

**УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
НАУЧНИ ИНСТИТУТ ЗА ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ У НОВОМ САДУ
БУЛЕВАР ЦАРА ЛАЗАРА 1, НОВИ САД**

**ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ
НАУЧНИ САРАДНИК**

Област:
БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ

Грана:
ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

Научна дисциплина:
ТЕХНОЛОГИЈА АНИМАЛНИХ ПРОИЗВОДА

Ужа научна дисциплина:
КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ АНИМАЛНОГ ПОРЕКЛА

ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У НАУЧНО ЗВАЊЕ КАНДИДАТА

На основу чланова 78–84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке I електронска седнице Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/1е-3/1-1 од 08.02.2024. године покренут је поступак за избор **др Јоване Делић**, истраживача сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, за избор у звање **НАУЧНИ САРАДНИК**, за област *Биотехничких наука – Прехрамбено инжењерство*, односно научну дисциплину *Технологија анималних производа* и ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране анималног порекла*.

Одлуком Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду (08.02.2024. године) именована је Комисија за оцену научноистраживачке делатности кандидата и писање Извештаја за избор у звање НАУЧНОГ САРАДНИКА у саставу:

1. **др Татјана Пеулић**, научни саветник, у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, датум избора у звање 23.03.2020. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, председник
2. **др Слађана Ракита**, виши научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, датум избора у звање 24.04.2023. године, Научни институт за прехранбене технологије, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, члан и
3. **др Милош Пелић**, научни сарадник у области биотехничких наука – ветеринарство, датум избора у звање 25.02.2021. године, Научни институт за ветеринарство Нови Сад, Нови Сад, 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 Јоване Делић**, истраживача сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду за избор у звање

научни сарадник

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Јована Д. Делић рођена је 04.11.1991. године у Крагујевцу, Република Србија. Прву крагујевачку гимназију, природно-математички смер, завршила је у Крагујевцу 2010. године. Основне академске студије уписала је 2010. године на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, смер биохемијско инжењерство, а дипломски рад под називом *Биосепарације производа високог степена чистоће у воденим двофазним системима* одбранила је јула 2014. године, чиме је стекла академско звање **дипломирани инжењер технологије**. Исте године добила је стипендију Erasmus Mundus програма за Joint Degree мастер програм и уписала је мастер студије под називом *Molecular, Nano- and biophotonics for telecommunication and biotechnologies* (Молекуларна, нано- и биофотоника у телекомуникацијама и биотехнологији). Мастер програм је трајао две године (4 семестра), а предавања и испити су одржавани на три различита универзитета: ENS Cachan, Француска; University of Wroclaw, Пољска; Wroclaw university of technology, Пољска; док је последњи семестар био посвећен изради мастер рада на универзитету IST Lisbon, Португалија. Мастер студије кандидаткиња је завршила септембра 2016. године и стекла звање **мастер наука**. Исте године уписује докторске студије на Факултету медицинских наука, Универзитет у Крагујевцу, студијски програм имунологија, инфекција и инфламација, где је положила све испите, а затим због промене радног места 2018. године уписује нове докторске академске студије на Технолошком факултету Нови Сад на студијском програму прехранбено инжењерство. Докторску дисертацију под називом *Развој екструдираних снек производа унапређеног нутритивног квалитета, формулисано уз додаток сировина анималног порекла и пивског трона* је одбранила 02.02.2024. године и тиме стекла академско звање **доктор наука-технолошко инжењерство**.

Своју професионалну каријеру започиње јуна 2017. године у Сектору развоја млекаре Кућ сmpanу d.o.o., где ради на позицији процесни инжењер до маја 2018. године. Јуна 2018. године кандидат се запошљава на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду у Истраживачком центру за технологију хране за животиње и анималних производа у оквиру пројекта ИИИ 46012 - „Истраживање савремених биотехнолошких поступака у производњи хране за животиње у циљу повећања конкурентности, квалитета и безбедности хране“, као истраживач приправник.

Од фебруара 2019. године кандидаткиња је именована за заменика, а од фебруара 2021. године за технолошког координатора за месо и производе од меса, јаја и производе од јаја, рибу и производе од рибе, млеко и млечне производе, уља и масти биљног и животињског порекла и уљарице акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) у склопу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду. Такође, кандидаткиња је од јуна 2019. године члан сензорског панела поменуте лабораторије. У периоду од априла 2021. до октобра 2021. године била је ангажована као заменик одговорног лица одељења за хемијске анализе и заменик водећег аналитичара одељења за хемијске анализе Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab).

Кандидаткиња је учествовала или тренутно уествује у реализацији националних, покрајинских и међународних пројекта.

У периоду од октобра 2021. до априла 2023. године, кандидаткиња је била на трудничком и породилском одсуству.

Од доласка на Институт (2018. године), кандидаткиња је публиковала 33 рада и саопштења, при чему 2 рада категорије M21, 1 рад категорије M23, 3 рада категорије M24, 5 радова категорије M33, 17 радова категорије M34, 1 рад категорије M53, 2 рада категорије M64, 1 рад категорије M82 и 1 докторска дисертација категорије M70. Све публикације

припадају области *биотехничких наука – прехранбено инжењерство*, а већина је уско оријентисана на квалитет и безбедност хране анималног порекла.

