

**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 САВЕТНИК**

Област:  
**БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ**

Грана:  
**ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО**

Научна дисциплина:  
**ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА**

Ужа научна дисциплина:  
**КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ БИЉНОГ ПОРЕКЛА**

**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 IV редовне седнице Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/4-3/2-2 од 04.04.2024. године покренут је поступак за избор др Алене Ступар, 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 2/4-3/2-2 од 04.04.2024. 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 Анамарија Мандић, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање изабрана у звање 25.09.2013., 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. Др Александра Цветановић Кљакић, научни саветник у области техничко-технолошке науке – фармацеутско инжењерство, изабрана у звање 28.02.2023. 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 Алене Ступар**, научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, за избор у звање **научни саветник**.

### 1) БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Др Алена Ступар рођена је 31. 01. 1988. године у Новом Саду, Република Србија. Основну школу је завршила у Селенчи, а средњу медицинску школу у Новом Саду 2007. године. Основне академске студије, као и мастер студије, завршила је на Катедри за биотехнологију и фармацеутско инжењерство на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду 2013. године.

Докторске студије завршила је на истој катедри за биотехнологију и фармацеутско инжењерство на Технолошком факултету 2018. године. Током докторских студија Алена Ступар је била носилац две значајне међународне стипендије за усавршавање и израду докторске дисертације. Прва стипендија, додељена јој је од стране Вишеградског фонда за студирање и истраживање на Универзитету у Њитри у Словачкој, док је друга стипендија реализована у оквиру престижног програма *Erasmus Mundus Action 2*, за усавршавање на Универзитету у Болоњи у Италији. Обе стипендије значајно су допринеле њеном истраживачком раду и квалитету докторске дисертације, те јој је Привредна коморе Србије 2021. године доделила награду за најбољу докторску дисертацију са решењима применљивим у привреди, истичући њен изузетан истраживачки допринос у области науке и значај повезивања науке са привредом.

Од априла 2015. године, др Алена Ступар запослена је на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду (ФИНС), Универзитет у Новом Саду. У звање научи сарадник изабрана је 2019. године. Фокус њеног истраживања су изолација, карактеризација и примена биолошки активних једињења природног порекла уз примену савремених „зелених“ техника екстракције. Др Алена Ступар активно учествује у развоју и дизајну нових производа примењујући принципе отворених иновација и ко-креативног приступа развоја производа, водећи рачуна о одрживости и утицају на животну средину.

Током своје истраживачке каријере, др Алена Ступар активно је учествовала у реализацији 7 националних пројеката финансираних од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација, Фонда за науку Републике Србије, програма "Покрени се за науку" и Аутономне покрајине Војводине, као и у реализацији 6 међународних пројеката Н2020, ИПА, билатерална сарадња и COST акције. У оквиру *FOODstars* пројекта (Н2020), провела је месец дана на обуци из области савремених екстракција у Лабораторији за природне производе, на

Институту за биологију Универзитета у Лајдену у Холандији, фокусирајући се на екстракцију "зеленим" природним еутектичким смешама (*natural deep eutectic solvents, NADES*). Додатни, током 2019. године, два месеца је провела на усавршавању у Лисабону, Португалија, где је изучавала технике припреме и физичко-хемијске карактеризације NADES растварача у оквиру COST акције (CA15136 *Eurocaroten*). У периоду 2020-2022. године др Алена Ступар је била руководиоц радног пакета на пројекту „*Natural Deep Eutectic Solvents for Green Agri-Food Solutions-DESTiny*“, у оквиру позива Промис Фонда за науку РС. Руководилац је билатералног пројекта под називом „*Sustainable Food for a Healthy Future*“ са Републиком Словенијом 2023-2025., у сарадњи са партнерима са Универзитета Приморска из Словеније. Континуитет у усавршавању и учешћу на научним пројектима сведочи о њеној посвећености научном истраживању и значајном доприносу научној заједници. Активно је укључена и у рад Акредитоване лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab, као водећи аналитичар за атомску апсорпциону спектрофотометрију.

Признање и њен научни допринос је награђен *L'ORÉAL-UNESCO* наградом "За жене у науци" 2022. Ова награда, која промовише и подржава изузетне жене научнице, додељена је др Алени Ступар за целокупни опус њеног истраживања представљајући потврду њене научне изузетности и значаја њених истраживања.

Поред наведеног, сходно Уредби о нормативима и стандардима расподеле средстава акредитованим научноистраживачким организацијама („Службени гласник РС“, бр. 90/2019, 96/2023, 110/2023 и 16/2024), др Алена Ступар се нашла на листи извршних истраживача у групи техничко-технолошких и биотехничких наука, са укупним бројем бодова 516 (Листа А броје бодова: 124.476 спадајући тако у 1.4% извршних истраживача; Листа Б број бодова: 388.925 спадајући тако у 1.2% извршних истраживача).

Др Алена Ступар је аутор и коаутор више од 100 научних публикација објављених у реномираним домаћим и међународним часописима, или на научним конференцијама. Њен рад је цитиран 782 пута, а вредност њеног h-индекса износи 15 према *Scopus* бази.

## II УСАВРШАВАЊА, КУРСЕВИ И СПЕЦИЈАЛИЗАЦИЈЕ

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

- Професионални тренинг Фонда за Европске послове АПВ: Могућност финансирања путем фондова ЕУ, Нови Сад, Србија, 1-3. март 2022.

- Усавршавање у оквиру STSM COST акције CA15136, Instituto Superior Technico, University of Lisbon, Portugal, септембар-новембар 2019.
- Учесник тренинг школе COST акције CA15136 Training school on the bioavailability of carotenoids, Newcastle, United Kingdom, 19-23. март 2020.
- Учесник тренинг школе: 10<sup>th</sup> Microencapsulation Treaining school, Trondheim, Norway, 18-21. септембар 2018.
- Учесник тренинг школе: 10<sup>th</sup> International Workshop Plant Metabolomics, Leiden, Netherlands, 1-12 мај 2017.
- Радионица: IPR in Food Science. Организатор: Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, 11-12. децембар 2017.
- Радионица: Sensory evaluation in Food Quality Control. Организатор: Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, 23. новембар 2017.
- Радионица: Green Extraction Techniques in Food Science. Организатори: Leiden University, Institute of Biology, Natural Products Laboratory, FINS Institute, 27-29. март 2017.
- Радионица: Recent developments in microencapsulation of food ingredients Организатори: Teagasc - Agriculture and Food Development Authority, FINS institute, 6-7. октобар 2016.
- Радионица: Methods of Optimisation for Advanced Food Procesing Организатори: Teagasc - Agriculture and Food Development Authority, FINS институт, 23-27. мај 2016.
- Стипендиста *Erasmus Mundus Action 2*, програма за студентску размену на докторским студијама, захваљујући чему је 6 месеци провела на усавршавању на Универзитету у Болоњи, Италија, 2016/2017.
- Стипендиста Вишеградског фонда за усавршавање током докторских студија на Универзитету у Њитри, Словачка 2014/2015.

## II) БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Категоризација радова извршена је на основу КОБСОН листе<sup>1</sup> (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 2/9-3/7-1 од 22.10.2018. године)**

### **М20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА**

#### **M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности**

1. **Tomšik, A., Pavlić, B., Vladić, J., Ramić, M., Brindza, J., & Vidović, S. (2016).** Optimization of ultrasound-assisted extraction of bioactive compounds from wild garlic (*Allium ursinum* L.). *Ultrasonics Sonochemistry*, 29, 502-511.  
JCR, Chemistry, Multidisciplinary, 35/166, Impact Factor 2016: 4.218.  
Број хетероцитата/коцитата: 115; Број самоцитата: 6

#### **M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису**

2. **Tomšik, A., Pavlić, B., Vladić, J., Cindrić, M., Jovanov, P., Sakač, M., Mandić A. & Vidović, S. (2018).** Subcritical water extraction of wild garlic (*Allium ursinum* L.) and process optimization by response surface methodology. *Journal of Supercritical Fluids*, 128, 79-88.  
JCR, Engineering, Chemical, 39/137, Impact Factor 2017: 3.481.  
Број хетероцитата/коцитата: 40; Број самоцитата: 5

---

<sup>1</sup>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 публикација и година публикација, 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).

**M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису**

3. Ilić Z., Kevrešan Ž., Mastilović J., Zorić L., **Tomšik A.**, Belović M., Pestorić M., Karanović D. & Luković J. (2017). Evaluation of mineral profile, texture, sensory and structural characteristics of old pepper landraces, *Journal of food processing and preservation*, 41(5), e13141.  
JCR, Food Science and Technology, 39/137, Impact Factor 2017: 1.494.  
Број хетероцитата/коцитата: 2; Број самоцитата: 0
4. Radusin, T., **Tomšik, A.**, Šarić, L., Ristić, I., Giacinti Baschetti, M., Minelli, M. & Novaković, A. (2019). Hybrid Pla/wild garlic antimicrobial composite films for food packaging application. *Polymer Composites*, 40(3), 893-900.  
JCR, Material Science, Composites, 10/26, Impact Factor 2017: 2.265.  
Број хетероцитата/коцитата: 24; Број самоцитата: 1

**M24 (3) Рад у међународном часопису**

5. Novaković, A. R., Radusin, T. I., **Tomšik, A. M.** & Ikonić, P. M. (2018). PLA films loaded with *Achillea millefolium*: *In vitro* antibacterial effects. *Food and Feed research*, 45(1), 45-52.  
Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2018. годину.  
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 0
6. Katona, J., **Tomšik, A.**, Vučko, S. & Petrović L.(2015). Influence of ionic strength on the rheological properties of hydroxypropylmethyl cellulose-sodium dodecylsulfate mixtures, *Acta Periodica Technologica*, 2015, Vol 46, 229-237.  
Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2015. годину.  
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 0

**M30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА**

**M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини**

7. **Tomšik A.**, Radojčin M., Stamenković Z., Pavkov I., Kevrešan Ž., Mastilović J., & Vidović S. (2016). Convective drying and preservation of functional ingredients of wild garlic (*Allium ursinum*) in dependence of drying temperature, International Congress “Food Technology, Quality and Safety” and XVII International Symposium “Feed Technology”, Novi Sad 25- 27 October, 2016, 531-535.

Број хетероцитата/коцитата: 1; Број самоцитата: 0

8. **Tomšik A.**, Mastilović J., Kevrešan Ž., & Vidović S. (2016). Shelf life of ramsons (*Allium ursinum* L.) under different storing conditions, International Congress “Food Technology, Quality and Safety” and XVII International Symposium “Feed Technology”, Novi Sad 25- 27 October, 2016, 646-650.

**M<sub>34</sub> (0,5) Саопштење са међународног скупа штампано у изводу**

9. Mastilović J., Jakšić A., Pestorić M., Ubiparip D, Kevrešan Ž, Gledić A., Cvetković B., & **Tomšik A.** (2018). Resolving of consumers’ preference challenges in development of gelatinized plum product with functional properties, *Eurosense 2018*, Verona, Italy 2-5 September, 2018, P 2.07.
10. **Tomšik A.**, Mastilović J., Kevrešan Ž., & Vidović S. (2017). Evaluation of packaging solutions for extension of postharvest shelf life of ramsons (*Allium ursinum* L.), 4. *International conference on Food Innovation, FoodInnova* , Čezena, Italy 31 January-03 February, 2017, 200-200.
11. **Tomšik A.**, Novaković A., Radusin T., Šarić Lj., Mastilović J. & Vidović S. (2017). Antimicrobial potential of *Allium ursinum* extract, 4. International conference on Food Innovation, FoodInnova, Čezena Italy, 31 January- 03 February, 245-245.
12. Ilić Z., Kevrešan Ž., Mastilović J., Zorić L., **Tomšik A.**, Belović M., Pestorić M., Karanović D., & Luković (Ivezić) J. (2017). Characterisation and evaluation of pepper landraces as ethnobiological heritage from south Serbia , 9. *International symposium for agriculture and food ISAF*, Ohrid, Macedonia, 18-20 October 2017, 414-414.
13. **Tomšik A.**, Mastilović J. & Kevrešan Ž. (2017). Vacuum drying of wild garlic (*Allium ursinum* L.) as a way to preserve its bioactivity, *International Scientific and Professional Conference „With Food to Health”* Osijek, Croatia, 12-13 October 2017, 137-137.
14. **Tomšik A.**, Vladić J., Cindrić M. & Vidović S. (2016). Antioxidant activity of wild garlic extract (*Allium ursinum*) obtained by subcritical water extraction, *European Chemistry Congress*, 2016, Rome, Vol. 7, No. 2, 13-13.



