16; Број самоцитата: 0

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

30. Krstić, M., **Teslić, N.**, Bošković, P., Obradović, D., Zeković, Z., Milić, A., Pavlić, B. (2023) Isolation of garlic bioactives by pressurized-liquid and subcritical water extraction. *Molecules*, 28, 369. JCR, Chemistry, Multidisciplinary 63/178, Impact Factor 2022: 4,6.
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 0

31. Pavlić, B., Mrkonjić, Ž., **Teslić, N.**, Cvetanović Kljakić, A., Pojić, M., Mandić, A., Stupar, A., Santos, F., Duarte, A.R.C., Mišan, A. (2022) Natural deep eutectic solvent (NADES) extraction improves polyphenol yield and antioxidant activity of wild thyme (*Thymus serpyllum* L.) extracts. *Molecules*, 27, 1508. JCR, Chemistry, Multidisciplinary 63/178, Impact Factor 2022: 4,6.
Број хетероцитата/коцитата: 12; Број самоцитата: 1
32. Radivojac, A., Bera, O., Zeković, Z., **Teslić, N.**, Mrkonjić, Ž., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Pavlić, B. (2021) Extraction of peppermint essential oils and lipophilic compounds: Assessment of process kinetics and environmental impacts with multiple techniques. *Molecules*, 26, 2879. JCR, Chemistry, Multidisciplinary 65/180, Impact Factor 2021: 4,927.
Број хетероцитата/коцитата: 13; Број самоцитата: 1
33. Mrkonjić, Ž., Rakić, D., Kaplan, M., **Teslić, N.**, Zeković, Z., Pavlić, B. (2021) Pressurized-liquid extraction as an efficient method for valorization of *Thymus serpyllum* herbal dust towards sustainable production of antioxidant. *Molecules*, 26, 2548. JCR, Chemistry, Multidisciplinary 65/180, Impact Factor 2021: 4,927.
Број хетероцитата/коцитата: 5; Број самоцитата: 6
34. **Teslić, N.**, Bojanić, N., Čolović, D., Fištes, A., Rakić, D., Bodroža-Solarov, M., Zeković, Z., Pavlić, B. (2021) Conventional versus novel extraction techniques for wheat germ oil recovery: multi-response optimization of supercritical fluid extraction. *Separation Science and Technology*, 56, 1546–1561. JCR, Engineering, Chemical 80/143, Impact Factor 2021: 2,799.
Број хетероцитата/коцитата: 3; Број самоцитата: 2
35. Ricci, A., Parpinello, G.P., **Teslić, N.**, Kilmartin, P.A., Versari, A. (2019) Suitability of the cyclic voltammetry measurements and DPPH• spectrophotometric assay to determine the antioxidant capacity of food-grade oenological tannins. *Molecules*, 24, 2925. JCR, Chemistry, Multidisciplinary 70/177, Impact Factor 2019: 3,267.
Број хетероцитата/коцитата: 20; Број самоцитата: 0
36. Bojanić, N., **Teslić, N.**, Rakić, D., Brdar, M., Fištes, A., Zeković, Z., Bodroža-Solarov, M., Pavlić, B. (2019) Extraction kinetics modeling of wheat germ oil supercritical fluid extraction. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43, e14098. JCR, Food Science & Technology 77/133, Impact Factor 2017: 1,510¹.
Број хетероцитата/коцитата: 6; Број самоцитата: 3
37. Ricci, A., **Teslić, N.**, Petropoulos, V.I., Parpinello, G.P., Versari, A. (2019) Fast analysis of total polyphenol content and antioxidant activity in wines and oenological tannins using a flow injection system with tandem diode array and electrochemical

¹ На основу прилога 2. став 3. Правилника о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020 и 14/2023) категоризација и рангирање научних часописа извршени су за период од две године пре публикавања и година публикавања, и то за ону годину у којој је часопис најбоље рангиран, односно ону у којој је имао највећи импакт фактор. Коришћена база била је Journal Citation Report за период 1981–2023 (www.kobson.nb.rs).

detections. *Food Analytical Methods*, 12, 347–354. JCR, *Food Science & Technology* 49/139, Impact Factor 2019: 2,667.

Број хетероцитата/коцитата: 8; Број самоцитата: 0

M23 (3) Рад у међународном часопису

38. Krulj, J., Pezo, L., Kojić, J., Bodroža-Solarov, M., **Teslić, N.** (2021) Quality evaluation of cold-pressed oils and semi-defatted cake flours obtained on semi-industrial scale. *Journal of Food and Nutrition Research*, 60(3), 217-228. JCR, *Food Science & Technology* 127/144, Impact Factor 2021: 1,138.

Број хетероцитата/коцитата: 2; Број самоцитата: 1

39. Vakula, A., Terić Horecki, A., Pavlić, B., Jokanović, M., Ognjanov, V., Milović, M., **Teslić, N.**, Parpinello, G., Decler, M., Šumić, Z. (2021) Application of different techniques on stone fruit (*Prunus* spp.) drying and assessment of physical, chemical and biological properties. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45, e15158. JCR, *Food Science & Technology* 94/144, Impact Factor 2021: 2,609.

Број хетероцитата/коцитата: 5; Број самоцитата: 0

40. Marić, B., Abramović, B., Ilić, N., Krulj, J., Kojić, J., Perović, J., Bodroža-Solarov, M., **Teslić, N.** (2020) Valorization of red raspberry (*Rubus idaeus* L.) seeds as a source of health beneficial compounds: Extraction by different methods. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44, e14744. JCR, *Food Science & Technology* 90/144, Impact Factor 2020: 2,190.

Број хетероцитата/коцитата: 7; Број самоцитата: 5

41. Pavlić, B., **Teslić, N.**, Kojić, P., Lato, P. (2020) Prediction of the GC-MS retention time for terpenoids detected in sage (*Salvia officinalis* L.) essential oil using QSRR approach. *Journal of the Serbian Chemical Society*, 85, 9–23. JCR, *Chemistry, Multidisciplinary* 141/178, Impact Factor 2020: 1,240.

Број хетероцитата/коцитата: 3; Број самоцитата: 0

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

42. Perović, J., Marić, B., **Teslić, N.**, Kojić, J., Krulj, J., Filipčev, B., Ilić, N., Bodroža Solarov, M. (2019) Physico-chemical properties of corn-based snack fortified with raspberry. *Food and Feed Research*, 46, 61–71.

Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 0

M30 - ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M32 (1,5) Усмено предавање на међународном скупу штампано у изводу

43. **Teslić, N.**, Stupar, A., Pavlić, B., Mandić, A., Pojić, M., Mrkonjić, Ž., Cvetanović Kljakić, A., Vrgović, P., Mišan, A. (2022) Natural deep eutectic solvents and their potential application in food industry. International Meet on Food Science and Technology, 18–20 August, Edinburgh, Great Britain, Book of Abstracts, 11–12.
44. **Teslić, N.**, Ricci, A., Parpinello, G.P., Versari, A. (2018) Impact of climate change on wine industry and sustainable production. 4th FoodTech Congress, 23–25 October, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 47.

M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

45. Cvetanović Kljakić, A., Pavlić, B., **Teslić, N.**, Stupar, A., Pojić, M., Mandić, A., Mišan, A. (2022) Polyphenols recovery from *Sambucus ebulus* L., by using NADES solvent. The IRES International Conference, 28–29 June, Mexico City, Mexico, Proceedings, 1–5.
46. Ricci, A., Parpinello, G.P., **Teslić, N.**, Kilmartin, P.A., Versari, A. (2018) Cyclic voltammetry for authentication and compositional profiling of oenological tannins. 4th FoodTech Congress, 23–25 October, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 321–327.
47. Kojić, J., **Teslić, N.**, Ilić, N., Kokić, B., Krulj, J., Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M. (2018) Impact of extrusion processing parameters on functional properties of snack products from spelt wholegrain flour with added. 4th FoodTech Congress, 23–25 October, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 123–128.

