

**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

ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У НАУЧНО ЗВАЊЕ КАНДИДАТА

На основу члана 78–84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке V Електронске седнице Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/5е-2 од 25.03.2024. године покренут је поступак за избор др Јоване Којић, 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 2/5е-3/1-2 од 25.03.2024. 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 Маријана Сакач, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 09.05.2012. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник,
2. Др Немања Теслић, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабран у звање 22.01.2024. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан и
3. Др Александар Фиштеш, редовни професор у ужој научној области прехранбено инжењерство, изабран у звање 25.02.2020. 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 **Јоване Којић**, научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, за избор у звање

научни саветник

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Јована Којић (рођена Бркљача) рођена је 23. новембра 1986. године у Љубињу, Босна и Херцеговина. Основну школу је завршила у Темерину, а средње образовање (гимназију) завршила је у Новом Саду. Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер угљенохидратна храна, уписала је 2005. године, завршивши студије са просечном оценом 9,13. Добитница је годишње награде Српског хемијског друштва за 2011. годину за изузетан успех у току студија. Школске 2011/2012. године уписала је последипломске студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду у оквиру којих је положила све програмом прописане испите са просечном оценом 10,0. Докторску дисертацију под називом *Оптимизација процеса екструдирања спелте за креирање функционалних производа са додатком бетаина* кандидаткиња је одбранила 15. септембра 2018. године на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду и тиме стекла академско звање доктора наука – технолошко инжењерство. Кандидаткиња др Јована Којић је од фебруара 2012. године ангажована на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, најпре као стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, а од априла 2013. године је запослена на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду. У фебруару 2014. године изабрана је у звање истраживач сарадник, а септембра 2019. године у звање научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, научна дисциплина Технологија биљних производа и ужа научна дисциплина Квалитет и безбедност хране биљног порекла (решење Министарства просвете, науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије број 660-01-00001/635 од 30.09.2019. године).

У периоду од 2014. до 2022. године била је ангажована на пословима техничког координатора и одговорног лица Одељења за прометни квалитет – испитивање квалитета шећерне репе у оквиру акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду (FINSLab).

Кандидаткиња је била руководилац пројекта финансираног од стране Central European Initiative током 2021. године, под називом *Food Expertise and Know-How Exchange on Technology Transfer – FORKITS*, потписаног између Фондације UniSMART Универзитета у Падови, Италија, и Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Србија. Током посете Департману за компаративну биомедицину и анализу хране Универзитета у Падови успостављена је иницијална сарадња са проф. др Luciom Bailoni, која је резултирала менторством др Којић над студентом докторских студија, Sheyla Agango, у периоду њеног боравка у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, од 15.01.2023. године до 15.04.2023. године, а чији је ментор проф. др Lucia Bailoni. Сарадња је касније настављена кроз добијену стипендију кандидаткиње у оквиру програма Erasmus+ KA131 на Департману за компаративну биомедицину и анализу хране Универзитета у Падови, Италија. Као резултат студијског боравака на Свеучилишту у Загребу, Прехранбено-биотехнолошки факултет, Лабораторија за хемију и технологију

житарица, Загреб, Хрватска, а у оквиру реализације пројекта COST action CA1810, у групи проф. др Дубравке Новотни (истраживачка тема: *Development of 3D printed added-value breakfast cereals with betaine*), кандидаткиња значајно обogaђује знања из области 3Д штампаних прехранбених производа.

Окосницу њеног истраживачког рада чини карактеризација нових функционалних састојака и креирање иновативних прехранбених производа, као и 3Д штампаних прехранбених производа. У досадашњем научноистраживачком раду објавила је 159 научних радова и саопштења на скуповима у земљи и иностранству и коаутор је 10 техничких решења на националном нивоу и 1 техничког решења на међународном нивоу, једног регистрованог патента и једног патента објављеног на националном нивоу. Њене публикације цитиране су 436 пута. Активно је учествовала и учествује у реализацији 6 националних пројеката финансираних од стране Фонда за науку Републике Србије, Министарства просвете, науке и технолошког развоја и Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, 5 пројекта билатералне сарадње, 2 COST акције, 1 пројекта *Food Expertise and Know-how Exchange on Technology Transfer* финансираног од стране CEI (Central European Initiative) и 4 пројекта финансирана из ЕУ програма FP7, HORIZON 2020 и HORIZON Europe. Како би науку приближила и студентима, кандидаткиња је била ментор домаћим и страним студентима. Кандидаткиња је активно учествовала и учествује у координисању и осмишљавању различитих радионица и образовних програма, са фокусом на промовисање интереса за науку и образовање млађих генерација. Добитник је награде за извршност у науци за период 2018–2022. године – награђивање 10% најбољих истраживача у области техничко-технолошких наука (НИТРА, 2024). Чита, пише и говори енглески језик одлично.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ДАТУМА СЕДНИЦЕ НАУЧНОГ ВЕЋА НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК (бр. одлуке 2/9-3/3-3 од 15.10.2018.)

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

M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

1. **Kojić, J.**, Krulj, J., Ilić, N., Lončar, E., Pezo, L., Mandić, A., Bodroža Solarov, M. (2017). Analysis of betaine levels in cereals, pseudocereals and their products. *Journal of Functional Foods*, 37, 157–163.
doi: 10.1016/j.jff.2017.07.052
SCI 2015 Food Science & Technology (8/125); Impact Factor 2015: 3,973
Број хетероцитата: 5

M21 (8) Рад у истакнутом међународном часопису

2. Filipović, J., Pezo, L., Filipović, V., **Brkljača, J.**, Krulj, J. (2015). The effects of omega-3 fatty acids and inulin addition to spelt pasta quality. *LWT-Food Science and Technology*, 63, 43–51.
doi: 10.1016/j.lwt.2015.03.082
SCI 2015 Food Science & Technology (23/135); Impact Factor 2015: 2,711
Број хетероцитата: 33
3. Krulj, J., Brlek, T., Pezo, L., **Brkljača, J.**, Popović, S., Zeković, Z., Bodroža Solarov, M. (2016). Extraction methods of *Amaranthus sp.* grain oil isolation. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96, 3552–3558.
doi: 10.1002/jsfa.7540
SCI 2016 Food Science & Technology (30/130); Impact Factor 2016: 2,463
Број хетероцитата: 20
4. Krulj, J., Đisalov, J., Bodroža Solarov, M., Bočarov Stančić, A., Markov, S., Mladenov, N., **Kojić, J.** (2017). First report of *Aspergillus flavus* on organic spelt wheat in Serbia. *Plant Disease*, 101, 1045–1045.
doi: 10.1094/PDIS-11-16-1593-PDN
SCI 2017 Plant Sciences (43/223); Impact Factor 2017: 2,941
Број хетероцитата: 1
5. Krulj, J., Đisalov, J., Bočarov Stančić, A., Pezo, L., **Kojić, J.**, Vidaković, A., Bodroža Solarov, M. (2017). Occurrence of aflatoxin B1 in *Triticum* species inoculated with *Aspergillus flavus*. *World Mycotoxin Journal*, 11, 247–257.
doi: 10.3920/WMJ2017.2229
SCI 2016 Food Science & Technology (37/130); Impact Factor 2016: 2,189
Број хетероцитата: 4
6. Filipčev, B., **Kojić, J.**, Krulj, J., Bodroža Solarov, M., Ilić, N. (2018). Betaine in cereal grains and grain-based products. *Foods*, 7, 49.

doi:10.3390/foods7040049.

SCI 2018 Food Science & Technology (36/135); Impact Factor 2018: 3,011

Број хетероцитата: 25

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

7. Filipčev, B., Šimurina, O., Bodroža Solarov, M., **Brkljača, J.** (2013). Dough rheological properties in relation to cracker-making performance of organically grown spelt cultivars. *International Journal of Food Science and Technology*, 48, 2356–2362.

doi: 10.1111/ijfs.12225

SCI 2013 Food Science & Technology (61/122); Impact Factor 2013: 1,354

Број хетероцитата: 8

M23 (3) Рад у међународном часопису

8. Psodorov, Đ., Ačanski, M., Vujić, Đ., **Brkljača, J.**, Psodorov, D. (2015). Homogeneity of oil and sugar components of flour amaranth investigated by GC-MS. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 21, 71–76.

doi: 10.2298/CICEQ131104007P

SCI 2014 Chemistry, Applied (48/72); Impact Factor 2014: 0,892

Број хетероцитата: 1

9. Brlek, T., Pezo, L., Voća, N., Vukmirović, Đ., Čolović, R., Kiš, D., **Brkljača, J.** (2016). The quality analyses of olive cake fuel pellets-mathematical approach. *Hemijska industrija*, 70, 37–48.

doi: 10.2298/HEMIND140911008B

SCI 2016 Engineering, Chemical (125/135); Impact Factor 2016: 0,459

Број хетероцитата: 0

M24 (3) Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком

10. **Brkljača, J.**, Bodroža Solarov, M., Krulj, J., Terzić, S., Mikić, A., Marjanović Jeromela, A. (2014). Quantification of inulin content in selected accessions of Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus L.*). *Helia*, 37, 105–112.

doi: 10.1515/helia-2014-0009

Број хетероцитата: 16

M30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

11. Vučković, J., **Brkljača, J.**, Brlek, T., Ćulafić, J., Bočarov-Stančić, A., Aćimović, M., Bodroža Solarov, M. (2012). Changes in ear color of spelt wheat as a result of different intensity of *Alternaria spp.* infection. 15th International Feed Technology Symposium *Feed-*

to-Food / Cost Feed for Health Joint Workshop, Novi Sad, Serbia, 03–05, October, 2012, Proceedings, 179–185.

Број хетероцитата: 0

12. Bodroža Solarov, M., **Brkljača, J.**, Vučković, J., Brlek, T., Balaž, F., Manojlović, M. (2012). Changes in the technological quality and safety of winter wheat infected with mycobiota. 15th International Feed Technology Symposium *Feed-to-Food / Cost Feed for Health Joint Workshop*, Novi Sad, Serbia, 03–05, October, 2012, Proceedings, 366–370.

Број хетероцитата: 0

13. Šimurina, O., Filipčev, B., Popov, S., Bodroža Solarov, M., **Brkljača, J.**, Grbić, J., Nježić, Z. (2013). Use of response surface methodology to investigate the effects of transglutaminase, lipase and xylanase on dough energy by extensograph. 3rd International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2013* and 25th National Conference *Processing and Energy in Agriculture – PTER 2013*, Vrnjačka Banja, Serbia, 21–26, April, 2013, Proceedings, 204–209.

Број хетероцитата: 0

14. Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Filipčev, B., Kuljanin, T., Šimurina, O., Milovanović, I., **Brkljača, J.** (2013). Melassigenic coefficients and viscosity dependence of nonsucrose compounds in molasses. 3rd International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2013* and 25th National Conference *Processing and Energy in Agriculture – PTER 2013*, Vrnjačka Banja, Serbia, 21–26, April, 2013, Proceedings, 86–91.

Број хетероцитата: 0

15. Vujić, Đ., Ačanski, M., Bodroža Solarov, M., Psodorov, Đ., **Brkljača, J.** (2013). Qualitative analysis of hydrosoluble flour extract of spelt. 3rd International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2013* and 25th National Conference *Processing and Energy in Agriculture – PTER 2013*, Vrnjačka Banja, Serbia, 21–26, April, 2013, Proceedings, 246–249.

Број хетероцитата: 0

16. **Brkljača, J.**, Šimurina, O., Brlek, T., Krulj, J., Đisalov, J., Kokić, B., Bodroža Solarov, M. (2014). Extrusion process optimization of corn grits on single screw laboratory extruder. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 28–30, October, 2014, Proceedings, 429–433.

Број хетероцитата: 0

17. Grobelnik Mlakar, S., Bavec, F., Bavec, M., Jakop, M., Robačar, M., **Brkljača, J.**, Bodroža Solarov, M. (2014). Technological properties of spelt according to different production systems. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 28–30, October, 2014, Proceedings, 610–615.

Број хетероцитата: 4

18. Đisalov, J., Bodroža Solarov, M., Bagi, F., Čulafić, J., Bočarov-Stančić, A., Brlek, T., **Brkljača, J.** (2014). Molecular detection of *Alternaria* spp. on organic spelt wheat. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 28–30, October, 2014, Proceedings, 578–582.
Број хетероцитата: 0
19. Šimurina, O., Filipčev, B., Popov, S., Nježić, Z., **Brkljača, J.**, Krulj, J., Jevtić-Mučibabić, R. (2015). Physical, textural and nutritive properties of gluten-free cookies enriched with sugar beet molasses. 42nd International Conference of Slovak Society of Chemical Engineering, Tatranske Matliare, Slovakia, 25–29, May, 2015, Proceedings, 740–749.
Број хетероцитата: 0
20. Filipčev, B., Krulj, J., **Brkljača, J.**, Šimurina, O., Jambrec, D., Bodroža Solarov, M. (2015). Fortification of gluten-free biscuits with betaine. 8th International Congress *Flour-Bread '15* & 10th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, 29–30, October, 2015, Proceedings, 92–98.
Број хетероцитата: 0
21. **Kojić, J.**, Ilić, N., Krulj, J., Mandić, A., Filipčev, B., Brlek, T., Bodroža Solarov, M. (2016). Betaine content in cereals and pseudocereals. III International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 25–27, October, 2016, Proceedings, 603–606.
Број хетероцитата: 0
22. Filipčev, B., Krulj, J., **Kojić, J.**, Šimurina, O., Bodroža Solarov, M., Pestorić, M. (2016). Quality attributes of cookies enriched with betaine. III International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 25–27, October, 2016, Proceedings, 46–51.
Број хетероцитата: 1
23. Krulj, J., Bočarov Stančić, A., Krstović, S., **Kojić, J.**, Đisalov, J., Brlek, T., Bodroža Solarov, M. (2016). Toxigenic potential of *Aspergillus flavus* cultures isolated from wheat grains. III International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 25–27, October, 2016, Proceedings, 418–423.
Број хетероцитата: 0
24. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Bogdanović, B., **Kojić, J.**, Šimurina, O., Filipović, J., Živković, J. (2016). Effect of sugar beet molasses addition on the composition of sugar products. III International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 25–27, October, 2016, Proceedings, 612–615.
Број хетероцитата: 0
25. **Kojić, J.**, Ilić, N., Banjac, V., Kojić, P., Marić, B., Krulj, J., Bodroža Solarov, M. (2017). Effect of extrusion conditions on resistant starch from the whole grain spelt flour. V International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*,

Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 15–17, March, 2017, Proceedings, 407–413.

Број хетероцитата: 0

26. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Šimurina, O., Bogdanović, B., **Kojić, J.**, Filipović, J., Košutić, M. (2017). Nutritional and textural properties of sugar cubes enriched with sugar beet molasses. V International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 15–17, March, 2017, Proceedings, 385–391.