II УСАВРШАВАЊА, КУРСЕВИ И СПЕЦИЈАЛИЗАЦИЈЕ

У циљу стицања нових знања и вештина неопходних за напредовање у научноистраживачком раду и повезивања са истраживачима у земљи и иностранству, кандидаткиња је похађала следеће курсеве:

- март 2021. - Обука, Интерна провера HACCP система, Global Standards Consortium, Србија
- април 2021. - Обука, Мерна несигурност и валидација/верификација метода у лабораторијама за испитивање, Consult ADQM, IBI, Србија
- јун 2019. - Летња школа, Global Food Venture Programme, EIT Food, Мадрид, Шпанија
- октобар 2018. - Тренинг школа, Sensory evaluation of boar taint: Methods for assessor selection, good sensory practice and performance evaluation, COST ACTION CA15215, Ђирона, Шпанија
- децембар 2018. - Радионица „Могућност финансирања путем ЕУ фондова“, Научни институт за прехранбене технологије Нови Сад, Нови Сад, Србија
- март 2016. - Курс „Основе LaTeX-а“, IST Lisboa, Лисабон, Португалија

III БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

ПРИКАЗ НАУЧНЕ КОМПЕТЕНТНОСТИ ДО ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА НАУЧНОГ ИНСТИТУТА ЗА ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ У НОВОМ САДУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК (број одлуке 2/1е-3/1-1, од 08.02.2024. године)

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 биотехничких наука).

M₂₀ РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M₂₁ (8) Рад у врхунском међународном часопису

1. **Delić, J.**, Ikonić, P., Jokanović, M., Peulić, T., Ikonić, B., Banjac, V., Stojkov, V., Vidosavljević, S., Hadnađev, M. (2023) Sustainable snack products: Impact of protein-and fiber-rich ingredients addition on nutritive, textural, physical, pasting and color properties of extrudates. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 87, 103419.
doi: 10.1016/j.ifset.2023.103419
SCI 2022 Food Science & Technology (17/142); Impact factor 2022: 6,6.
Број хетероцитата: 0
2. Ikonić, P., Jokanović, M., Ćućeвић, N., Peulić, T., Šarić, L., Tomičić, Z., Škaljac, S., **Delić, J.**, Lakićević, B., Tomašević, I. (2023) Effect of different ripening conditions on amino acids and biogenic amines evolution in Sjenicki sudžuk. *Journal of Food Composition and Analysis*, 115, 105009.
doi: 10.1016/j.jfca.2022.105009
SCI 2022 Chemistry, Applied (19/73); Impact factor 2022: 4,3.
Број хетероцитата: 2

M₂₃ (3) Рад у међународном часопису

3. **Delić, J.**, Ikonić, P., Čolović, R., Peulić, T., Jokanović, M., Banjac, V., Rakita, S. (2020) Mechanically deboned poultry meat and brewer's processing by-product as promising ingredients for nutritionally valuable extruded snacks. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 32 (6), 453-460.
doi: 10.9755/ejfa.2020.v32.i6.2115
SCI 2020 Food Science & Technology (124/144); Impact factor 2022: 1,041.
Број хетероцитата: 2

M₂₄ (3) Рад у националном часопису међународног значаја

4. Peulić, T., Ikonić, P., **Delić, J.**, Kalenjuk Pivarski, B., Maravić, N., Marić, A., Novaković, A. (2023) Consumer attitudes and preferences toward traditional meat products in the Autonomous province of Vojvodina. *Meat Technology*, 64, 480-484.
doi: 10.18485/meattech.2023.64.2.92
Број хетероцитата: 0
5. Škrobot, D., Tomić, J., Hadnađev, T., Novaković, A., Hadnađev, M., **Delić, J.**, Mandra, M. (2020) Flash profile as a rapid descriptive analysis in sensory characterization of traditional dry fermented sausages. *Food and Feed research*, 47, UDK 637.523:664.921:523.92.
doi: 10.5937/FFR2001055S
Број хетероцитата: 5
6. Peulić, T., Ikonić, P., Jokanović, M., **Delić, J.**, Gubić, J., Škaljac, S., Mastilović, J. (2020) Sodium chloride and nitrite contents in canned meat in pieces from the serbian market. *Food and Feed research*, 47 (2), 169-174.
doi: 10.5937/ffr47-29118
Број хетероцитата: 1

M₃₀ ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M₃₃ (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

7. Ikonić, P., Peulić, T., **Delić, J.**, Novaković, A., Dapcević-Hadnadjev, T., Škrobot, D. (2021) Quality standardization and certification of traditional food products. 61st International Meat Industry Conference, 26-29 September 2021, Zlatibor, Serbia, IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 854 012035.
Број хетероцитата: 3
8. **Delić, J.**, Ikonić, P., Jokanović, M., Banjac, V., Peulić, T., Ikonić, B., Vidosavljević, S., Stojkov, V. (2021) Textural properties of extruded snack products formulated with deboned poultry meat and brewer's spent grain. 61st International Meat Industry Conference, 26-29 September 2021, Zlatibor, Serbia, IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 854 012020.
Број хетероцитата: 1
9. Jokanović, M., Ivić, M., Škaljac, S., Tomović, V., Šojić, B., Pavlić, B., Ikonić, P., Peulić, T., **Delić, J.** (2021) Wild thyme (*Thymus serpyllum* L.) supercritical extract as antioxidant in precooked pork chops during chilled storage. 61st International Meat Industry Conference, 26-29 September 2021, Zlatibor, Serbia, IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 854 012040.
Број хетероцитата: 0
10. **Delić, J.**, Peulić, T., Ikonić, P., Jokanović, M., Škaljac, S., Ivić, M., Mastilović J. (2019) Quality of meat products from the Serbian market in terms of protein content, 60th International Meat Industry Conference, 22-25 September 2019, Kopaonik, Serbia, 353-358. ISSN 1755-1307.

Број хетероцитата: 1

11. **Delić, J.**, Ikonić, P., Čolović, R., Peulić, T., Banjac, V., Rakita, S., Jokanović, M. (2018) The effect of brewer's spent grain addition on physico-chemical properties of extruded meat snacks. 4th International Congress Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium Feed Technology, 23-25 October 2019, Novi Sad, Serbia, 218-223. ISBN 978-86-7994-056-8.