15. Pilić B., Miletić A., Ristić I., Radusin T., **Tomšik A.** & Novaković A. (2016). Biopolymer based active packaging 3. *International Congress Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, 2016.
16. Škrobot D., Pestorić M., **Tomšik A.**, Belović M. & Mandić A. (2016), Hedonic perceptions of functional pasta: Comparison between regular and not regular consumers of functional pasta, 1. *The international Bioscience conference and 6<sup>th</sup> International PSU\_UNB Bioscience Conference IBSC*, 2016, Novi Sad, T5-P-21.
17. Kevrešan Ž., Mastilović J., **Tomšik A.**, Belović M., Magazin N. & Keserović Z. (2016). Postharvest properties some of plum (*Prunus domestica* L.) and apricot (*Prunus armeniaca* L.) varieties, International symposium on sustainable fruit production, Book of Abstracts, Donja Stubica, Croatia March 21-24, 2016, 48.
18. Vidović S., Cvejic A., Vladić J., Pavlić B. & **Tomšik A.** (2014). By products of food industry and possibilities of utilization; *Natural resources, green technology and sustainable development*, Book of Abstracts, Zagreb 26.-28.11. 2014, 109.
19. **Tomšik A.**, Katona J., Bučko S., Petrović L., Marčeta B. & Milanović J. (2014). Influence of ionic strength on shear thickening properties of hydroxyethyl cellulose/sodium dodecyl sulphate; *27th Conference of european colloid and interface society Sofia (Bulgaria)*, 1-6 september 2013, CP:15.  
Број хетероцитата/коцитата: 1; Број самоцитата: 0
20. **Tomšik A.** & Katona J. (2013). Shear-induced structure formation in a mixture of a nonionic associative polymer and anionic surfactant, *15th JCF-Frühjahrssymposium*, Book of abstracts, Berlin 2013, 265.

#### ***M*<sub>60</sub> ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

#### ***M*<sub>64</sub> (0,2) Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу**

21. Vidović S., Pavlić B., Vladić J., Cvejic A., **Tomšik A.**, Zeković Z. & Zloh M. (2015). Agricultural waste – the increase of the antioxidant potential by fermentation. *11th Symposium „Novel Technologies and Economic Development“*, Proceedings, Leskovac, Serbia, October, 2015, 73.
22. **Tomšik A.**, Pavlić B. Jokić S. Aladić K. & Vidović S (2015). Ekstrakcija sremuša (*Allium ursinum* L.) superkritičnim ugljen-dioksidom, 22. *Naučni skup „Proizvodnja*

- i plasman lekovitog, začinskog i aromatičnog bilja*“, Bači Petrovac 9. October 2015.
23. **Tomšik A.** & Pavlić B.(2015). Uticaj rastvarača na ekstrakciju aktivnih komponenti sremuša (*Allium ursinum* L.), 3. konferencija mladih hemičara Srbije, Belgrade 28. October 2015, 17.
24. **Tomšik A.**, Vidović S. & Ramić M. (2012). Changes in content of health benefit compounds and antioxidant activity of two herbal drugs during their processing in the tea factory, *First International Conference of Young Chemists of Serbia*, Book of abstracts, Belgrade 2012.

### **M<sub>70</sub> ОДБРАЊЕНА ДОКТОРСКА ДИСЕРТАЦИЈА**

25. **Tomšik, A.** (2018). Sušenje i ekstrakcija lista sremuša (*Allium ursinum* L.) u cilju dobijanja funkcionalnih proizvoda sa bioaktivnm potencijalom, Doktorska disertacija, Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu, Novi Sad, 1-183.  
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 2

**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 2/9-3/7-1 од 22.10.2018. године)<sup>2</sup>**

**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. ISBN: 9780443132988  
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 0
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. ISBN: 9780443191374  
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 0

**М13 (4) Монографска студија/поглавље у књизи М12 или рад у тематском зборнику међународног значаја**

3. Cvetanović, A., **Stupar, A.**, Petronijević, M., & Zeković, Z. (2021). Medicinal plants from the balkan peninsula—from traditional to modern pharmacy/medicine. *Phytopharmaceuticals: Potential Therapeutic Applications*, 99-121.  
Број хетероцитата/коцитата: 1; Број самоцитата: 0

---

<sup>2</sup>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).

**M20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА  
МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА**

**M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности**

4. Kljakić Cvetanović, A., Ocvirk, M., Rutnik, K., Košir, I. J., Pavlić, B., Mašković, P., Mašković, J., Teslić, N., **Stupar, A.**, Uba A. I. & Zengin, G. (2024). Exploring the composition and potential uses of four hops varieties through different extraction techniques. *Food Chemistry*, 138910.  
JCR, Food Science & Technology 9/142, Impact Factor 2022: 8,8.  
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 0
5. Travičić, V., Cvanić, T., Šovljanski, O., Erceg, T., Perović, M., **Stupar, A.**, & Četković, G. (2024). Updating the status quo on the eco-friendly approach for antioxidants recovered from plant matrices using cloud point extraction. *Antioxidants*, 13(3), 280.  
JCR, Food Science & Technology 13/142, Impact Factor 2022: 7,0.  
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 0
6. Teslić, N., Pojić, M., **Stupar, A.**, Mandić, A., Pavlić, B., & Mišan, A. (2024). PhInd—database on polyphenol content in agri-food by-products and waste: features of the database. *Antioxidants*, 13(1), 97.  
JCR, Food Science & Technology 13/142, Impact Factor 2022: 7,0.  
Број хетероцитата/коцитата: 10; Број самоцитата: 3
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: 6; Број самоцитата: 1
8. Erceg, T., Šovljanski, O., **Stupar, A.**, Ugarković, J., Aćimović, M., Pezo, L., Tomić, A. & Todosijević, M. (2023). A comprehensive approach to chitosan-gelatine edible coating with  $\beta$ -cyclodextrin/lemongrass essential oil inclusion complex—Characterization and food application. *International Journal of Biological Macromolecules*, 228, 400-410.  
JCR, Chemistry, Applied 7/73, Impact Factor 2022: 8,2.  
Број хетероцитата/коцитата: 19; 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. Erceg, T., Vukić, N., Šovljanski, O., **Stupar, A.**, Šergelj, V., Aćimović, M., Baloš, S., Ugarković, J., Šuput, D., Popović, S. & Rakić, S. (2022). Characterization of films based on cellulose acetate/poly (caprolactone diol) intended for active packaging prepared by green chemistry principles. *ACS Sustainable Chemistry & Engineering*, 10(28), 9141-9154.  
JCR, Engineering, Chemical 13/143, Impact Factor 2022: 8,4.  
Број хетероцитата/коцитата: 8; Број самоцитата: 1
  
11. **Stupar, A.**, Šergelj, V., Ribeiro, B. D., Pezo, L., Cvetanović, A., Mišan, A., & Marrucho, I. (2021). Recovery of  $\beta$ -carotene from pumpkin using switchable natural deep eutectic solvents. *Ultrasonics Sonochemistry*, 76, 105638.  
JCR, Acoustics 1/31, Impact Factor 2021: 9,336.  
Број хетероцитата/коцитата: 56; Број самоцитата: 0
  
12. Zengin, G., Cvetanović, A., Gašić, U., **Stupar, A.**, Bulut, G., Şenkardes, I., Dogan, A., Sinan, I., K., Uysal, A., Aumeeruddy-Elalfi, Z., Aktumsek, A. & Mahomoodally, M. F. (2020). Modern and traditional extraction techniques affect chemical composition and bioactivity of *Tanacetum parthenium* (L.) Sch. Bip. *Industrial Crops and Products*, 146, 112202.  
JCR, Agronomy 5/91, Impact Factor 2020: 5,645.  
Број хетероцитата/коцитата: 15; Број самоцитата: 1
  
13. Zengin, G., Cvetanović, A., Gašić, U., Dragičević, M., **Stupar, A.**, Uysal, A., Senkardes, I., Ibrahime Sinan, K., Picot-Allain, M.C.N., AK, G., Mahomoodallz, M.F.(2020). UHPLC-LTQ OrbiTrap MS analysis and biological properties of *Origanum vulgare* subsp. *viridulum* obtained by different extraction methods. *Industrial Crops and Products*, 154, 112747.  
JCR, Agronomy 5/91, Impact Factor 2020: 5,645.  
Број хетероцитата/коцитата: 17; Број самоцитата: 2
  
14. Zengin, G., Cvetanović, A., Gašić, U., **Stupar, A.**, Bulut, G., Senkardes, I., Dogan, A., Seebaluck-Sandrom, R., Rengasamz, K.R.R., Sinan, K.I., Mahomoodallz, M.F.,

- (2019). Chemical composition and bio-functional perspectives of *Erica arborea* L. extracts obtained by different extraction techniques: Innovative insights, *Industrial Crops and Products*, 142, 111843.  
JCR, Agronomy 8/91, Impact Factor 2019: 4,244.  
Број хетероцитата/коцитата: 18; Број самоцитата: 1
15. Mišan, A., Nađpal, J., **Stupar, A.**, Pojić, M., Mandić, A., Verpoorte, R., & Choi, Y. H. (2020). The perspectives of natural deep eutectic solvents in agri-food sector. *Critical reviews in food science and nutrition*, 60(15), 2564-2592.  
JCR, Food Science & Technology 4/144, Impact Factor 2019: 11,176.  
Број хетероцитата/коцитата: 141; Број самоцитата: 4
16. **Tomšik, A.**, Šarić, L., Bertoni, S., Protti, M., Albertini, B., Mercolini, L., & Passerini, N. (2019). Encapsulations of wild garlic (*Allium ursinum* L.) extract using spray congealing technology. *Food Research International*, 119, 941-950.  
JCR, Food Science & Technology 11/139, Impact Factor 2019: 4,972.  
Број хетероцитата/коцитата: 19; Број самоцитата: 2

**M21(8) Рад у врхунском међународном часопису**

17. **Stupar, A.**, Kevrešan, Ž., Bajić, A., Tomić, J., Radusin, T., Travičić, V., & Mastilović, J. (2024). Enhanced preservation of bioactives in wild garlic (*Allium ursinum* L.) Through advanced primary processing. *Horticulturae*, 10(4), 316.  
JCR, Polymer Science 6/36, Impact Factor 2022: 3,1.  
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 0
18. Matic, M., **Stupar, A.**, Pezo, L., Ilić, N. Đ., Mišan, A., Teslić, N., Pojić, M. & Mandić, A. (2024). Eco-friendly extraction: a green approach to maximizing bioactive extraction from pumpkin (*Curcubita moschata* L.). *Food Chemistry: X*, 101290.  
JCR, Food Science & Technology 10/73, Impact Factor 2022: 6,4.  
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 0
19. Erceg, T., Šovljanski, O., Tomić, A., Aćimović, M., **Stupar, A.**, & Baloš, S. (2024). Comparison of the properties of pullulan-based active edible coatings implemented for improving sliced cheese shelf life. *Polymers*, 16(2), 178.  
JCR, Polymer Science 16/86, Impact Factor 2022: 5,0.  
Број хетероцитата/коцитата: 1; Број самоцитата: 0

20. Filipčev, B., Kojić, J., Miljanić, J., Šimurina, O., **Stupar, A.**, Škrobot, D., Travičić, V. & Pojić, M. (2023). Wild garlic (*Allium ursinum*) preparations in the design of novel functional pasta. *Foods*, *12*(24), 4376.  
JCR, Food Science & Technology 34/142, Impact Factor 2022: 5,2.  
Број хетероцитата/коцитата: 1; Број самоцитата: 0
21. Kljakić, A. C., **Stupar, A.**, Terzić, M., Božunović, J., Gašić, U., Zengin, G., & Yildiztugay, E. (2023). Chemical profiling and biological activities of *Opopanax hispidus* extracts: A comparative insight on conventional and green extraction technologies. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*, *33*, 101122.  
JCR, Chemistry, Multidisciplinary 49/178, Impact Factor 2022: 6,0.  
Број хетероцитата/коцитата: 1; Број самоцитата: 0
22. 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.  
JCR, Food Science & Technology 34/142, Impact Factor 2022: 5,2.  
Број хетероцитата/коцитата: 6; Број самоцитата: 0
23. Vrgović, P., Pojić, M., Teslić, N., Mandić, A., Kljakić, A. C., 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*(7), 961.  
JCR, Food Science & Technology 34/142, Impact Factor 2022: 5,2.  
Број хетероцитата/коцитата: 3; Број самоцитата: 1
24. Erceg, T., Brakus, G., **Stupar, A.**, Cvetinović, M., Hadnađev, M., & Ristić, I. (2022). Synthesis and characterization of chitosan-acrylic acid based hydrogels and investigation the properties of bilayered design with incorporated alginate beads. *Journal of Polymers and the Environment*, *30*(9), 3737-3760.  
JCR, Polymer Science 12/86, Impact Factor 2022: 5,3.  
Број хетероцитата/коцитата: 3; Број самоцитата: 0
25. Bajić, A., Pezo, L. L., **Stupar, A.**, Filipčev, B., Cvetković, B. R., Horecki, A. T., & Mastilović, J. (2020). Application of lyophilized plum pomace as a functional ingredient in a plum spread: Optimizing texture, colour and phenol antioxidants by ANN modelling. *LWT - Food Science and Technology*, *130*, 109588.  
JCR, Food Science & Technology 29/144, Impact Factor 2020: 4,952.  
Број хетероцитата/коцитата: 5; Број самоцитата: 0