Број хетероцитата: 0

27. Krulj, J., Vočarov-Stančić, A., Đisalov, J., **Kojić, J.**, Brlek, T., Kos, J., Bodroža Solarov, M. (2017). The response of different wheat species to artificial inoculation with *Aspergillus flavus*. V International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 15–17, March, 2017, Proceedings, 749–755.

Број хетероцитата: 0

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

28. Šimurina, O., Filipčev, B., Bodroža Solarov, M., **Brkljača, J.**, Grbić, J., Nježić, Z., Košutić, M. (2013). Effect and optimization of concentration different enzymes on the viscoelasticity of substandard wheat dough. 7th International Congress *Flour-Bread'13* & 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, 16–18, October, 2013, 43.

Број хетероцитата: 0

29. Šimurina, O., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., **Brkljača, J.**, Jambrec, D., Krulj, J., Pestorić, M. (2015). Characteristics of wholegrain spelt bread the enriched with proteins of plant origin. 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies- – INOPTER 2015*, Divčibare, Serbia, 19–24, April, 2015, 416.

Број хетероцитата: 0

30. Ćurčić, Ž., Ćirić, M., Nagl, N., Zarubica, K., **Kojić, J.**, Jevtić-Mučibabić, R., Bodroža Solarov, M. (2016). Performance of sugar beet hybrids in the variety registration trials in Serbia under the extreme climatic conditions. 75th IIRB Congress, Brussels, Belgium, 16–17, February, 2016, 37.

Број хетероцитата: 0

M50 РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у водећем часопису националног значаја

31. Šimurina, O., Filipčev, B., Popov, S., Bodroža Solarov, M., **Brkljača, J.**, Grbić, J., Nježić, Z. (2013). Optimization of the strength of wheat dough made from substandard quality flour using enzyme preparations. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 17, 29–32.
Број хетероцитата: 0
32. Filipović, J., Miladinović, Z., Pezo, L., Filipović, N., Košutić, M., **Brkljača, J.** (2013). Identification of inulin HPX in pasta by ¹³C MAS NMR spectroscopy. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 16, 169–172.
Број хетероцитата: 0
33. Vujić, Đ., Ačanski, M., Bodroža Solarov, M., Psodorov, Đ., **Brkljača, J.** (2013). Qualitative analysis of hydrosoluble flour extract of spelt and bread wheat. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 17, 169–172.
Број хетероцитата: 1
34. Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Filipčev, B., Kuljanin, T., Šimurina, O., Milovanović, I., **Brkljača, J.** (2013). The effect of nonsucrose compounds on sugar beet molasses saturation and desugarization. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 17, 166–168.
Број хетероцитата: 1
35. Vujić, Đ., Psodorov, Đ., Ačanski, M., Bodroža Solarov, M., **Brkljača, J.** (2013). Qualitative analysis of hexane flour extract of spelt. *Acta Periodica Technologica*, 44, 125–130.
doi: 10.2298/APT1344125V
Број хетероцитата: 0
36. Popović, S., Kostadinović, Lj., **Brkljača, J.**, Krulj, J., Manojlović, M., Bodroža Solarov, M. (2014). The development and validation of HPLC method for quantification of DL- α -tocopherol in quinoa seeds (*Chenopodium quinoa* Willd.). *Food & Feed Research*, 41, 147–152.
doi:10.5937/FFR1402147P
Број хетероцитата: 1
37. Krulj, J., Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., **Brkljača, J.**, Milovanović, I., Filipčev, B., Bodroža Solarov, M. (2014). Determination of betaine in sugar beet molasses. *Journal of Processing and Energy in Agriculture*, 18, 179–182.
Број хетероцитата: 1

38. Filipović, J., Pezo, L., Filipović, N., Filipović, V., **Brkljača, J.**, Jevtić-Vukmirović, A. (2014). Optimization of spelt pasta composition, regarding inulin Hpx content and eggs quantity. *Journal of Food and Nutrition Research*, 2, 167–173.
Број хетероцитата: 4
39. Krulj, J., **Brkljača, J.**, Milovanović, I., Grobelnik Mlakar, S., Bavec, M., Bavec, F., Bodroža Solarov, M. (2014). A possibility of determining the authenticity of organic wheat using GC-MS. *Food & Feed Research*, 41, 139–146.
doi:10.5937/FFR1402139K
Број хетероцитата: 0
40. Živković, J., Jevtić-Mučibabić, R., Nježić, Z., **Brkljača, J.**, Vukelić, N., Filipčev, B. (2014). EU food market-value-added food, a new trend and opportunity for national food industry. *Journal of Processing and Energy in Agriculture*, 18, 168–171.
Број хетероцитата: 0
41. Šimurina, O., **Brkljača, J.**, Krulj, J., Jambrec, D., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Pestorić, M. (2015). Properties of wholemeal spelt dough and bread enriched with plant proteins. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 19, 236–240.
Број хетероцитата: 0
42. Filipčev, B., **Brkljača, J.**, Krulj, J., Bodroža Solarov, M. (2015). The betaine content in common cereal-based and gluten-free food from local origin. *Food & Feed Research*, 42, 129–137.
doi:10.5937/FFR1502129F
Број хетероцитата: 2
43. Krulj, J., Vočarov-Stančić, A., Krstović, S., Jajić, I., **Kojić, J.**, Vidaković, A., Bodroža Solarov, M. (2016). Mycobiota on common wheat (*Triticum aestivum*) and spelt (*Triticum aestivum ssp. spelta*) grains from the region of Vojvodina in 2015. *Food & Feed Research*, 43, 1–8.
doi:10.5937/FFR1601001K
Број хетероцитата: 4
44. Šimurina, O., Filipčev, B., Belić, Z., Škrobot, D., Krulj, J., **Brkljača, J.**, Pestorić, M. (2016). The influence of plant protein on the properties of dough and the quality of wholemeal spelt bread. *Croatian Journal of Food Science and Technology*, 8, 107–111.
doi:10.17508/CJFST.2016.8.2.10
Број хетероцитата: 2
45. Đisalov, J., Bodroža Solarov, M., Krulj, J., Pezo, L., Ćurčić, Ć., **Kojić, J.**, Ugrenović, V. (2018). Impact of *Alternaria spp.* and *Alternaria* toxins on quality of spelt wheat. *Journal of Agricultural Science*, 10, 89–97.
doi: 10.5539/jas.v10n2p89
Број хетероцитата: 3

M52 (1,5) Рад у часопису националног значаја

46. Vučković, J., **Brkljača, J.**, Bodroža Solarov, M., Ferenc, B., Stojšin, V., Čulafić, J., Aćimović, M. (2012). *Alternaria* spp. on small grains. *Food & Feed Research*, 39, 79–88.
Број хетероцитата: 12
47. Filipčev, B., Bodroža Solarov, M., **Brkljača, J.** (2012). Characterization of organically grown spelt cultivars for cracker-making applications. *Food & Feed Research*, 39, 61–67.
Број хетероцитата: 0
48. Ačanski, M., Vujić, Đ., **Brkljača, J.** (2013). Separation and retention behaviour of benzimidazole derivatives in thin layer chromatography on silica gel. *Journal of Engineering & Processing Management*, 5, 17–30.
Број хетероцитата: 0
49. Vučković, J., Bodroža Solarov, M., Bagi, F., Krulj, J., Brlek, T., **Kojić, J.**, Savić, Z. (2016). Uticaj *Alternaria* spp. na tržišni kvalitet spelte. *Biljni lekar*, 44, 470–478.
Број хетероцитата: 0

M53 (1) Рад у научном часопису

50. Ćurčić, Ž., Ćirić, M., Nagl, N., Zarubica, K., **Brkljača, J.**, Jevtić-Mučibabić, R. (2015). Uticaj cerkospore na prinos i kvalitet korena hibrida šećerne repe u 2014. godini. *Zbornik naučnih radova Instituta PKB Agroekonomik*, 21, 1–4.
Број хетероцитата: 0

M60 ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛОГ ЗНАЧАЈА

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

51. Filipović, J., Filipović, N., **Brkljača, J.** (2014). Testenina sa ω -3 masnim kiselinama. 55. Savetovanje industrije ulja *Proizvodnja i prerada uljarica*, Herceg Novi, Crna Gora, 15–20 jun 2014, 269–276.
Број хетероцитата: 0
52. Filipčev, B., Šimurina, O., **Brkljača, J.**, Krulj, J., Bodroža Solarov, M., Popov, S. (2015). Nutritional quality and baking performance of the bread enriched with betaine. 11th Symposium *Novel Technologies and Economic Development*, Leskovac, Serbia, 23–24, October, 2015, 83–88.
Број хетероцитата: 0

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

53. Bodroža Solarov, M., Vučković, J., Brlek, T., Krulj, J., **Brkljača, J.**, Teodosin, S. (2016). Spelta (*Triticum aestivum* ssp. *spelta*) – prirodno predodređena kultura za gajenje u organskoj

производnji. VII Simpozijum sa međunarodnim učešćem *Inovacije u ratarskoj i povrtarskoj proizvodnji*, Beograd, Srbija, 11 decembar 2016, 56–57.

Број хетероцитата: 0

M70 (6) ОДБРАЊЕНА ДОКТОРСКА ДИСЕРТАЦИЈА

54. Kojić, J. (2018). Optimizacija procesa ekstrudiranja spelte za kreiranje funkcionalnih proizvoda sa dodatkom betaina. Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu, 1–137.

M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M84 (3) Битно побољшано техничко решење на националном нивоу

55. Filipović, J., Filipović, N., Filipović, V., Bodroža Solarov, M., Psodorov, Đ., **Brkljača, J.**, Radekić, Lj. (2013). Integralna testenina od spelte sa inulinom. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u preduzeću *Repro Trade d.o.o.*, Novi Sad, P.J. *Gold Cereal*, Temerin.
56. Šimurina, O., Filipčev, B., Brlek, T., Bodroža Solarov, M., Krulj, J., **Kojić, J.**, Đisalov, J. (2016). Hleb od punog zrna spelta pšenice sa smanjenim sadržajem natrijuma. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u SZTR *Zlatni dukat*, Veternik.
57. Šimurina, O., Filipčev, B., Bodroža Solarov, M., Pestorić, M., Škrobot, D., Jevtić-Mučibabić, R., Krulj, J., **Kojić, J.** (2016). Pecivo od beskvasnog lisnatog testa proizvedeno od brašna spelta pšenice. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u SZTR *Zlatni dukat*, Veternik.
**коригован број бодова према броју коаутора: 2,50*

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ СЕДНИЦЕ НАУЧНОГ ВЕЋА НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК (број 2/9-3/3-3 од 15.10.2018. године)

M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

58. Perović, J., Šaponjac, V. T., **Kojić, J.**, Krulj, J., Moreno, D. A., García-Viguera, C., Bodroža Solarov, M., Ilić, N. (2020). Chicory (*Cichorium intybus* L.) as a food ingredient – Nutritional composition, bioactivity, safety, and health claims: A review. *Food Chemistry*, 336, 127676.
doi: 10.1016/j.foodchem.2020.127676
SCI 2020 Food Science and Technology (7/144); Impact factor 2020: 7,514.
Број хетероцитата: 95

*коригован број бодова према броју коаутора: 5,00

59. Teslić, N., **Kojić, J.**, Đermanović, B., Šarić, Lj., Maravić, N., Pestorić, M., Šarić, B. (2023). Sour cherry pomace valorization as a bakery fruit filling: Chemical composition, bioactivity, quality and sensory pProperties. *Antioxidants*, 12, 1234.
doi: 10.3390/antiox12061234
SCI 2021 Food Science & Technology (13/142); Impact factor 2021: 7,675.
Број хетероцитата: 0

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

60. Pezo, L., Pezo, M., Banjac, V., Jovanović, A., Krulj, J., Kojić, J., Kojić, P. (2020). Blending performance of the coupled Ross static mixer and vertical feed mixer – Discrete element model approach. *Powder Technology*, 375, 20–27.
doi: 10.1016/j.powtec.2020.07.104
SCI 2020 Engineering, Chemical (30/143); Impact factor 2020: 5,134.
Број хетероцитата: 9
61. Milićević, N., Kojić, P., Sakač, M., Mišan, A., **Kojić, J.**, Perussello, C., Banjac, V., Pojić, M., Tiwari, B. (2021). Kinetic modelling of ultrasound-assisted extraction of phenolics from cereal brans. *Ultrasonics Sonochemistry*, 79, 105761.
doi: 10.1016/j.ultsonch.2021.105761
SCI 2021 Chemistry, Multidisciplinary (28/180); Impact factor 2021: 9,336.
Број хетероцитата: 23
*коригован број бодова према броју коаутора: 5,71
62. **Kojić, J.**, Belović, M., Krulj, J., Pezo, L., Teslić, N., Kojić, P., Peić Tukuljac, L., Šeregelj, V., Ilić, N. (2022). Textural, color and sensory features of spelt wholegrain snack enriched with betaine. *Foods*, 11, 475.
doi: 10.3390/foods11030475
SCI 2021 Food Science & Technology (35/144); Impact factor 2021: 5,561.
Број хетероцитата: 7
*коригован број бодова према броју коаутора: 5,71
63. Bokić, J., **Kojić, J.**, Krulj, J., Pezo, L., Banjac, V., Škrobot, D., Tumbas Šaponjac, V., Vidosavljević, S., Stojkov, V., Ilić, N., Bodroža Solarov, M. (2022). Development of a novel rice-based snack enriched with chicory root. Physicochemical and sensory properties. *Foods*, 11, 2393.
doi: 10.3390/foods11162393
SCI 2021 Food Science & Technology (35/144); Impact factor 2021: 5,561.
Број хетероцитата: 2
*коригован број бодова према броју коаутора: 4,44

64. Habuš, M., Mykolenko, S., Iveković, S., Pastor, K., **Kojić, J.**, Drakula, S., Ćurić, D., Novotni, D. (2022). Bioprocessing of wheat and amaranth bran for the reduction of fructan levels and application in 3D-printed snacks. *Foods*, 11, 1649.
doi:10.3390/foods11111649
SCI 2021 Food Science & Technology (35/144); Impact factor 2021: 5,561.
Број хетероцитата: 8
**коригован број бодова према броју коаутора: 6,67*
65. Kokić, B., Dokić, Lj., Pezo, L., Jovanović, R., Spasevski, N., **Kojić, J.**, Hadnađev, M. (2022). Physicochemical changes of heat treated corn grain used in ruminant nutrition. *Animals*, 12, 2234.
doi:10.3390/ani12172234
SCI 2021 Agriculture, Dairy & Animal Science (13/63); Impact factor 2021: 3,231.
Број хетероцитата: 2
66. Šeregelj, V., Škrobot, D., **Kojić, J.**, Pezo, L., Šovljanski, O., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J., Hidalgo, A., Brandolini, A., Canadanović Brunet, J., Cetković, G. (2022). Quality and sensory profile of durum wheat pasta enriched with carrot waste encapsulates. *Foods*, 11, 1130.
doi: 10.3390/foods11081130
SCI 2021 Food Science & Technology (35/144); Impact factor 2021: 5,561.
Број хетероцитата: 8
**коригован број бодова према броју коаутора: 4,44*
67. Bokić, J., **Kojić, J.**, Krulj, J., Pezo, L., Banjac, V., Tumbas Šaponjac, V., Travičić, V., Moreno, D., Bodroža Solarov, M. (2022). Bioactive, mineral and antioxidative properties of gluten-free chicory supplemented snack: Impact of processing conditions. *Foods*, 11, 3692.
doi: 10.3390/foods11223692
SCI 2021 Food Science & Technology (35/144); Impact factor 2021: 5,561.
Број хетероцитата: 2
**коригован број бодова према броју коаутора: 5,71*
68. Mitrevski, J., Pantelić, N., Dodevska, M., **Kojić, J.**, Vulić, J., Zlatanović, S., Gorjanović, S., Laličić-Petronijević, J., Marjanović, S., Antić, V. (2023). Effect of Beetroot Powder Incorporation on Functional Properties and Shelf Life of Biscuits. *Foods*, 12, 322.
doi: 10.3390/foods12020322
SCI 2021 Food Science & Technology (35/144); Impact factor 2021: 5,561.
Број хетероцитата: 2
**коригован број бодова према броју коаутора: 5,00*
69. Mustač, N., Pastor, K., **Kojić, J.**, Voučko, B., Ćurić, D., Miguel Rocha, J., Novotni, D. (2023). Quality assessment of 3D-printed cereal-based products. *LWT-Food Science and Technology*, 184, 115065.
doi:10.1016/j.lwt.2023.115065

SCI 2021 Food Science & Technology (29/144); Impact factor 2021: 6,056.