Број хетероцитата: 0

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

12. **Delić, J.**, Ikonić, P., Jokanović, M., Škrobot, D., Tasić, T., Banjac, V., Škaljac, S. (2023) Sensory analysis of nutritionally improved corn-based snack product with addition of protein-and fiber-rich ingredients. International conference: BIOCHEMICAL ENGINEERING & BIOTECHNOLOGY For Young Scientists - ICBEB-YS, 7-8 December 2023, Belgrade, Serbia, Book of Abstract, 76. ISBN 978-86-7401-389-2

Број хетероцитата: 0

13. Milić, A., Terić Horecki, A., Vujičić, M., Šumić, Z., **Delić, J.** (2023) Impact of ascorbic acid and citric acid addition on cabbage fermentation in industrial conditions. International conference: BIOCHEMICAL ENGINEERING & BIOTECHNOLOGY For Young Scientists - ICBEB-YS, 7-8 December 2023, Belgrade, Serbia, Book of Abstract, 75. ISBN 978-86-7401-389-2

Број хетероцитата: 0

14. Ikonić, P., Jokanović M., Ćućeвић N., Šojić B., Škaljac S., **Delić J.**, Peulić T. (2023) Proximate composition of Sjenički sudžuk as affected by alternative ripening conditions. VIII International conference sustainable food and postharvest technologies - INOPTER 2023, 23-28 April 2023, Subotica, Serbia, Book of Abstracts, 52-53. ISBN 978-86-7520-581-4

Број хетероцитата: 0

15. Popović M., Ikonić P., Peulić T., Lazarević J., **Delić J.**, Županjac M., Novaković A. (2023) Color characteristics of traditionally processed red paprika powders and dry-fermented sausages. VIII International conference sustainable food and postharvest technologies - INOPTER 2023, 23-28 April 2023, Subotica, Serbia, Book of Abstracts, 105-106. ISBN 978-86-7520-581-4

Број хетероцитата: 0

16. Županjac M., Peulić T., **Delić J.**, Ikonić P., Lazarević J., Škaljac S., Jokanović M. (2023) Fat content in finely comminuted cooked and liver sausages on serbian retail market. VIII International conference sustainable food and postharvest technologies - INOPTER 2023, 23-28 April 2023, Subotica, Serbia, Book of Abstracts, 162-163. ISBN 978-86-7520-581-4

Број хетероцитата: 0

17. **Delić, J.**, Ikonić, P., Jokanović, M., Peulić, T., Ćućeвић, N., Škaljac, S., Ivić, M. (2022) Changes in biogenic amines content during processing of traditional sausage Sjenički sudžuk. 7th International Food Safety Congress, 3-4 November 2022, Istanbul, Turkey, Book of Abstracts, 166-167.

Број хетероцитата: 0

18. Ikonić, P., Peulić, T., Jokanović, M., Županjac, M., **Delić, J.**, Lazarević, J., Novaković, A. (2022) Small scale beef jerky production - development of drying process. XI International Conference of Social and Technological Development, 2-5 June 2022, Trebinje, Republic of Srpska, B&H, Book of Abstracts, 126-127. ISSN 2637-3298

Број хетероцитата: 0

19. Ikonić, P., Peulić, T., Novaković, R., Lazarević, J., **Delić, J.**, Maravić, N., Marić, A. (2022)

Certification mark TASQ(Q) as a distinctive sign of high quality traditional food products. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), 20-22 October 2022, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 78. ISBN 978-86-6253-160-5
Број хетероцитата: 0

20. Ikonić, P., Jokanović, M., Peulić, T., **Delić, J.**, Ćućeвиć, N., Škaljac, S., Ikonić, B. (2021) Formation of tyramine and histamine in Sjenički sudžuk as influenced by different processing conditions. VII International conference sustainable food and postharvest technologies - INOPTER 2021, 18-23 April 2021, Vršac, Serbia, Book of Abstracts, 38-39. ISBN 978-86-7520-531-9
Број хетероцитата: 0
21. Peulić, T., Ikonić, P., Jokanović, M., **Delić, J.**, Lazarević, J., Novaković, A., Mastilović, J. (2021) Nitrite content in meat products from Serbian retail market. VII International conference sustainable food and postharvest technologies - INOPTER 2021, 18-23 April 2021, Vršac, Serbia, Book of Abstracts, 101. ISBN 978-86-7520-531-9
Број хетероцитата: 0
22. Novaković, A., Ikonić, P., Šojić, B., Peulić, T., **Delić, J.**, Sakač, M. (2021) *Laetiporus sulphureus*: study on chemical composition, biological activities and influence on oxidative and microbial stability of cooked sausage. VII International conference sustainable food and postharvest technologies - INOPTER 2021, 18-23 April 2021, Vršac, Serbia, Book of Abstracts, 91-92. ISBN 978-86-7520-531-9
Број хетероцитата: 0
23. Škrobot, D., Tomić, J., Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M., **Delić, J.**, Pestorić, M., Mandić, A. (2020). Understanding attitudes of local consumers towards sourdough bread consumption. EUROSENSE 2020: 9th European Conference on Sensory and Consumer Research (online), 13-16 December 2020, Rotterdam, The Netherlands, Book of Abstracts, P1.048.
Број хетероцитата: 0
24. Škrobot, D., Tomić, J., Pestorić, M., **Delić, J.**, Marić, A., Rašić, S., Mandra, M. (2020). Sensory profiles and consumer preferences of Serbian honeys of different botanical origin. EUROSENSE 2020: 9th European Conference on Sensory and Consumer Research (online), 13-16 December 2020, Rotterdam, The Netherlands, Book of Abstracts, P1.049.
Број хетероцитата: 0
25. Ikonić, P., Čolović, R., **Delić, J.**, Banjac, V., Rakita, S., Tasić, T., Jokanović, M. (2019) Physico-chemical properties of an extruded corn meal snacks with mechanically deboned poultry meat. International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTER and National Conference Processing and Energy in Agriculture PTEP 2019, Kladovo, Serbia, 07-12 April 2019, Book of Abstracts, 72-74. ISBN 978-86-7520-458-9.
Број хетероцитата: 0
26. **Delić, J.**, Ikonić, P., Jokanović, M., Peulić, T., Banjac, V., Čolović, R., Vidosavljević, S. (2019) Physical and nutritional properties of extruded snacks with brewer's processing by-product addition. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 10-11 October 2019, Book of Abstracts, 60-61. ISBN 978-86-6253-102-5.
Број хетероцитата: 0
27. Škrobot, D., Tomić, J., Ikonić, P., Dapčević Hadnađev, T., Stupar, A., Hadnađev, M., **Delić, J.** (2019) Novel rapid sensory profiling method as a tool for differentiation between traditional and commercial dry fermented sausages. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 10-11 October 2019, Book of Abstracts 122-123. ISBN 978-86-6253-102-5.