26. Sut, S., Dall'Acqua, S., Zengin, G., Senkardes, I., Bulut, G., Cvetanović, A., **Stupar, A.**, Mandić, A., Picot-Allain, C., Dogan, A., Sinan, K. I. & Mahomoodally, F. (2019). Influence of different extraction techniques on the chemical profile and biological properties of *Anthemis cotula* L.: Multifunctional aspects for potential pharmaceutical applications. *Journal of pharmaceutical and biomedical analysis*, 173, 75-85.  
JCR, Chemistry, Analytical 43/238, Impact Factor 2019: 2.983.  
Број хетероцитата/коцитата: 15; Број самоцитата: 3
27. Radusin, T., Torres-Giner, S., **Stupar, A.**, Ristic, I., Miletic, A., Novakovic, A., & Lagaron, J. M. (2019). Preparation, characterization and antimicrobial properties of electrospun polylactide films containing *Allium ursinum* L. extract. *Food Packaging and Shelf Life*, 21, 100357.  
JCR, Food Science & Technology 20/139, Impact Factor 2019: 4,244.  
Број хетероцитата/коцитата: 61; Број самоцитата: 0

**M22 (5) Раd у истакнутом међународном часопису**

28. **Stupar, A.**, Vidović, S., Vladić, J., Radusin, T., & Mišan, A. (2024). A sustainable approach for enhancing stability and bioactivity of *Allium ursinum* extract for food additive applications. *Separations*, 11(3), 81.  
JCR, Chemistry, Analytical 48/86, Impact Factor 2022: 2,6.  
Број хетероцитата/коцитата: 0; Број самоцитата: 0
29. 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: 21; Број самоцитата: 1
30. **Stupar, A.**, Šarić, L., Vidović, S., Bajić, A., Kolarov, V., & Šarić, B. (2022). Antibacterial potential of *Allium ursinum* extract prepared by the green extraction method. *Microorganisms*, 10(7), 1358.  
JCR, Microbiology 47/135, Impact Factor 2022: 4,5.  
Број хетероцитата/коцитата: 6; Број самоцитата: 0
31. Erceg, T., **Stupar, A.**, Cvetinov, M., Vasić, V., & Ristić, I. (2021). Investigation the correlation between chemical structure and swelling, thermal and flocculation



- properties of carboxymethylcellulose hydrogels. *Journal of Applied Polymer Science*, 138(10), 50240.  
JCR Polymer Science 43/90, Impact Factor 2021: 3,057.  
Број хетероцитата/коцитата: 12; Број самоцитата: 3
32. Vidović, S., **Tomšik, A.**, Vladić, J., Jokić, S., Aladić, K., Pastor, K., & Jerković, I. (2021). Supercritical carbon dioxide extraction of *Allium ursinum*: Impact of temperature and pressure on the extracts chemical profile. *Chemistry & Biodiversity*, 18(4), e2100058.  
JCR, Chemistry, Multidisciplinary 104/180, Impact Factor 2021: 2,745.  
Број хетероцитата/коцитата: 3; Број самоцитата: 2
33. Zengin, G., Cvetanović, A., Gašić, U., Tešić, Ž., **Stupar, A.**, Bulut, G., Sinan, K. I., Uysal, S., Nancy Picot-Allain, M. C. & Mahomoodally, M. F. (2020). A comparative exploration of the phytochemical profiles and bio-pharmaceutical potential of *Helichrysum stoechas* subsp. *barrelieri* extracts obtained via five extraction techniques. *Process Biochemistry*, 91, 113-125.  
JCR, Engineering, Chemical 54/143, Impact Factor 2020: 2,952.  
Број хетероцитата/коцитата: 12; Број самоцитата: 0

### M23 (3) Рад у међународном часопису

34. Bosanac, M., Amidzic, J., Stefanovic, M., Radic, J., Kolarov-Bjelobrk, I., Janicic, S., Gojković Z., Lazić, B., Đokanović, D., Mišan, A., Cvetković, B., **Stupar, A.**, Martić, N. & Visnjic, B. A. (2023). Can Pumpkin Save us of Doxorubicin Induced Cardiotoxicity?. *International Journal of Morphology*, 41(1).  
JCR, Anatomy & Morphology 19/20, Impact Factor 2022: 0,5.  
Број хетероцитата/коцитата: 1; Број самоцитата: 0

### М30 - ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

#### M32 (1,5) Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу

35. **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.

**M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини**

36. 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.
37. Jakšić, A., **Tomšik, A.**, Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Gledić, A., & Gvozdanić-Varga, J. (2018). Influence of polyethylene packaging on quality preservation and bioactive compounds content in garlic. IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety” Novi Sad, 2018, 23. Okt - 25. Okt. Novi Sad, Serbia
38. Bajac (Ilić), J., Nikolovski (Barjaktarović), B., Kocić-Tanackov, S., **Tomšik, A.**, Mandić, A., Gvozdanić-Varga, J., Vlajić, S., Terzić (Vujanović), M., & Radojković, M. (2018). Extraction of different garlic varieties (*Allium sativum* L.) determination of organosulfur compounds and microbiological activity. IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety” Novi Sad, 2018, 23. Okt - 25. Okt. Novi Sad, Serbia
- Број хетероцитата/коцитата: 2; Број самоцитата: 0

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

39. Bajić, A., Pezo, L., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., **Stupar, A.**, Kovač, R., & Ubiparip Samek, D. (2023). Assessing fiber levels in plum pomace to improve the nutritional value of plum-based products. *International Conference on Biochemical Engineering and Biotechnology for Young Scientists, 2023, 7<sup>th</sup> December - 8<sup>th</sup> December 2023.*, Belgrade, Serbia. *Abstract book* (p. 74). Faculty of Technology and Metallurgy, Belgrade.
40. Bajić, A., Tepić Horecki, A., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., **Stupar, A.**, Kovač, R., Ubiparip Samek, D. (2023). Impact of plum pomace addition on anthocyanin content and colour of plum spread. *International Conference on Biochemical Engineering and Biotechnology for Young Scientists, 2023, 7.12.2023. – 8.12.2023.*, Belgrade, Serbia. *Abstract book* (p. 73). Faculty of Technology and Metallurgy, Belgrade.
41. 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.

42. Cvetanović, K. A., **Stupar, A.**, Božunović, J., Gašić, U., Yildiztugay, E., & Zengin, G. (2023). Extraction of Bioactive Principles Using High Pressure Fluid Extraction. *International Sustainable Resource Recovery Strategies Toward Zero Waste (FULLRECO4US) Conference*, 1, Istanbul, Turkey 2023, 13. Sep - 15. Okt.
43. Cvetanović Kljakić, 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 Humbolt Conference "How we can change the world via Science"*, 9th-11th June 2022., Madaba, Jordan.
44. Pojić, M., Teslić, N., Stupar, A., Mandić, A., Mišan, A., & Pavlić, B. (2023). PhInd: A Database on polyphenol contents in agri-food waste and by-products. *Food-New Options for the Industry, EFFoST/EHEDG Joint Conference*, Valenica, Spain, 14. Nov - 16. Nov.
45. Matić, M., Đerić Ilić, N., Šarić, B., **Stupar., A.**, Mandić, A., Pojić, M. & Mišan, A. (2023). Bioavailability and Bioaccessibility of Pumpkin Carotenoids. *The 14th European Nutrition Conference FENS 2023*. <https://doi.org/10.3390/proceedings2023091286>.
46. Matić, M., **Stupar, A.**, Pezo, L., Đerić Ilić, N., Mandić, A., Pojić, M., & Mišan, A. (2023). Enhancing Bioactive Compound Extraction from Pumpkins Using Accelerated Solvent Extraction. *The 14th European Nutrition Conference FENS 2023*. <https://doi.org/10.3390/proceedings2023091286>
47. **Stupar, A.**, Đerić, N., Vidović, S., Matić, M., & Mišan, A. (2023). Evaluating the Preservation of Bioactive Compounds in Encapsulated Powder of *Allium ursinum*. *The 14th European Nutrition Conference FENS 2023, Belgrade, Serbia, 14–17 November 2023.*, 9(1). <https://doi.org/10.3390/proceedings2023091254>
48. Đerić, N., Rakita, S., Đerić, M., Matić, M., **Stupar, A.**, Mandić, A., & Mišan, A. (2023). Fatty Acid Profile of Hemp Sprouts. *The 14th European Nutrition Conference FENS 2023, Belgrade, Serbia, 14–17 November 2023,* 9(1). <https://doi.org/10.3390/proceedings2023091254>
49. **Stupar, A.**, Naffati, A., Mišan, A., Mandić, A., Pojić, M., & Teslić, N. (2023). Green extraction approaches for elevating phenolic isolation and antioxidant activity in *Capparis spinosa* L.. *16th World Congress on Polyphenols Applications*, Matla, September 28-29.

50. Bosanac, M., Andrejić Višnjić, B., Martić, N., Cvetković, B., **Stupar, A.**, Radić, J., Kolarov Bjelobrč, I., Amidžić, J., & Bulajić, D. (2022). Antioxidative effects of carotenoids in doxorubicin cardiotoxicity. *Conference of the Serbian Biochemical Society with International Participation*, 11, Novi Sad, Srbija, 2022, 22. Sep - 23. Sep.
51. Cvetanović Kljakić, 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
52. 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. Proceedings of the *IRES International Conference*, Mexico City, Mexico, 28th – 29th June, 2022. Khandagiri, Bhubaneswar: Institute for Technology and Research (ITRESEARCH).
53. **Stupar, A.**, Bajić, A., Vidović, S., Mandić, A. (2022). A comparative exploration of the phytochemical profiles of *Allium ursinum* extracts obtained by sustainable extraction techniques. *The 4th International Congress on “Green Extraction of Natural Products”* (GENP2022), Poreč, Croatia, 26- 29 October.
54. Teslić, N., Oliveira, F., Santos, F., **Stupar, A.**, Pojić, M., Mandić, A., Pavlić, B., Cvetanović, K. A., C, D. A. R., & Mišan, A. (2022). Valorization of raspberry seeds using acidic NADES: A preliminary study. *Euro-Global Conference on Food Science and Technology*, 4, Pariz, Francuska, 2022, 12. Sep - 13. Sep.
55. Cvetanović Kljakić 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.
56. Kojić, J., Šimurina, O., Pojić, M., Krulj, J., Škrobot, D., **Stupar, A.**, & Filipčev, B. (2022). Textural properties of wild pasta supplemented with garlic. The Book of Abstracts *XI International Conference On Social And Technological Development – STED 2022*, 11, Trebinje, Bosna I Hercegovina, 2022, 02. Jun - 05. Jun. Banja Luka: University PIM, Republic of Srpska, B&H.