Број хетероцитата: 2

*коригован број бодова према броју коаутора: 4,44

70. 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, 4376.

doi:10.3390/foods12244376

SCI 2021 Food Science & Technology (35/144); Impact factor 2021: 5,561.

Број хетероцитата: 0

*коригован број бодова према броју коаутора: 6,67

71. Radoš, K., Pastor, K., **Kojić, J.**, Drakula, S., Dujmić, F., Novotni, D., Čukelj Mustač, N. (2023). Influence of infill level and post-processing on physical parameters and betaine content of enriched 3D-printed sweet snacks. *Foods*, 12, 4417.

doi:10.3390/foods12244417

SCI 2021 Food Science & Technology (35/144); Impact factor 2021: 5,561.

Број хетероцитата: 0

72. Arango, S., **Kojić, J.**, Perović, L., Đermanović, B., Stojanov, N., Sikora, V., Tomičić, Z., Raffrenato, E., Bailoni, L. (2024). Chemical characterization of 29 industrial hempseed (*Cannabis sativa* L.) varieties. *Foods*, 13, 210.

doi:10.3390/foods13020210

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

Број хетероцитата: 0

*коригован број бодова према броју коаутора: 5,71

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

73. Krulj, J., Markov, S., Vočarov-Stančić, A., Pezo, L., **Kojić, J.**, Ćurčić, N., Janić-Hajnal, E., Bodroža Solarov, M. (2019). The effect of storage temperature and water activity on aflatoxin B₁ accumulation in hull-less and hulled spelt grains. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99, 3703–3710.

doi: 10.1002/jsfa.9601

SCI 2019 Food Science & Technology (50/139); Impact factor 2019: 2,614.

Број хетероцитата: 11

*коригован број бодова према броју коаутора: 4,17

74. **Kojić, J.**, Ilić, N., Kojić, P., Pezo, L., Banjac, V., Krulj, J., Bodroža Solarov, M. (2019). Multiobjective process optimization for betaine enriched spelt flour based extrudates. *Journal of Food Process Engineering*, 42, e12942.

doi: 10.1111/jfpe.12942

SCI 2017 Food Science & Technology (57/133); Impact factor 2017: 1,955.

Број хетероцитата: 16

75. Perović, J., **Kojić, J.**, Krulj, J., Pezo, L., Tumbas Šaponjac, V., Ilić, N., Bodroža Solarov, M. (2022). Inulin determination by an improved HPLC-ELSD Method. *Food Analytical Methods*, 15, 1001–1010.
doi: 10.1007/s12161-021-02140-y
SCI 2021 Food Science & Technology (64/144); Impact factor 2021: 3,498.
Број хетероцитата: 2
76. Peić Tukuljac, L., Krulj, J., **Kojić, J.**, Šurlan, J., Bodroža Solarov, M., Miljević, B., Šereš, Z., Maravić, N. (2022). Biosorption of Na⁺, K⁺ and Ca²⁺ from alkalized sugar juice by unmodified pressed sugar beet pulp in closed-loop column system. *Sugar Tech*, 25, 766–776.
doi: 10.1007/s12355-022-01234-z
SCI 2022 Agronomy (43/89); Impact factor 2022: 1,900.
Број хетероцитата: 0
*коригован број бодова према броју коаутора: 4,17
77. Šregelj, V., Tumbas Šaponjac, V., Pezo, L., **Kojić, J.**, Cvetković, B., Ilić, N. (2023). Analysis of antioxidant potential of fruit and vegetable juices available in Serbian markets. *Food Science and Technology International*, 10820132231158961.
doi: 10.1177/10820132231158961
SCI 2021 Chemistry, Applied (33/73); Impact factor 2021: 2,638.
Број хетероцитата: 2
78. Dobrijević, D., Pastor, K., Nastić, N., Özogul, F., Krulj, J., Kokić, B., Bartkiene, E., Miguel Rocha, J., **Kojić J.** (2023). Betaine as a functional ingredient: Metabolism, health-promoting attributes, food sources, applications and analysis methods. *Molecules*, 28, 4824.
doi: 10.3390/molecules28124824
SCI 2021 Chemistry, Multidisciplinary (65/180); Impact factor 2021: 4,927.
Број хетероцитата: 1
*коригован број бодова према броју коаутора: 2,27

M23 (3) Рад у међународном часопису

79. Bodroža Solarov, M., Rajić, N., Pezo, L., **Kojić, J.**, Krulj, J., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R. (2020). The rheological properties of wheat dough containing zeolite residue. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 26, 377–384.
doi: 10.2298/CICEQ190708015B
SCI 2018 Engineering, Chemical (113/138); Impact factor 2018: 0,806.
Број хетероцитата: 1
80. Marić, B., Abramović, B., Ilić, N., Krulj, J., **Kojić, J.**, Perović, J., Bodroža Solarov, M., Teslić, N. (2020). Valorization of red raspberry (*Rubus idaeus* L.) seeds as a source of health beneficial compounds: Extraction by different methods. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44, e14744.

doi: 10.1111/jfpp.14744

SCI 2020 Food Science & Technology (90/144); Impact factor 2020: 2,190.

Број хетероцитата: 14

*коригован број бодова према броју коаутора: 2,50.

81. Krulj, J., Ćurčić, N., Bočarov Stančić, A., **Kojić, J.**, Pezo, L., Peić Tukuljac, L., Bodroža Solarov, M. (2020). Molecular identification and characterisation of *Aspergillus flavus* isolates originating from wheat grains. *Acta Alimentaria*, 49, 382–389.

doi: 10.1556/066.2020.49.4.3

SCI 2020 Food Science & Technology (130/144); Impact factor 2020: 0,650.

Број хетероцитата: 3

82. Krulj, J., Pezo, L., **Kojić, J.**, Bodroža Solarov, M., Teslić, N. (2021). Quality evaluation of cold-pressed oils and semi-defatted cake flours obtained on semi-industrial scale. *Journal of Food and Nutrition Research*, 60, 217–228.

ISSN:1336-8672 doi: -

SCI 2020 Food Science & Technology (119/144); Impact factor 2020: 1,333.

Број хетероцитата: 5

83. Peić Tukuljac, L., Krulj, J., Pezo, L., Maravić, N., **Kojić, J.**, Šereš, Z. (2022). Utilization of sugar beet pulp as biosorbent for molassigenic metal ions: Kinetic study of batch biosorption. *Periodica Polytechnica Chemical Engineering*, 66, 629–640.

doi: 10.3311/PPch.19783

SCI 2021 Engineering, Chemical (104/143); Impact factor 2021: 1,744.

Број хетероцитата: 0

84. Kojić, P., **Kojić, J.**, Pezo, M., Krulj, J., Pezo, L., Mirkov, N. (2022). Numerical study of the hydrodynamics and mass transfer in the external loop airlift reactor. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 28, 225–235.

doi: 10.2298/CICEQ210522034K

SCI 2022 Engineering, Chemical (114/143); Impact factor 2022: 1,200.

Број хетероцитата: 1

85. Pastor, K., Plić, M., **Kojić, J.**, Ačanski, M., Vujić, Đ. (2022). Classification of cereal flour by gas chromatography – mass spectrometry (GC-MS) liposoluble fingerprints and automated machine learning. *Analytical Letters*, 55, 2220–2226.

doi: 10.1080/00032719.2022.2050921

SCI 2020 Chemistry, Analytical (58/87); Impact factor 2020: 2,329.

Број хетероцитата: 2

86. Pastor, K., Zorlu, G., Osman, S., Öztürk Sevdik, Y., **Kojić, J.**, Nastić, N., Senyuva, H. (2022). Chemometric fatty acidomics to distinguish between yeast and sourdough breads from Serbia and Turkey. *Journal of Food and Nutrition Research*, 61, 339–351.

ISSN:1336-8672

SCI 2020 Food Science & Technology (119/144); Impact factor 2020: 1,333.

Број хетероцитата: 1

M24 (3) Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком

87. Marić, B., Bodroža Solarov, M., Ilić, N., **Kojić, J.**, Krulj, J. (2018). Influence of different extrusion temperatures on the stability of ellagic acid from raspberry seeds. *Food & Feed Research*, 45, 19–25.

doi:10.5937/FFR1801019M

Број хетероцитата: 1

88. Peić Tukuljac, L., Šereš, Z., **Kojić, J.**, Maravić, N., Ilić, N., Perović, J., Bodroža Solarov, M. (2018). The effect of different pretreatments on betaine separation. *Food & Feed Research*, 45, 179–185.

doi:10.5937/FFR1802179P

Број хетероцитата: 0

89. Zečević, M., Pezo, L., Bodroža Solarov, M., Brlek, T., Krulj, J., **Kojić, J.**, Marić, B. (2019). A business model in agricultural production in Serbia, developing towards sustainability. *Economics of Agriculture/Ekonomika poljoprivrede*, 66, 437–456.

doi: 10.5937/ekoPolj1902437Z

Број хетероцитата: 4

90. Perović, J., Marić, B., Teslić, N., **Kojić, J.**, Krulj, J., Filipčev, B., Ilić, N., Bodroža Solarov, M. (2019). Physico-chemical properties of corn-based snack fortified with raspberry seeds. *Food & Feed Research*, 46, 61–72.

doi: 10.5937/FFR1901061P

Број хетероцитата: 1

*коригован број бодова према броју коаутора: 2,50.

91. Perović, J., **Kojić, J.**, Škrobot, D., Krulj, A., Peić Tukuljac, L., Ilić, N., Bodroža Solarov, M. (2019). Betaine content in buckwheat enriched wholegrain wheat pasta. *Acta Periodica Technologica*, 50, 197–203.

doi: 10.2298/APT1950197P

Број хетероцитата: 0

92. Bodroža Solarov, M., Šimurina, O., **Kojić, J.**, Krulj, J., Filipović, J., Cvetković, B., Ilić, N. (2022). Utilization of *Amaranthus* spp. grains in food. *Food & Feed Research*, 49, 37–52.

doi:10.5937/ffr0-37163

Број хетероцитата: 1

*коригован број бодова према броју коаутора: 1,66

M30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M31 (3,5) Усмено предавање на међународном скупу штампано у целини

93. **Kojić, J.**, Teslić, N., Ilić, N., Kokić, B., Krulj, J., Filipčev, B., Bodroža Solarov, M. (2018). Impact of extrusion processing parameters on functional properties of snack products from spelt wholegrain flour with added betaine. Proceedings of the 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and 18th International Symposium Feed Technology – FoodTech2018, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018, 123–128.
Број хетероцитата: 0

M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

94. Krulj, J., Ćurčić, N., Bočarov Stančić, A., **Kojić, J.**, Perović, J., Marić, B., Bodroža Solarov, M. (2018). Morphological and molecular characterization of *Aspergillus flavus* isolates from common wheat and spelt grains collected in North Serbia. Proceedings of the 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and 18th International Symposium Feed Technology – FoodTech2018, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018, 399–403.
Број хетероцитата: 0

95. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Šimurina, O., **Kojić, J.**, Cvetković, B., Marić, B., Peić Tukuljac, L. (2019). The estimation of the quality of sugar beet molasses. VI International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 11–13 March, 2019, 371–376.
Број хетероцитата: 0

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

96. Perović, J., Marić, B., Teslić, N., **Kojić, J.**, Krulj, J., Ćurčić, N., Bodroža Solarov, M. (2018). Raspberry seed supplemented snack: The effect of different extrusion conditions on physicochemical properties. 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and 18th International Symposium Feed Technology – FoodTech2018, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018, 90.
Број хетероцитата: 0

97. Ćurčić, N., Krulj, J., Bočarov Stančić, A., Marić, B., Perović, J., **Kojić, J.**, Bodroža Solarov, M. (2018). Identification of the most important *Aspergillus* species by a PCR-RFLP method. 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and 18th International Symposium Feed Technology – FoodTech2018, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018, 163.
Број хетероцитата: 0

98. Ćurčić, N., Krulj, J., Bočarov Stančić, A., Perović, J., Marić, B., **Kojić, J.**, Bodroža Solarov, M. (2018). PCR-RFLP on B Tubulin and Calmodulin gene as a tool for rapid identification of

the most important species of *Aspergillus*. 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and 18th International Symposium Feed Technology – FoodTech2018, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018, 164.

Број хетероцитата: 0

99. Marić, B., Bodroža Solarov, M., Ilić, N., Abramović, B., Krulj, J., **Kojić, J.**, Milenković, S. (2018). Determination of ellagic acid in raspberry seeds. 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and 18th International Symposium Feed Technology – FoodTech2018, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018, 188.

ISBN: 978-86-7994-055-1

Број хетероцитата: 0

100. Peić Tukuljac, L., Jevtić-Mučibabić, R., **Kojić, J.**, Šereš, Z., Krulj, J., Maravić, N., Bodroža Solarov, M. (2019). The technological quality of sugar beet in Vojvodina during 2016–2018. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 10–11 October, 2019, 78.

Број хетероцитата: 0

101. Krulj, J., **Kojić, J.**, Ćurčić, N., Peić Tukuljac, L., Perović, J., Bodroža Solarov, M. (2019). Impact of aflatoxin B1 on the quality of stored spelt wheat. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 10–11 October, 2019, 82.