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

48. Miljanić, J., Krstović, S., Peić Tukuljac, L., Šregelj, V., **Teslić, N.**, Kojić, J. (2022) The nutritional pressed seed oil cakes value and mineral composition of the red grape, blackberry and raspberry cold-pressed seed oil cake. 11th International Conference on Social and Technological Development, 2–5 June, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, Book of Abstracts, 131.
49. Mrkonjić, Ž., Rakić, D., Kaplan, M., **Teslić, N.**, Zeković, Z., Lazarević, I., Pavlić, B. (2022) Polyphenols profile of wild thyme extracts obtained by conventional solid-liquid and ultrasound-assisted extraction. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing, 20–22 October, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 162.
50. Kljakić Cvetanović, A., Pavlić, B., **Teslić, N.**, Stupar, A., Pojić, M., Mandić, A., Mišan, A (2022) Advantages of using natural deep eutectic solvents (NADES) for obtaining functional additives for food production. International Humboldt-Kolleg Conference “How to Change the World via Science”, 9–11 June, Madaba, Jordan, Book of Abstracts, 64.

51. Kljakić Cvetanović A., Pavlić, B., **Teslić, N.**, Stupar, A., Vrgović, P., Pojić, M., Mandić, A., Mišan, A. (2022) A green strategy to improve the bioavailability of bioactive ingredients of *Sambucus ebulus* L.: Perspective of using NADES solvents from the environmental point of view. International Humboldt-Kolleg Conference “How to Change the World via Science”, 9–11 June, Madaba, Jordan, Book of Abstracts, 125.
52. Stupar, A., Cvetanović Kljakić, A., Pavlić, B., **Teslić, N.**, Mandić, A., Pojić, M., Marrucho, I., Mišan, A. (2021) Emerging approach of carotenoids recovery by switchable natural deep eutectic solvents. 6th Green and Sustainable Chemistry Conference, 16–18 November, Amsterdam, Netherland, Book of Abstracts, 6.
53. Dimić, I., Cvetković, N., Milinković, B., Pantelić, J., Zeković, Z., Pavlić, B., **Teslić, N.** (2021) Cherry seed oil: supercritical fluid extraction of lipophilic bioactive compounds. International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference, 25–26 November, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 221.
54. Mrkonjić, Ž., Rakić, D., Takači, A., Zeković, Z., Lazarević, I., Pavlić, B., **Teslić, N.** (2021) RSM and ANN optimization of polyphenols recovery from *Thymus serpyllum* herbal dust using microwave-assisted extraction. International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference, 25–26 November, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 215.
55. Stupar, A., **Teslić, N.**, Mandić, A., Pojić, M., Mišan, A., Cvetanović, A., Pavlić, B., Mrkonjić, Ž., Khakimova, N., Vrgović, P. (2021) Natural deep eutectic solvents for green agri-food solutions. International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference, 25–26 November, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 206.
56. **Teslić, N.**, Marić, B., Pavlić, B., Santos, F., Oliveira, F., Khakimova, N., Stupar, A., Pojić, M., Mandić, A., Cvetanović A., Duarte, A.R.C., Mišan, A. (2021) Extraction of ellagic acid from defatted raspberry seeds using NADES. 2nd International Meeting on Deep Eutectic Solvents, 14–17 June, Lisbon, Portugal, Book of Abstracts, 91.
57. Blagojević, N., Ikonić, B., **Teslić, N.**, Zeković, Z., Pavlić, B. (2020) Chemical profile and antioxidant activity of essential oil from Apiceae species grown in Serbia. Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy, ISEKI Consumption, 18–19 November, Bucharest, Romania, Book of Abstracts, 45.
58. Mrkonjić, Ž., Rakić, D., **Teslić, N.**, Zeković, Z., Pavlić, B. (2020) Optimization of antioxidants recovery from filter-tea by-product of *Thymus serpyllum* L. by pressurized-liquid extraction. Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, ISEKI, 18–19 November, Bucharest, Romania, Book of Abstracts, 40.

59. Dimić, I., Mrkonjić, Ž., **Teslić, N.**, Čolović, D., Zeković, Z., Pavlić, B. (2019) Influence of supercritical fluid extraction parameters on grape seeds oil recovery. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10–11 October, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 218.
60. Mrkonjić, Ž., **Teslić, N.**, Zeković, Z., Pavlić, B. (2019) Multi-response optimization of polyphenols recovery from *Thymus serpyllum* by ultrasound-assisted extraction. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10–11 October, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 215.
61. Marić, B., Abramović, B., Pavlić, B., Peić-Tukuljac, L., Ilić, N., Čolović, D., Bodroža-Solarov, M., Zeković, Z., **Teslić, N.** (2019) Fatty acids profile of red raspberry (*Rubus Idaeus* L.) seed oil: Optimization of supercritical fluid extraction. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10–11 October, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 68.
62. Bojanić, N., **Teslić, N.**, Rakić, D., Takači, A., Zeković, Z., Fišteš, A., Bodroža-Solarov, M., Pavlić, B. (2019) Application of artificial neural network for optimization of microwave-assisted extraction (MAE) of defatted wheat germ phenolic antioxidants. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10–11 October, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 25.
63. **Teslić, N.**, Bojanić, N., Pavlić, B., Bodroža-Solarov, M., Fišteš, A., Zeković, Z. (2019) Comparative analysis of convectional and novel extraction techniques for the defatted wheat germ polyphenols recovery. 13th World Congress on Polyphenols Application, 30 September–01 October, Valletta, Malta, Book of Abstracts, 133.
64. Bojanić, N., **Teslić, N.**, Rakić, D., Fišteš, A., Zeković, Z., Bodroža-Solarov, M., Pavlić, B. (2019) Optimization of microwave-assisted extraction (MAE) of defatted wheat germ of phenolic antioxidants using response surface methodology. 13th World Congress on Polyphenols Application, 30 September–01 October, Valletta, Malta, Book of Abstracts, 74.
65. Pavlić, B., Bojanić, N., **Teslić, N.**, Rakić, D., Brdar, M., Fišteš, A., Bodroža-Solarov, M., Zeković, Z. (2019) Supercritical fluid extraction of wheat germ oil: RSM optimization. 17th European Meeting on Supercritical Fluids, 8–11 April, Ciudad Real, Spain, Book of Abstracts, 309–310.
66. Zeković, Z., Bojanić, N., **Teslić, N.**, Rakić, D., Brdar, M., Fišteš, A., Bodroža-Solarov, M., Pavlić, B. (2019) Extraction kinetics of wheat germ oil SFE. 17th European Meeting on Supercritical Fluids, 8–11 April, Ciudad Real, Spain, Book of Abstracts, 307–308.
67. **Teslić, N.**, Bojanić, N., Čolović, D., Fišteš, A., Rakić, D., Bodroža-Solarov, M., Zeković, Z., Pavlić, B. (2019) Comparative analysis of conventional and novel extraction techniques for the wheat germ oil recovery. 6th International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, 11–13 March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Proceedings, 87.

68. **Teslić, N.**, Bojanić, N., Čolović, D., Fišteš, A., Rakić, D., Bodroža-Solarov, M., Zeković, Z., Pavlić, B. (2019) Supercritical fluid extraction of wheat germ oil: Optimization by response surface methodology. 6th International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, 11–13 March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Proceedings, 86.
69. Perović, J., Marić, B., **Teslić, N.**, Kojić, J., Krulj, J., Čurčić, N., Bodroža-Solarov, M. (2018) Raspberry seed supplemented snack: The effect of different extrusion conditions on the physicochemical properties. 4th FoodTech Congress, 23–25 October, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 90.

M60 – ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M61 (1,5) Усмено предавање на националном скупу штампано у целини

70. **Teslić, N.**, Ricci, A., Parpinello, G.P., Versari, A. (2019) Vitis vinifera facing climate change. Enoforum, 21–23 May, Vincenza, Italy, Internet Journal of Viticulture and Oenology 11, 1, 1–5.

M62 (1) Усмено предавање на националном скупу штампано у изводу

71. **Teslić, N.** (2022) Carotenoids and ellagic acid extraction with natural deep eutectic solvents – potential application for cosmetic industry? NaDES for biomass valorization: new insight of a green technology, 6–7 September, Le Studium webinars, Book of Abstracts, 11.