57. Erceg, T., Vukić, N., Teofilović, V., Baloš, S., **Stupar, A.**, Šovljanski, O., & Porobić, S. (2022). Optimisation of the applicative properties of biodegradable cellulose acetate-based films using the principles of green chemistry. *The Book of Abstracts XI International Conference On Social And Technological Development – STED 2022*, 11, Trebinje, Bosna I Hercegovina, 2022, 02. Jun - 05. Jun. Banja Luka: University PIM, Republic of Srpska, B&H.  
Број хетероцитата/коцитата: 1; Број самоцитата: 0
58. Petronijević, M., Cvetanović Kljakić A., Savić, S., **Stupar A.**, Pavlić, B. (2022). The impact of mistletoe water extracts on amylase activity. *International Congress of Medical and Health Sciences Studies (ICOMESS 2022)*, December 13-14 2022 Ankara, Turkey.
59. Cvetanović, K. A., Gokhan, Z., Radosavljević, M., **Stupar, A.**, Petronijević, M., Pavlić, B., & Zeković, Z. (2021). Agro-culture waste as a source of functional food ingredients. *Book of Abstracts, UNIFood Conference*, Belgrade, September 24-25, 2021. Belgrade: University of Belgrade.
60. Škrobot, D. J., Tomić, J. M., Bajić, A. R., Ubiparip Samek, D. N., **Stupar, A. M.**, Delić, J. D., & Ikonić, P. M. (2020). Sensory and instrumental analysis in new products development of local foods: traditional vs novel goat cheeses. *XXXII Naučno-Stručni Skup Sa Međunarodnim Učešćem - Procesna Tehnika I Energetika U Poljoprivredi PTEP 2020*. Krupanj, Srbija.
61. **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.
62. 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. *2<sup>nd</sup> International Meeting on Deep Eutectic Solvents*, 14–17 June, Lisbon, Portugal, Book of Abstracts, 91.
63. Petronijević, M., Gaurina-Srček, V., Radašević, K., Cvetanović, A., Švarc-Gajić, J., **Stupar, A.**, Radosavljević, M. (2021). Determination of cytotoxicity effect of mistletoe extracts obtained my subcritical water. *UNIFood Conference*, 24-25 September 2021, Belgrade, Serbia.

64. Cvetanović, A., Zengin, G., Radosavljević, M., **Stupar, A.**, Petronijević, M., Pavlić, B., Zeković, Z. (2021). Agro-culture waste as a source of functional food ingredients. *UNIFood Conference*, 24-25 September 2021, Belgrade, Serbia.
65. Šimurina, O., Kojić (Brkljača), J., **Stupar, A.**, Travičić (Šregelj), V., Škrobot (Jambrec), D., Miljanić (Krulj), J., Đalović, I., & Nježić, Z. (2021). Application of wild plants in the production of pasta. Book of Abstracts, *14<sup>th</sup> Symposium with International Participation "Novel Technologies and Economic Development"*, Leskovac, October, 22-23, 2021. Leskovac: Faculty of Technology.
66. Vujanović, M., Majkic, T., Beara, I., Cvetanović A., Petronijević, M., **Stupar A.**, Zengin, G., Radosavljević, M., Radojković, M., (2020). Influence of extraction techniques on the characteristics of *Sambucus Nigra* L. extracts, *26<sup>th</sup> International Symposium on Analytical and Environmental Problems*, 23-24 November, 2020, Segedin, Hungary.
67. Cvetanović A., Petronijević, M., Vujanović, M., Radojković, M., **Stupar A.**, Radosavljević, M., Mišan, A., (2020). Biological and chemical perspectives of *Sambulus ebulus* L., water extracts. *Conference of Chemists, Technologists and Enviromnetists of Republic of Serpska*, 30th October 2020, Banja Luka, Bosna and Hercegovina.
68. Vujanović, M., Majkic, T., Cvetanović A., Beara, I., Petronijević, M., **Stupar A.**, Radojković, M., (2020). Influence of traditional and modern technological processes on the chemical composition and bioactivities of plant species *Sambucus nigra*, L., *Conference of Chemists, Technologists and Enviromnetists of Republic of Serpska*, 30th October 2020, Banja Luka, Bosna and Hercegovina.
69. Cvetanović, A., Radosavljević, M., Radojković, M., Vujanović, M., Petronijević, M., **Stupar, A.**, Mišan, A., (2020). *Sambucus ebulus* as a potent source of bioactive molecules with prominent biological activity, *ISEKI- Food Association e-conference: Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*, November 18-19, Bucharest, Romania, Book of Abstracts, p. 92, E-ISBN 978-606-072-022-5.
70. Cvetanović, K. A., Zengin, G., **Stupar, A.**, Maskovic, P., & Zeković, Z. (2019). Green extraction techniques for extraction of bioactive compounds from side streams from Agri-Food industry: From waste to functional ingredients. *International Conference on Food, Agriculture, Horticulture and Aquaculture*, 2, Bangkok, Tajland, 2019, 04. Nov - 05. Nov.

71. Bajić, A., **Stupar, A.**, Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Gledić, A., Gvozdanović-Varga, J., Ubiparip Samek, D., & Kovač, R. (2019). Short time steam heating as a postharvest treatment of garlic: Effects on bioactive compounds and suppression of long term storage problems. *6<sup>th</sup> South East Europe Postharvest Conference - Quality Management in Postharvest System*, Novi Sad, Srbija, 26.-28. Jun. Novi Sad: Institute of Food Technology.
72. **Stupar, A.**, Bajić, A., Radusin, T., Cvetković, B., Gledić, A., Kevrešan, Ž., & Mastilović, J. (2019). Changes of composition and sensory properties of strawberries during prolonged storage in dependence of temperature and packaging solution. *VI South East Europe Postharvest Conference - Quality Management in Postharvest Systems*, Novi Sad, Serbia. 26.-28. Jun. Novi Sad: Institute of Food Technology.
73. Škrobot, D. J., Tomić, J. M., Ikonić, P. M., **Stupar, A. M.**, Dapčević Hadnađev, T. R., Hadnađev, M. S., & Delić, J. D. (2019). Novel rapid sensory profiling method as a tool for differentiation between traditional and commercial dry fermented sausages. Book of Abstracts - 1st International Conference on Advanced Production and Processing, *1<sup>st</sup> International Conference on Advanced Production and Processing*, Novi Sad, Republic of Serbia, 2019, 10th-11th October 2019. Tehnološki fakultet, Novi Sad.
74. **Tomšik, A.**, Jakšić, A., Mastilović, J., & Kevrešan, Ž. (2018). Characterization of potential bioactive composition of wild garlic from Fruška gora region. *IV International congress "Food Technology, Quality and Safety"*, 4, Novi Sad, Srbija, 2018, 23. Okt - 25. Okt.
75. **Tomšik, A. M.**, Šarić, L. Ć., Nikolovski, B. G., Albertini, B., & Mercolini, L. (2018). Antimicrobial potential of encapsulated wild garlic extract. *IV International Congress "Food Technology, Quality And Safety"*, 4, Novi Sad, Srbija, 2018, 23. Okt - 25. Okt.
76. Novaković, A., Šojić, B., Peulić, T., Ikonić, P., Radusin, T., **Stupar, A.**, & Ilić, N. (2018). Wild growing mushroom *Macrolepiota procera* (Scop.) Singer: study of chemical composition, biological activities and influence on microbial stability of cooked sausages. *IV International Congress "Food Technology, Quality And Safety"*, 4, Novi Sad, Srbija, 2018, 23. Okt - 25. Okt.  
Број хетероцитата/коцитата: 1; Број самоцитата: 0
77. Novaković, A., Radusin, T., **Tomšik, A.**, & Ikonić, P. (2018). Active food packaging films based on PLA and *Allium ursinum* plant extract for packaging of fresh meat

products. *IV International Congress "Food Technology, Quality And Safety"*. Univerzitet u Novom Sadu - Naučni institut za prehrambene tehnologije, Novi Sad.

## M50 - РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

### M52 (1,5) Рад у истакнутом националном часопису

78. Cvetković, B., Kolarov-Bjelobrk, I., Radić, J., Bosanac, M., Janičić, S., **Stupar, A.**, Samardžić-Lukić, M., Ćuk, D., Tovilović, V., & Andrejić-Višnjić, B. (2022). Can carotenoids cure or protect us? *Hospital Pharmacology - International Multidisciplinary Journal*, 9 (2), 1183–1188. <https://doi.org/10.5937/hpimj2202183C>

## M60 – ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

### M62 (1) Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу

79. **Stupar, A.** (2022). NADES-solvents of the future: NaDES for biomass valorization: new insight of a green technology, 6–7 September 2022., Le Studium webinars, France, Book of Abstracts, 18.

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

80. 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. *National Society of Processing and Energy in Agriculture*, Novi Sad, Serbia.
81. Novaković, A., Karaman, M., Tomić, J., Krsmanović, N., Peulić, T., Ikonić, P., **Stupar, A.** (2022). Nutritional and phenolic profile of edible mushroom *Armillaria mellea* (Vahl) P. Kumm. (1871). *14<sup>th</sup> Symposium on the Flora of Southeastern Serbia and Neighboring Regions*, Kladovo, Serbia, June 26 – 29, Book of Abstracts, 178
82. 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. *4<sup>th</sup> Edition of Euro-Global Conference on*



*Food Science and Technology*, 12–13 September, virtual event, Book of Abstracts, 51.

83. Radosavljević, M., Cvetanović, K. A., Ocvirk, M., Rutnik, K., Košir, I. J., Mašković, P., Pavlić, B., Teslić, N., Radojković, M., & **Stupar, A.** (2022). Primena savremenih tehnologija u proizvodnji ekstrakata hmelja. *Pivo, Pivarske Sirovine i Oprema*, 3, Zrenjanin, Srbija, 2019, 26. Avg - 29. Avg. Zrenjanin, Srbija: Institut za ratarstvo i povrtarstvo Novi Sad, Srbija
84. Petronijević, M., Cvetanović, A., Panić, S., Radojković, M., Vujanović, M., **Stupar, A.**, Radosavljević, M., Zekovi, Z. (2021). Bio-sinteza nanočestica magnetita primenom vodenih ekstrakata cveta biljke *Sambucus ebulus L.* 57. *Savetovanje Srpskog hemijskog društva*, 18-19. Jun 2021. Kragujevac, Srbija

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

85. Erceg, T., Šovljanski, O., **Stupar, A.**, Tomić, A., Aćimović, M., & Popović, S. (2023). Jestivi aktivni filmovi za pakovanje svežih plodova čeri paradajza. Tehničko rešenje rešenje primenjeno na nacionalnom nivou, realizovano za „Vitaminka promet“, Đurđevo.
86. 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 rešenje primenjeno na nacionalnom nivou, realizovano za „Streco 021“, Novi Sad.
87. 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 primenjeno na nacionalnom nivou, realizovano za „Streco 021“, Novi Sad.
88. Šimurina, O., Pojić, M., Kojić, J., Krulj, J. Škrobot, D., Pastor, K., **Stupar, A.** (2022). Durum testenina sa sremušem (*Allium ursinum L.*). Tehničko rešenje primenjeno na nacionalnom nivou, realizovano za „Makaron“, Novi Beograd.
89. Cvetković, B., Bajić A., Kevrešan, Ž., Mastilović, J., **Stupar, A.**, Pezo, L., Tepić Horecki, A. (2021). Funkcionalni namaz od šljiva. Tehničko rešenje primenjeno na nacionalnom nivou, realizovano za „Milinas Pro“ Ševarice.

90. Cvetković B., **Stupar A.**, Pojić M., Mišan A., & Strezoski, L. (2018). Formulacija dejetetskog napitka Rload Energy Shot. Tehničko rešenje primenjeno na nacionalnom nivou, realizovano za „Streco 021“, Novi Sad.

**III) АНАЛИЗА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПОСЛЕ ДАТУМА СЕДНИЦЕ НАУЧНОГ ВЕЋА НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК (бр. одлуке 2/9-3/7-1 од 22.10.2018. године), А КОЈИ КАНДИДАТА КВАЛИФИКУЈЕ У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САВЕТНИК**

Научно-истраживачки рад кандидаткиње фокусиран је на екстракцију биоактивних једињења природног порекла, њихову карактеризацију и примену у прехранбеној, фармацеутској и козметичкој индустрији. Главни циљ њеног истраживања је фокусиран на унапређење процеса производње, смањење отпада и одрживост у пољопривреди, а истраживање биоактивних једињења и примена научних сазнања има велики потенцијал за побољшање и развој функционалних производа. Анализа импресивног обима научних радова кандидаткиње обухвата збирну анализу научних радова подељених у три целине:

1. Примена савремених екстракционих техника за добијање биоактивних компоненти из биљних сировина
2. Развој и карактеризација функционалних прехранбених производа
3. Иновативне технологије складиштења и паковања прехранбених производа

**Примена савремених екстракционих техника за добијање биоактивних компоненти из биљних сировина**

Ова група радова се фокусира на примену "зелених" екстракционих техника за издвајање биоактивних једињења из различитих биљних сировина. Примарни извори сировина укључују лековито и зачинско биље, као и споредне производе из пољопривреде и прехранбене индустрије. У овим радовима се приказују резултати развоја и примене еколошки прихватљивих техника екстракције: суперкритични угљен-диоксид, субкритична вода и природне еутектичке смеше као "зелени" растварачи нове генерације, као и екстракције потпомогнуте ултразвуком и микроталасима. Истраживања др Алене Ступар су резултирала значајним бројем објављених радова, демонстрирајући ангажованост и стручност кандидаткиње у

овој области. На пример, радови који се фокусирају на примену суперкритичног угљен-диоксида: радбр. 4 (M21a), рад бр. 32 (M23), рад бр. 51 (M34) и флуида под притиском и/или у субкритичном стању стању: рад бр. 4 и 12 (M21a); рад бр. 18 (M21); рад бр. 32 (M22); саопштењебр. 43, 46, 51 и 53 (M34) доприносе разумевању оптималних услова екстракције и квалитета добијених екстраката. Исто тако, истраживања која испитују микроталасну и ултразвучну екстракцију: рад бр. 4, 12, 13 и 14 (M21a); рад 21 и 26 (M21) рад бр. 33 (M22); саопштење бр. 49 (M34), као и екстракцију NADES растварачима: рад бр. 9, 11 и 15 (M21a); рад бр. 29 (M22); рад M32 бр. 35, 36 и 37 (M34; бр. 50, 52, 54, 55, 59, 60, (M34), допуњују овај аспект истраживања, покривајући различите технике и приступе у процесу екстракције. Са циљем проналажења најпогодније технике екстракције, кандидаткиња у својим радовима пажљиво истражује ефикасност различитих екстракционих техника, узимајући у обзир факторе попут приноса, квалитета екстраката и економске исплативости примене тих техника на индустријском нивоу. Кроз детаљно праћење екстракционих параметара који дефинишу ефикасност процеса, истраживања пружају дубљи увид у састав екстраката и њихову биолошку активност.