Број хетероцитата: 0

28. Ikonić, P., Tasić, T., Jokanović, M., Šojić, B., Škaljac S., Novaković, A., **Delić, J.** (2018) Processing capacities, quality and safety of traditional dry-fermented sausages from Vojvodina (Northern Serbia). 4th International Congress Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium Feed Technology, Novi Sad, Serbia, 23-25 October 2018, Book of Abstracts, 213-213. ISBN 978-86-7994-054-4.

Број хетероцитата: 0

M₅₀ РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₅₃ (1) Рад у националном часопису

29. Peulić, T., Ikonić, P., **Delić, J.**, Gubić, J., Mastilović, J. (2019) Monitoring of sodium chloride (salt) content in chicken and pork hot dogs from Serbian market, Journal of Agronomy, Technology and Engineering Management (JATEM), Faculty of Economics and Engineering Management in Novi Sad, University Business Academy in Novi Sad, 2, pp. 263-267, ISSN 2620-1755.

Број хетероцитата: 1

M₆₀ ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛОГ ЗНАЧАЈА

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

30. Ikonić, P., Jokanović, M., Ćućeвић, N., Škaljac, S., Ivić, M., **Delić, J.**, Ikonić, B. (2020) Drying behaviour of dry-fermented sausage Sjenički sudžuk as affected by different environmental conditions. National Conference Processing and Energy in Agriculture PTEP 2020, Krupanj, Serbia, 30 August-4 September 2020, Book of Abstracts, 19. ISBN 978-86-7520-516-6

Број хетероцитата: 0

31. Škrobot, D., Tomić, J., Bajić, A., Ubiparip Samek, D., Tomšik, A., **Delić, J.**, Ikonić, P. (2020) Sensory and instrumental analysis in new products development of local foods: traditional vs novel goat cheeses. National Conference Processing and Energy in Agriculture PTEP 2020, Krupanj, Srbija, 30 August-4 September 2020, Book of Abstracts, 55-56. ISBN 978-86-7520-516-6

Број хетероцитата: 0

M₇₀ МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

M₇₁ (6) Одбрањена докторска дисертација

32. Delić, J. (2024). Razvoj ekstrudiranog snek proizvoda unapređenog nutritivnog kvaliteta, formulisanog uz dodatak sirovina animalnog porekla i pivskog tropa. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, 1-167.

M₈₀ ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M₈₂ (6) Нова производна линија, нови материјал, индустријски прототип

33. **Delić, J.**, Ikonić, P., Čolović, R., Peulić, T., Banjac, V., Vidosavljević, S., Jokanović, M., Jovanov, P. (2020) Snek proizvod sa povećanim sadržajem protein dobijen od nusproizvoda industrije piva i mehanički separisanog mesa. Novi proizvod. Korisnik: Prerada mesa Štrand doo., Novi Sad.

IV АНАЛИЗА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПРЕ ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК

Научноистраживачки рад кандидаткиње др Јоване Делић припада области прехранбено инжењерство која подразумева развој иновативних прехранбених производа, испитивање безбедности хране, унапређење процеса производње, као и проналажење нових алтернативних сировина. Сходно тематици, већина публикованих референци може се груписати у три тематске целине:

- Креирање и карактеризација нових функционалних снек производа и оптимизација процеса производње
- Квалитет и безбедност полупроизвода и производа од меса
- Традиционални производи и производи са ознаком географског порекла

У наставку ће бити приказана анализа најважнијих резултата научноистраживачког рада кандидаткиње за изборни период од 2018. до 08.02.2024. године, у склопу наведених тематских целина.

Радови о креирању и карактеризацији нових функционалних снек производа и оптимизацији процеса производње