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

72. **Teslić, N.**, Oliveira, F., Santos, F., Stupar, A., Pojić, M., Mandić, A., Pavlić, B., Cvetanović A., Duarte, A.R.C., Mišan, A. (2022) Valorization of raspberry seeds using acidic NADES: A preliminary study. 4th Edition of Euro-Global Conference on Food Science and Technology, 12–13 September, virtual event, Book of Abstracts, 51.
73. Pestorić, M., Škrobot, D., Pojić, M., Mandić, A., **Teslić, N.**, Pavlić, B., Mišan, A. (2022) Consumer ranking test in assessing the attractiveness of beverages based on NADES extrats. XXXIV Naučno-stručni skup sa međunarodnim učešćem “Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi” (PTEP), 03–08 April, Sokobnja, Serbia, Book of Abstracts, 70.
74. Kljakić Cvetanović, A., Ocvik, M., Rutnik, K., Košir, I.J., Mašković, P., Pavlić, B., Radojković, M., **Teslić, N.**, Stupar, A., Zeković, Z. (2022). Biological and pharmaceutical potential of supercritical carbon-dioxide extracts of hops. 1st

- International Conference of Science and Pharmacy, 26–28 October, AI Karak, Jordan, Book of Abstracts, 56.
75. Mrkonjić, Ž., **Teslić, N.**, Zeković, Z., Pavlić, B. (2019) Efficiency of different solvent systems for the conventional solid/liquid extraction of *Thymus serpyllum* polyphenols. 7th Conference of Young Chemists of Serbia, 2 November, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, 30.
76. Bojanić, N., **Teslić, N.**, Rakić, D., Pavlić, B. (2019) Response surface methodology: Optimization of microwave-assisted extraction (MAE) of defatted wheat germ phenolic antioxidants. 7th Conference of Young Chemists of Serbia, 2 November, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, 29.
77. Dimić, I., Mrkonjić, Ž., Pavlić, B., **Teslić, N.** (2019) Supercritical fluid extraction of grape seed: Effects of process parameters on target compounds. 7th Conference of Young Chemists of Serbia, 2 November, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, 23.
78. **Teslić, N.**, Zeković, Z., Vidović, S., Radosavljević, R., Vidosavljević, S., Pavlić, B. (2018) Membrane concentration of sage herbal dust extract obtained by subcritical water extraction. UniFood Conference, 5–6 October, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, OHP40 / FCHP40.

M82 (6) Novo tehničko rešenje (metoda) primenjeno na nacionalnom nivou

79. Miljanić, J., Krstović, S., **Teslić, N.**, Kojić, J., Perović, L., Šimurina, O., Bodroža Solarov, M. (2023) Dodatak hrani i hrani za životinje na bazi nusproizvoda iz procesa proizvodnje hladno ceđenog ulja semena kupine (*Rubus fruticosus* L.). Tehničko rešenje, novo tehničko rešenje (metoda) primenjeno na nacionalnom nivou, realizovano za „Pan-Union doo“, Novi Sad.
80. Šarić, B., Kojić, J., **Teslić, N.**, Šarić, Lj., Đermanović, B., Ikonić, P., Čabarkapa, I. (2023) Termostabilni voćni nadev od tropa višnje. Tehničko rešenje, novo tehničko rešenje (metoda) primenjeno na nacionalnom nivou, realizovano za „Nutri sweet doo“, Novi Sad.
81. Pavlić, B., **Teslić, N.**, Mrkonjić, Ž., Cvetković, B., Pojić, M., Stupar, A., Mandić, A., Cvetanović, A., Strezoski, L., Mišan, A. (2022) Ekstrakt majčine dušice na bazi eutektičke smeše za osvežavajuća bezalkoholna pića – Wildthymes. Tehničko rešenje, novo tehničko rešenje (metoda) primenjeno na nacionalnom nivou, realizovano za „Streco 021“, Novi Sad.
82. **Teslić, N.**, Cvetković, B., Pojić, M., Stupar, A., Mandić, A., Pavlić, B., Cvetanović, A., Strezoski, L., Mišan, A. (2022) „Zeleni“ ekstrakt za osvežavajuća bezalkoholna pića – Greenberry. Tehničko rešenje, novo tehničko rešenje (metoda) primenjeno na nacionalnom nivou, realizovano za „Streco 021“, Novi Sad.
83. Kojić, J., Perović, J., Krulj, J., **Teslić, N.**, Kojić, P., Ilić, N., Cvetković, B., Mitrović, I., Bodroža-Solarov, M. (2021) Bezglutenski funkcionalni flips proizvod obogaćen

korenom cikoriје (*Cichorium intybus* L.). Tehničko rešenje, novo tehničko rešenje (metoda) primenjeno na nacionalnom nivou, realizovano za „Bim Tim“, Novi Sad.

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

Прва група радова односи се на изоловање биоактивних једињења из споредних производа пољопривреде и прехранбене индустрије или других биљних сировина (лековито и зачинско биље), оптимизацију процеса екстракције у циљу добијања максималног приноса жељених компоненти и развој нових зелених екстракционих техника. Најчешће изучавана биоактивна једињења су разни полифеноли (рад М21а бр. 5, рад М21а бр. 9, рад М21 бр. 15, рад М21 бр. 18, рад М21 бр. 21, рад М21 бр. 22, рад М21 бр. 28, рад М23 бр. 40, саопштење М34 бр. 49, саопштење М34 бр. 56, саопштење М34 бр. 54, итд.), терпени (рад М21а бр. 10, рад М21 бр. 13, саопштење М34 бр. 57 итд), токофероли (рад М21а бр. 11, рад М21 бр. 16, рад М21 бр. 26, рад М22 бр. 34, рад М23 бр. 38, рад М23 бр. 40 итд.), масне киселине (рад М21а бр. 11, рад М21 бр. 16, рад М21 бр. 26, рад М22 бр. 34, рад М23 бр. 40, саопштење М34 бр. 48, саопштење М34 бр. 68 итд.) и алицин (рад М22 бр. 30). Надевена биоактивна једињења изолована су из разних биљних матрикса у које спадају нуспроизводи пољопривреде и прехранбене индустрије (коштице грожђа – рад М21а бр. 11, семе малине – рад М21 бр. 15, коштице вишње – рад М21 бр. 16, биљна прашина мајчине душице – рад М21 бр. 18, лишће шећерне репе – рад М21 бр. 22, пшенична клица – рад М22 34 итд.), хмељ (саопштење М64 бр. 74), воће (црвена и црна рибизла – рад М21 бр. 21 и магиња – рад М21 бр. 12) и лековито и зачинско биље (лишће менте – рад М21а бр. 10, босиљак, жалфија, мирођија, оригано, камилица, ртањски чај – рад М21 бр. 13). Од иновативних техника изоловања биоактивних компоненти коришћене су екстракција суперкритичним угљен-диоксидом (рад М21а бр. 10, рад М21а бр. 11, рад М21 бр. 16, саопштење М34 бр. 68, саопштење М64 бр. 74 итд.), микроталасна екстракција (рад М21а бр. 10, рад М21а бр. 11, рад М21 бр. 18, рад М21 бр. 21, саопштење М34 бр. 54 итд.), микроталасна хидродестилација (рад М21а бр. 10), ултразвучна екстракција (рад М21а бр. 10, рад М21а бр. 11, рад М21 бр. 15, рад М21 бр. 21, рад М21 бр. 25, саопштење М34 бр. 49 итд.), екстракција са течним растварачем под притиском (рад М21 бр. 12, рад М21 бр. 21, рад М22 бр. 33, саопштење М34 бр. 58 итд.) и екстракција природним еутектичким смешама (рад М21а бр. 9, рад М22 бр. 31, рад М33 бр. 45, саопштење М34 бр. 56, саопштење 64 бр. 72 итд.). У добијеним екстрактима се осим одређивања приноса циљаних компоненти анализирао и биоактивност екстраката (антиоксидативна, антимикробна, антипролиферативна активност и инхибиција активности разних ензима). Из ове области објављен је прегледни рад (М21а бр. 7) и написана су 4 поглавља у монографијама (М13 бр. 1 и 2 и М14 бр. 3 и 4).