Радови из ове области се даље баве карактеризацијом добијених екстраката применом различитих екстракционих техника ради одређивања садржаја главних група биоактивних једињења. У зависности од испитиваног биљног материјала, укупни феноли, флавоноиди, антоцијани, каротеноиди и сумпорна једињења су прецизно одређени коришћењем високо-производне течне хроматографије (HPLC-DAD). Извршена су испитивања биолошке активности добијених екстраката како би се анализирао њихов потенцијал у *in vivo* и *in vitro* условима. Посебан фокус је на антиоксидативним својствима која штите ћелије од оштећења изазваних слободним радикалима, као и на антимикуробним ефектима, који се односе на способност екстраката да сузбију раст микроорганизама.. Циљ хемијске и биолошке карактеризације екстраката, коју кандидаткиња спроводи у оквиру својих истраживања, јесте да пружи свеобухватан увид у њихов потенцијал и идентификује најпогодније начине примене. Већина добијених екстраката показује значајну перспективу за формулацију фармацеутских производа и суплемената, док неки од њих имају потенцијалну употребу у прехранбеној индустрији као функционални додаци.

### **Развој и карактеризација функционалних прехранбених производа**

Истраживања др Алене Ступар имају за циљ проналажење нових решења за унапређење постојећих и развој нових прехранбених производа. У неколико радова као што су наведени под бр. 20, 22, 23 и 25 (M21) и четири техничка решења бр. 87, 88, 89 и 90 (M82), детаљно су обрађени напори у развоју иновативних

функционалних производа, са фокусом на инкорпорацију различитих екстраката. Тако је на пример тестенина са додатним различитим екстрактима дивљег белог лука, рад бр. 20 (M21) резултирала значајним повећањем антиоксидативног потенцијала и присуством биоактивних једињења. Истовремено, тестенина обогаћена дивљим белим луком се истакла и по побољшаном сензорском квалитету и текстури. Када су у питању прехранбени функционални производи, кандидаткиња се у свом раду осврнула на процес развоја и дизајнирања такве хране имајући у виду тежњу потрошача као основ за развој нових прехранбених производа. Рад категорије бр. 23 (M21) описује искуства ангажовања потрошача у различитим фазама развоја функционалног прехранбеног производа. Спроведене су четири узастопне студије: прва студија је истраживала актуелне трендове у Србији у погледу начина на који потрошачи користе функционалну храну и информисаности о томе; друга студија је описала развој екстракта семена малине са антиоксидативним и антипролиферативним деловањем потврђеним *in vitro*; трећа студија је тестирала исти екстракт на узорку потрошача, потврђујући његову употребљивост у прехранбеним производима; а четврта студија укључују сесију ко-креације са 18 учесника, где је активно учешће потрошача истакнуто како би се подстакло генерисање нових идеја за развој новог производа. Уместо саме идеје о коначном производу, овај рад је значајан због детаљног увида у различите фазе процеса ко-креације и показује значај заједничког рада потрошача и истраживача у процесу развоја нових прехранбених производа.

Кандидаткиња је део својих истраживања усмерила и ка валоризацијом споредних производа у прехранбеној индустрији. Валоризација споредних производа има потенцијал да трансформише традиционалну индустрију и подстакне развој нових производа са повећаном додатном вредношћу. Овај приступ доприноси смањењу отпада у индустрији хране и омогућава креативно коришћење ресурса. Кроз истраживање валоризације споредних производа, пружају се иновативна решења која имају потенцијал да унапреде одрживост, економичност и квалитет производа у прехранбеној индустрији. У том смислу, валоризован је производ покожице шљиве и и креиран функционални намаз шљиве. Креирани производ је резултирао побољшаним нутритивним саставом, микробиолошком стабилношћу и повећаним садржајем фенолних једињења (фенола, флавоноида и антоцијана) и влакана у поређењу са контролним примерком. Резултати овог истраживања бр. 89 (M82) представљају резултат успешне сарадње између академске заједнице и привреде, што га чини примером ефикасног техничког решења лако применљивим у пракси.

## Иновативне технологије складиштења и паковања прехранбених производа

Наредна тематска целина обухвата радове и саопштења која се односе на амбалажни материјал и примену екстраката лековитог биља у циљу добијања активног амбалажног паковања са антимикробним деловањем. Овај напредни приступ базиран на принципима зелене хемије пружа одржива решења за побољшање безбедности хране и продужење рока трајања.

Истраживања у овој области се фокусирају на развој активних јестивих премаза и биоразградивих амбалажних филмова који садрже различите биљне екстракте (М21а бр 8 и 10, М21 бр. 17,119,24 и 27); М33 бр 39; М34 бр. 57, 68, 69), а заснивају на принципима зелене хемије и пружају одржива решења за побољшање безбедности хране и продужење рока трајања. Коришћењем биополимера, као што су хитозан, желатин, целулозни ацетат и поли (капролактон диол) заједно са инкорпорираним биљним екстрактима богатим биоактивним једињењима, могу се постићи ефикасни антимикробни ефекти и продужити рок упакованог производа (воће, поврће, сир). Амбалажни материјали су показали одлична антимикробна својства против различитих патогена, док су истовремено побољшане укупне карактеристике, као и механичка чврстоћа амбалажног материјала. Овај напредак доприноси развоју биоразградивих, исплативих и функционалних опција паковања које су у складу са циљевима одрживости, обезбеђујући квалитет и безбедност производа уз смањење утицаја на животну средину.

Уз утицај амбалажног материјала на очување свежине и антимикробне исправности упакованих намерница, истраживања презентована у радовима бр. 57, 71 и 72 (М34) и радовима бр. 17 и 74 (М21 и М34) укључују и оптимизацију поступака складиштења и сушења. Овде су испитиване и усавршаване температуре и начини складиштења са циљем продужења одрживости свежег воћа и поврћа, што је представљено у радовима бр. 17 (М21) и саопштењима бр. 37, (М33) и бр. 71, 72 и 74 (М34). Додатно, истраживање је укључило и сензорско профилисање складиштеног воћа и поврћа. Осим развоја оптималних метода за складиштење свежих производа, истраживања су се бавила и различитим техникама сушења листа сремуса, с циљем да се повећа њихова доступност током дужег временског периода. Акцент ових истраживања лежи на оптимизацији техника чувања, сушења и управљања отпадом, рад бр. 17 (М21), које могу бити примењене у различитим окружењима, укључујући аграрни сектор и производњу хране. Резултати ових истраживања представљају значајан напредак у овим областима, а предложена решења лако се могу интегрисати у постојеће процесе и системе, што омогућава њихову широку примену.

#### IV) ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске<sup>3</sup> истражена је цитираност радова др Алене Ступар 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) од 2015. до марта 2024. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је **684** (644 хетероцитата или коцитата и 40 самоцитата).

Истражена је цитираност радова др Алене Ступар у бази *Scopus* за период од 2015. до марта 2024. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је **797** (7 хетероцитата или коцитата и 42 самоцитата, h-index 15 ). Док је бази *Google Scholar* за период од 2017. до марта 2024. у наведеном периоду укупан број цитата и **1010** и, h-index 16.

#### V) ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

##### 1. Показатељи успеха у научном раду

###### 1.1. Награде и признања за научни рад

- Изврсност у науци – кандидаткиња се нашла на ранг листи 10 % најбољих истраживача у области биотехничких и техничко- технолошких наука (НИТРА, 2024)
- L'ORÉAL-UNESCO награду "За жене у науци" 2022. – престижно признање које се додељује научницима које су постигле изузетне резултате у својим истраживачким областима.
- Награда Привредне коморе Србије за најбољу докторску дисертацију 2021. која се додељује за докторске дисертације са решењима применљивим у индустрији која доприносе развоју науке, привреде и друштва 2021. Ова награда промовише иновације и сарадњу између академске заједнице и

---

<sup>3</sup> Детаљан списак радова у којима се цитирају радови кандидата, као и анализа броја цитата и самоцитата по раду дата је у прилогу извештаја

индустрије у Србији.

### ***1.2. Међународне стипендије и усавршавања***

- Усавршавање у области „зелених“ растварача у оквиру *STSM (short term scientific mission) COST* акције *Eurocaroten CA15136*, Instituto Superior Technico, University of Lisbon, Portugal, септембар-новембар 2019
- Стипендиста *Erasmus Mundus Action 2*, програма за студентску размену на докторским студијама где је 6 месеци провела на усавршавању на Универзитету у Болоњи, Италија, 2016/2017.
- Стипендиста Вишеградског фонда за усавршавање током докторских студија (два семестра) на Универзитету у Њитри, Словачка 2014/2015.

### ***1.3. Уводна предавања на научним конференцијама и друга предавања по позиву***

Кандидаткиња је одржала следећа предавања по позиву (позивна писма у прилогу):

- Из категорије М32: **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.
- Из категорије М62: **Stupar, A.** (2022) NADES-solvents of the future; „NADES for biomass valorization: new insight of a green technology, 6–7 September 2022., Le Studium webinars, France, Book of Abstracts, 18.
- Предавање на тему "Традиционални поступци и сировине vs. конвенционални: како постићи технолошку изврност и иновативност, а задржати традиционалност?" на семинару: "Иновације у производњи традиционалних прехранбених производа", одржаном 28. јуна 2019. године у оквиру ИПА пројекта Мађарска-Србија, Нови Сад, Србија за мале произвођаче традиционалних производа.

#### **1.4. Чланства у одборима међународних научних конференција и одборима научних друштава**

Кандидаткиња је била члан организационог одбора следећих међународних научних конференција:

- III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”, 25–27.10.2016. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду  
<http://foodtech.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Abstract-Book-FoodTech2016.pdf>
- IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety”, 23–25.10.2018. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.  
<http://www.foodtech.uns.ac.rs/index.php?page=committees>

#### **1.5. Чланства у уређивачким одборима часописа, уређивање монографија, рецензије научних радова и пројеката**

##### **Уређивање специјалних издања часописа категорија M20:**

- Гостујући уредник специјалног издања под називом „Green Extraction and Bioactivity of Natural Products” часописа *Molecules* (IF за 2022: 4,6).
- Гостујући уредник специјалног издања под називом „Green Extraction Methods: Unlocking Bioactive Potential for Natural Food Products and Functional Foods” часописа *Foods* (IF за 2022: 5,2).

##### **Рецензије научних радова:** (извор: <https://orcid.org/0000-0001-9762-5389>):

У периоду од 2018 до априла 2024., кандидаткиња је рецензирала укупно 63 рада M20 категорија.