Кандидаткиња је највећи део свог научноистраживачког рада посветила развоју иновативног снек производа унапређеног нутритивног квалитета и пожељних сензорских карактеристика (радови бр. 1, 3, 8, 11, 12, 25, 26, 33). Наведене библиографске јединице су резултат истраживања обухваћених темом докторске дисертације кандидаткиње (рад бр. 32). Захтеви потрошача у погледу прехранбених производа су се знатно изменили и они данас пажљивије бирају намирнице, дајући предност нутритивно квалитетним производима. Истовремено мења се начин живота, који је све бржи те потошачи често бирају готове намирнице или намирнице за чију је припрему потребно мало времена. Стога се ова група радова бави развојем, оптимизацијом и карактеризацијом иновативног снек производа унапређеног нутритивног састава, на бази кукурузне крупице, са додатком сировина анималног порекла и пивског тропа. У прелиминарним истраживањима испитана је могућност креирања снек производа са додатком механички сепарисаног меса (10-30%) и пивског тропа (20%). Резултати овог истраживања публиковани су у следећим радовима бр. 3, 11, 25, 26 и 33. Због мале експанзије производа, те високих вредности чврстоће, непожељне код хране за људе, радови под редним бројем 1 и 8 баве се унапређењем овог производа. Тематика наведених радова јесте оптимизација процеса производње снек производа са додатком механички сепарисаног меса (4/8/12%) и пивског тропа (10/20/30%), при различитим брзинама обртања пуџа (500/700/900 о/мин). Оптимизација процеса је успешно изведена и изабран је оптимални узорак у коме је потом део механички сепарисаног меса замењен пилећом јетром, те зачињен палминим уљем и комерцијалним зачинима без адитива. Резултати сензорске анализе ових производа усмено су презентовани на конференцији *Biochemical engineering & biotechnology for young scientists - ICBEB-YS* и публиковани у виду сажетка (рад бр. 12).

Радови о квалитету и безбедности полупроизвода и производа од меса

У научни опус др Јоване Делић спадају и публикације на тему квалитета, технологије и безбедности полупроизвода и производа од меса (радови бр. 6, 9, 10, 16, 18, 21, 22, 29). Данас је тренд исхране у којој је заступљено месо и производи од меса у паду. Често се полемише о негативном утицају меса и производа од меса на људски организам. Зато је кандидаткиња један део научноистраживачког рада посветила анализи и објављивању резултата о квалитету производа од меса на тржишту Републике Србије. У раду под редним бројем 6 приказан је садржај нитрита и соли у производима типа конзерва од меса у

комадима на тржишту Републике Србије. На основу приказаних резултата закључено је да се сви производи одликују релативно ниским уделом соли, као и да је садржај нитрита био у прописаним границама. Такође, испитан је и удео протеина, садржај колагена, масти, нитрита и соли у различитим производима од меса доступним на тржишту Републике Србије (радови бр.10, 16, 21, 29). Такође, кандидаткиња је учествовала у развоју производа типа *beef jerky* (рад бр. 18). Резултати антиоксидативне активности суперкритичног екстракта мајчине душице током складиштења свињских котлета приказани су раду 9, док је у сажетку презентованом на међународној конференцији (рад бр. 22) приказан утицај екстракта печурке *Laetiporus sulphureus* на хемијски састав, оксидативну и микробиолошку стабилност куваних кобасица.

Радови о традиционалним производима и производима са ознаком географског порекла

Традиционални прехранбени производи представљају део националног идентитета. Из тог разлога веома је важно сачувати те производе од заборављања као и повећати њихову препознатљивост на тржишту (радови бр. 2, 4, 7, 14, 15, 17, 19, 20, 23, 24, 27, 28, 30, 31). Утицај различитих услова зрења *Сјеничког суџука* на амнокиселински састав и настајање биогених амина испитан је у радовима бр. 2, 17 и 20, као и на хемијски састав (рад бр. 14). Такође, резултати различитих услова сушења *Сјеничког суџука* приказани су у раду бр. 30.

Традиционални производи су посебно цењени због својих сензорских карактеристика. Стога су у раду бр. 5 приказани резултати дескрипторне сензорске анализе традиционалних ферментисаних сувих кобасица. Док је у раду бр. 27 примењена иновативна метода профилисања као алат за разликовање традиционалних и комерцијалних ферментисаних сувих кобасица. Резултати сензорске оцене традиционалних козјих сирева приказани су раду број 31. У раду 15. презентовани су параметри боје традиционалне млевене зачинеске паприке и ферментисаних сувих кобасица.

Међутим, потрошачи се често okreћу комерцијалним производима због њихове доступности у маркетима, те је битно испитати афинитете купаца ка традиционалним производима и едуковати потрошаче о значају и квалитету традиционалних производа. Стога је кандидаткиња учествовала у истраживањима преференција потрошача ка традиционалним производима попут производа од меса (рад бр. 4), кисело-ферментисаном тесту (рад бр. 23) и меду (рад бр. 24).

Традиционална производња често зависи од услова средине на које човек не може да утиче те производи немају уједначен квалитет. Како би традиционални производи били конкурентни на тржишту битно је стандардизовати производњу и у исто време задржати и очувати традиционалне поступке прераде. У оквиру TASQ пројекта управо се радило на овим проблемима као и на промоцији традиционалних производа. Такође у оквиру пројекта је развијен заштићени жиг квалитета као ознака препознатљивости поузданих традиционалних производа. Из овог пројекта изашли су радови бр. 7 и 19.

V ЦИТИРАНОСТ ПУБЛИКОВАНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске¹ истражена је цитираност радова др Јоване Делић 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

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

Index - Social Science & Humanities (CPCI-SSH)--2001-present, Emerging Sources Citation Index (ESCI)--2015-present) за период од 2018. до фебруара 2024. године: укупан број цитата и самоцитата је **15** (14 цитата и 1 самоцитат). Према бази података SCOPUS и Web of Science *h*-индекс кандидата износи **3**.

VI КВАЛИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНОГ ДОПРИНОСА

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1. Награде и признања за научни рад

- Стипендиста Доситеја на четвртој години основних академских студија и на мастер студијама за студије у иностранству
- Стипендиста Erasmus Mundus програма за двогодишњи Joint degree мастер програм за студирање у земљама Европске Уније
- Добитница је награда за најбоље студенте Технолошког факултета за годину 2011/2012, 2012/2013 и 2013/2014.
- Трострука је добитница стипендије фондације Драгослав Срејовић града Крагујевца за најбоље студенте за школску 2011/2012, 2012/2013 и 2013/2014 годину.

