

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

-обавезна садржина-

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТИМА

1. Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења :
Поступак за избор у звање ИСТРАЖИВАЧА САРАДНИКА покренут је на IX редовној седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, одржаној 07.09.2023. године одлуком број 2/9-3/2-4.
2. Број сарадника са знаком звања и назив научне области:
Поступак је покренут за истраживача сарадника за област *Биотехничке науке*, научну грану *Прехрамбено инжењерство*, научну дисциплину *Технологија биљних производа*, ужу научну област *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*.
3. Састав комисије са знаком имена и презимена сваког члана, звања, назива уже научне области за коју је изабран у звање, датума избора у звање и назив факултета, установе у којој је члан комисије запослен:
На IX редовној седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду образована је Комисија за израду Извештаја о кандидату и испуњености услова за избор у истраживачко звање у следећем саставу:
 - Др Мирослав Хаднађев, научни саветник у области Биотехничких наука – Прехрамбено инжењерство, 20.07.2021. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, председник комисије;
 - Др Маријана Сакач, научни саветник у области Биотехничких наука – Прехрамбено инжењерство, 09.05.2012. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, члан комисије и
 - Др Јелена Томић, виши научни сарадник у области Биотехничких наука – Прехрамбено инжењерство, 27.10.2021. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, члан комисије.
4. Пријављени кандидати:
Никола Маравић, мастер инжењер технологије, истраживач приправник

II БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

1. Име, име једног родитеља и презиме:
Никола, Раде, Маравић
2. Звање:
Истраживач приправник, 17.12.2020.

3. Датум и место рођења, адреса:
17.07.1996. године, Сомбор, Република Србија, Ивана Болдижара 25, Нови Сад,
Република Србија
4. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће:
Мастер инжењер технологије, истраживач приправник, Научни институт за
прехрамбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад
5. Година уписа и завршетка основних студија: 2015–2019
6. Година уписа и завршетка мастер студија: 2019–2020
7. Година уписа докторских студија: 2020
8. Студијска група, факултет и универзитет (основне студије):
Прехрамбена биотехнологија, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у
Новом Саду, Нови Сад
9. Успех на основним студијама: 9,26
Успех на мастер студијама: 10
10. Оцене из наставних предмета на докторским студијама:
Методологија научно-истраживачког рада – 10, Протеини и биохемијске
трансформације – 10, Одабрана поглавља технологије пива – 10, Функционална и
нова храна – 10, Биологија производних микроорганизама – 9, Нискоенергетски
кондиторски производи – 10, Биохемија хране – 10, Математичке и статистичке
методе у прехранбеном инжењерству – 10.
11. Наслов и оцена дипломског рада:
Квалитет сладовина произведених из различитих удела сорти тритикалеа НС Паун
и Одисеј уз додатак комерцијалног ензима за смањење вискозности, оцена 10
Наслов и оцена мастер рада:
Квалитет пива произведених из различитих удела сорти тритикалеа НС Паун, оцена
10.
12. Знање светских језика (наводи: чита, пише, говори, са оценом одлично, врло добро,
добро, задовољавајуће):
Енглески: чита – одлично, пише – одлично, говори – одлично.
13. Професионална оријентација (област, ужа област и уска оријентација):
Прехрамбено инжењерство, Технологија биљних производа, Квалитет и безбедност
хране биљног порекла.

III КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ

- Звање истраживача приправника стиче 17. децембра 2020. године (Научни институт
за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад).
- Од априла 2022. године кандидат је ангажован на послу технолошког координатора
за жита и млинске производе, беланчевинасте производе, скроб и производе од
скроба, какао производе, чоколаду, крем производе, бомбонске производе и какао
маслац акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране –

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

1. Teslić, N., Kojić, J., Đermanović, B., Šarić, L., **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(6), 1234.

M21 – Рад у врхунском међународном часопису

1. **Maravić, N.**, Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T., Pajin, B., Tomić, J., Hadnađev, M. (2022). Effect of sourdough and whey protein addition on the technological and nutritive characteristics of sponge cake. *Foods*, 11(14), 1992.
2. Tomić, J., Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T., **Maravić, N.**, Rakita, S., Hadnađev, M. (2022). Chia seed hydrogel as a solid fat replacer and structure forming agent in gluten-free cookies. *Gels*, 8(12), 774.
3. Dapčević-Hadnađev, T., Stupar, A., Stevanović, D., Škrobot, D., **Maravić, N.**, Tomić, J., Hadnađev, M. (2022). Ancient wheat varieties and sourdough fermentation as a tool to increase bioaccessibility of phenolics and antioxidant capacity of bread. *Foods*, 11(24), 3985.
4. Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T., Tomić, J., **Maravić, N.**, Popović, N., Jovanov, P., Hadnađev, M. (2022). Techno-functional performance of emmer, spelt and khorasan in spontaneously fermented sourdough bread. *Foods*, 11(23), 3927.
5. Tomić, J., Dapčević-Hadnađev, T., Škrobot, D., **Maravić, N.**, Popović, N., Stevanović, D., Hadnađev, M. (2023). Spontaneously fermented ancient wheat sourdoughs in breadmaking: Impact of flour quality on sourdough and bread physico-chemical properties. *LWT*, 175, 114482.