Број хетероцитата: 0

102. Perović, J., **Kojić, J.**, Škrobot, D., Krulj, J., Peić Tukuljac, L., Ilić, N., Bodroža Solarov, M. (2019). Content of betaine in buckwheat enriched wholegrain wheat pasta. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 10–11 October, 2019, 83.

Број хетероцитата: 0

103. **Kojić, J.**, Hadnađev, M., Kokić, B., Krulj, J., Ilić, N., Perović, J., Bodroža Solarov, M. (2019). Pasting properties of snack products from spelt wholegrain flour with added betaine. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 10–11 October, 2019, 90.

Број хетероцитата: 0

104. Pestorić, M., Pezo, L., Pojić, M., Mišan, A., Kos, J., Krulj, J., **Kojić, J.** (2020). Future food intention of children population in Serbia. 9th European Conference on Sensory and Consumer Research – EUROSENSE 2020, Rotterdam, The Netherlands, 13–16 December, 2020, 120.

Број хетероцитата: 0

105. Peić Tukuljac, L., Krulj, J., Maravić, N., Šereš, Z., **Kojić, J.**, Jevtić-Mučibabić, R., Cvetković, B. (2021). Sugar beet pulp as biosorbent for molassigenic metals: batch biosorption and desorption studies. VII International Congress *Engineering, Environment and*

Materials in Process Industry – EEM2021, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 15–17 March, 2021, 127.

Број хетероцитата: 0

106. **Kojić, J.**, Krulj, J., Peić Tukuljac, L., Jevtić-Mučibabić, R., Cvetković, B., Kojić, P., Ilić, N. (2021). The effect of extrusion conditions on the bulk density of spelt wholegrain snack product. VII International Congress *Engineering, Environment and Materials in Process Industry – EEM2021, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 15–17 March, 2021, 128.*

Број хетероцитата: 0

107. **Kojić, J.**, Belović, M., Krulj, J., Kojić, P., Peić Tukuljac, L., Šregelj, V., Ilić, N. (2021). Textural, color and sensory characterization of spelt wholegrain snack with added betaine. VII International Congress *Engineering, Environment and Materials in Process Industry – EEM2021, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 15–17 March, 2021, 138.*

Број хетероцитата: 0

108. Kojić, P., **Kojić, J.**, Pojić, M., Krulj, J., Šimurina, O., Milićević, N., Tiwari B. (2021). Study of ultrasound-assisted extraction kinetics of betaine from wholegrain spelt flour. VII International Congress *Engineering, Environment and Materials in Process Industry – EEM2021, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 15–17 March, 2021, 139.*

Број хетероцитата: 0

109. Belović, M., Torbica, A., Peić Tukuljac, L., Perović, J., **Kojić, J.**, Krulj, J., Marić, B., Vujasinović, V., Radivojević, G. (2021). The application of local cereals of Vojvodina as basic ingredients for the production of cookies. 7th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2021, Vršac, Serbia, 18–23 April, 2021, 3.*

Број хетероцитата: 0

*коригован број бодова према броју коаутора: 0,36.

110. Đermanović, B., **Kojić, J.**, Krulj, J., Perović, J., Peić Tukuljac, L., Ilić, N., Bodroža Solarov, M. (2021). Influence of extrusion conditions on resistant starch in rice flour snack enriched with chicory root. 7th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2021, Vršac, Serbia, 18–23 April, 2021, 27.*

Број хетероцитата: 0

111. **Kojić, J.**, Krulj, J., Šimurina, O., Cvetković, B., Pezo, L., Đermanović, B., Ilić, N. (2021). The effect of extrusion conditions on the expansion of spelt wholegrain snack product. 7th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2021, Vršac, Serbia, 18–23 April, 2021, 54.*

Број хетероцитата: 0

112. Krulj, J., **Kojić, J.**, Pezo, L., Pavlić, B., Šimurina, O., Cvetković, B., Bodroža Solarov, M. (2021). Supercritical fluid extraction of amaranth seed oil – kinetic modeling. 7th International

Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTER 2021, Vršac, Serbia, 18–23 April, 2021, 60.

Број хетероцитата: 0

113. Peić Tukuljac, L., Krulj, J., Maravić, N., Šereš, Z., **Kojić, J.**, Đermanović, B., Bodroža Solarov, M. (2021). Potential of sugar beet pulp as biosorbent for alkalized sugar juice purification. 7th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTER 2021, Vršac, Serbia, 18–23 April, 2021, 97.

Број хетероцитата: 0

114. Perović, J., **Kojić, J.**, Lubura, J., Krulj, J., Pezo, L., Šeregelj, V., Ilić, N. (2021). The effect of extrusion conditions on the porosity of rice snack with added chicory root. X International Conference on Social and Technological Development, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 3–6 June, 2021, 110.

Број хетероцитата: 0

115. Kojić, J., Perović, J., Krulj, J., Pezo, L., Filipčev, B., Kokić, B., Ilić, N. (2021). Correlation of selected textural parameters of rice snack with added chicory root. X International Conference on Social and Technological Development, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 3–6 June, 2021, 111.

Број хетероцитата: 0

116. Šimurina, O., Cvetković, Filipčev, B., Rošul, M., **Kojić, J.**, Krulj, J., Đermanović, B. (2021). Physico-chemical properties of high-protein pumpkin porridge based on spelt wheat. X International Conference on Social and Technological Development, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 3–6 June, 2021, 112.

Број хетероцитата: 0

117. Cvetković, B. Pezo, L., Šimurina, O., **Kojić, J.**, Krulj, J., Lončar, B., Nićetin, M. (2021). Osmodehydrated white cabbage–nutrition, sensory and microbiological profile. X International Conference on Social and Technological Development, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 3–6 June, 2021, 113.

Број хетероцитата: 0

118. **Kojić, J.**, Perović, J., Krulj, J., Pezo, L., Pastor, K., Kojić, P., Ilić, N. (2021). Correlation of selected physical parameters of rice snack with added chicory root. 10th Central European Congress on Food – CEFood2021, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 10–11 June, 2021, 35.

Број хетероцитата: 0

119. Krulj, J., Krstović, S., **Kojić, J.**, Peić Tukuljac, L., Kojić, P., Bočarov-Stančić, A. (2021). The efficacy of food by-products as a biosorbent for aflatoxin B1 removal. 10th Central European Congress on Food – CEFood2021, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 10–11 June, 2021, 87.

Број хетероцитата: 0

120. Šimurina, O., **Kojić, J.**, Filipčev, B., Tomšik, A., Šeregelj, V., Škrobot, D., Krulj, J., Đalović, I., Nježić, Z. (2021). Application of wild plants in the production of pasta. 14th Symposium *Novel Technologies and Economic Development*, Leskovac, Serbia, 22–23 October, 2021, 26–27.
Број хетероцитата: 0
**коригован број бодова према броју коаутора: 0,36*
121. Peić Tukuljac, L., Krulj, J., **Kojić, J.**, Đermanović, B., Pezo, L., Maravić, N., Šereš Z. (2021). Kinetic study of molassigenic metal ions biosorption on sugar beet pulp. International Bioscience Conference and the 8th Joint International PSU-UNS Bioscience Conference – IBSC 2021, Novi Sad, Serbia, 25–26 November, 2021, 88–89.
Број хетероцитата: 0
122. Đermanović, B., **Kojić, J.**, Krulj, J., Šimurina, O., Šarić, B., Škrobot, D., Filipčev, B. (2021). Quality characteristics of pasta enriched with wild garlic powder. International Bioscience Conference and the 8th Joint International PSU-UNS Bioscience Conference – IBSC 2021, Novi Sad, Serbia, 25–26 November, 2021, 97–98.
Број хетероцитата: 0
123. Belović, M., Torbica, A., Peić Tukuljac, L., Marić, B., **Kojić, J.**, Krulj, J., Perović, J., Vujasinović, V., Radivojević, G. (2021). Nutritional and technological properties of cookies prepared from minor cereals and fruit and vegetable by-products. International Bioscience Conference and the 8th Joint International PSU-UNS Bioscience Conference – IBSC 2021, Novi Sad, Serbia, 25–26 November, 2021, 214–215.
Број хетероцитата: 0
**коригован број бодова према броју коаутора: 0,36.*
124. **Kojić, J.**, Šimurina, O., Pojić, M., Krulj, J., Škrobot, D., Stupar, A., Filipčev, B. (2022). Textural properties of pasta supplemented with wild garlic. XI International Conference on Social and Technological Development – STED 2022, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 2–5 June, 2022, 130.
Број хетероцитата: 0
125. Krulj, J., Krstović, S., Peić Tukuljac, L., Šeregelj, V., Teslić, N., **Kojić, J.** (2022). The nutritional value and mineral composition of the red grape, blackberry and raspberry cold-pressed seed oil cakes. XI International Conference on Social and Technological Development – STED 2022, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 2–5 June, 2022, 133.
Број хетероцитата: 0
126. Cvetković, B., **Kojić, J.**, Šimurina, O., Peić Tukuljac, L., Jevtić-Mučibabić, R., Krulj, J., Plić, N. (2022). Physicochemical and nutritional properties of chokeberry pomace. XI International Conference on Social and Technological Development – STED 2022, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 2–5 June, 2022, 134.

Број хетероцитата: 0

127. Peić Tukuljac, L., Jevtić-Mučibabić, R., Krulj, J., Đermanović, B., **Kojić, J.**, Cvetković, B. (2022). Effect of freeze-drying on long-term storage and nutritional characteristics of sugar beet molasses. XI International Conference on Social and Technological Development – STED 2022, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 2–5 June, 2022, 135.

Број хетероцитата: 0

128. Mitrevski, J., Pantelić, N., Vulić, J., **Kojić, J.**, Laličić Petronijević, J., Antić V. (2022). Improving the antioxidant properties of biscuits with the addition of beetroot powder. 58th Meeting of the Serbian Chemical Society, Belgrade, Serbia, 9–10 June, 2022, 175.

Број хетероцитата: 0

129. Pastor, K., Ilić, M., **Kojić, J.**, Nastić, N., Krulj, J., Ačanski, M. (2022). Auto-ML GC/MS fingerprinting strategy for cereal flour authentication. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022, Novi Sad, Serbia, 20–22 October, 2022, 20.

Број хетероцитата: 0

130. Peić Tukuljac, L., Krulj, J., Pezo, L., **Kojić, J.**, Maravić, N., Šereš, Z. (2022). Applicability of different kinetic models on biosorption of molassigenic metal ions in closed-loop fixed-bed column system. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022, Novi Sad, Serbia, 20–22 October, 2022, 51.

Број хетероцитата: 0

131. Nićetin, M., Šobot, K., **Kojić, J.**, Lončar, B., Filipović, V., Knežević, V. (2022). Fortification of betaine content in spelt biscuits enriched with wild garlic osmodehydrated in sugar beet molasses. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022, Novi Sad, Serbia, 20–22 October, 2022, 65.

Број хетероцитата: 0

132. Miljanić, J., Bajac, B., Valuh, M., **Kojić, J.**, Travičić, V., Perović, L., Radić, B., Kos, J., Šarić, Lj. (2023). *In vitro* evaluation of the efficacy of cold pressed blackberry cake as an aflatoxin B1 adsorbent. VIII International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 20–23 March, 2023, 107.

Број хетероцитата: 0

*коригован број бодова према броју коаутора: 0,36

133. Perović, L., Miljanić, J., Đermanović, B., **Kojić, J.**, Bajac, B., Maravić, N., Šereš, Z. (2023). Textural and surface characterization of sugar beet pulp as a biosorbent for metal ions removal. VIII International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 20–23 March, 2023, 108.

Број хетероцитата: 0

134. **Kojić, J.**, Kojić, P., Balaban, D., Lubura, J. (2023). Potential renewable energy production from the anaerobic digestion of urban food waste in Serbia. 15th Mediterranean Congress of Chemical Engineering, Barcelona, Spain, 30 May–02 June, 2023, 10.48158/MeCCE-15.T3-P-05.

Број хетероцитата: 0

135. Marić, A., Šarić, B., Sakač, M., Đermanović, B., **Kojić, J.**, Šarić, Lj., Jovanov, P. (2023). Green methods for protein isolation: sustainable approaches for enhanced protein recovery. 14th International Scientific and Professional Conference *With Food to Health*, Osijek, Croatia, 14–15 September, 2023, 54.

Број хетероцитата: 0

136. Šarić, B., Đermanović, B., Popović, Lj., Sakač, M., Šarić, Lj., **Kojić, J.**, Jovanov, P. (2023). Rapeseed press cake from Serbian rapeseed varieties as an alternative source of proteins. 37th EFFoST International Conference 2023, Valencia, Spain, 06–08 November, 2023, P2.1.095.

Број хетероцитата: 0

137. Perović, L., **Kojić, J.**, Jokanović, M., Vakula, A., Odžaković, B., Sailović, P., Cvetković, B. (2023). Accelerated shelf life testing and comparison of walnut and hazelnut paste with natural and synthetic antioxidants. International Conference on Biochemical Engineering and Biotechnology for Young Scientists, Belgrade, Serbia, 14–15 December, 2023, 71.

Број хетероцитата: 0

138. Cvetković, B., Bajić, A., Šimurina, O., Dragojlović, D., **Kojić, J.**, Kokić, B., Philipp, P., Eder, R. (2023). Polyphenolics and nutritional profile of apple cultivars (*Malus domestica*) from the Serbian market. International Conference on Biochemical Engineering and Biotechnology for Young Scientists, Belgrade, Serbia, 14–15 December, 2023, 72.

Број хетероцитата: 0

M50 РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у водећем часопису националног значаја

139. Đermanović, B., **Kojić, J.**, Krulj, J., Perović, J., Peić Tukuljac, L., Ilić, N., Bodroža Solarov, M. (2021). The effect of extrusion cooking on resistant starch formation in rice flour snack enriched with chicory root. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 25, 47–51. doi: 10.5937/jpea25-31057

Број хетероцитата: 0

140. Krulj, J., Pezo, L., Kojić, J., Pavlić, B., Šimurina, O., Cvetković, B., Bodroža Solarov, M. (2021). Extraction kinetics modeling of amaranth seed oil supercritical fluid extraction. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 25, 69–73.

doi: 10.5937/jpea25-31249

Број хетероцитата: 1

141. Cvetković, B., Pezo, L., Šimurina, O., **Kojić, J.**, Krulj, J., Lončar, B., Nićetin, M. (2021). Shelf life stability of osmodehydrated white cabbage – mathematical model. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 25, 24–27.

doi: 10.5937/jpea24-30891

Број хетероцитата: 0

142. **Kojić, J.**, Krulj, J., Šimurina, O., Cvetković, B., Pezo, L., Đermanović, B., Ilić, N. (2021). Modelling of extrusion process for evaluation of spelt wholegrain snack expansion. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 25, 43–46.

doi: 10.5937/jpea25-31059

Број хетероцитата: 0

M60 ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛОГ ЗНАЧАЈА

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

143. Perović, J., **Kojić, J.**, Krulj, J., Filipović, J., Bodroža Solarov, M. (2018). The influence of inulin addition on nutritional composition of spelt pasta. 2nd Mediterranean Forum for PhD students and Young Researchers *Research and Innovation as Tools for Sustainable Agriculture, Food and Nutrition Security*, Bari, Italy, 18–20 September, 2018, 43.