1.2. Чланства у одборима међународних научних конференција

Кандидаткиња је 2018. године била члан организационог одбора у оквиру конференције IV International Congress Food Technology, Quality and Safety and XVIII International Symposium Feed Technology (FoodTech2018), одржане 23–25.10.2018. године у Новом Саду, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

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

Кандидаткиња је рецензирала 2 рада у следећим часописима:

- Emirates Journal of Food and Agriculture (M23)
- Acta Periodica Technologica (M51)

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

2.1. Допринос развоју науке у земљи

Кандидатиња је активним учествовањем у организовању радионице *Ђаци чаробњаци* за манифестацију Фестивал науке 2019. године дала значајан допринос афирмацији и промоцији науке.

2.2. Менторство и педагошки рад

Кандидаткиња је била укључена у извођењу лабораторијских вежби из предмета Технологија производа од меса основних студија Технолошког факултета Нови Сад, студијског програма Технологија конзервисане хране, Универзитет у Новом Саду. Вежбе за студенте Технолошког факултета Нови Сад су изведене у просторијама Пилот постројења за технологију меса Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду 21.12.2023. године. Том приликом студенти су се упознали са технолошким операцијама и процесима у преради меса у лабораторијским условима и учествовали у изради производа од меса.

2.3. Међународна сарадња

Учешће на међународним пројектима

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

- **2019 - 2020:** Учесник на међународном пројекту Interreg IPA пројекат сарадње између Републике Србије и Мађарске „Traditional and standrad quality - TASQ“ (број пројекта: HU-SRB/1602/41/0146)
- **2023 - данас:** Учесник на пројекту „A hoListic framework in the quality Labelled food supply chain systems' management towards enhanced data Integrity and verAcity, interoperability, traNsparenCy, and traceability – ALLIANCE“ (Horizon Europe Project, број пројекта: 101084188)

2.4. Организација научних скупова

Кандидаткиња је била члан организационог одбора међународног конгреса IV International Congress Food Technology, Quality and Safety and XVIII International Symposium Feed Technology (FoodTech2018), који се одржао у Новом Саду, од 23. до 25. октобра 2018. године, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

3. Организација научног рада

3.1. Учешће у националним пројектима

- **2018–2019:** Учесник на националном пројекту „Истраживање савремених биотехнолошких поступака у производњи хране за животиње у циљу повећања конкурентности, квалитета и безбедности хране“ (број пројекта: ИИИ 46012)
Руководилац пројекта: др Јованка Левић, научни саветник, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.
- **2019 - 2020:** Учесник на покрајинском пројекту „Дефинисање и вредновање сензорског профила и квалитета производа са ознаком географског порекла и традиционалних производа“ (број пројекта: 142-451-2578/2019-03), финансираном од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине
Руководилац пројекта: др Дубравка Шкробот, виши научни сарадник, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.
- **2024 - данас:** Учесник на пројекту „Reducing the negative impact of invasive crayfish *Faxonius limosus* in the Danube by smart exploitation of their meat and shells – DANUBEscare“, финансираним од стране Фонда за науку Републике Србије (ПРИЗМА позив, број пројекта: 7417)
Руководилац пројекта: др Ивана Чабаркапа, виши научни сарадник, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.

3.2. Руковођење научним институцијама

- **феб. 2019 – феб. 2021:** Заменик технолошког координатора за месо и производе од меса, јаја и производе од јаја, рибу и производе од рибе, млеко и млечне производе, уља и масти биљног и животињског порекла и уљарице, акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.
- **феб. 2021 – у току:** Технолошки координатор за месо и производе од меса, јаја и производе од јаја, рибу и производе од рибе, млеко и млечне производе, уља и масти

биљног и животињског порекла и уљарице, акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.

- **март 2021– окт. 2021:** Заменик одговорног лица Одељења за хемијске анализе, акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.
- **март 2021– окт. 2021:** Заменик водећег аналитичара Одељења за хемијске анализе, 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 Јоване Делић је исказана цитираношћу радова кандидаткиње перма релеватним базама података (у прилогу Извештаја).

Цитираност радова др Јоване Делић истражена у Библиотеци Матице српске у бази података SCIENCE CITATION INDEX за период од 2018. до фебруара 2024. године: укупан број цитата и самоцитата је **15** (14 цитата и 1 самоцитат). Према бази података SCOPUS и Web of Science *h*-индекс кандидата износи **3**.

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатских радова

- Кандидаткиња је објавила радове у следећим часописима категорије M20 који припадају областима:
Food Science & Technology: *Innovative Food Science & Emerging Technologies* (M21 – IF 2022: 6,6), *Emirates Journal of Food and Agriculture* (M23 – IF 2020: 1,041) - 2 рада
- **Chemistry, Applied:** *Journal of Food Composition and Analysis* (M21 – IF 2022: 4,3) - 1 рад

Поред наведених часописа, кандидаткиња је била коаутор на 3 рада у часописима категорије M24: *Food and Feed Research* и *Meat Technology*.

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

Кандидаткиња др Јована Делић је у свом досадашњем раду публиковала 32 рада и саопштења, као и 1 докторску дисертацију. Објављени радови и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова из области Биотехничких наука – Прехранбено инжењерство. Објавила је и саопштила 6 радова из категорије M20 (2 рада M21, 1 рад M23, и 3 рада M24), 22 рада из категорије M30 (5 радова из категорије M33 и 17 радова из категорије M34), 1 рад из категорије M50 (категирије M53), док из категорије M60 кандидаткиња има 2 објављена саопштења категорије M64. Кандидаткиња је и аутор 1 техничког решења категорије M82. Кандидаткиња је, такође, одбранила докторску дисертацију категорије M70 из области Биотехничких наука – Прехранбено инжењерство.