M22 – Рад у истакнутом међународном часопису

1. Peulić, T., Marić, A., **Maravić, N.**, Novaković, A., Kalenjuk Pivarski, B., Čabarkapa, I., Lazarević, J., Šmugović, S., Ikonić, P. (2023). Consumer attitudes and preferences towards traditional food products in Vojvodina. *Sustainability*, 15(16), 12420.

M23 – Рад у међународном часопису

1. Tomić, J., Škrobot, D., Popović, Lj., Dapčević-Hadnađev, T., Čakarević, J., **Maravić, N.**, Hadnađev, M. (2022). Gluten-free crackers based on chickpea and pumpkin seed press cake flour: nutritional, functional and sensory properties. *Food Technology and Biotechnology*, 60(4), 488-498.

M34 – Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

1. Škrobot, D., Tomić, J., **Maravić, N.**, Rašić, S., Novaković, A., Marić, A., Sakač, M. (2021). Studing uniqueness of acacia honey from Serbia – Evaluation of sensory properties, colour and texture. *XII International Scientific Agriculture Symposium "AGROSYM 2021"*, Book of Abstracts, 721, 07–10 October, Jahorina, Bosnia and Herzegovina.
2. Škrobot, D., **Maravić, N.**, Tomić, J., Pestorić, M., Šimurina, O. (2021). Technological and nutritional quality of high protein gluten-free pasta. *International Biosciences Conference and the 8th International PSU – UNS Biosciences Conference – IBSC 2021*, Book of Abstracts, 234-235, 25-26 November, Novi Sad, Serbia.
3. **Maravić, N.**, Tomić, J., Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T., Hadnađev, M. (2021).

- Fortification of commercially available gluten free baking mix – enhancing protein content of cookies. *International Biosciences Conference and the 8th International PSU – UNS Biosciences Conference – IBSC 2021*, Book of Abstracts, 233–234, 25–26 November, Novi Sad, Serbia.
4. Marić, A., Jovanov, P., Gadžurić, S., Sakač, M., Trtić-Petrović, T., Radović, R., **Maravić, N.** (2021). Extractions with green solvents based on ionic liquids. *7th International Conference “Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTTEP 2021”*, Book of Abstracts, 70–71, 18–23 April, Vršac, Serbia.
 5. Škrobot, D., Tomić, J., Đermanović, B., Šarić, B., Gubić, J., Županjac, M., **Maravić, N.** (2022). Differences in dynamic sensory perception between commercial cholocalte spreads. *2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022*, Book of Abstract, 79, 20–22 October, Novi Sad, Serbia.
 6. Ikonić, P., Peulić, T., Novaković, A., Lazarević, J., Delić, J., **Maravić, N.**, Marić, A. (2022). Certification mark TAS(Q) as a distinctive sign of high quality traditional food products. *2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022*, Book of Abstract, 78, 20–22 October, Novi Sad, Serbia.
 7. **Maravić, N.**, Tomić, J., Škrobot, D., Popović, Lj., Rakita, S. (2022). Antioxidative properties of gluten-free crackers based on chickpea flour and pumpkin seed oil processing by-products. *2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022*, Book of Abstract, 33, 20–22 October, Novi Sad, Serbia.
 8. Tomić, J., Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T., **Maravić, N.**, Hadnađev, M., Pestorić, M. (2022). Effect of rice protein concentrate addition on the properties of gluten-free sponge cake. *XI International Conference on Social and Technological Development – STED 2022*, Book of Abstracts, 121, 02–05 June, Trebinje, Bosnia and Herzegovina.
 9. Dapčević-Hadnađev, T., **Maravić N.**, Jovanov, P., Hadnađev, M. (2022). Kinetic of phytic acid degradation in spontaneously fermented ancient wheat sourdoughs. *7th Cereals & Europe Spring Meeting*, Book of Abstracts, 47, 06–08 April, Thessaloniki, Greece.
 10. Hadnađev, M., Stupar, A., Škrobot, D., Tomić, J., **Maravić N.**, Jovanov, P., Dapčević-Hadnađev, T. (2023). Rheological properties of ancient wheat varieties and sourdough processing used as a tool for improving antioxidative properties of bread. *8th International Conference “Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTTEP 2023”*, Book of Abstracts, 46–47, 23–28 April, Subotica, Serbia.
 11. Tomić, J., Škrobot, D., **Maravić, N.**, Hadnađev, M., Dapčević-Hadnađev, T., Popović, Lj., Čakarević, J. (2023). Potential use of pumpkin seed oil processing by-product to improve quality of gluten-free crackers. *8th international conference - 7th International Conference “Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTTEP 2021” Sustainable postharvest and food technologies - INOPTTEP 2023*, Book of Abstracts, 146–147, 23–28 April, Subotica, Serbia.
 12. **Maravić N.**, Tomić, J., Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T., Sakač, M., Hadnađev, M. (2023). Effects of ancient wheat sourdough addition on bread rheological and textural properties. *8th International Conference “Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTTEP 2023”*, Book of Abstracts, 73–74, 23–28 April, Subotica, Serbia.
 13. Sakač, M., Jovanov, P., Četojević-Simin, D., Marić, A., **Maravić N.**, Kovač, R. (2023). Antiproliferative properties of honey types from the Western Balkans. *8th International Conference “Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTTEP 2023”*, Book of Abstracts, 120–121, 23–28 April, Subotica, Serbia.