- Applied Science (M22) – 4 рада
- Biomass conversion and biorefinery (M21) – 2 рада
- Bioscience Reports (M22) – 2 рада
- Heliyon (M22) – 2 рада
- Fermentation (M21) – 1 рад



- Foods (M21) – 11 радова
- Food and Feed research (M24) – 1 рад
- LWT - Food Science and Technology (M21) – 1 рад
- Molecules (M22) – 21 рад
- Nutraceuticals (M21) – 2 рада
- Industrial Crops and Products (M21a) – 1 рад
- Journal of Food Composition and Analysis (M21) – 1 рад
- Powder Technology (M21) – 1 рад
- Pharmaceutics (M21) – 3 рада
- Scientific Reports (M21) – 1 рад
- Separations (M22) – 2 рада
- Sustainability (M22) – 3 рада
- Sustainable chemistry and pharmacy (M21) – 4 рада

#### **Рецензија предлога пројекта:**

- Рецензија билатералног пројекта по позиву Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије (НИТРА) и Савета за научно технолошка истраживања Турске (ТУБИТАК), 2023.

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

### ***2.1. Допринос развоју науке у земљи***

Научно-истраживачки рад др Алене Ступар фокусиран је на екстракције биоактивних једињена и валоризацију биљних сировина користећи иновативне екстракционе технологије и „зелене“ раствараче засноване на принципима "зелене" хемије.

Кандидаткиња је, заједно са својим колегама са Научног института за прехранбене технологије који се баве сличном тематиком, имала значајан допринос у развоју и примени зелених растварача и екстракционих техника у земљи, посебно истичући се као једна од водећих истраживачких група у примени природних екутектичких смеша (*natural deep eutectic solvents* - NADES) у истраживањима из прехранбене области.

Фокусирајући своја истраживања на „зелене“ технике екстракције и раствараче, истраживања др Алене Ступар доприносе новим сазнањима о еколошки прихватљивим методама екстракције и производње, која отварају пут ка иновативним решењима и доприносе одрживости процеса у прехранбеној индустрији. Истраживање и примена „зелених“ растварача имају потенцијал да смање негативни утицај на околину и пруже еколошки прихватљиве алтернативе традиционалним, до сада примењиваним технологијама, те ова истраживања промовишу и важност заштите животне средине.

Даљи кораци истраживања др. Алене Ступар фокусирани су на примену добијених екстраката богати биоактивним једињењима у свакодневне производе, са циљем унапређења прехранбених производа и замене синтетичких адитива природним. Овај приступ је инициран потребом и интересом савременог потрошачког друштва, али и произвођача, пре свега у области функционалне хране. Екстракти који се безбедно добијају применом савремени екстракционих техника и „зелених“, растварача могу се применити у различитим индустријама, укључујући козметичку и фармацеутску индустрију, као и у другим секторима производње који захтевају природне и безбедне састојке, што указује на значај интердисциплинарности истраживања којима се др Алена Ступар бави.

Допринос кандидаткиње научно-истраживачком раду у овој области истакнут је кроз публикације у високо ранжираним научним часописима и презентацијом на међународним и националним конгресима. Потврда успешности њених научних истраживања огледа се у реализацији шест техничких решења, која су произашла из најновијих научних открића у области екстракције биоактивних једињења и развоју производа. Кандидаткиња је кроз сарадњу са индустријским сектором у Републици Србији успешно применила иновативне технологије и помогла у њиховој имплементацији. На тај начин, она је допринела обогаћивању асортимана домаћих производа новим и иновативним решењима, што се резултирало побољшањем конкурентности привреде Србије.

Такође, престижне награде које је др Алена Ступар добила за свој рад представљају потврду успешности и значаја њених истраживања у овој области. Награда Привредне коморе за најбољу докторску дисертацију, која је дала решења применљива у индустрији, као и награда L'ORÉAL-UNESCO "За жене у науци" 2022, додељена др Алени Ступар, потврђују њену научну изузетност и значај њених научних истраживања.

Др Алена Ступар се непрестано усавршава и активно сарађује са научним колегама из научних институција широм света кроз учешће на различитим пројектима. Примењујући стечена знања и искуства, она доприноси развоју научне заједнице и квалитету истраживања у области прехранбене технологије, и то како у Институту за прехранбене технологије у Новом Саду, тако и у целој земљи.

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

- Кандидаткиња је допринела изради докторске дисертације Александре Бајић, урађене под менторством др Александре Хорецки Тепић на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, под називом "Развој и оптимизација функционалног производа од шљиве утемељеног на преференцијама потрошача"  
Допринос кандидаткиње потврђује захвалница у дисертацији, као и објављени заједнички радови наведени у библиографским подацима под редним бројем: 25, 30, 41, 42, 68, 69, 84 и 90.
- Кандидаткиња је интерни ментор докторанду Милани Матић, запосленој у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду и члан је комисије за оцену теме докторске дисертације Милани Матић, под називом „Функционални производи са додатном вредношћу на бази бундеве“ на Технолошком факултету, Универзитет у Новом Саду.  
О томе сведоче одлуке Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду о именовању др Алене Ступар за интерног ментора кандидату Милани Матић, и одлука о именовању комисије за оцену подобности теме и кандидата Наставно-научног већа Технолошког факултета у Новом Саду.  
О заједничкој сарадњи сведоче и заједничке публикације на којима је др Алена Ступар ко-аутор или кореспондентни аутор, наведени у библиографским подацима под редним бројем: 18, 45, 46, 47 и 48.
- Кандидаткиња је ко-ментор докторанду Милани Босанац, на Медицинском факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, за докторску дисертацију под називом „Протективни ефекти екстракта каротеноидне пулпе бундеве на животном моделу хроничне кардиотоксичности изазване доксорубицином“.  
О томе сведоче одлуке Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду о именовању др Алене Ступар за коментора кандидату Милану Матић. Пријаве теме докторске дисертације је у поступку.  
О заједничкој сарадњи сведоче и заједничке публикације на којима је др Алена Ступар ко-аутор, наведени у библиографским подацима под редним бројем: 34, 75 и 81.

### *Учешће у комисијама*

- Члан комисије за оцену подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације Милане Матић, под називом „Функционални производи са додатном вредношћу на бази бундеве“ на Технолошком факултету Нов Сад, Универзитет у Новом Саду.
- Члан комисије за стицање научног звања „истраживач сарадник“, кандидата Милане Матић, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.
- Члан комисије за стицање научног звања „научни сарадник“, кандидата др Александре Бајић, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.

### **2.3. Педагошки рад**

#### *Рад са студентима*

- Кандидаткиња је током школске 2017/2018 и 2018/2019 учествовала у педагошком раду, односно демонстрацији и извођењу лабораторијских вежби из предмета Инструментална фармацеутска анализа и Контрола здравствене исправности намирница II, према плану и програму Фармацеутског факултета, Нови Сад за интегрисане и академске студије.
- Кандидаткиња је била у два наврата ментор Тијани Колар са „Constantine the Philosopher University in Nitra“ током реализације стручне праксе на мастер академским студијама и у оквиру Erasmus+ програма *short term mobility* у укупном трајању од 2,5 месеца, о чему сведочи *Learning Agreement Student Mobility for Traineeships*.

### **2.4. Међународна сарадња**

У циљу ефикасне реализације својих истраживања из области екстракције и изолације, хемијске и биолошке карактеризације биомолекула др Алена Ступар сарађује са великим бројем истраживача из Европе (Италије, Холандије, Португалије, Шпаније, Хрватске, Словачке, Грчке, и Словеније) о чему сведоче заједнички резултати и публиковани радови категорије M20, као и саопштења са међународних скупова широм света категорије M34.

Своје знање је унапређивала и развијала на неким од најпрестижнијих научних институција Европе у оквиру студијских боравака, а резултати сарадње објављени:

- Stupar, A., Šeregelj, V., Ribeiro, B. D., Pezo, L., Cvetanović, A., Mišan, A., & Marrucho, I. (2021). Recovery of  $\beta$ -carotene from pumpkin using switchable natural deep eutectic solvents. *Ultrasonics Sonochemistry*, 76, 105638. (M21a) као и по једно M32 и M34 саопштење са скупа.
- Mišan, A., Nađpal, J., Stupar, A., Pojić, M., Mandić, A., Verpoorte, R., & Choi, Y. H. (2020). The perspectives of natural deep eutectic solvents in agri-food sector. *Critical reviews in food science and nutrition*, 60(15), 2564-2592. (M21a)
- Tomšik, A., Šarić, L., Bertoni, S., Protti, M., Albertini, B., Mercolini, L., & Passerini, N. (2019). Encapsulations of wild garlic (*Allium ursinum* L.) extract using spray congealing technology. *Food research international*, 119, 941-950 (M21a); као и саопштење са скупа M34.
- Tomšik, A., Pavlić, B., Vladić, J., Ramić, M., Brindza, J., & Vidović, S. (2016). Optimization of ultrasound-assisted extraction of bioactive compounds from wild garlic (*Allium ursinum* L.). *Ultrasonics sonochemistry*, 29, 502-511 (M21a); и два саопштење са скупа, M34.

Кандидаткиња је током досадашњег рада била укључена у реализацију шест међународних пројеката, при чему је на једном пројекта ангажована као руководилац, док је на пет учесник на пројекту. Детаљни списак пројеката је дат у одељцима 3.1. и 3.2. овог Извештаја.

## **2.5. Организација научних скупова**

- Кандидаткиња је била члан у следећим организационим одборима међународних научних конференција као што је наведено у одељку 1.4.
- Кандидаткиња је са тимом пројекта *DEStiny* (секција 3.2.) учествовала у организовању научне радионице под називом “Зелене екстракционе технике за иновативне прехранбене производе“, на којима су учествовали научници из Србије и Хрватске.

### 3. Организација научног рада

#### 3.1. *Руковођење пројектима, потпројектима и задацима*

##### **Руковођење радним пакетима на националним пројектима:**

- 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, финансиран од стране Фонда за науку Републике Србије (број пројекта: 6060592), руководилац пројекта др Александра Мишан.

##### **Руковођење међународним пројектима:**

- 2023–2025. год: Руководилац билатералног пројекта научно-технолошке сарадње између Републике Србије и Републике Словеније „Sustainable food for healthy future“, финансиран од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије

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

##### **Пројекти**

##### **Учешће на националним пројектима који су реализовани:**

- 2022-2025: Национални пројекат у оквиру ИДЕЈА програма „Novel extracts and bioactive compounds from under-utilized resources for high-value applications- BioUtilize“, финансиран од стране Фонда за науку Републике Србије. Руководилац пројекта: др Бранимир Павлић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.
- 2020–2022. год.: „Natural deep eutectic solvents for green agri-Food solutions – DESTiny“, у оквиру програма за изврсне пројекте младих истраживача – ПРОМИС (број пројекта: 6060592). Руководилац пројекта: др Александра Мишан, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.
- 2020–2021: „Природом до бољег имунитета-енкапсулација биљних екстраката и бета глукана на бази природних хидро-гелова за повећање имунитета“ финансираном од стране Центра за развој Liderства компаније Филип Морис

(Пројекат „Покрени се за науку“). Руководилац пројекта др Александра Цветановић Кљакић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.

- 2020-2021: “Развој еко-иновативног приступа за изолацију биоактивних молекула самониклог биља са подручја АП Војводине“ финансираног од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине. Руководилац пројекта др Александра Цветановић Кљакић, Технолошки факултет Нови Сад, 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, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.
- 2017-2018: Еколошки дизајн функционалне амбалаже на бази био-полимера (полилактида) и биоактивних природних једињења (број пројекта: 142-451-2771 / 2017-01-01), финансираном од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине. Руководилац пројекта др Александра Новаковић, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.

#### **Учесће на међународним пројектима:**

- 2023–2027.: Учесник 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). Одговорно лице са Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду др Милица Појић.
- 2023–2025.: Руководилац билатералног пројекта научно-технолошке сарадње између Републике Србије и Републике Словеније „Sustainable food for healthy future“, финансиран од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије

- 2022–2025: MC (*menagment comeetie*) члан COST акције 2114 „Fundamentals and applications of purple bacteria biotechnology for resource recovery from waste (PURPLEGAIN)“
- 2021–2025.: Учесник пројекта „Climate Resilient Orphan croPs for increased DIVersity in Agriculture – CROPDIVA“ у оквиру програма H2020-EU.3.2.1. (број уговора: 101000847). Одговорно лице са Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду др Тамара Дапчевић Хаднађев,.
- 2020–2022.: Учесник на пројекту научно-технолошке сарадње између Републике Србије и Републике Словеније „Green extraction techniques for obtaining highly valuable beer functional additives“, финансиран од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије. Руководилац пројекта др Александра Цветановић Кљакић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.
- 2019–2020: Учесник на пројекту Interreg IPA пројекат сарадње између Републике Србије и Мађарске „Traditional and standrad quality - TASQ“ (број пројекта: HU-SRB/1602/41/0146) финансиран од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије. Руководилац пројекта др Предраг Иконић, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.
- 2016–2018: учесник на пројекту: FOODstars: Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS (GA 692276), у оквиру програма HORIZON2020 (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276) Twinning, H2020-TWINN-2015. Руководилац пројекта др Милица Појић, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.