Просечан број аутора по раду износи 7,28. На радовима са више од 7 аутора (1, 2, 8, 9, 33) извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2(n-7))$, где је „K“ вредност резултата, а „n“ број аутора.

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

Од укупног броја публикација (33), др Јована Делић је први коаутор на 10 радова од чега су 2 рада категорије M21–M23, 5 саопштења категорије M33–M34, 1 техничко решење категорије M82 и једна докторска дисертација. Такође, у реализацији осталих коауторских радова кандидаткиња је дала допринос, како у осмишљавању идеје и

планирању експеримената, тако и у извођењу експерименталних истраживања, обради података, дискусији резултата и самом писању рада.

Највећи део публикованих радова је резултат рада на пројектима финансираним од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, на којима је др Јована Делић била ангажована у сарадњи са истраживачима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у коме је запослена од 2018. године. Такође, валики број радова је кандидаткиња објавила у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије, као што су Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Универзитет у Новом Саду, Институт за хигијену и технологију меса, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Регионални центар за развој пољопривреде и села Сјеница. Један део публикација је резултат рада на пројектима финансираним од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине, као и на пројекту Interreg IPA - TASQ.

4.5. Допринос кандидата реализацији коауторских радова

Кандидаткиња Јована Делић је својим идејама, знањем и активним учешћем у експерименталном раду, тумачењу резултата и/или писању научних коауторских радова значајно допринела њиховом квалитету и позиционирању. Током реализације тематски комплексних и мултидисциплинарних истраживања интензивно је сарађивала са истраживачима са других факултета и института и тиме показала склоност ка тимском раду и успешност у извршењу поверених задужења, чиме је дала суштински допринос реализацији коауторских радова.

4.6. Значај радова

Објављени и цитирани радови кандидаткиње припадају областима функционалних снек производи, квалитету и безбедности полупроизвода и производа од меса и традиционалних производа. Објављени радови су значајно допринели проширивању научних сазнања у овим областима.

Тематика радова из области функционалних снек се бави оптимизацијом процеса производње и састава смеше иновативног снек производа типа флипс унапређеног нутритивног квалитета. Такође у састав овог иновативног производа улази и пивски троп који претставља најзатупљенији споредни производ индустрије пива, те развој овог производа отвара могућност још једног новог начина валоризације пивског тропа. Поред пивског тропа у састав овог снек производа улазе и сировине анималног порекла. У научној литератури нема публикација које се баве изучавањем екструдираних снек производа у чији састав улази пивски троп и анималне сировине. Стога су објављени радови кандидаткиње значајно допринели проширивању научних сазнања у овој области. Радови кандидаткиње из области квалитета и безбедности полупроизвода и производа од меса су већином фокусирани на квалитет производа од меса доступних на тржишту Републике Србије. Данас се производи од меса често налазе на лошем гласу зато је важно испитати и представити праву слику тржишта производа од меса. Ове публикације су веома значајне не само у области технологије меса, већ и са становишта исхране људи. Имајући у виду да су оваква истраживања од велике важности на глобалном нивоу, а веома ретка у нашем региону, добијени резултати представљају значајан допринос. Традиционални прехранбени производи преставаљају национални идентитет и наслеђе једне земље, стога је од велике важности, посебно у данашњем капиталистичком друштву и свеопштој глобализацији, неговати културу традиције. Управо из тог разлога, један део истраживања кандидаткиње посвећен је разумевању технологије традиционалних производа и промоцији ових производа, као и анализи преференција потрошача ка

традиционалним производима.

На основу свега наведеног, може се закључити да је кандидаткиња својим истраживањем и публикацијама дала велики допринос и проширила научна сазнања првенствено у области прехранбене технологије.

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

Као најзначајнија научна остварења кандидаткиње могу се издвојити:

1. Рад бр 1. објављен 2023. године у врхунском међународном часопису (M21) Innovative food science and emerging technologies, који се налази на позицији 17 од 142 часописа у области Food Science & Technology у 2022. години.
2. Рад бр 2. објављен 2023. године у врхунском међународном часопису (M21), Journal of Food Composition and Analysis, који се налази на позицији 19 од 73 часописа у области Chemistry, Applied у 2022. години
3. Рад бр 3. објављен 2020. године у међународном часопису (M23) Emirates Journal of Food and Agriculture, који се налази на позицији 124 од 144 часописа у области Food Science & Technology у 2020. Години
4. Рад број 32. одбрањена докторска дисертација 2024. године на технолошком факултету Универзитета у Новом Саду под насловом: „Развој екструдираниог снек производа унапређеног нутритивног квалитета, формулисаног уз додатак сировина анималног порекла и пивског тропа“
5. Рад број 33. одобрено техничко решење категорије M82 под насловом „Снек производ са повећаним садржајем протеина добијен од нуспроизвода индустрије пива и механички сепарисаног меса“

VII НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Кандидаткиња др Јована Делић је од јуна 2018. до фебруара 2024. године публиковала као аутор или коаутор два рада у врхунским међународним часописима, један рад у међународном часопису, три рада у националном часопису међународног значаја, пет саопштења са међународног скупа штампана у целини, седамнаест саопштења са међународних скупова штампаних у изводу, два саопштења са скупова националног значаја штампаних у изводу, и једно техничко решење. Такође кандидаткиња је у наведеном периоду одбранила докторску дисертацију.