Број хетероцитата: 0

144. **Kojić, J.**, Ilić, N., Krulj, J., Perović, J., Bodroža Solarov, M. (2018). Optimization of the extrusion process in creation of snack products from spelt wholegrain flour with added betaine. 2nd Mediterranean Forum for PhD students and Young Researchers *Research and Innovation as Tools for Sustainable Agriculture, Food and Nutrition Security*, Bari, Italy, 18–20 September, 2018, 44.

Број хетероцитата: 0

145. Marić, B., Bodroža Solarov, M., Ilić, N., **Kojić, J.**, Krulj, J. (2018). Stability of ellagic acid from raspberry seeds during the extrusion process. 2nd Mediterranean Forum for PhD students and Young Researchers *Research and Innovation as Tools for Sustainable Agriculture, Food and Nutrition Security*, Bari, Italy, 18–20 September, 2018, 45.

Број хетероцитата: 0

146. Krulj, J., **Kojić, J.**, Marić, B., Perović, J., Bodroža Solarov, M. (2018). Possible climate change impact on occurrence of *Aspergillus flavus* on spelt wheat in Serbia. 2nd Mediterranean Forum for PhD students and Young Researchers *Research and Innovation as Tools for Sustainable Agriculture, Food and Nutrition Security*, Bari, Italy, 18–20 September, 2018, 110.

Број хетероцитата: 0

M80 TEHNIČKA REŠEŃA

M81 (8) Ново техничко решење (метода) примењено на међународном нивоу

147. Cvetković, B., Perović, L., **Kojić, J.**, Milić, A., Ćurčić, N., Odžaković, B., Sailović, P. (2024). Pasta od lešnika produženog roka trajanja. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se za poljoprivredno gazdinstvo *Dijana Subotić*, Banja Luka, Republika Srpska.

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

148. Torbica, A., Filipčev, B., **Kojić, J.**, Belović, M., Tomić, J. (2018). Laboratorijski postupak probnog pečenja biskvita za Jaffa cakes. Novi postupak je prihvaćen i koristi se u *Jaffa doo*, Crvenka.

149. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Šimurina, O., Bogdanović, B., Bogdanović, B., Ilić, N., Bodroža Solarov, M., **Kojić, J.**, Filipović, J. (2019). Šećer u kocki obogaćenog nutritivnog sastava dodatkom melase šećerne repe. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u fabrici šećera *Crvenka AD*, Crvenka.

*коригован број бодова према броју коаутора: 4,29

150. **Kojić, J.**, Perović, J., Krulj, J., Teslić, N., Kojić, P., Ilić, N., Cvetković, B., Mitrović, I., Bodroža Solarov, M. (2021). Bezglutenski funkcionalni flips proizvod obogaćen korenom cikorije (*Cichorium intybus L.*). Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u *Bim Tim*, Novi Sad.

*коригован број бодова према броју коаутора: 4,29

151. Cvetković, B., Banjac, V., Šeregelj, V., Škrobot, D., **Kojić, J.**, Kos, J., Janić-Hajnal, E. (2022). Flips proizvod od sirka obogaćen aronijom. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u *Zdravo Produkt doo*, Riđica.

152. Šimurina, O., Pojić, M., **Kojić, J.**, Krulj, J., Škrobot, D., Pastor, K., Stupar, A. (2022). Durum testenina sa sremušem (*Allium ursinum L.*). Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u *Makaron*, Novi Beograd.

153. Pastor, K., **Kojić, J.**, Filipčev, B., Nastić, N., Krulj, J., Vujić, Đ., Ačanski, M. (2022). Postupak utvrđivanja udela heljdinog brašna u hlebu proizvedenom od mešavine pšeničnog i heljdinog brašna. Nova metoda prihvaćena i primenjuje se u *Vitaminka*, Đurđevo.

154. Šarić, B., **Kojić, J.**, Teslić, N., Šarić, Lj., Đermanović, B., Ikonić, P., Čabarkapa, I. (2023). Termostabilni voćni nadev od tropa višnje. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u *Nutri Sweet doo*, Novi Sad.

155. Miljanić, J., Krstović, S., Teslić, N., **Kojić, J.**, Perović, L., Šimurina, O., Bodroža Solarov, M. (2023). Dodatak hrani i hrani za životinje na bazi nusproizvoda iz procesa proizvodnje hladno ceđenog ulja semena kupine (*Rubus fruticosus L.*). Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u *Pan-Union* doo, Novi Sad.

156. Cvetković, B., Travičić, V., **Kojić, J.**, Tumbas Šaponjac, V., Jevtić-Mučibabić, R., Cvanić, T., Saveljić, A., Pezo, L., Čanadanović-Brunet, J., Ilić, N. (2024). Formulacija voćnog soka sa merenim parametrima antioksidativnosti. Nova metoda prihvaćena i primenjuje se u *Zdravo Produkt* doo, Riđica.

**коригован број бодова према броју коаутора: 3,75*

157. **Kojić, J.**, Mitrevski, J., Antić, V., Travičić, V., Pantelić, N., Miljanić, J., Pastor, K. (2024). Funkcionalni keks sa cveklom. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u *Zdrava hrana Olea*, Pančevo.

M₉₀ ПАТЕНТИ

M92 (12) Регистрован патент на националном нивоу

158. Šimurina, O., Filipčev, B., Bodroža Solarov, M., Krulj, J., Jevtić-Mučibabić, R., Nježić, Z., Đisalov, J., Brlek, T., **Kojić, J.** (2019). Pecivo od beskvasnog lisnatog testa proizvedeno od brašna spelta pšenice sa smanjenim sadržajem masnoće. Patent je upisan u Registar patenata 21.05.2019. godine pod brojem 58697.

**коригован број бодова према броју коаутора: 8,57*

M94 (7) Објављен патент на националном нивоу

159. Maravić, N., Peić Tukuljac, L., Šereš, Z., Krulj J., **Kojić, J.**, Bodroža Solarov, M. (2023). Postupak biosorpcije jona alkalnih i zemnoalkalnih metala iz alkalisanog soka nemodifikovanim presovanim ekstrahovanim rezancima šećerne repe. Sl. glasnik RS, 99/11, 113/17-dr.zakon, 95/18, 66/19 i 123/21.

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

Научноистраживачки рад кандидаткиње др Јоване Којић усмерен је на:

1. Карактеризацију нових функционалних састојака и креирање иновативних прехранбених производа

Прва група радова кандидаткиње презентује различите иновативне приступе и методологије за карактеризацију функционалних састојака и поступака за креирање

нових производа, најчешће на бази житарица. Прву групу у фокусу испитивања кандидаткиње чине функционални снек производи који су развијени са циљем да се задовољи препоручени дневни унос циљане функционалне компоненте, уз задовољење захтева потрошача у смислу безбедности производа, одрживости (рока трајања) и енергетске вредности, као и утицаја на здравље и опште стање организма. Радови у овој групи обухватају примену неуронских мрежа у циљу оптимизације технолошких процеса за добијање производа на бази житарица – пре свега конвенционалних техника екструдирања, као и иновативне 3Д технике штампања. При креирању и карактеризацији иновативних прехранбених функционалних састојака и производа кандидаткиња користи стратегију повећања биофункционалности производа без нарушавања текстурних и сензорских својстава уз коришћење алтернативних и недовољно искоришћених врста житарица, као и споредних производа прехранбене индустрије.

Једна од основних сировина којом се кандидаткиња бави је спелта, због њених биолошких, агрономских, прехранбених и медицинских карактеристика, као и богатог нутритивног састава, а радови који обрађују ову алтернативну житарицу имају за циљ оптимизацију поступка екстудирања у циљу производње функционалног снек производа од интегралног спелтиног брашна са додатком бетаина.

Радови који се баве овом проблематиком по први пут описују примену анализе вишециљне оптимизације у комбинацији са неуронским мрежама и генетским алгоритмом у сврху добијања максималног садржаја бетаина у финалним производима при минималној потрошњи специфичне механичке енергије (рад М21 бр. 62, радови М22 бр. 74 и 78, рад М24 бр. 88, усмено предавање М31 бр. 93 и саопштења М34 бр. 103, 106, 107, 108 и 111, те рад М51 бр. 142 и саопштење М64 бр. 144). Поред примене вештачке интелигенције у овој групи радова, кандидаткиња је учествовала и у развоју нумеричког дискретног елементарног метода са могућношћу примене у процесу екстудирања (рад М21 бр. 60 и рад М23 бр. 84). Додатно, у радове ове скупине који се баве бетаином као носиоцем функционалности у производима са додатом вредношћу, убрајају се и радови који описују обогаћење тестенине од целог зрна хељде (рад М24 бр. 91 и саопштење М34 бр. 102), рад о фортификацији кекса од спелта пшенице са додатком дивљег белог лука (саопштење М34 бр. 131), те истраживање меласе шећерне репе (саопштење М33 бр. 95). Додавање меласе шећерне репе у финални производ, шећер у коцкама, као вид обогаћења бетаином, верификовано је израдом техничког решења категорије М82 под редним бројем 149. Испитивање меласе као извора бетаина са становишта утицаја лиофилизације на дуготрајно складиштење, односно нутритивне карактеристике и технолошки квалитет меласе шећерне репе презентовано је, додатно, у саопштењима категорије М34 под редним бројевима 100 и 127.

Део истраживања кандидаткиње који је фокусиран на искоришћење споредних производа прераде воћа односно вишње (рад М21а бр. 59), а резултати бивају верификовани израдом техничког решења (М82 бр. 154). Такође, један од споредних производа из прераде воћа јесу семенке малине, испитане са становишта метода изоловања функционалних компоненти, модификација, одређивања различитих видова функционалности и њихове примене у прехранбеним производима (рад М23 бр.80, рад

M24 бр. 87, рад M24 бр. 90, те саопштења M34 бр. 96 и 99, као и саопштење M64 бр. 145).

Обогаћивање прехранбених производа функционалним ингредијентима обухвата и инкапсулиране споредне производе шаргарепе у формулацијама тестенине (рад M21 бр. 66), као и изучавање протеинских каша од бундеве (саопштење M34 бр.116).

Потенцијал сировина, односно споредних производа за добијање функционалних компоненти презентују радови о аронији (саопштење M34 бр. 126), уљаној репици и погачи ове уљарице (саопштења M34 бр. 135 и бр. 136), пасти од лешника и ораха (саопштење M34 бр. 137 и техничко решење M81 бр. 147), као и различитим сортама јабуке (саопштење M34 бр. 138) и конопље (рад M21 бр. 72). Овој групи припадају и референце које обрађују антиоксидативни потенцијал воћних сокова (рад M22 бр. 77 и техничко решење M82 бр. 156), те нутритивне карактеристике и функционалност купуса (саопштење M34 бр. 117 и рад M51 бр. 141).

Промене формулација производа уградњом иновативних сировина у нови прехранбени производ како би он могао да носи прехранбене и здравствене изјаве остварене су применом праха цвекле у производњи кекса (рад M21 бр. 68, саопштење M34 бр. 128 и техничко решење M82 бр. 157), као и применом праха сремуса у производњи тестенине (рад M21 бр. 70, саопштења M34 бр. 120, 122 и 124 и техничко решење M82 бр. 152).

Велика група радова кандидаткиње посвећена је и карактеризацији и примени брашна алтернативних жита и псеудожита, попут амарантуса (рад M24 бр. 92), који је био и предмет испитивања кинетике екстракције уља амарануса, значајног извора биоактивног једињења сквалена (саопштење категорије M34 бр. 112 и рад M51 бр. 140); примени локалних житарица у производњи кекса (саопштења M34 бр. 109 и бр. 123); испитивању физичко-хемијских промена термички обрађеног зрна кукуруза (рад M21 бр. 65); примени сирка у производњи снек производа (техничко решење M82 бр. 151); примени зеолита у замесу пшеничног брашна и његовом утицају на реолошке карактеристике теста (рад M23 бр. 79); примени брашна од спелта пшенице у производњи пецива (верификовано регистрованим патентом категорије M92 бр. 158). За утврђивање разлика између поједних врста и типова брашна и производа на бази брашна кандидаткиња је примењивала GC-MS хроматографску методу која уз активну примену машинског учења даје увид у аутентичност оваквих врста производа (радови M23 бр. 85 и 86 и саопштење M34 бр.129), а практична примена оваквог поступка верификована је код утврђивања удела хељдиног брашна у хлебу произведеном од мешавине пшеничног и хељдиног брашна (техничко решење M82 бр. 153). Стечена знања презентована у овој скупини радова кандидаткиња користи у пракси за развој лабораторијског поступка пробног печења бисквита за *Jaffa doo* фабрику бисквита (техничко решење M82 бр. 148) и економску анализу у пољопривредно-прехранбеном сектору (рад M24 бр. 89). У раду публикованом у врхунском међународном часопису (M21 бр. 61) испитан је утицај ултразвука на екстракцију фенола из овсених и пшеничних мекиња. Детаљно је испитана кинетика екстракције фенола и први пут је у испитивања таквог типа уведена временска константа, која представља време потребно да се феноли матрикса екстрахују до половине почетне вредности њихове концентрације. Рад је настао као резултат студијског боравка кандидаткиње на

TEAGASC, Food Research Centre, Ashtown, Даблин, Ирска, у оквиру реализације пројекта *Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Steeping Up research Excellence of FINS – FOODStars*, H2020, на коме је кандидаткиња била учесник.

Опус радова кандидаткиње обухвата и низ истраживања која се баве кореном цикорије (*Cichorium intybus* L.), тј. његовим нутритивним профилем и биоактивношћу, односно његовим коришћењем у композицијама снек производа, произведеног оптимизованим поступком екструдирања, а са циљем да се добију финални производи пожељних физичких, текстурних и функционалних карактеристика (рад M21а бр. 58, радови M21 бр. 63 и 67, саопштења M34 бр. 110, 114, 115 и 118, рад M51 бр. 139 и техничко решење M82 бр. 150). Спроведена истраживања производње снек производа поступком екструзије руковођена су обogaћењем производа инулином, присутним у корену цикорије, у литературно препорученим границама. Стога се у оквиру ове серије испитивања посебна пажња посветила развоју методе за одређивање инулина, односно оптимизацији поступка екстракције инулина, као и развоју и валидацији софистициране аналитичке методе за његово квантитативно одређивање применом новоразвијене HPLC-ELSD методе (рад M22 бр. 75 и саопштење M64 бр. 143). Наведени радови су настали као резултат менторског рада др Којић на изради докторске дисертације кандидаткиње др Јелене Бокић (рођ. Перовић).