### **Техничка решења**

Кандидаткиња је аутор или коаутор 6 техничких решења у периоду од избора у звање научни сарадник до данас. Техничка решења су набројана и категоризована у одељку Библиографски подаци (M80 – бр. 85–90) овог извештаја. Допринос кандидаткиње у реализацији техничких решења се огледа у осмишљавању решења на захтев субјеката из индустрије, пре свега у



идентификацији биљних материјала и/или споредних производа из прехранбене индустрије који се могу валоризовати, поставци експерименталног дела истраживања, 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 научно-истраживачког процеса, те је њихов научни ниво верификован и у радовима објављеним у научним часописима.

### ***3.2. Руковођење научним институцијама***

У оквиру акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, кандидаткиња обавља следеће функције:

- водећи аналитичар за атомску апсорпциону спектрофотометрију,
- заменик технолошког координатора за воће и поврће и производе од воћа и поврћа
- заменик одговорног лица одељења микроналитике

## **4. Квалитет научних резултата**

### ***4.1. Утицајност***

Др Алена Ступар фокусира је своја научна истраживања на савремене технике екстракције и изоловања биоактивних једињења из природних извора, проучавајући њихова биолошка својства и потенцијал у формулисању функционалне хране. Ова истраживања имају примену осим у прехранбеној и у фармацеутској и козметичкој индустрији. Радови и резултати њених истраживања имају значајан утицај на напредак у овим областима и представљају кључне доприносе научном развоју.

Утицајност радова др Алене Ступар се може исказати цитираношћу њених радова према релевантним базама као и према њеном h-индексу.

Цитираност радова др Алене Ступар истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 2015. до марта 2024.

године је: укупан број цитата и самоцитата 684 (644 хетероцитата или коцитата и 40 самоцитата). Према бази *SCOPUS* h-индекс кандидата износи 15, док је за период од 2018. до априла 2024. године укупан број цитата и самоцитата 797 (724 хетероцитата или коцитата и 42 самоцитата). Према бази *Google Scholar* h-индекс кандидаткиње износи 16, док је за период од 2014. до марта 2024. године укупан број цитата 1010.

Ови подаци су несумњиво доказ високог утицаја њеног рада на друга научна остварења.

#### **4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова**

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

- Food Science & Technology:
  - *Critical reviews in food science and nutrition* (M21a) – 1 рад,
  - *Food Research International* (M21a) – 1 рад,
  - *Antioxidants* (M21a) – 3 рада,
  - *Food Chemistry* (M21a) – 1 рад,
  - *Food Chemistry: X* (M21) – 1 рад,
  - *Foods* (M21) – 3 рада,
  - *LWT-Food Science and Technology* (M21) – 1 рад,
  - *Food Packaging and Shelf Life* (M21) – 1 рад,
- Agronomy:
  - *Industrial Crops and Products* (M21a) – 5 радова.
- Chemistry, Multidisciplinary:
  - *Sustainable Chemistry and Pharmacy* (M21) – 1 рад,
  - *Molecules* (M22) – 1 рад,
  - *Chemistry & Biodiversity* (M22) – 1 рад.
- Horticulture:
  - *Horticulturae* (M21) – 1 рад.
- Engineering, Chemical:
  - *ACS Sustainable Chemistry & Engineering* (M21a) – 1 рад,
  - *Process Biochemistry* (M22) – 1 рад.
- Acustics:
  - *Ultrasonics Sonochemistry* (M21a) – 1 рад
- Chemistry, Analytical:

- *Journal of pharmaceutical and biomedical analysis* (M21) – 1 рад,
- *Separations* (M22) – 1 рад
- Chemistry, Applied:
  - *International Journal of Biological Macromolecules* (M21a) – 1 рад.
- Microbiology:
  - *Microorganisms* (M22) – 1 рад
- Anatomy & Morphology:
  - *International Journal of Morphology* (M23) – 1 рад
- Polymer science:
  - *Polymers* (M21) – 1 рад,
  - *Journal of Polymers and the Environment* (M22) – 1 рад

Радови др Алене Ступар цитирани су, без самоцитата, укупно 684 пута, према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX, према SCOPUS 797, према а Google Scholar 1010. 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. 6 (10 хетероцитата/коцитата, 3 самоцитата), 7 (6 хетероцитата/коцитата 1 самоцитата), 8 (19 хетероцитата/коцитата, 1 самоцитат), 9 (4 хетероцитата/коцитата, 3 самоцитата), 10 (8 хетероцитата/коцитата, 1 самоцит), 11 (56 хетероцитата/коцитата), 12 (15 хетероцитата/коцитата, 1 самоцитат), 13 (17 хетероцитата/коцитата, 2 самоцитата), 14 (8 хетероцитата/коцитата, 1 самоцитат), 15 (151 хетероцитата/коцитата, 4 самоцитата), 16 (19 хетероцитата/коцитата, 2 самоцитата), 19 (1 хетероцитата/коцитата), 20 (1 хетероцитата/коцитата), 21 (1 хетероцитата/коцитата), 22 (6 хетероцитата/коцитата), 23 (3 хетероцитата/коцитата, 1 самоцитат), 24 (3 хетероцитата/коцитата), 25 (5 хетероцитата/коцитата), 26 (15 хетероцитата/коцитата, 3 самоцитата), 27 (61 хетероцитата/коцитата), 29 (21 хетероцитата/коцитата 1 самоцитат), 30 (6 хетероцитата/коцитата), 31 (12 хетероцитата/коцитата, 3 самоцитата), 32 (3 хетероцитата/коцитата 2 самоцитата), 33 (12 хетероцитата/коцитата), 34 (1 хетероцитата/коцитата).

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

Др Алена Ступар је у свом досадашњем раду публиковала 115 радова, саопштења и техничких решења и 1 докторску дисертацију, од чега 92 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 објавила је и саопштила 3 поглавља у монографијама из категорије М10 (3 М13), 36 радова из категорије М20 (13 радова М21а, 11 радова М21, 6 радова М22, 1 рад М23 и 1 рад М24), 42 рада из категорије М30 (3 рада М32, 3 рада М33 и 26 радова М34) и 11 радова из категорије М60 (3 рада М62 и 9 радова М64). Кандидаткиња је аутор/коаутор 6 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 7,27, а за библиографију која кандидаткињу 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 „n“ број аутора.

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

Од укупног броја публикација (115), др Алена Ступар је први аутор на 29 публикација, од чега 1 поглавље у књизи категорије М13, 3 рада категорије М21а, 2 рада категорије М21, 2 рада категорије М22, 1 усмено предавања категорије М32, 2 саопштења категорије М33, 13 саопштења категорије М34, 1 усменом предавању категорије М62, 3 саопштења категорије М64, и докторској дисертацији. Међутим, и у реализацији осталих коауторских радова кандидаткиња је дала 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, технолошког развоја и иновација Републике Србије, и Фонда за науку Републике Србије на којима је кандидаткиња била или је и даље ангажована у сарадњи са истраживачима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду у коме је запослена. Од укупног броја публикација (115), кандидаткиња је њих 100 објавила у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије, као што су Технолошки факултет Нови Сад 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, Медицински факултет Универзитета у Новом Саду и Пољопривредни факултет

Универзитета у Новом Саду, Институт за ратарство и повртарство Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Агрономски Факултет у Чачку, Универзитет у Крагујевцу, Факултет техничких наука Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Biosense Институт Нови Сад, Универзитет у Новом Саду. Кандидаткиња је остварила контакте и публиковала радове и са колегама из различитих светских институтција као што је, Факултет Техничко-технолошких наука Универзитет у Лисабону, Факултет природних наука Лисабон, Нова Универзитет у Лисабону, Португалија, Факултет природних наука, Универзитет у Загребу, Хрватска, Факултет за технологију и биотехнологију хране, Универзитет у Загребу, Хрватска, Факултет за технологију хране Осиек, Универзитет у Осиеку Хрватска, Институт за хмељ и пиварство у Словеније, Словенија, Природно-математички факултет, Универзитет у Селчуку, Турска,, Институту за биологију Универзитета у Лајдену у Холандији, , Словачки пољопривредни универзитет у Њитри, Словачка,, Одељење за фармацију и биотехнологију, Универзитет у Болоњи, Италија, центар за истраживање агро-прехранбене индустрије, Универзитет у Болоњи, Италија Одељење за фармацевтске науке, Институт за хемијску технологију, ТУБИТАК Истраживачки центар Мармара, Турска; ТУБИТАК Истраживачки центар Мармара, Институт за животну средину и чисту производњу, Турска.

#### ***4.5. Допринос реализацији коауторских радова***

Кандидаткиња је својим идејама, знањем и активним учешћем у експерименталном раду, тумачењу резултата и/или писању научних коауторских радова значајно допринела њиховом квалитету и позиционирању. Кандидаткиња је у циљу реализације тематски комплексних и мултидисциплинарних истраживања сарађивала како са тимовима из иностранства, тако и Србије (наведени у одељку 4.4) 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***

Значај истраживања др Алене Ступар проистиче из оригиналности и иновативности радова које је објавила, што се потврђује и подацима о цитираности њених радова. Њена истраживања су фокусирана на екстракцију биоактивних једињења користећи "зелене" раствараче, као што су суперкритични угљен-диоксид, субкритична вода и природни еутектички растварачи, који припадају новој генерацији еколошки прихватљивих растварача. Поред тога, она примењује и савремене екстракционе технике како би постигла најефикасније резултате у

издвајању биоактивних компоненти. Овим приступом, др Алена Ступар доприноси истраживању и развоју напредних метода екстракције и промовише употребу еколошки прихватљивих приступа у области прехранбене технологије али и заштите животне средине. Кроз своје радове, кандидаткиња је значајно допринела ширењу научних спознаја у овим областима, пружајући основу за даље истраживање и развој иновативних решења у екстракционој технологији.

Као најзначајнији радови у области којима се др Алена Ступар бави могу се издвојити радови М21а бр. 11 са 56 цитата, бр 15 са 144 цитата и 4 самоцитата, М21 бр. а6 са 19 цитата и бр 27 са 61 цитата, као радови објављени и рачунати за претходно звање М21а бр 1 са 115 цитата и бр 2 са 40 цитата.

#### **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:

1. **Stupar, A., Šeregelj, V., Ribeiro, B. D., Pezo, L., Cvetanović, A., Mišan, A., & Marrucho, I.** (2021). Recovery of  $\beta$ -carotene from pumpkin using switchable natural deep eutectic solvents. *Ultrasonics Sonochemistry*, 76, 105638.

Рад кандидаткиње, која је први аутор, објављен је у Међународном часопису изузетних вредности (М21а), који има значајан утицај са 56 цитата без самоцитираности. Овај рад произашао је из њеног усавршавања на Департману за хемију, Универзитету у Португалу, Португалија, као резултат рада на пројекту из програма за изврсне пројекте младих истраживача - ПРОМИС. У овоме раду су представљени хидрофобни NADES растварачи који су значајно побољшали екстракцију каротеноида из бундеве у односу на конвенционалне раствараче. Даљи искорак у овом раду представља промену поларности растварача у коме се налазе екстраховани каротеноиди, и представљен успешан метод за изоловање каротеноида из NADES растварача. Овај систем је показао способност да издвоји 90% каротеноида присутних у екстракту. Предложени поступак је једноставан и лако применљив, како на лабораторијском, тако и на индустријском нивоу. Ово представља значајан напредак у области екстракције каротеноида и има потенцијал за примену у различитим индустријама.

2. **Mišan, A., Nađpal, J., Stupar, A., Pojić, M., Mandić, A., Verpoorte, R., & Choi, Y. H.** (2020). The perspectives of natural deep eutectic solvents in agri-food sector. *Critical reviews in food science and nutrition*, 60(15), 2564-2592.

Рад има значајан утицај, што се огледа и у његовој позицији у научној заједници. У складу са тим, рад је објављен у часопису чији импакт фактор за 2019. годину износи 11,176, што га сврстава у врхунске научне часописе у области хране и технологије хране. Ово додатно повређује и његова изузетна висока цитираност од 145 цитата. Циљ истраживања је да прегледа и дискутује најновије напретке у вези са физикохемијским својствима природних еутектичких смеша (NADES), њиховим применама, компатибилношћу са аналитичким техникама и токсиколошким профилем, и да укаже на изазове и неопходна унапређења за њихову широку примену у агро-прехранбеном сектору. У раду је изложена критичка анализа физикохемијских својстава NADES и њихове способности за екстракцију различитих компонената из хране а кандидаткиња је дала значајан допринос раду кроз концептуализацију, преглед литературе и писање. Овај рад представља важан корак ка примени NADES раствора у агро-прехранбеном сектору, с обзиром на њихов потенцијал за смањење токсичности, унапређење процеса и производњу одрживих прехранбених производа.