Према тематском прегледу публикованих радова и поднетих саопштења, научноистраживачки рад кандидаткиње др Јоване Делић може се груписати у следеће целине:

- Креирање и карактеризација нових функционалних снек производа и оптимизација процеса производње
- Квалитет и безбедност полупроизвода и производа од меса
- Традиционални производи и производи са ознаком географског порекла

Кандидаткиња др Јована Делић свој научноистраживачки рад наставља на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, у оквиру Истраживачког центра за карактеризацију и примену нутрацеутика. Активности везане за рад кандидаткиње су везане за ужу научну област Квалитет и безбедност хране анималног порекла. Током рада пажња јој је усмерена на креирање функционалних снек производа, као и карактеризацију, развој и унапређење полупроизвода и производа од меса и на заштиту традиционалних производа и производа са ознаком географског порекла. Стечено знање допринело је мултидисциплинарном приступу у тумачењу добијених резултата и

прилагођавање у различитим областима истраживања. Осим истраживачког рада, др Јована Делић учествује и на комерцијалним пословима Истраживачког центра за карактеризацију и примену нутрацеутика, као и у раду акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду на позицији Технолошког координатора за месо и производе од меса, јаја и производе од јаја, рибу и производе од рибе, млеко и млечне производе, уља и масти биљног и животињског порекла и уљарице и као члан сензорског панела исте лабораторије.

Кандидаткиња др Јована Делић је показала изузетно интересовање и велику мотивацију за бављење научноистраживачким радом, као и значајан напредак у истраживачкој области у којој се усавршава. У току свог рада учествовала је/учествује на три национална научна пројекта, као и на два међународна пројекта.

**VIII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА
у односу на минималне квантитативне захтеве за стицање научног звања НАУЧНИ
САРАДНИК (Прилог 3 и 4 Правилника)**

**Збирни приказ научне компетентности о предлогу за стицање звања
НАУЧНИ САРАДНИК**

Категорија	Опис	Бодови	Број резултата	Укупно	Кориговано*
M21	<i>Рад у врхунском међународном часопису</i>	8	2	16,00	10,71
M23	<i>Рад у међународном часопису</i>	3	1	3,00	3,00
M24	<i>Рад у националном часопису међународног значаја</i>	3	3	9,00	9,00
M33	<i>Саопштење са међународног скупа штампано у целини</i>	1	5	4,00	4,54
M34	<i>Саопштење са међународног скупа штампано у изводу</i>	0,5	17	8,50	8,50
M53	<i>Рад у националном часопису</i>	1	1	1	1
M64	<i>Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу</i>	0,2	2	0,40	0,40
M71	<i>Одбрањена докторска дисертација</i>	6,0	1	6,00	6,00
M82	<i>Нова производна линија, нови материјал, индустријски прототип</i>	6	1	6,00	5,00

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

**Број бодова за избор у звање научни сарадник за
техничко-технолошке и биотехничке науке**

Звање	Категорије радова	Неопходан број бодова према Правилнику	Реализовано
Научни сарадник	Укупно	16	48,15
Обавезни (1)	M10+M20+M31+M32+M33+ M41+M42+M51+M80+M90+M100	9	32,25
Обавезни (2)	M21+M22+M23	5	13,71

IX ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Укупан број објављених радова (33) и укупан индекс компетентности $M=48,15$ за период јун 2018–фебруар 2024. године, структура индикатора научне компетентности и обухваћене научне области истраживања, указују да је кандидаткиња др Јована Делић свестран истраживач и да је задовољила формалне квантитативне услове за избор у звање **НАУЧНИ САРАДНИК**. Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања, кандидаткиња др Јована Делић 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 којом се бави. Од бројних квалитативних услова могу се издвојити учествовање у промоцији науке у земљи, као и учествовање на истраживачким пројектима на националном и међународном нивоу. Паралелно са научноистраживачким радом, кандидаткиња активно учествује у раду акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране FinsLab, где обавља послове технолошког координатора за месо и производе од меса, јаја и производе од јаја, рибу и производе од рибе, млеко и млечне производе, уља и масти биљног и животињског порекла и уљарице и као члан сензорског панела исте лабораторије. Такође, кандидаткиња је укључена у комерцијалне послове Истраживачког центра за карактеризацију и примену нутрацеутика. Квалитет научноистраживачког опуса кандидаткиње огледа се и у параметрима квалитета часописа у којима публикује (од укупно 33 радова, 6 радова је из категорије M20), као и позитивном цитираношћу кандидаткиње: 15 (14 хетероцитата и 1 самоцитата).

X 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 анималног порекла*, Комисија сматра да је **др Јована Делић** компетентна, комплетна и свестрана научна радница, која задовољава све услове да буде изабрана у звање **НАУЧНИ САРАДНИК** за научну дисциплину *Прехрамбена технологија* и ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране анималног порекла*, те предлаже Научном већу Научног института за прехрамбене технологије у Новом Саду да упути предлог Министарству науке, технолошког развоја и иновације Републике Србије за избор кандидаткиње у звање **НАУЧНИ САРАДНИК**, а републичкој Комисији за стицање научних звања да тај избор и потврди.

ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ ДР ЈОВАНЕ ДЕЛИЋ У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК

Имајући у виду критеријуме за стицање научних звања предвиђене Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020 и 14/2023), затим приложену документацију и оцене овог Извештаја, именована Комисија закључује да др Јована Делић испуњава све услове да буде изабрана у звање **НАУЧНИ САРАДНИК** за научну област *Биотехничке науке*, односно научну дисциплину *Прехрамбена технологија* и ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране анималног порекла* и предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду, да такав предлог утврди и у складу са законском процедуром такав предлог достави Министарству науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, да избор потврди.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

.....
1. **др Татјана Пеулић**, научни саветник,
Научни институт за прехранбене технологије у
Новом Саду, Универзитет у Новом Саду,
председник Комисије

.....
2. **др Слађана Ракита**, виши научни сарадник,
Научни институт за прехранбене технологије у
Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан
Комисије

.....
3. **др Милош Пелић**, научни сарадник, Научни
институт за ветеринарство Нови Сад, члан
Комисије