M64 – Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

1. **Maravić, N.**, Škrobot, D., Sakač, M., Tomić, J., Marić, A., Peulić, T., Novaković, A. (2022). Comparison of sensory and instrumental methods in determination of honey color. *XXXIV Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem "Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2022"*, Book of Abstracts, 45–46, 03–08 april, Sokobanja, Srbija.
2. Marić, A., Jovanov, P., Sakač, M., Novaković, A., **Maravić, N.**, Radović, R., Ikonić, P. (2022). Assessment of honey quality from the area of Rtanj mountains. *XXXIV Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem "Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2022"*, Book of Abstracts, 47–48, 03–08 april, Sokobanja, Srbija.
3. Škrobot, D., Tomić, J., Dapčević-Hadnadev, T., **Maravić, N.**, Jovanov, P., Hadnadev, M. (2022). Application of temporal dominance of sensations in sensory profiling of sourdough starter odour. *XXXIV Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem "Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2022"*, Book of Abstracts, 96–97, 03–08 april, Sokobanja, Srbija.
4. Tomić, J., Škrobot, D., Dapčević-Hadnadev, T., **Maravić, N.**, Hadnadev, M. (2022). Effect of substitution of wheat flour by sourdough and whey proteins on the properties of sponge cake. *XXXIV Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem "Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2022"*, Book of Abstracts, 111–112, 03–08 april, Sokobanja, Srbija.

Индекс компетентности:

Група M20 = M21a (1×10) + M21 (5×8) + M22 (1×3,57*) + M23 (1×3) = 56,57

Група M30 = M34 (13×0,5) = 6,5

Група M60 = M64 (4×0,2) = 0,8

Укупно = 63,87

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

V ОСТАЛО

Кандидат је учесник HORIZON 2020 пројекта „Climate Resilient Orphan crops for increased DIVERSity in Agriculture – CROPDIVA“, HORIZON Europe пројекта „A holistic framework in the quality Labelled food supply chain systems management towards enhanced data Integrity and verAcity, interoperability, traNsparenCy, and traceability – ALLIANCE“ и пројекта Аутономне Покрајине Војводине под називом „Унапређење одрживости производње традиционалних прехранбених производа Војводине кроз иновативни приступ пласману у туристичко-угоститељској понуди“.

Кандидат је учествовао у организацији међународне конференције ICAPP 2019, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Нови Сад, Србија, одржане 10–11.10.2019. године.

Кандидат је освојио награду за најбољу постер презентацију у категорији младих аутора на International Conference „Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2023“, Палић, Србија, 2023.

VI АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА (на једној страници куцаног текста):

Кандидат, мастер инжењер технологије Никола Маравић, завршио је основне и мастер академске студије на Технолошком факултету Нови Сад, на Универзитету у Новом Саду, на студијском програму Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија. Докторске академске студије уписао је 2020. године на Технолошком факултету Нови Сад, на Универзитету у Новом Саду, на студијском програму Прехрамбено инжењерство.

Од априла 2021. године кандидат заснива радни однос на Научном институту за прехрамбене технологије у Новом Саду у Центру за производе на бази жита, а потом у Истраживачком центру за производе на бази зрнастих култура за исхрану људи и животиња, као истраживач приправник.

Кандидат је положио све испите предвиђене планом и програмом докторских академских студија и у претходном периоду показао је изразито интересовање како у проучавању доступне литературе из области за коју се бира у истраживачко звање, тако и у планирању и извођењу експеримената у оквиру своје докторске дисертације под називом „Потенцијал киселог теста добијеног ферментацијом брашна древних сорти пшенице у производњи финих пекарских производа“.

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

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

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

VIII ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА

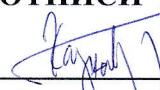
На основу вредновања резултата научно-стручног рада мастер инжењера технологије Николе Маравића и услова предвиђених Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020 и 14/2023), Комисија предлаже да се кандидат

Мастер инжењер технологије **Никола Маравић**

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

У Новом Саду, 03.10.2023.г.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ


Др Мирослав Хаднађев, научни саветник


Др Маријана Сакач, научни саветник


Др Јелена Томић, виши научни сарадник

НАПОМЕНА: Извештај се пише навођењем кратких одговора, са валидним подацима, у облику обрасца, без непотребног текста.

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

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