Примена технологије 3Д штампе у области прехранбених производа повећава флексибилност састава и дизајна производа, хигијене и безбедности, као и могућност манипулације текстуром уз истовремено смањење отпада. Кандидаткиња руководи националним пројектом на тему 3Д штампања хране и заслужна је за развој и увођење ове иновативне технике како на Институту, тако и у земљи. Публикација категорије M21 под бр. 69 је прегледни рад који има за циљ преглед најчешће коришћених параметара и метода за евалуацију процеса 3Д штампања на бази екструзије и 3Д производа на бази житарица. Рад даје преглед тестова, али наглашава и потребу за стандардизацијом процедура и терминологија како би се избегли неспоразуми и варијације сличних метода. Поред тога, кандидаткиња је током студијског боравка у оквиру COST акције SOURDOMICS-CA18101 спровела истраживања штампања овсеног брашна са пиринчаним протеинима уз додатак пшеничних и мекиња амарантуса са циљем разградње фруктана и њихове примене у 3Д штампаним снек производима (рад M21 бр. 64). Области 3Д штампања припада и рад који истражује технике накнадне обраде производа након 3Д штампе у функцији очувања бетаина који је додаван у формулацију овсеног брашна са протеинима пиринча и лешника у производњи снек производа (рад M21 бр. 71).

Другу тематску целину представљају радови који се односе на

2. Безбедност хране, микологију и микотоксикологију, појаву и аналитику микотоксина, као и технике смањења/уклањања њиховог присуства.

Житарице, псеудожитарице и њихови производи намењени хуманој и анималној исхрани често подлежу инфекцији плеснима, те постоје могућности контаминације различитим микотоксинима. Са аспекта здравствене безбедности и микробиолошке

исправности хране, значајну улогу заузима идентификација микобиота присутних на стрним житима. Једна група радова обухватила је детекцију доминантних врста рода *Aspergillus* савременим методама молекуларне идентификације и карактеризације (рад М23 бр. 81, саопштење М33 бр. 94 и саопштења М34 бр. 97 и 98). Последњих година, климатске промене значајно утичу на фреквентнију појаву плесни рода *Aspergillus* на стрним житима (саопштење М64 бр. 146). Спелта (*Triticum aestivum* ssp. *spelta*), као стара подврста пшенице, сматра се генерално отпорном према болестима и штеточинама, јер присуство плевике омогућава заштиту зрна од различитих патогених врста. У раду М22 бр. 73 испитан је ефекат температуре и a_w вредности на садржај афлатоксина у спелти током складиштења зрна без и са плевике. Утицај афлатоксина на технолошки квалитет спелте испитан је у саопштењу категорије М34 (рад бр. 101).

Данас се велика пажња посвећује примени биосорбената за контролу и уклањање различитих контаминената, као што су микотоксини. Концепт валоризације јефтних и лако доступних материјала се брзо развија и подржава коришћење чврстог биоотпада – споредних производа пољопривредно-прехранбене индустрије. Један од начина искоришћења биоотпада из урбаних средина у виду енергије кроз анаеробну дигестију је приказан у саопштењу категорије М34 (рад бр. 134). Нутритивна карактеризација (рад М23 бр. 82 и саопштење М34 бр. 125) и афлатоксин Б1-адсорпциони потенцијал (саопштење М34 бр. 119 и 132) погача заосталих након хладног цеђења уља различитих семена испитани су са циљем установљења потенцијалне примене ових споредних производа као функционалних додатака у производњи нутритивно вредне и здравствено безбедне хране. Уљана погача настала пресовањем семена купине показала је високу ефикасност сорпције афлатоксина Б1, као и изузетно вредан нутритивни профил у погледу садржаја влакана, минерала и фенолних једињења, што је послужило у поступку верификације техничког решења (М82 бр. 155). Биосорпција као ефикасан и одржив третман може се користити и у сврхе пречишћавања индустријских међупроизвода, као што су шећерни сокови у производњи шећера. Испитивање потенцијала резанаца шећерне репе, споредног производа индустрије шећера, у функцији биосорптивних својстава меласотворних метала у поступку пречишћавања шећерних сокова у сврху добијања већег приноса шећера, обухвата следећу групу радова: М22 бр. 76, М23 бр. 83, као и саопштења М34 бр. 105, 113, 121, 130 и 133. Поступак биосорпције јона алкалних и земноалкалних метала из алкалисаног сока немодификованим пресованим екстрахованим резанцима шећерне репе описан је у објављеном патенту категорије М94 (бр. 159).

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске¹ истражена је цитираност радова др Јоване Којић у бази SCIENCE CITATION INDEX (Web of Science Core Collection, Citation Indexes: Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED))--1996-present, Social Sciences Citation Index

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

(SSCI)--1996-present, Arts & Humanities Citation Index (A&HCI)--1996-present, Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S)--2001-present, Conference Proceedings Citation Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH)--2001-present, Emerging Sources Citation Index (ESCI)--2015-present) за период од 2012. до марта 2024. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је **436** (378 цитата и 58 самоцитата).

V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1. Награде и признања за научни рад

- Награда за извршност у науци за период 2018–2022. године – награђивање 10% најбољих истраживача у области техничко-технолошких наука (НИТРА, 2024).
- Председавајућа прве и друге секције пленарних предавања на конференцији под називом XI International Conference on Social and Technological Development – STED 2022, одржаној у периоду 02–05. јуна 2022. године у Требињу, Република Српска, у организацији Универзитета за пословни инжењеринг и менаџмент из Бања Луке, Република Српска, Босна и Херцеговина.
- Друга награда за најбољу презентацију и постер рад под називом Correlation of selected physical parameters of rice snack with added chicory root, групе аутора Којић, Ј., Перовић, Ј., Круљ, Ј., Пезо, Л., Пастор, К., Којић, П. и Илић, Н., саопштен на 10th Central European Congress on Food – CEFood2021, одржаном у периоду 10–11. јуна 2021. године у Сарајеву, Босна и Херцеговина, у организацији Пољопривредно-прехрамбеног факултета, Универзитета у Сарајеву.
- Председавајућа секције под називом *Food Analysis* дана 10.06.2021. године на Central European Congress on Food – CEFood2021, одржаном у периоду од 10–11. јуна 2021. године у Сарајеву, Босна и Херцеговина, у организацији Пољопривредно-прехрамбеног факултета, Универзитета у Сарајеву.
- Координатор тима на Националном такмичењу студенстких тимова у креирању екоинновативних прехрамбених производа – ECOTROPHELIA SRBIJA, одржаном 17.07.2014. године у Новом Саду, Србија. Освојено 3. место за тим под називом *INU-SPELT*.
- Добитница стипендије за докторске академске студије и укључивање у научноистраживачке пројекте Министарства просвете и науке Републике Србије на XII Јавном позиву за стипендирање студената докторских студија сагласно Програму подстицања младих и надарених за научноистраживачки рад за период 2012–2015. године од 28.11.2011. године, на основу одлуке број 451-03-04170/2011-14/01 од 22.02.2012. године.

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

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

- Из категорије М31: Којић, Ј., Teslić, N., Пић, N., Kokić, B., Krulj, J., Filipčev, B., Bodroža Solarov, M. (2018). Impact of extrusion processing parameters on functional properties of snack products from spelt wholegrain flour with added betaine. Proceedings of the 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and 18th International Symposium Feed Technology – FoodTech2018, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018, 123–128.
- Предавање под називом Institute of Food Technology (FINS): Research and Cooperation in the field of Food and Feed, одржано током студијског боравка KA131 Erasmus+ Staff Mobility For Training, на Универзитету у Падови, Италија, које је обухватило представљање рада Института, истраживачког рада кандидаткиње, актуелних пројеката и могућности за сарадњу. Предавање је одржано под менторством проф. др Lucia Bailoni са Департмана за компаративну биомедицину и науку о храни, Универзитет у Падови, Италија, дана 07.09.2023. године.

1.3. 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 у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду
- 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
- Кандидаткиња је била члан Организационог одбора Међународног фестивала науке и образовања 2019. године у Новом Саду на основу одлуке број 04-105/3-11 од 21.02.2019. године.

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

- Кандидаткиња је гостијући уредник специјалног издања под називом Health Benefits of Antioxidants in Natural Foods часописа *Foods* категорије М21 (IF 2022: 5,2000) издавача MDPI.
https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/LJ4DB42JUJ

Рецензије научних радова:

На основу Certificate of Reviewing (у прилогу) кандидаткиња је рецензирала радове у следећим међународним часописима категорије M20:

- *Foods* (M21) – 8 радова
- *Applied Sciences* (M22) – 2 рада
- *International Journal of Environmental Research and Public Health* (M22) – 2 рада
- *Healthcare* (M22) – 1 рад
- *Molecules* (M22) – 2 рада
- *Fermentation* (M22) – 1 рад и
- *Waste and Biomass Valorization* (M22) – 1 рад.

Кандидаткиња је рецензирала и радове у следећим националним часописима, као и радове саопштене на следећим међународним симпозијумима и конгресима:

- *Food & Feed Research*, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија (M24)
- *Acta Periodica Technologica*, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија (M24)
- *Cogent Food & Agriculture*, Taylor & Francis Online
- 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
- IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 23–25.10.2018. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду и
- X International Conference on Social and Technological Development – STED, 06–09.06.2024. године, Требиње, Република Српска, у организацији Универзитета за пословни инжењеринг и менаџмент из Бања Луке.

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

2.1. Допринос развоју науке у земљи

Кандидаткиња као члан Истраживачког центра за прехранбене технологије и развој производа током своје научноистраживачке каријере ради на карактеризацији нових функционалних састојака и креирању иновативних прехранбених производа. Овом области је почела је да се бави током докторских студија, али стечено знање преноси и проширује током рада на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду. Њени истраживачки доприноси и међународна сарадња значајно су обогатили област науке о храни, посебно у области испитивања житарица и псеудожитарица, као

и 3Д штампаних прехранбених производа. Кандидаткиња руководи националним пројектом на тему 3Д штампања хране и заслужна је за развој и увођење ове иновативне технологије како на Институту, тако и у земљи. Такође, руководећи, она доприноси унапређењу опреме за 3Д штампање хране у Институту, која ће омогућити да стечена знања пренесе како својим колегама у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, тако и у осталим научноистраживачким институцијама у земљи.

Промоцијом резултата научноистраживачког рада из области креирања иновативних прехранбених производа путем публикација у научним часописима, саопштења на међународним и националним конгресима и умрежавањем са институцијама у свету које се баве сличном и/или комплементарном проблематиком кроз пројекте ЕУ и студијске боравке, кандидаткиња је допринела како развоју науке, тако и видљивости своје институције, а тиме и своје земље, у области креирања иновативних прехранбених производа. Осим квалитетом публикација (35 радова из категорије М20 од укупно 102 референце од избора у звање научни сарадник), кандидаткиња је својим ангажовањем током пријаве и реализације међународних пројеката (наведених у одељку 2.4) значајно допринела развоју науке у земљи. Кандидаткиња је добитница награде за извршност у науци за период 2018–2022. године – награђивање 10% најбољих истраживача у области техничко-технолошких наука (НИТРА, 2024).

Своја знања преносила је и преноси како својим колегама у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, тако и у осталим научноистраживачким институцијама у земљи, што је резултирало бројним заједничким радовима и захвалницама у докторским дисертацијама млађих колега (секција 2.2).

Како би науку приближила и студентима, кандидаткиња је била ментор домаћим и страним студентима.

Кандидаткиња је активно учествовала и учествује у координисању и осмишљавању различитих радионица и образовних програма, са фокусом на промовисање интереса за науку и образовање млађих генерација. Овакве активности имају за циљ подстицање радозналости за учење и истраживање (Ноћ истраживача и Фестивал науке).

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

- Кандидаткиња је била **интерни ментор** и члан комисије за одбрану докторске дисертације др Јелене Бокић (рођ. Перовић), одбрањене 15.07.2022. године, на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, под називом *Развој новог безглутенског функционалног флипс производа оплемењеног кореном цикорије (Cichorium intybus L.)*, о чему сведоче одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду о именовању др Јоване Којић за интерног ментора за кандидаткињу др Јелену Бокић (рођ. Перовић) (број 1/8 од 13.08.2020. године), захвалница докторске дисертације, као и следећи објављени заједнички радови или саопштења (Библиографски подаци М20 – радови категорије М20 58, 63, 67, 75, 90 и 91 и саопштења категорије М34 бр. 96, 102, 110, 114, 115 и 118, рад категорије М51 бр. 139 и техничко решење категорије М82 бр.

- 150). Додатна потврда квалитета менторства произилази и из награде др Јелене Бокић (рођ. Перовић) за најбољег младог истраживача у 2022. години на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.
- Кандидаткиња је била **ментор стручне праксе** на мастер академским студијама студенткињи мастер студија Маји Ламбети у периоду 13–28.04.2021. године са Технолошког факултета у Новом Саду, о чему сведочи дневник стручне праксе и захвалница у мастер раду под називом *Антиоксидативне и сензорске карактеристике функционалног флипс производа на бази пиринчаног брашна обогаћеног кореном цикорије*, који је одбрањен на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.
 - Кандидаткиња је била **члан комисије** мастер инж. технологије Браниславе Ђермановић за избор у звање истраживач приправник (одлука 25-6/43/2/2-4/1-1 од 9.09.2020. године). Кандидаткиња даје допринос у изради докторске дисертације Браниславе Ђермановић, запослене на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, под називом *Семе уљане репице – потенцијал за производњу хладно пресованог уља и висококвалитетних протеина*, о чему сведоче заједнички радови из Библиографије радова категорије М34 под редним бројевима 135 и 136.
 - Кандидаткиња је била **члан комисије** мастер инж. технологије Лидије Перовић (рођ. Пеић Тукуљац) за избор у звање истраживач сарадник (одлука 25-6/57/2/8-4/3-3 од 9.12.2021. године). Кандидаткиња најпре даје допринос у изради мастер рада Лидије Перовић под називом *Уклањање моно- и дисахарида из бетаинске фракције екстракта меласе шећерне репе*, о чему сведоче захвалница и заједнички рад категорије М24 (бр. 88). Кандидаткиња је наставила да сарађује са Лидијом Перовић, дајући допринос у изради њене докторске дисертације под називом *Редукција несахарозних материја у алкалисаном соку применом споредних производа индустрије шећера*, о чему сведоче заједнички радови из Библиографије радова категорије М20 под редним бројевима 76 и 83, саопштења категорије М34 (бр. 101, 105, 113, 123, 127, 129 и 132) и патент категорије М94 (бр. 159).
 - Кандидаткиња је дала **допринос у изради докторске дисертације** др Бошка Марића, одбрањене 27.07.2022. године на Природно-математичком факултету, Универзитет у Новом Саду, под називом *Валоризација семена малине као потенцијалног извора биоактивних једињења за примену у функционалној храни и суплементима*, о чему сведоче захвалница и заједнички радови категорије М23 (бр. 80), категорије М24 (бр. 87), саопштење категорије М34 (бр. 99) и саопштење категорије М64 (бр. 145).
 - Кандидаткиња је била **ментор** страном студенту треће године докторских студија са Универзитета у Падови, Sheyla Arango, у периоду од 15.01.2023. до 15.04.2023. године, са Департмана за компаративну биомедицину и анализу хране, Универзитет у Падови, Италија. Ово потврђује уговор о мобилности од 12.01.2023. године, као и рад који је део истраживања докторске дисертације студенткиње категорије М21 (бр. 72). Сарадња је била настављена преко Ерасмус+ мобилности кандидаткиње у септембру 2023. године на Универзитету у Падови.