Друга група радова односи се на екстракцију биоактивних једињења из биљних сировина и примена екстраката у формулацији нових производа, као и на додавање алтернативних биљних сировина у прехранбене производе. Одабрани хидрофилни и липофилни екстракти и алтернативне биљне сировине су се додавали у прехранбене производе како би се побољшала нутритивна вредност или биофункционалност (рад М21а бр. 6, рад М21 бр. 17, рад М21 бр. 20, рад М24 бр. 42, рад М33 бр. 47, саопштење М33 бр. 47, саопштење М34 бр. 69) и како би се продужио рок трајања прехранбеног производа (рад М21 бр. 14). Добијени производи су карактерисани применом сензорских метода анализе, биоактивности је одређена *in vitro* тестовима, а поред садржаја микро и макро нутријената, тестирано је и евентуално присуство хемијских контаминената. Из ове области објављен је прегледни рад (М21а бр. 8), одржано је усмено предавање (М32 бр. 43) и написано је 5 техничких решења (М82 бр. 79–83). У раду категорије М21 (бр. 19) и саопштењу категорије М64 (бр. 73) приказани су резултати стидије о ко-креативном дизајнирању нових функционалних производа добијени ацетирањем са потрошача.

Трећа група радова односи се на математичко моделовање процеса екстракције. У овим радовима је изучавана кинетика екстракције суперкритичним угљендиоксидом коришћењем емпиријских модела и модела преноса масе, при чему је принос екстракције (количина добијеног уља) коришћен као одзив, док су матрикси изучавања били семе малине (рад М21 бр. 27), пшенична клица (рад М22 бр. 36 и рад М34 бр. 66) и коштица вишње (рад М21 бр. 24). Оптимизација екстракције у циљу добијања максималног приноса биљног уља се вршила применом статистичких алата, као што су метода одзивних површина и вештачке неуронске мреже. У раду категорије М22 (бр. 32) изучавано је и моделовање кинетике процеса екстракције етарског уља из лишћа менте применом хидродестилације.

Остали радови обрађују теме попут моделовања климатских промена и утицаја истих на квалитет вина и грожђа у виноградарском региону Италије (рад М21 бр. 29, усмено предавање М32 бр. 44 и усмено предавање М61 бр. 70), развијање метода за одређивање полифенола и антиоксидативне активности (рад М22 бр. 35 и рад М22 бр. 37, саопштење М33 бр. 46), развијање метода за одређивање терпена (рад М23 бр. 41), утицај техника сушења на квалитативне параметре коштуњавог воћа (рад М23 бр. 39) и усмено предавање о примени биљних екстраката у козметичкој индустрији (М62 бр. 71).

IV) ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске истражена је цитираност радова др Немање Теслића 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 2018. до јуна 2023. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је 531 (454 хетероцитата или коцитата и 77 самоцитата). Такође, истражена је цитираност радова др Немање Теслића у бази Scopus за период од 2018. до септембра 2023. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је 684 (583 хетероцитата или коцитата и 101 самоцитата).

V) ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1. Награде и признања за научни рад

- Друга награда за најбољег младог истраживача са највећом продукцијом радова у 2022. години на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду.
- Прва награда за најбољег младог истраживача са највећом продукцијом радова у 2021. години на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду.
- Награда за изваредног рецензента у 2021. години у научном часопису FOODS – MDPI (M21).
- Стипендиста за постдокторско усавршавање у трајању од 3 месеца од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије на једанаестом конкурс за стипендирање младих истраживача-постдокторанада ради усавршавања у престижним научноистраживачким организацијама у иностранству у 2020. години. Од укупног броја пријављених кандидата (22) из свих научних области, Немања Теслић дели друго место по броју бодова.
- Награда за најбољи докторат („R. Ferrarini“) у Италији у 2018. години из области виноградарства, коју додељује Италијанска асоцијација за винарство и виноградарство (SIVE).

- Стипендиста за докторско усавршавање у трајању од 3 године на Универзитету у Болоњи, Италија, од стране ERASMUS JoinE Usee PENTA програма у 2014. години. Укупно 7 награђених из Србије за целокупне докторске студије на неколико Универзитета из ЕУ.

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

Кандидат је одржао следећа предавања по позиву (позивна писма или сертификат у прилогу):

- Из категорије M32: **Teslić, N.**, Stupar, A., Pavlić, B., Mandić, A., Pojić, M., Mrkonjić, Ž., Cvetanović Kljakić, A., Vrgović, P., Mišan, A. (2022) Natural deep eutectic solvents and their potential application in food Industry. International Meet on Food Science and Technology, 18–20 August, Edinburgh, Great Britain, Book of Abstracts, 11-12.
- Из категорије M32: **Teslić, N.**, Ricci, A., Parpinello, G.P., Versari, A. (2018) Impact of climate change on wine industry and sustainable production. 4th FoodTech Congress, 23–25 October, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 47.
- Из категорије M61: **Teslić, N.**, Ricci, A., Parpinello, G.P., Versari, A. (2019) Vitis vinifera facing climate change. Enoforum, 21–23 May, Vincenza, Italy, Internet Journal of Viticulture and Oenology 11, 1, 1–5.
- Из категорије M62: **Teslić, N.** (2022) Carotenoids and ellagic acid extraction with natural deep eutectic solvents – potential application for cosmetic industry? NaDES for biomass valorization: new insight of a green technology, 6–7 September, Le Studium webinars, Book of Abstracts 11.

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

Кандидат је био члан научног одбора међународне научне конференције *IV International Congress Food Technology, Quality and Safety*, одржане 23–25.10.2018. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

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

Кандидат је 1 од 4 члана уређивачког одбора научног часописа Food and Feed Research (M24) - <http://foodandfeed.fins.uns.ac.rs/index.php?page=editorial-board>

Кандидат је такође рецензирао радове за следеће научне часописе (<https://www.webofscience.com/wos/author/record/ABD-2622-2021>):

- Food Research International (M21a) – 2 рада
- Ultrasonics Sonochemistry (M21a) – 1 рад
- Critical Reviews in Analytical Chemistry (M21) – 2 рада
- Agronomy (M21) – 1 рад
- Agriculture (M21) – 1 рад
- Foods (M21) – 30 радова
- Climate (M22) – 1 рад
- Water (M22) – 1 рад
- Applied Science (M22) – 1 рад
- Atmosphere (M22) – 1 рад
- Molecules (M22) – 14 радова
- International Journal of Food Science and Technology (M22) – 1 рад
- Fermentation (M22) – 1 рад
- Processes (M22) – 3 рада
- Food Analytical Methods (M22) – 1 рад
- Green Chemistry Letters and Reviews (M22) – 1 рад
- Chemical Papers (M23) – 1 рад
- International Food Research Journal (M23) – 1 рад

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

2.1. Допринос развоју науке у земљи

Кандидат је као члан Центра за карактеризацију и примену нутрацеутка Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду заслужан за развој и примену зелених растварача и зелених екстрационих техника у земљи. Овом области је почео да се бави током докторских студија у Италији, у сарадњи са проф. др Бранимиром Павлић са Технолошког факултета Нови Сад, а стечено знање је пренео и проширио током рада на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, који се, захваљујући раду кандидата и члановима тима за зелене екстракције може сматрати једним од најбољих центара у земљи. Промоцијом резултата научноистраживачког рада из области изоловања биоактивних једињења из споредних производа пољопривреде и прехранбене индустрије применом зелених екстрационих техника путем публикација у научним часописима, саопштења на међународним и националним конгресима и умрежавањем са институцијама у свету које се баве сличном и/или комплементарном проблематиком кроз пројекте ЕУ и студијске боравке, кандидат је допринео како

развоју науке, тако и видљивости своје институције, а тиме и своје земље, у горепоменутој области. Осим квалитетом публикација (4 поглавља у монографијама категорије M13 и већина радова из категорије M20 од последњег избора у звање), кандидат је својим ангажовањем током пријаве и реализације међународних пројеката (наведених у одељку 2.4) значајно допринео развоју науке у земљи. Своја знања преносио је и преноси како својим колегама у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, тако и у осталим научноистраживачким институцијама у земљи, што је резултирало бројним заједничким радовима, публикованим у оквиру израде докторских дисертација млађих колега (секција 2.2). Кандидат је, као водећи аналитичар (2020–сада) за одређивање пестицида акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, значајно допринео развоју и акредитовању методе за одређивање пестицида GC-MS/MS и LC-MS/MS техникама, при чему је FINSLab проширио обим акредитације са 49 на 531 пестицид, а знање у овој области пренео је колегама у Институту. Осим поменутог, као члан тима истраживача Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, кандидат је био активни учесник Европске ноћи истраживача „Озелени науком“ дана 27.09.2021. године у Новом Саду.