3. **Stupar, A.,** Kevrešan, Ž., Bajić, A., Tomić, J., Radusin, T., Travičić, V., & Mastilović, J. (2024). Enhanced preservation of bioactives in wild garlic (*Allium ursinum* L.) Through advanced primary processing. *Horticulturae*, 10(4), 316.

Рад кандидаткиње, која је први аутор, објављен је у Врхунском међународном часопису (M21). Представљено истраживање истиче значај еколошки прихватљивих *postharvest* технологија за дивљи бели лук, Овај рад доприноси унапређењу квалитета, подужују рок трајања и минимизују отпад, доприносећи на тај начин еколошки бољим приступ складиштења, сушења и употреби дивљег белог лука. Добијени резултати се могу лако применити и за сличне лековите, ароматичне и зачинске биљке, проширујући тиме свој значај и значај у области опште еколошке одрживости. Принципи и методе примењени у овом раду могу бити лако адаптирани и примењени на друге биљне материјале, отварајући могућности за развој еколошки прихватљивих метода за припрему и употребу различитих биоактивних материјала. Тиме се значај овог истраживања додатно увећава, јер не само да доприноси разумевању и унапређивању примарних корака прераде дивљег белог лука, већ пружа основу за широку примену и примену у сличним контекстима. Оптимизоване технике чувања, сушења и управљања отпадом могу бити лако примењене у различитим окружењима, укључујући аграрни сектор и производњу хране. Решења предложена у овом истраживању могу се лако интегрисати у постојеће процесе и системе, што омогућава њихову широку примену.

4. Matic, M., **Stupar, A.**, Pezo, L., Ilić, N. Đ., Mišan, A., Teslić, N., Pojić, M. & Mandić, A. (2024). Eco-friendly extraction: a green approach to maximizing bioactive extraction from pumpkin (*Curcubita moschata* L.). *Food Chemistry*: X, 101290.

У овој колаборацији између кандидаткиње и докторанта Милане Матић, кандидаткиња је имала значајну улогу као кореспондирајући аутор. Кандидаткиња је допринела у формулисању идеја и циљева истраживања, као и у планирању и избору методологије екстракције. Рад је објављен у врхунском међународном часопису (M21). Истраживање представља значајан напредак у области екстракције каротеноида и полифенола из биљних извора, применом екстракције растварачима под притиском. Применом моделовања вештачких неуронских мрежа, рад је допринео оптимизацији процеса екстракције у циљу добијања екстракта са високом садржајем каротеноида и полифенола. Овакви резултати могу послужити као основа за даља истраживања и развој функционалних производа са додатком екстракта богатог каротеноидима и полифенолима из бундеве.

5. **Tomšik, A.**, Šarić, L., Bertoni, S., Protti, M., Albertini, B., Mercolini, L., & Passerini, N. (2019). Encapsulations of wild garlic (*Allium ursinum* L.) extract using spray congealing technology. *Food Research International*, 119, 941-950.

Рад кандидаткиње, која је први аутор, објављен је у међународном часопису изузетних вредности (M21a) са значајним утицајем од 21 цитата. Овај рад произашао је из њеног усавршавања током докторских студија на Департману за фармацију и биотехнологију, Универзитету у Болоњи, Италија. Фокус истраживања била је енкапсулација екстракта дивљег белог лука у микрочестице помоћу "зелених" поступака. Кандидаткиња је користила еколошки прихватљиве технике екстракције и материјале за овај процес. Применом суперкритичне CO<sub>2</sub> екстракције, која је еколошки прихватљива техника, екстракт је успешно изолован из дивљег белог лука. Затим је коришћен биоразградив материјал, Gelucire 50/13, за енкапсулацију екстракта и заштиту од деградације.



## VI) НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Од избора у звање научни сарадник, кандидаткиња је објавила, као аутор или коаутор следеће публикације:

- 3 поглавља у монографијама водећег међународног значаја,
- 13 радова у међународним часописима изузетних вредности,
- 11 радова у врхунским међународним часописима,
- 6 радова у истакнутим међународним часописима,
- 1 рад у националном часопису међународног значаја,
- 1 рад у часопису националног значаја,
- 1 усмено предавања на међународним скуповима штампана у изводу,
- 3 саопштења са међународних скупова штампана у целини,
- 36 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,
- 8 саопштења са скупова националног значаја штампаних у изводу
- 6 техничких решења категорије ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу.

Према тематском прегледу публикованих радова и поднетих саопштења, научно-истраживачки рад кандидаткиње др Алене Ступар, после избора у звање научни сарадник, може се груписати у следеће целине:

- Примена савремених екстракционих техника за добијање биоактивних компоненти из биљних сировина
- Развој и карактеризација функционалних прехранбених производа
- Иновативне технологије складиштења и паковања прехранбених производа

Поред тога, др Алена Ступар активно учествује у обуци и подршци младим истраживачима на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, што је резултирало публикавањем заједничких радова и саопштења у реномираним научним часописима и на конгресима.

**VII) КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНО-  
ИСТРАЖИВАЧКИХ  
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	Број резултата	Укупан број бодова	Коригован број бодова*
M13	Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја	7	2	14	14
M14	Монографска студија/поглавље у књизи M12 или рад у тематском зборнику међународног значаја	4	1	4	4
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	13	130	96,11
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	11	88	79,05
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	6	30	26,25
M23	Рад у међународном часопису	3	1	3	1,25
M32	Усмено предавање на међународном скупу штампано у изводу	1,5	1	1,5	0,94
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	3	3	2,71
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	38	19	17,70
M52	Рад у истакнутом националном часопису	1,5	1	1,5	0,94
M62	Усмено предавање на националном скупу штампано у изводу	1	1	1	1

<b>M64</b>	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	<b>0,2</b>	<b>6</b>	<b>1,20</b>	<b>1,02</b>
<b>M82</b>	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>36</b>	<b>32,04</b>
<b>Укупно</b>				<b>330,7</b>	<b>277,00</b>

*\*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**

<b>Звање</b>	<b>Категорије радова</b>	<b>Неопходан број према Правилнику<sup>4</sup></b>	<b>Реализовано од покретања поступка избора у звање научни сарадник до избора у звање научни саветник</b>	<b>Коригован број бодова *</b>
<b>Научни саветник</b>	<b>Укупно</b>	<b>(50+70)x2=240</b>	<b>330,70</b>	<b>277,00</b>
	<b>M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100</b>	<b>(40+54)x2=187</b>	<b>302,00</b>	<b>251,44</b>
	<b>M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108</b>	<b>(22+30)x2=104</b>	<b>284,00</b>	<b>233,44</b>
	<b>од чега у категоријама:</b>			
	<b>M21+M22+M23</b>	<b>(11+15)x2=52</b>	<b>251,00</b>	<b>202,66</b>

<sup>4</sup> 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.

	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108	(5+5)x2=21	36,00	32,04
--	--	------------	-------	-------

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

## VIII) ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Укупан број објављених радова (115) и укупан индекс компетентности **M=379,5** за период 2015–2023. године, структура индикатора научне компетентности (M10– M90) и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидаткиња др Алена Ступар истраживач са широким спектром интересовања и значајним доприносом у научној заједници. Број објављених радова (115) и индекс компетентности **M=330,70 (након нормирања броја аутора M=277,00)** за период од новембра 2018. до априла 2024. године, односно после покретања поступка избора у звање научног сарадника, указују на чињеницу да је кандидаткиња не само задовољила формалне квантитативне услове за избор у више звање, већ је и премашила дупле збирне квантитативне услове предвиђене за избор у звање вишег научног сарадника и научног саветника (115,88%), са посебним акцентом на радове у међународним часописима изузетних вредности.

Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања научног саветника, кандидаткиња др Алена Ступар задовољава и квалитативне показатеље научно-истраживачке компетентности, који указују на комплетност кандидаткиње као научног радника. Ови показатељи указују на њену широку експертизу и способност да успешно решава изазовне истраживачке задатке у области и екстракције, карактеризације и примене биоактивних једињења из биљних извора у прехранбеним производима, али и могућу примену и козметичкој и фармацеутској индустрији.

Др Алена Ступар је неколико пута препозната и награђивана за свој научни рад. У циљу усавршавања кандидаткиња је, као добитница стипендија и истраживачких грантова боравила на различитим европским универзитетима, усавршавајући се у области савремених екстракционих техника и „зелених“ растварача. Поред тога, одржала је предавања по позиву на научним и стручним конференцијама и активно учествује као члан научних и организационих одбора на међународним научним скуповима. Истакнута је и као рецензент великог броја научних радова категорије M20. Уз то, др Ступар активно сарађује као члан међународних истраживачких тимова и учествује у образовању и формирању научних кадрова кроз педагошки рад. Такође, кандидаткиња успешно учествује и руководи истраживачким пројектима на националном и међународном нивоу.

Располажући знањима из врло специфичне области, кандидат постиже изузетност и значајно унапређује научно-истраживачки рад који се односи на 1) Примена савремених екстракционих техника; 2) Развој и карактеризација функционалних прехранбених производа; 3) Иновативне технологије складиштења и паковања прехранбених производа.

Квалитет научно-истраживачког опуса др Алене Ступар огледа се и у степену самосталности у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству (први коаутор на 29 рада од укупног броја публикација – 115), параметрима квалитета часописа у којима публикује (39 рада из категорије M20 од укупног броја публикација – 115), као и позитивном цитираношћу кандидаткиње (684, односно 644 цитата и 40 самоцитата за период од 2015. до марта 2024; извор: Библиотека Матице српске; 684, 797 односно 755 хетероцита или коцитата и 42 самоцитата за период од 2015. до априла 2024; извор: *Scopus*, односно 1010 цитата извор: *Google Scholar*).

## **IX) МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ**

На основу разматрања пријаве кандидата, научних радова које је приложила и анализе њеног научног рада и доприноса унапређењу научне и стручне области биотехничких наука са акцентом на ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*, Комисија је закључила да рад др **Алене Ступар** представља оригиналан научни допринос и да је кандидаткиња афирмисани научни радник, коју успешно унапређује, примењује и преноси научне резултате. Имајући у виду све изнете квантитативне и квалитативне резултате, недвосмислено је да је кандидаткиња не само задовољила формалне квантитативне услове да се изабере у више научно звање, већ је испунила све квалитативне и квантитативна услове да буде изабрана у звање које није непосредно по редоследу, односно да прескочи звање. Имајући у виду да је **кандидаткиња остварила 330,70 бода, односно 277,0 након нормирања броја аутора**, евидентно је да је кандидаткиња далеко премашила збирне квантитативне услове предвиђене чланом 33 Правилника о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020 и 14/2023) за прескакање звања ( $2*50 + 2*70 = 240$ ), те су сви критеријуми предвиђени за избор у звање научног саветника, односно у звање које није непосредно по редоследу звања **испуњени**.

Узимајући у обзир број и квалитет њених радова, иновативност и оригинални приступ истраживању, значај који резултати њених истраживања имају како за науку тако и за друштво, способност организације научног рада, награда и

признања, која је добила за свој рад, допринос развоју науке на домаћем и међународном нивоу, а у складу са Правилника о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020 и 14/2023), Комисија оцењује да др Алена Ступар, испуњава све **услове да буде изабрана у звање научни саветник**, за научну дисциплину *Технологија биљних производа* и ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*. Сходно томе, Комисија предлаже да Научно веће Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду упути предлог Министарству науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије за избор кандидата у звање научни саветник, а републичка Комисија за стицање научних звања тај избор и потврди.

## **ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР ДР АЛЕНЕ СТУПАР У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САВЕТНИК**

Имајући у виду критеријуме за стицање научних звања, као и чињенице и оцене из овог Извештаја, Комисија закључује да др Алена Ступар испуњава све услове предвиђене Правилником о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научно-истраживачких резултата истраживача да буде изабрана у звање научни саветник, те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да утврди предлог за избор **др Алене Ступар** у научно звање **научни саветник** и такав предлог достави Комисији Министарства науке и технолошког развоја Републике Србије да избор потврди.

### **ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ**

---

**Др Анамарија Мандић, 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

---

**Др Александра Цветановић Кљакић, научни саветник,**  
Технолошки факултет Нови Сад,  
члан