- Кандидаткиња је дала допринос у **изради докторске дисертације** др Јасмине Митревски, одбрањене 29.11.2023. године на Пољопривредном факултету, Универзитет у Београду, под називом *Утицај додатка цвекле на физичко-хемијска и нутритивна својства чајног пецива*, о чему сведоче захвалница и заједнички радови из Библиографије радова категорије М21 (бр. 68), саопштење категорије М34 (бр. 128) и техничко решење категорије М82 (бр. 157).
- Кандидаткиња је именована за **члана комисије** за оцену подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације кандидата мастер хемичара Душана Ракића на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, под називом *Анализа узорака обрадивог земљишта и шећерне репе применом савремених метода на бази масене спектрометрије ради одређивања присуства и расподеле емергентних загађујућих супстанци* (одлука број 020-2/79/6-2 од 24.11.2023. године).

2.3. Педагошки рад

Кандидаткиња је значајно допринела афирмацији и промоцији науке кроз активно учешће у координисању, осмишљавању и извођењу следећих радионица:

- Учешће на Међународном фестивалу науке у Новом Саду (2019: Радионица *Ђаци чаробњаци*; 2018: Радионица *Поврће и воће здравље покреће*; 2017: Радионица *Храна без мана*; 2016: Радионица *Ко се боји боје још*; 2014: Радионица *Од зрна до смокија*; 2013: Радионице *Хранљива асоцијација* и *Очи у очи са микотоксинима*; 2012: Радионица *Пројектуј залагај*) и
- Учешће на манифестацији Ноћ истраживача у Новом Саду (2023: Радионица *Растимо уз снагу протеина*; 2017: Радионица *ХОТ је имати идеју и бити FOODstars*; 2013: Радионица *Окуси мирисом*; 2012: Радионица *Чик погоди који је лимун жући*).

2.4. Међународна сарадња

Кандидаткиња је била руководилац пројекта финансираног од стране Central European Initiative током 2021. године, под називом *Food Expertise and Know-How Exchange on Technology Transfer – FORKITS*, потписаног између Фондације UniSMART Универзитета у Падови, Италија, и Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Србија. Пројекат је имао за циљ пружање експертизе у валоризацији интелектуалне својине, трансферу технологије, истраживању иновација, ангажовању талената и дељењу знања међу истраживачким групама, што је постигнуто реализацијом студијских посета.

Од осталих студијских боравака издвајају се:

- **април 2016:** једномесечни студијски боравак у TEAGASC, Food Research Centre, Ashtown, Даблин, Ирска, у оквиру реализације пројекта *Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Steeping Up research Excellence of FINS – FOODStars*, H2020, у групи др Brijesh Tiwari-а, истраживачка тема: *Innovative technologies for advanced food processing*,
- **јун 2018:** једнонедељна школа у Seiano-Vico Equense, Италија, у оквиру реализације пројекта *COST action CA15118*, организатори школе проф. др. Fabrizio Sarghini и проф. др. Francesco Marra, назив школе: *The International School on Modeling and Simulation in Food and Bio Processing – MSFS2018*,
- **март 2019:** једнонедељни курс у Амстердаму, Холандија, у оквиру реализације пројекта *COST action CA15118*, назив курса: *Entrepreneurship in Food and Technology, Amsterdam, Start-up Village* и
- **април 2023:** двонедељни студијски боравак у Загребу, Хрватска, на Свеучилишту у Загребу, Прехрамбено-биотехнолошки факултет, Лабораторија за хемију и технологију житарица, у оквиру реализације пројекта *COST action CA1810*, у групи проф. др Дубравке Новотни, истраживачка тема: *Development of 3D Printed Added-value Breakfast Cereals with Betaine*.

Кандидаткиња је такође била ангажована на следећим међународним пројектима:

- **2012–2013:** Учесник на пројекту *Alternative Crops in Organic Production in the Role of Enhancement Market of Food Product*, Пројекат билатералне сарадње између Србије и Словеније,
- **2015–2018:** Учесник на пројекту *Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars* у оквиру програма HORIZON2020 (H2020-TWINN-2015, број пројекта 692276,
- **2016–2018:** Учесник на пројекту *Products with a Geographical Origin Aimed at Tourism Development*, пројекат билатералне сарадње између Србије и Црне Горе,
- **2017–2018.:** Учесник на пројекту *Microbiome's Influence on Energy Balance and Brain Development/Function Put into Action to Tackle Diet-related Diseases and Behaviour – MyNewGut* (FP7-KBBE.2013.2.2-02), број пројекта 613979,
- **2018–2019:** Учесник на пројекту *Optimizing the Composition of Cereal Products Enriched with Carotenoids and Determination of Carotenoid Bioavailability*, пројекат билатералне сарадње између Србије и Француске,
- **2021–2021:** Руководилац пројекта *Food Expertise and Know-How Exchange on Technology Transfer – FORKITS–CEI* (Central European Initiative), пројекат између Фондације UniSMART Универзитета у Падови, Италија, и Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Србија (број пројекта 304.4.044-21),
- **2021–2023:** Учесник на пројекту *Numerical Simulation of Microwave Processing of Solid-Liquid Mixtures – Process Design and Optimization – SiMPLe*, пројекат билатералне сарадње између Србије и Турске,
- **2021–данас:** Учесник на пројекту *Climate Resilient Orphan crops for increased DIVERSITY in Agriculture – CROPDIVA* у оквиру програма H2020-EU.3.2.1. (број уговора: 101000847),

- **2022–2024:** Учесник на пројекту *Development of Novel Functional Non-Dairy Beverages*, пројекат билатералне сарадње између Србије и Аустрије,
- **2023–данас:** Учесник на пројекту *CA20127 – Waste Biorefinery Technologies for Accelerating Sustainable Energy Processes (WIRE)*,
- **2023–2023:** Учесник на пројекту *CA18101 – SOURDOugh biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bioProCesseS (SOURDOmICS)* и
- **2023–данас:** Учесник на пројекту *Innovative Approaches for Marine and Freshwater Based Ingredients to Develop Sustainable Foods and Value Chains – IMPRESS* у оквиру програма Horizon Europe HORIZON.2.6 (број уговора 101084437).

2.5. Организација научних скупова

Кандидаткиња је била члан у следећим организационим одборима међународних научних конференција:

- III International Congress *Food Technology, Quality and Safety* одржаног 25–27.10.2016. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду и
- IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, одржаног 23–25.10.2018. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

3. Организација научног рада

3.1. Руковођење пројектима, потпројектима и задацима

Руковођење националним пројектима:

- **2019:** Руководилац иновационог ваучера *Валидација технологије производње иновативних безглутенских експандата и екструдата* из програма Иновациони ваучери мала и средња предузећа, Фонд за иновациону делатност.
- **2022:** Руководилац иновационог ваучера *Искоришћење споредних производа из индустрије сока за производњу термостабилних воћних надева* из програма Иновациони ваучери мала и средња предузећа, Фонд за иновациону делатност.
- **2023–2024:** Руководилац краткорочног пројекта од интереса за развој научноистраживачке делатности у Аутономној Покрајини Војводини под називом *Повећање конкурентности тржишта снек производа Војводине применом 3Д технике принтања* (број уговора 142-451-3125/2023-01/-01), финансираног од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине и
- **2023–данас:** Руководилац радног пакета на пројекту *PROTein from Rapeseed Oil Processing Waste: Application in FOod and Wastewater Treatment / Протеини из споредних производа прераде уљане репице: примена у храни и пречишћавању отпадних вода* – PROTOPOWER из Зеленог програма сарадње науке и привреде,

финансираног од стране Фонда за науку Републике Србије (број пројекта 6673), руководиоц пројекта др Павле Јованов.

Руковођење међународним пројектима:

- **2021–2021:** Руководилац пројекта *Food Expertise and Know-How Exchange on Technology Transfer* – FORKITS, Central European Initiative, потписаног између Фондације UniSMART Универзитета у Падови, Италија, и Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Србија.
- **Аплициран пројекат у августу 2023:** Руководилац пројекта *Modernizing the Snack Market: Fusion of Serbian Grains and Traditional Chinese Medicinal Herbs via 3D Printing Innovation* – MAGICFUSE, Конкурс Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије за суфинансирање научне и технолошке сарадње између Републике Србије и Народне Републике Кине за период 2024–2025. године.

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

3.2.1. Учешће на националним пројектима који су реализовани

Пројекти Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије:

- **2011–2019:** Нови производи *цереалија и псеудоцереалија из органске производње*, III 46005, руководилац пројекта др Марија Бодрожа Соларов.

Пројекти финансирани од стране Фонда за науку Републике Србије

- **2023–данас:** *PROTein from Rapeseed Oil Processing Waste: Application in Food and Wastewater Treatment / Протеини из споредних производа прераде уљане репице: примена у храни и пречишћавању отпадних вода* – PROTOPOWER из Зеленог програма сарадње науке и привреде, финансиран од стране Фонда за науку Републике Србије (број пројекта 6673), руководиоц пројекта др Павле Јованов.

Пројекти Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине:

- **2014–2015:** *Екстрахован природни бетаин шећерне репе – иновативна подршка унапређењу привреде АП Војводине* (број пројекта 114-451-1439/2014-03 и анекс уговора број 114-451-1439/2014-06), руководилац пројекта др Бојана Филипчев.
- **2020–2021:** *Локална жита у функцији развоја гастро-туристичке понуде Војводине* (број пројекта 142-451-3203/2020-02), руководилац пројекта др Миона Беловић и

- **2023–2024:** Заједнички истраживачки пројекти научноистраживачких организација чији је оснивач АП Војводина у сарадњи са научноистраживачким организацијама Републике Српске *Побољшање складшине стабилности производа од воћа и поврћа у складу са принципима циркуларне економије* (број пројекта 142-451-376/2023-01/2), руководилац пројекта др Биљана Цветковић.

3.2.2. Техничка решења и патенти

Кандидаткиња је аутор или коаутор 11 техничких решења у периоду од избора у звање научни сарадник до данас. Техничка решења су набројана и категоризована у одељку Библиографски подаци (M80 – бр. 147–157) овог Извештаја (једно техничко решење категорије **M81** и десет техничких решења категорије **M82**). Кандидаткиња је коаутор једног регистрованог патента на националном нивоу категорије **M92** (бр. 158) и једног објављеног патента на националном нивоу категорије **M94** (бр. 159). Допринос кандидаткиње у реализацији техничких решења и патената огледа се како у поставци експерименталног дела истраживања, карактеризацији нових функционалних састојака, тако и у креирању иновативних прехранбених производа, као и у самој припреми документације. Сва техничка решења израђена су на захтев корисника са којима кандидаткиња има дугогодишњу сарадњу и примењена су у пракси, имају вредност исказану кроз комерцијални потенцијал, а настала су у оквиру научноистраживачког процеса, те је њихов научни ниво верификован и у радовима објављеним у научним часописима.

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

3.2.3. Иновације и резултати примењени у пракси

Кандидаткиња је активно учествовала у пројектима комерцијалне сарадње Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду са Министарством пољопривреде, шумарства и водопривреде на пословима за *Лабораторијско испитивање сорти озимих култура и јарих култура пољопривредног биља* у периоду од 2013. до 2018. године, како у организовању огледа, тако и у анализи резултата и верификацији њихове тачности. Кандидаткиња је такође активно учествовала у комерцијалном послу *Мониторинг квалитета пшенице – ЖЕТВА 2013. године и 2014. године*, како у сакупљању узорака, испитивању параметара квалитета, тако и писању и дистрибуцији елабората. Своје искуство у развоју и валидацији хроматографских метода кандидаткиња је активно користила у сарадњи са компанијом SUNOKO doo, Нови Сад, испитујући садржај бетаина у бетаинским фракцијама примењујући валидовану HPLC-ELSD методу. Кандидаткиња је учествовала у развоју нових иновативних прехранбених производа уз иновационе ваучере одобрене за финансирање од стране Фонда за иновациону делатност за компаније Nutri sweet и Vim Team из Новог Сада.

Од јануара 2024. године члан је новоформиране Канцеларије за трансфер технологије Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.

3.3. *Руковођење научним институцијама*

- **2014–2022:** Технички координатор Одељења за прометни квалитет – испитивање квалитета шећерне репе акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.
- **2014–2022:** Одговорно лице Одељења за прометни квалитет – испитивање квалитета шећерне репе акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.
- **2022–данас:** Заменик техничког координатора и одговорног лица Одељења за прометни квалитет – испитивање квалитета шећерне репе акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.
- **2013–данас:** Заменик техничког координатора и одговорног лица Одељења за прометни квалитет акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.
- **2022–данас:** Заменик техничког координатора и одговорног лица Одељења за реолошка испитивања акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.

4. Квалитет научних резултата

4.1. *Утицајност*

Утицајност радова др Јоване Којић се може исказати цитираношћу радова кандидата према релевантним базама података (у прилогу).

Цитираност радова др Јоване Којић истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 2012. до марта 2024. године је: укупан број цитата и самоцитата **436** (378 цитата и 58 самоцитата).

Према бази SCOPUS (на дан 10.04.2024) h-индекс кандидаткиње износи **11**.

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

Кандидаткиња је у периоду након седнице Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду 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:** *Food Chemistry* (M21a – Impact factor 2020: 7,514) – 1 рад, *Antioxidants* (M21a – Impact factor 2021: 7,675), *Foods* (M21 – Impact factor 2021: 5,561) – 9 радова, *LWT-Food Science and Technology* (M21 – Impact factor 2021: 6,056) – 1 рад, *Journal of the Science of Food and Agriculture* (M22 – Impact factor 2019: 2,614) – 1 рад, *Journal of Food Process Engineering* (M22 – Impact factor 2017: 1,955) – 1 рад, *Food Analytical Methods* (M22 – Impact factor 2021: 3,498) – 1 рад, *Journal of Food Processing and Preservation* (M23 – Impact factor 2020: 2,190) – 1 рад, *Acta Alimentaria* (M23 – Impact factor 2021: 0,650) – 1 рад, *Journal of Food and Nutrition Research* (M23 – Impact factor 2020: 1,333) – 2 рада
- **Chemistry, Multidisciplinary:** *Ultrasonics Sonochemistry* (M21 – Impact factor 2021: 9,336) – 1 рад, *Molecules* (M22 – Impact factor 2021: 4,927) – 1 рад
- **Chemistry, Applied:** *Food Science and Technology International* (M22 – Impact factor 2021: 2,638) – 1 рад
- **Chemistry, Analytical:** *Analytical Letters* (M23 – Impact factor 2020: 2,329) – 1 рад
- **Engineering, Chemical:** *Powder Technology* (M21 – Impact factor 2020: 5,134) – 1 рад, *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly* (M23 – Impact factor 2022: 1,200) – 2 рада, *Periodica Polytechnica Chemical Engineering* (M23 – Impact factor 2021: 1,744) – 1 рад
- **Agriculture, Dairy & Animal Science:** *Animals* (M21 – Impact factor 2021: 3,231) – 1 рад
- **Agronomy:** *Sugar Tech* (M22 – Impact factor 2022: 1,900) – 1 рад

Радови др Јоване Којић цитирани су, без самоцитата, укупно 378 пута, према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX. Сви цитирани и цитирајући радови се налазе у прилогу овог Извештаја, а број хетероцитата по сваком раду дат је у Библиографији радова.