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

- Кандидат је био интерни ментор и члан комисије за одбрану докторске дисертације др Бошка Марића, одбрањене 27.07.2022. године на Природно-математичком факултету, Универзитет у Новом Саду, под називом „Валоризација семена малине као потенцијалног извора биоактивних једињења за примену у функционалној храни и суплементима“, о чему сведоче одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду о именовању др Немања Теслића за интерног ментора за кандидата др Бошка Марића (Број: 2/5-3/3-2 од 21.05.2019), као и 3 M21, 1 M23 и 2 M34 објављена заједничка рада или саопштења на којима је др Немања Теслић кореспондирајући аутор или први аутор (Библиографски подаци M20 – радови бр. 15, 16, 27, 40, 56 и 61). Др Немања Теслић руководио је радним задатком „Development of new functional beverage“ на пројекту „DESTiny“ (секција 3.1), што је резултирало објављивањем саопштења M34 (рад бр. 56).
- Кандидат активно учествује у изради докторске дисертације и кандидата мастер инж. Иване Димић, студенткиње Технолошког

факултета Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, под радним називом „Изоловање биоактивних једињења из коштице вишне – оптимизације и модаловање савремених екстракционих процеса“, о чему сведоче 1 М21а, 2 М21, 2 М34 и 1 М64 објављена заједничка рада или саопштења са конференције (Библиографски подаци М20 – радови бр. 11, 16, 24, 53, 59 и 77). Кандидат је на раду М21 бр. 16, саопштењима М34 бр. 53 и 59 и саопштењу М64 бр. 77 био кореспондирајући аутор. Др Немања Теслић руководио је радним задатком „Extraction of bioactive compounds and process optimization“ на пројекту „BioUtilize“ (секција 3.1), што је резултирало објављивањем рада М21 бр. 16.

- Кандидат је учествовао у изради експерименталног дела докторске дисертације др Јелене Јеремић, одбрањене 15.10.2021. године на Департману за пољопривредне и прехранбене науке, Универзитет у Болоњи, Италија, под називом „Study of the Chianti and Chianti Classico appellations: Evaluation of enological potential of Sangiovese and complementary varieties by a multiparametric approach“, о чему сведочи захвалница из доктората.
- Кандидат је био члан комисије за оцењивање подобности теме докторске дисертације и активно учествује у изради докторске дисертације кандидата мастер инж. Живана Мркоњића, студента Технолошког факултета Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, под називом „Изоловање биоактивних једињења из споредног производа мајчине душице (*Thymus serpyllum* L.) – оптимизације и модаловање савремених екстракционих процеса“. О томе сведоче 2 М21, 2 М22, 3 М34 и 1 М64 објављена заједничка рада или саопштења са конференција (Библиографски подаци М20 – радови бр. 18, 25, 31, 33, 49, 54, 58, 60 и 75).
- Кандидат је био и ментор стручне праксе на мастер академским студијама за 2 студента са Технолошког факултета у Новом Саду (мастер инж. Сања Милошевић и мастер инж. Сара Хоурани).

2.3. Педагошки рад

Кандидат је током 2015. године у трајању од 4 месеца био ангажован као предавач и асистент у изођењу лабораторијских вежби на мастер студијама „Master International Vintage“, Универзитет у Болоњи, Италија, о чему сведочи изјава координатора програма проф. др Андреа Версарија.

2.4. Међународна сарадња

- Кандидат је 2020/2021. године био стипендиста за постдокторско усавршавање Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, а стипендију је добио на конкурс за стипендирање младих истраживача-постдокторанада ради усавршавања у престижним научноистраживачким организацијама у иностранству. Том приликом, у периоду новембар 2020–фебруар 2021. године (3 месеца) боравио је као постдокторанд на Департману за хемију, Нова Универзитет, Португал, под менторством проф. др Ане Ц. Рита Дуарте. Резултати поменутог боравка публиковани су као 1 M21a рад, 1 M22 рад, 1 M34 саопштење са скупа и 1 M64 саопштење са скупа.
- Кандидат је 2014/2018. године био стипендиста за докторско усавршавање у трајању од 3 године добијене од ERASMUS JoinE Usee PENTA програма за целокупне докторске студије на Департману пољоприврених и прехранбених наука, Универзитет у Болоњи, Италија, под менторством проф. др Андреа Версарија. Резултати поменутог боравка публиковани су као 2 M21a рада, 3 M21 рада, 6 M22 радова 1 M23 рад, 1 M32 усмено предавање, 1 M33 саопштење, 1 M61 усмено предавање, 2 M63 саопштења и 1 M70 докторска дисертација.
- Кандидат је 2023. године био стипендиста за усавршавање у трајању од 1 недеље добијене од Erasmus+ Ka131 програма на Департману за пољопривреду, храну, природне ресурсе, животиње и екологију, Универзитет у Падови, Италија, под менторством проф. др Андрее Курионија.
- Кандидат је такође учествовао или учествује на следећим међународним пројектима:
 - 2023–2027. год.: Кључна особа испред Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду на пројекту, „Innovative approaches for marine and freshwater based ingredients to develop sustainable foods and value chains – IMPRESS“ у оквиру програма HORIZON-CL6-2022. (број уговора: 101084437-2).
 - 2023–2025. год: Учесник билатералног пројекта између Србије и Словеније „Sustainable food for healthy future“.
 - 2021–2025. год.: Учесник пројекта „Climate Resilient Orphan crops for increased DIVERSITY in Agriculture – CROPDIVA“ у оквиру програма H2020-EU.3.2.1. (број уговора: 101000847).
 - 2020–2022. год.: Учесник билатералног пројекта између Србије и Словеније „Green extraction techniques for obtaining highly valuable beer functional additives“.

- 2017–2022. год.: Учесник пројекта (3 месеца) „When solids become liquids: natural deep eutectic solvents for chemical process engineering – Des.olve“ у оквиру програма H2020-EU. 1.1.

2.5. Организација научних скупова

- Кандидат је био члан у организационом одбору међународне научне конференције *International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference, Towards the SDG Challenges*, одржане 25–26. новембра 2021. године, Нови Сад. Научну конференцију су организовали Природно-математички факултет, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, као друге чланице Универзитета у Новом Саду.
- Кандидат је са тимом пројекта DEStiny (секција 3.2.) организовао 2 научне радионице под називима „Екстра(кт) је“ и „Зелене екстракционе технике за иновативне прехранбене производе“, на којима су учествовали научници из Србије и Хрватске.
- Кандидат је са тимом пројекта DEStiny (секција 3.2.), са циљем популаризације науке, организовао радионицу у оквиру Европске ноћи истраживача „Озелени науком“, дана 27.09.2021. године у Новом Саду.

3. Организација научног рада

3.1. Руководијење пројектима, потпројектима и задацима

Руководијење радним пакетима на националним пројектима:

- 2022–траје до краја 2024. год.: Руководилац радног пакета „Extraction of bioactive compounds and process optimization“ на пројекту „Novel extracts and bioactive compounds from under-utilized resources for high-value applications – BioUtilize“, из програма ИДЕЈЕ (број пројекта: 7750168), руководилац пројекта проф. др Бранимир Павлић. Као резултат радног задатка објављене су следеће публикације: поглавља у књигама M13 бр. 1 и 2 као и рад M21 бр. 12.
- 2020–2022. год.: Руководилац радног пакета „Development of new functional beverages“ на пројекту „Natural deep eutectic solvents for green agri-food solutions – DEStiny“, из програма за изврсне пројекте младих истраживача – ПРОМИС (број пројекта: 6060592), руководилац пројекта др Александра Мишан. Као резултат радног задатка објављене су следеће публикације: рад M21 бр. 19, саопштење M32 бр. 43, саопштења M34 бр. 50 и 56 и техничка решења M82 бр. 81 и 82.

- 2019. год.: Руководилац иновационог ваучера “Иновативни додаци у пекарској и кондиторској индустрији – карактеризација брашна и погаче алтернативних биљних сировина”, из програма Иновациони ваучери мала и средња предузећа. Као резултат пројекта објављене су следеће публикације: рад М23 бр. 38, саопштење М34 бр. 48 и техничко решење М82 бр. 79.
- Аплициран пројекат у јулу 2023. год.: Руководилац пројекта „Road towards sustainable food industry with sugar- and polyol-based natural deep eutectic solvents - SugaRoad“ из програма за изврсне пројекте младих истраживача – ПРОМИС.
- Аплициран пројекат у септембру 2023. год.: Руководилац пројекта „Database as a tool for development of circular bio-based businesses” из програма Доказ концепта.

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

Пројекти

Учешће на националним пројектима који су реализовани:

- 2020–2022. год.: „Natural deep eutectic solvents for green agri-Food solutions – DEStiny“, из програма за изврсне пројекте младих истраживача – ПРОМИС (број пројекта: 6060592).
- 2019. год.: “Иновативни додаци у пекарској и кондиторској индустрији – карактеризација брашна и погаче алтернативних биљних сировина” из програма Иновациони ваучери мала и средња предузећа.
- 2019. год.: “Карактеризација иновативних јестивих уља високог квалитета добијених из алтернативних биљних сировина” из програма Иновациони ваучери мала и средња предузећа.
- 2018–2019. год.: „Нови производи органских цереалија и псеудоцереалија из органске производње“ (број пројекта: III46005).

Техничка решења

Кандидат је аутор или коаутор 5 техничких решења у периоду од избора у звање научни сарадник до данас. Техничка решења су набројана и категоризована у одељку Библиографски подаци (М80 – бр. 79–83) овог извештаја (5 техничких решење категорије М82). Допринос кандидата у реализацији техничких решења огледа се у идентификовању споредних производа из прехранбене индустрије који се могу валоризовати, поставци експерименталног дела истраживања (нпр. оптимизација екстрације), одређивању садржаја биоактивних једињења и њихове

биоактивности у готовим производима и споредним производима прехранбене индустрије, формулацији нових функционалних производа, као и у припреми документације. Сва техничка решења израђена су на захтев корисника са којима кандидат има дугогодишњу сарадњу и примењена су у пракси, имају вредност исказану кроз комерцијални потенцијал, а настала су у оквиру научноистраживачког процеса, те је њихов научни ниво верификован и у радовима објављеним у научним часописима.

Списак ТЕХНИЧКИХ РЕШЕЊА КОЈА ИСПУЊАВАЈУ КРИТЕРИЈУМЕ прописане Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020 и и 14/2023), дат од стране Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду (Интердисциплинарни научни одбор за пољопривреду и храну), дат је у прилогу.

3.2. Руковођење научним институцијама

Кандидат је од 2020 год. водећи аналитичар за одређивање пестицида акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.

4. Квалитет научних резултата

4.1. Утицајност

Утицајност радова др Немање Теслића се може исказати цитираношћу радова кандидата према релевантним базама података (у прилогу). Цитираност радова др Немање Теслића истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 2018. до јуна 2023. године је: укупан број цитата и самоцитата 531 (454 хетероцитата или коцитата и 77 самоцитата). Према бази SCOPUS h-индекс кандидата износи 15, док је за период од 2018. до септембра 2023. године укупан број цитата и самоцитата 684 (583 хетероцитата или коцитата и 101 самоцитата). Према Reseachgate платформи (преко 25 милиона регистрованих истраживача из свих научних области; <https://www.researchgate.net/profile/Nemanja-Teslic/stats>), кандидат има већи Research Interest Score од 97% чланова регистрованих на платформи који су публиковали први рад у 2016. години и већи Research Interest Score од 86% свих регистрованих чланова на платформи.

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

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

- Food Science & Technology: Antioxidants (M21a) – 5 радова, Food Chemistry (M21a) – 1 рад, Foods (M21) – 8 радова, LWT-Food Science and Technology (M21) – 1 рад, Food Analytical Methods (M22) – 1 рад, Journal of Food Processing and Preservation (M22/M23) – 3 рада и Journal of Food and Nutrition Research (M23) – 1 рад.
- Chemistry, Multidisciplinary: Sustainable Chemistry and Pharmacy (M21) – 1 рад, Molecules (M22) – 5 радова и Journal of the Serbian Chemical Society (M23) – 1 рад.
- Plant Sciences: Plants (M21) – 2 рада и Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants (M21) – 1 рад.
- Engineering, Chemical: Journal of Supercritical Fluids (M21) – 1 рад, Chemical Engineering and Processing: Process Intensification (M21) – 1 рад и Separation Science and Technology (M22) – 1 рад.
- Agronomy: Industrial Crops and Products (M21a) – 1 рад.
- Pharmacology & Pharmacy: Antibiotics (M21) – 1 рад.
- Chemistry, Applied: Journal of the Science of Food and Agriculture (M21) – 1 рад.
- Environmental Studies: Regional Environmental Change (M21) – 1 рад.

Радови др Немање Теслића цитирани су, без самоцитата, укупно 454 пута, према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX а према SCOPUS database 583. Сви цитирани и цитирајући радови се налазе у прилогу овог Извештаја, а број хетероцитата/коцитата по сваком раду дат је у библиографији радова. У наставку је издвојена цитираност радова категорије M20 у периоду који кандидата квалификују у звање научни саветник, а према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX: рад бр. 7 (2 хетероцитата/коцитата), 9 (4), 10 (40), 11 (26), 10 (2 хетероцитата), 14 (1), 15 (1), 16 (1), 17 (2), 19 (3), 20 (3), 21 (6), 22 (6), 23 (1), 24 (5), 25 (7), 26 (10), 27 (30), 28 (27), 29 (16), 31 (12), 32 (13), 33 (3), 35 (20), 36 (6), 37 (8), 38 (2), 39 (5), 40 (7) и 41 (3).

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

Др Немања Теслић је у свом досадашњем раду публиковао 95 радова, саопштења и техничких решења и 1 докторску дисертацију, од чега 83 у периоду након седнице Научног већа на којој је именована комисија за оцену испуњености услова за избор у звање НАУЧНИ САРАДНИК. У периоду након седнице Научног већа на којој је именована комисија за оцену испуњености услова за избор у звање НАУЧНИ САРАДНИК објавио је и саопштио 4 поглавља у монографијама из категорије М10 (2 М13 и 2 М14), 38 радова из категорије М20 (7 радова М21а, 18 радова М21, 8 радова М22, 4 рада М23 и 1 рад М24), 27 радова из категорије М30 (2 рада М32, 3 рада М33 и 22 рада М34) и 9 радова из категорије М60 (1 рад М61, 1 рад М62 и 7 радова М64). Кандидат је аутор/коаутор 5 техничких решења категорије М82. Сви објављени радови и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова, области биотехничких наука – прехранбено инжењерство. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 7,13, а за библиографију која кандидата квалификује у звање научни саветник 7,31. На раду/техничком решењу са више од 7 коаутора извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2(n-7))$, где је „К“ вредност резултата, а „н“ број аутора.

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

Од укупног броја публикација (**95**), др Немања Теслић је први аутор на **22** публикације, од чега на 2 рада категорије М21а, 3 рада категорије М21, 4 рада категорије М22, 2 усмена предавања категорије М32, 4 саопштења категорије М34, по 1 усменом предавању категорије М61 и М62, 1 саопштењу категорије М63, 2 саопштења категорије М64, 1 техничком решењу категорије М82 и докторској дисертацији. Међутим, и у реализацији осталих коауторских радова кандидат је дао допринос, како у осмишљавању идеје и планирању експеримента, тако и извођењу експерименталних истраживања, статистичкој обради података, дискусији резултата и самом писању рада.

Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства науке и технолошког развоја Републике Србије и Фонда за науку Републике Србије на којима је кандидат ангажован у сарадњи са истраживачима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду у коме је запослен, као и током докторског усавршавања на Универзитету у Болоњи. Од укупног броја публикација (**95**), кандидат је њих **81** објавио у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије, као што су Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, Природно-математички

факултет Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Пољопривредни факултет Универзитета у Крагујевцу, Институт за општу и физичку хемију Универзитета у Београду, Институт за ратарство и повртарство Нови Сад, Хемијски факултет Универзитета у Београду, Институт за хемију, технологију и металургију Универзитета у Београду, Факултет техничких наука Универзитета у Новом Саду, Физички факултет Универзитета у Београду, Департман за фармацију Сингидунум Универзитета, Технолошки факултет Универзитета у Нишу, Медицински факултет Универзитета у Новом Саду и Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду. Укупно **40** радова кандидат је објавио у сарадњи са истраживачима са факултета, института и институцијама из иностранства, као што су: Department of agricultural and food sciences, University of Bologna, Italy; Inter-Departmental Centre for Agri-Food Industrial Research, University of Bologna, Italy; Regional Agency for Prevention, Environment and Energy of Emilia-Romagna, Italy; HydroMeteoClimate Service, Italy; LERMAB, University of Lorraine, France; Department of Physics, King Abdulaziz University, Jeddah, Saudi Arabia; Interdepartmental Centre for Industrial Research Energy and Environment, University of Bologna, Italy; Faculty of BioScience and Technology for Food, Agriculture and Environment, University of Teramo, Italy; School of Chemical Sciences, University of Auckland, New Zealand; National Institute of Food Technology Entrepreneurship and Management, India; Centro Tecnológico de la Carne de Galicia, Parque Tecnológico de Galicia, Spain; dÁrea de Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ciencias de Ourense, Universidad de Vigo, Spain; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia; Department of Food Technology, University North, Koprivnica, Croatia; LAQV, REQUIMTE, Departamento de Química, Nova School of Science and Technology, Portugal; Department of Biology, Science Faculty, Selcuk University, Turkey; Department of Pharmaceutical Sciences, University of Perugia, Italy; Institute for Medical Research and Occupational Health, Croatia; Faculty of Health Studies, University of Rijeka, Croatia; Special Security Operations Directorate, Ministry of the Interior, Croatia; Andrija Štampar Teaching Institute for Public Health, Croatia; Institute of Human Nutrition Sciences, Warsaw University of Life Sciences, Poland; Institute of Veterinary Medicine, Warsaw University of Life Sciences, Poland; TUBITAK Marmara Research Centre, Institute of Chemical Technology, Turkey; TUBITAK Marmara Research Centre, Environment and Cleaner Production Institute, Turkey; Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium; Faculty of Pharmaceutical Sciences, Ghent University, Belgium; Institute of Hops and Brewing of Slovenia, Slovenia.

4.5. Допринос реализацији коауторских радова

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

допринео њиховом високом квалитету и позиционирању. Кандидат је у циљу реализације тематски комплексних и мултидисциплинарних истраживања сарађивао како са тимовима из иностранства, тако и Србије (наведени у одељку 4.4) и тиме показао склоност ка тимском раду и успешност у извршењу поверених задужења, чиме је дао суштински допринос реализацији коауторских радова.

4.6. Значај радова

Највећи број објављених и цитираних радова кандидата изучавају изоловање биоактивних једињења из споредних производа пољопривреде и прехранбене индустрије применом зелених екстракционих техника, што је резултирало ефикасном валоризацијом бројних нуспроизвода биљног порекла насталих у горепоменутом гранама привреде, као и формулисању нових функционалних прехранбених производа. Објављени радови су значајно допринели проширивању научних сазнања у овим областима.

О значају кандидатових коауторских радова у горепоменутом научним областима говори и њихова цитираност (радови M21a бр. 1, 2 и 3, као и рад M21 бр. 5 пре избора у звање научни сарадник имају 30, 43, 23 и 32 цитата без самоцитата, а радови M21a бр. 10 и 11, M21 бр. 27 и 28 цитирани су 40, 26, 30 и 27 пута без самоцитата у периоду који квалификује кандидата за избор у звање научни саветник). Рад категорије M21a под бројем 2 пре избора у звање научни саветник, према Web of Science платформи, има бољу цитираност од 97% радова објављених током 2017. године у области Agromony. Рад категорије M21a под бројем 10, објављен у периоду који квалификује кандидата за избор у звање научни саветник према истој платформи, има бољу цитираност од 99% радова објављених током 2021. године у области Food Science & Technology. Такође, рад категорије M21a под бројем 11 објављен у периоду који квалификује кандидата за избор у звање научни саветник према Web of Science платформи, има бољу цитираност од 96% радова објављених током 2020. године у области Chemistry, Medicinal (<https://www.webofscience.com/wos/author/record/ABD-2622-2021>).

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

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

- Рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a) наведен у библиографији радова под бројем 9, чија утицајност се мери са 4 цитата без самоцитираности, у коме је кандидат први аутор, а настао је током његовог постдокторског боравка на Департману за хемију, Нова Универзитет,

Португал, као резултат рада на пројекту из програма за изврсне пројекте младих истраживача – ПРОМИС.

- Рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a) наведен у библиографији радова под бројем 10, који је цитиран 40 пута без самоцитираности и у коме је кандидат други коаутор.
- Рад у врхунском међународном часопису (M21) наведен у библиографији радова под бројем 27, чија утицајност се мери са 30 цитата без самоцитираности, у коме је кандидат кореспондирајући аутор, а настао је као резултат менторског рада са кандидатом др Бошком Марић.
- Рад у истакнутом међународном часопису (M21), наведен у библиографији радова под бројем 28, који је од 2018. године до јуна 2023. године цитиран 27 пута без самоцитираности и у коме је кандидат први аутор.
- Рад у истакнутом међународном часопису (M21), наведен у библиографији радова под бројем 29, који је цитиран 16 пута без самоцитираности, у коме је кандидат први аутор, а настао је током његовог докторског боравка на Департману за пољопривредне и прехранбене науке, Универзитет у Болоњи, Италија.

VI) НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Од избора у звање научни сарадник, кандидат је објавио, као аутор или коаутор, 4 поглавља у монографијама водећег међународног значаја, 7 радова у међународним часописима изузетних вредности, 18 радова у врхунским међународним часописима, 8 радова у истакнутим међународним часописима, 4 рада у међународним часописима, 1 рад у националном часопису међународног значаја, односно саопштио 2 усмена предавања на међународним скуповима штампана у изводу, 3 саопштења са међународних скупова штампана у целини, 21 саопштење са скупова међународног значаја штампано у изводу, 1 усмено предавање на националном скупу штампано у целини, 1 усмено предавање на националном скупу штампано у изводу, 7 саопштења са скупова националног значаја штампаних у изводу и 5 техничких решења категорије ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу. Према тематском прегледу публикованих радова и поднетих саопштења, научноистраживачки рад кандидата др Немање Теслића, после избора у звање научни сарадник, може се груписати у следеће целине:

- Изоловање биоактивних једињења из споредних производа пољопривреде и прехранбене индустрије или других биљних сировина (лековито и зачинско биље), оптимизација процеса екстракције у циљу добијања максималног приноса жељених компоненти и развој нових зелених екстракционих техника;

- Екстракција биоактивних једињења из биљних сировина и примена екстраката у формулацијама нових производа, као и додавање алтернативних биљних сировина у прехранбене производе и
- Математичко моделовање процеса екстракције.

Др Немања Теслић је као интерни ментор и члан комисије за одбрану докторске дисертације активно учествовао у свим фазама израде докторске дисертације кандидата др Бошка Марића, која је одбрањена 2022. године на Природно-математичком факултету у Новом Саду и из које су произашла 3 заједничка рада М21 категорије, 1 рад М23 категорије и 2 саопштења М34 категорије на којима је др Немања Теслић кореспондирајући аутор или први аутор. Др Теслић активно доприноси изради докторске дисертације кандидата мастер инж. Живана Мркоњића, студента Технолошког факултета Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, што је резултирало учешћем у комисији за оцењивање подобности теме докторске дисертације и заједничким радовима у часописима категорије М20 (2 М21 рада и 2 М22 рада) и саопштењима М30 категорије (3 М34 саопштења и 1 М64 саопштење). Такође, активно доприноси изради докторске дисертације кандидаткиње мастер инж. Иване Димић, студенткиње Технолошког факултета Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, из чега су проистекли заједнички радови категорије М21а (1 рад), М21 (2 рада), саопштења М34 (2 саопштења) и М64 (1 саопштење) категорије. Осим поменутог, перманентно је укључен у обуку и развој младих истраживача Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду везано за области научноистраживачког рада у којима је компетентан.

VII) КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИХ РЕЗУЛТАТА

у односу на минималне квантитативне захтеве 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 НАУЧНИ САРАДНИК**

Категорија	Опис	Бодови	Бр. резултата	Укупно	Корекција*
М13	Монографска студија/поглавље у књизи М11 или рад у тематском зборнику водећег	7	2	14	14

	међународног значаја				
M14	Монографска студија/поглавље у књизи M12 или рад у тематском зборнику међународног значаја	4	2	8	8
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	7	70	52,28
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	18	144	121,88
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	8	40	35,64
M23	Рад у међународном часопису	3	4	12	10,38
M24	Рад у националном časопису међународног значаја	3	1	3	2,5
M32	Усмено предавање на међународном скупу штампано у изводу	1,5	2	3	2,57
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	3	3	3
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	21	10,5	9,86
M61	Усмено предавање на националном скупу штампано у целини	1,5	1	1,5	1,5
M62	Усмено предавање на националном скупу штампано у изводу	1	1	1	1
M64	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	7	1,4	1,25
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	5	30	24,33

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

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

Звање	Категорије радова	Неопходан број бодова према Правилнику²	Реализовано од покретања поступка избора у звање научни сарадник до избора у звање научни саветник
Научни саветник	Укупно	$(50+70) \times 2 = 240$	288,19
	M10+M20+M31+M32+ M33+M41+M42+M51+ M80+M90+M100	$(40+54) \times 2 = 188$	274,58
	M21+M22+M23+M81- 85+M90-96+M101- 103+M108	$(22+30) \times 2 = 104$	244,51
	од чега у категоријама: M21+M22+M23	$(11+15) \times 2 = 52$	220,18
од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101- 103+M108	$(5+5) \times 2 = 20$	24,33	

VIII) ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Укупан број објављених радова (95) и укупан индекс компетентности $M=356,17$ за период 2016–2023. године, структура индикатора научне компетентности (M10–M90) и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидат др Немања Теслић плодан и свестран истраживач. Број објављених радова (83) и индекс компетентности $M=341,40$ (након нормирања броја аутора $M=288,19$) за период од октобра 2018. до септембра 2023. године, односно после покретања поступка избора у звање научног сарадника, указују на чињеницу да је кандидат не само задовољио формалне квантитативне услове за избор у више звање, већ је у протеклих 5 година и премашио дупле збирне квантитативне услове предвиђене за избор у звање вишег научног сарадника и научног саветника (120,08%), са посебним акцентом на радове у међународним часописима изузетних вредности.

² Према члану 33. Правилника истраживач може да се бира у научно звање које није непосредно по редоследу звања утврђених Законом (прескакање научних звања). У том случају кандидат треба да испуни два пута више минималних квантитативних резултата по сваком од критеријума, као и квалитативне услове за свако научно звање за које није био биран појединачно.

Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања научног саветника, кандидат др Немња Теслић задовољава и квалитативне показатеље научноистраживачке компетентности, који указују на комплетност кандидата као научног радника и стручњака способног да, решавајући комплексније истраживачке задатке, доприноси унапређењу научног рада у области изоловања, карактеризације и примене нутрацеутика у прехранбеним производима. С тим у вези кандидат добија награде за научни рад, одржава предавања по позиву на научним и стручним конференцијама, члан је научних и организационих одбора међународних научних скупова, рецензент је великог броја научних радова категорије M20, члан међународних истраживачких тимова, учествује у образовању и формирању научних кадрова и педагошком раду и учествује и руководи истраживачким пројектима на националном и међународном плану.

Располажући знањима из врло специфичне области, кандидат постиже изузетност и значајно унапређује научноистраживачки рад који се односи на 1) изоловање биоактивних једињења из споредних производа пољопривреде и прехранбене индустрије или других биљних сировина (лековито и зачинско биље), оптимизацију процеса екстракције у циљу добијања максималног приноса жељених компоненти и развој нових зелених екстракционих техника; 2) екстракцију биоактивних једињења из биљних сировина и примену екстраката у формулацијама нових производа, као и на додавање алтернативних биљних сировина у прехранбене производе; 3) математичко моделовање процеса екстракције. Квалитет научноистраживачког опуса кандидата огледа се и у степену самосталности у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству (први коаутор на 22 рада од укупног броја публикација – 95), параметрима квалитета часописа у којима публикује (46 рада из категорије M20 од укупног броја публикација – 95), као и позитивном цитираношћу кандидата (531, односно 454 цитата и 77 самоцитата за период од 2018. до јуна 2023; извор: Библиотека Матице српске и 684, односно 583 хетероцита или коцитата и 101 самоцитата за период од 2018. до септембра 2023; извор: Scopus database).

У циљу докторског усавршавања кандидат је, као добитник ERASMUS JoinE Usee PENTA стипендије, боравио три године на Депертману за пољопривредне и прехранбене науке, Универзитет у Болоњи, Италија, из чега су произашле бројне публикације, контакти и међународна сарадња. Као крајњи резултат докторског усавршавања, кандидат је докторирао на Универзитету у Болоњи и добио награду „R. Ferrarini“ за најбољи докторат у Италији из области виноградарства у 2018. години, коју додељује Италијанска асоцијација на винарство и виноградарство. У циљу постдокторског усавршавања кандидат је, као добитник стипендије Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, провео три месеца на Департману за хемију, Нова Универзитет, Португал, ментор проф. др Ана Ц. Рита Дуарте, где је спроводио истраживања на тему изоловања полифенола

из биљних сировина применом природних еутектичких смеша, из чега су произишли 1 рад M21a и 1 рад M21 категорије.

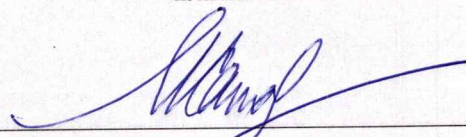
IX) МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

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

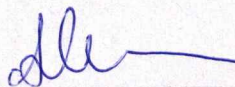
**ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР ДР НЕМАЊЕ ТЕСЛИЋА У ЗВАЊЕ
НАУЧНИ САВЕТНИК**

Имајући у виду критеријуме за стицање научних звања, као и чињенице и оцене из овог Извештаја, Комисија закључује да др Немања Теслић 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 **Немање Теслића** у научно звање **научни саветник** и такав предлог достави Комисији Министарства науке и технолошког развоја Републике Србије да избор потврди.

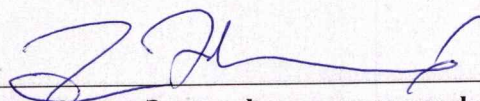
ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ



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



Др Александра Мишан, научни саветник,
Научни институт за прехранбене
технологије у Новом Саду,
члан



Проф. др Зоран Зековић, редовни професор,
Технолошки факултет Нови Сад,
члан