У наставку је издвојена цитираност радова категорије M20 у периоду који кандидата квалификују у звање научни саветник, а према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX: рад бр. 2 (33 хетероцитата), 3 (20 хетероцитата), 6 (25 хетероцитата), 58 (95 хетероцитата), 60 (9 хетероцитата), 61 (23 хетероцитата), 62 (7 хетероцитата), 64 (8 хетероцитата), 66 (8 хетероцитата), 73 (11 хетероцитата), 74 (16 хетероцитата), 80 (14 хетероцитата) и 82 (5 хетероцитата).

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

Др Јована Којић је у свом досадашњем раду публиковала 159 радова, саопштења, техничких решења, патената и докторску дисертацију, од чега 102 у периоду након седнице Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду на којој је именована комисија за оцену испуњености услова за избор у звање НАУЧНИ САРАДНИК.

У периоду након седнице Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду на којој је именована комисија за оцену испуњености услова за избор у звање НАУЧНИ САРАДНИК, објавила је и саопштила 35 радова из категорије M20 (2

рада M21a, 13 радова M21, 6 радова M22, 8 радова M23 и 6 радова M24), 46 радова из категорије M30 (1 рад M31, 2 рада M33 и 43 рада M34), 4 рада из категорије M50 (4 рада M51) и 4 рада из категорије M60 (M64). Кандидаткиња је аутор/коаутор 11 техничких решења категорије M80 и 2 патента категорије M90. 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 6,80, а за библиографију која кандидаткињу квалификује у звање научни саветник 7,14. На раду/техничком решењу са више од 7 коаутора извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2(n-7))$ и за прегледне радове $K/(1+0,2(n-3))$, где је „K“ вредност резултата, а „n“ број аутора.

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

Од укупног броја публикација (**159**), др Јована Којић је први аутор на **19** публикација, од чега на 2 рада категорије M21, 1 раду категорије M22, 1 раду категорије M24, 1 усменом предавању на међународном скупу штампаном у целини категорије M31, 3 саопштења са међународних скупова штампана у целини категорије M33, 7 саопштења категорије M34, 1 раду категорије M51, 1 саопштењу категорије M64, 2 техничка решења категорије M82 и докторској дисертацији. Међутим, и у реализацији осталих коауторских радова кандидаткиња је дала допринос, како у осмишљавању идеја и планирању експеримената, тако и у извођењу експерименталних истраживања, статистичкој обради података, дискусији резултата и самом писању рада.

Највећи део објављених радова кандидаткиње је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на којима је кандидаткиња била ангажована у сарадњи са истраживачима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у коме је запослена. Од укупног броја публикација (**159**), кандидаткиња је њих **106** објавила у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије, као што су Технолошки факултет Нови Сад Универзитета у Новом Саду, Медицински факултет Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Институт за општу и физичку хемију, Београд, Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад, Институт за примену науке у пољопривреди, Београд, Висока школа за менаџмент и пословне комуникације, Сремски Карловци, Истраживачко-развојни институт Тамиш, Панчево, Институт за јавно здравље Србије *Др Милан Јовановић – Батут*, Медицински факултет ВМА Универзитета одбране, Београд, Институт за нуклеарне науке Винча Универзитета у Београду, Институт Биосенс Универзитета у Новом Саду и Природно-математички факултет Универзитета у Новом Саду.

Укупно **шеснаест** публикација кандидаткиње је настало у сарадњи са истраживачима из иностранства. У периоду пре избора у звање научни саветник публикован је један рад категорије M33 (бр. 17) и један рад категорије M51 (бр. 39). У периоду који квалификује кандидаткињу за избор у звање научни саветник публикован је један рад категорије M21a (бр. 58), седам радова категорије M21 (радови бр. 61, 64, 66, 67, 69, 71

и 72), један рад категорије M22 (бр. 78), један рад категорије M23 (бр. 86), три саопштења са међународних скупова категорије M34 (радови бр. 108, 137 и 138) и једно техничко решење примењено на међународном нивоу категорије M81 (бр. 147). Радови до избора у звање научни сарадник настали су као резултат билатералне сарадње са Словенијом у периоду од 2012 до 2013. године (бр. 17 и 39). Током студијског боравка на TEAGASC, Food Research Centre, Ashtown, у Даблину, Ирска, настали су рад категорије M21 (бр. 61) и саопштење категорије M34 (бр. 108). Као резултати сарадње током реализације COST акције SOURDOMICS – CA18101, у сарадњи са Свеучилиштом у Загребу, Прехрамбено-биотехнолошки факултет, Загреб, Хрватска, као и током студијског боравка кандидаткиње на наведеном факултету, настали су радови категорије M21 (бр. 64, 69 и 71). Као резултат исте COST акције, у сарадњи са колегама из Department of Food Safety and Quality, Lithuanian University of Health Sciences и Laboratory for Process Engineering, Environment, Biotechnology and Energy, Faculty of Engineering, University of Porto, Порто, Португал, настао је прегледни рад категорије M22 (бр. 78). У сарадњи са групом аутора са Department of Food Science and Technology, Phytochemistry Lab, SEBAS CSIC, Campus Universitario de Espinardo, Мурсија, Шпанија, публиковани су радови категорије M21 (бр. 58 и 67). Као резултат учешћа групе аутора са Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences (DeFENS), Università Degli Studi di Milano, Милано, Италија, у карактеризацији производа насталог током студијског боравка у партнерској институцији настаје рад категорије M21 (бр. 66), као и у сарадњи са A&T Food Control Laboratory, Истанбул, Турска, рад категорије M23 (бр. 86). Као резултат сарадње Универзитета у Падови, Департман за компаративну биомедицину и анализу хране и Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, на Институту је од 15.01.2023. године до 15.04.2023. године, а под менторством др Јоване Којић, боравила Sheyla Arango, студент докторских студија Универзитета у Падови. Сарадња је резултирала објављеним радом категорије M21 (бр. 72). Као резултат заједничког истраживачког пројекта АП Војводина и Републике Српске, настало је саопштење категорије M34 (бр. 137) и техничко решење примењено на међународном нивоу категорије M81 (бр. 147). Као резултат билатералне сарадње са Аустријом настало је саопштење категорије M34 (бр. 138).

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 високом 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

Највећи број објављених и цитираних радова кандидаткиње изучава карактеризацију нових функционалних састојака и креирање иновативних прехранбених производа, које је резултирало развојем бројних формулација прехранбених производа на бази житарица. Објављени радови су значајно допринели проширивању научних сазнања у горе наведеним областима.

О значају кандидаткињиних коауторских радова на тему карактеризације нових функционалних састојака и креирања иновативних прехранбених производа говори и њихова цитираност (радови категорије M21 бр. 2, 3, 6 као и рад категорије M22 бр. 7 пре избора у звање научни саветник који имају 33, 20, 25 и 8 хетероцитата, респективно). Радови кандидаткиње у периоду који квалификује кандидаткињу за избор у звање научни саветник укључују рад категорије M21а бр. 58, који има 95 хетероцитата, радове категорије M21 под бројевима 60, 61, 64 и 66, којима хетероцитираност износи 9, 23, 8 и 8, рад категорије M22 бр. 74, који има 16 хетероцитата, и рад категорије M23 бр. 80 са 14 хетероцитата.

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

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

- Рад у међународном часопису изузетних вредности (M21а) наведен у библиографији радова под бројем **58**, чија утицајност се мери са 95 хетероцитата и у коме је кандидаткиња други коаутор, а настао је током менторског рада са кандидаткињом др Јеленом Бокић (рођ. Перовић) у сарадњи са групом аутора са Department of Food Science and Technology, Phytochemistry Lab, CEBAS CSIC, Campus Universitario de Espinardo, Мурсија, Шпанија.
- Рад у истакнутом међународном часопису (M21) наведен у библиографији радова под бројем **74**, чија утицајност се мери са 16 хетероцитата и у коме је кандидаткиња први аутор, а додатну вредност раду даје навод да је најчитанији рад у часопису *Journal of Food Process Engineering* издавачке куће Wiley за период 2018–2019. године.
- Рад у врхунском међународном часопису (M21) наведен у библиографији радова под бројем **61**, чија утицајност се мери са 23 хетероцитата, а рад је настао као резултат студијског боравка кандидаткиње на TEAGASC, Food Research Centre, Ashtown, Даблин, Ирска, у оквиру реализације пројекта *Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Steeping Up research Excellence of FINS – FOODStars*, H2020, на коме је кандидаткиња била учесник.
- Рад у врхунском међународном часопису (M21) наведен у библиографији радова под бројем **69**, који је настао као резултат студијског боравка на Свеучилишту у Загребу, Прехранбено-биотехнолошки факултет, Загреб, Хрватска, у оквиру реализације пројекта COST action CA1810, у групи проф. др. Дубравке Новотни.

Прегледни рад има за циљ свеобухватни преглед најчешће коришћених параметара и метода за евалуацију процеса 3Д штампања на бази екструзије и 3Д производа на бази житарица.

- Рад у врхунском међународном часопису (M21), наведен у библиографији радова под бројем **62**, на коме је кандидаткиња први аутор и резултат је докторске тезе кандидаткиње, цитиран 7 пута.

VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Од избора у звање научни сарадник кандидаткиња је објавила, као аутор или коаутор, 2 рада у међународним часописима изузетних вредности, 13 радова у врхунским међународним часописима, 6 радова у истакнутим међународним часописима, 8 радова у међународним часописима и 6 радова у часописима међународног значаја верификованих посебном одлуком, 46 радова категорије M30 (једно усмено предавање на међународном скупу штампано у целини, два саопштења са међународних скупова штампана у целини и 43 саопштења са скупова међународног значаја штампано у изводу), 4 рада категорије M50 (4 рада у водећем часопису националног значаја) и 4 саопштења са скупа националног значаја штампана у изводу (M64). Кандидаткиња је аутор/коаутор 11 техничких решења категорије M80 (1 техничко решење категорије M81 и 10 техничких решења категорије M82) као и 2 патента категорије M90 (1 регистрован патент на националном нивоу категорије M92 и 1 објављен патент на националном нивоу категорије M94).

Према тематском прегледу публикованих радова и поднетих саопштења, научноистраживачки рад кандидаткиње др Јоване Којић, после избора у звање научни сарадник, може се груписати у следеће целине:

- **Карактеризација нових функционалних састојака и креирање иновативних прехранбених производа и**
- **Безбедност хране, микологија и микотоксикологија, појава и аналитика микотоксина, као и технике смањења/уклањања њиховог присуства.**

Др Јована Којић је као коментор активно учествовала у свим фазама израде докторске дисертације кандидаткиње, др Јелене Бокић (рођ. Перовић). Такође, њен педагошки рад је добио признање кроз награду др Јелене Бокић за најбољег младог истраживача са највећим бројем објављених радова у 2022. години на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду.

Кандидаткиња је била руководилац пројекта финансираног од стране Central European Initiative током 2021. године под називом *Food Expertise and Know-How Exchange on Technology Transfer – FORKITS*, потписаног између Фондације UniSMART Универзитета у Падови, Падова, Италија, и Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија. Током посете Департману за компаративну биомедицину и анализу хране Универзитета у Падови успостављена је иницијална сарадња са проф. др Luciom Bailoni, која је

резултирала менторством др Којић над студентом докторских студија, Sheyla Arango, у периоду њеног боравка у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, од 15.01.2023. године до 15.04.2023. године, а чији је ментор проф. др Lucia Bailoni. Боравак студента из иностранства резултирао је заједничким радом који је део истраживања докторске дисертације студенткиње категорије М21 под редним бројем 72. Сарадња је касније настављена кроз добијену стипендију кандидаткиње у оквиру програма Erasmus+ KA131 на Департману за компаративну биомедицину и анализу хране Универзитета у Падови, Падова, Италија.

Осим поменутог, перманентно је укључена у обуку и развој младих истраживача Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду везано за области научноистраживачког рада у којима је компетентна.

Кандидаткиња руководи националним пројектом на тему 3Д штампања хране под називом *Повећање конкурентности тржишта снек производа Војводине применом 3Д технике принтања* (број уговора 142-451-3125/2023-01/-01), финансираног од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине. Заслужна је за развој и увођење ове иновативне технологије како на Институту, тако и у земљи. Такође, руководећи овим пројектом, она доприноси унапређењу опреме за 3Д штампање хране на Институту, која ће омогућити да стечена знања пренесе како својим колегама у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, тако и у осталим научноистраживачким институцијама у земљи.

VII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИХ РЕЗУЛТАТА

у односу на минималне квантитативне захтеве за стицање научног звања НАУЧНИ САВЕТНИК за област техничко-технолошке и биотехничке науке (Прилог 3 и 4 Правилника).

Збирни приказ научне компетентности за период после седнице Научног већа на којој је именована комисија за оцену испуњености услова за избор у звање НАУЧНИ САРАДНИК

Категорија	Опис	Бодови	Број резултата	Укупно	Кориговано*
M21a	<i>Рад у међународном часопису изузетних вредности</i>	10	2	20,00	15,00
M21	<i>Рад у врхунском међународном часопису</i>	8	13	104,00	78,50
M22	<i>Рад у врхунском међународном часопису</i>	5	6	30,00	25,61
M23	<i>Рад у међународном часопису</i>	3	8	24,00	23,50

M24	<i>Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком</i>	3	6	18,00	16,16
M31	<i>Усмено предавање на међународном скупу штампано у целини</i>	3,5	1	3,50	3,50
M33	<i>Саопштење са међународног скупа штампано у целини</i>	1	2	2,00	2,00
M34	<i>Саопштење са међународног скупа штампано у изводу</i>	0,5	43	21,50	20,94
M51	<i>Рад у водећем часопису националног значаја</i>	2	4	8,00	8,00
M64	<i>Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу</i>	0,2	4	0,80	0,80
M81	<i>Ново техничко решење (метода) примењено на међународном нивоу</i>	8,0	1	8,00	8,00
M82	<i>Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу</i>	6,0	10	60,00	54,33
M92	<i>Регистрован патент на националном нивоу</i>	12	1	12,00	8,57
M94	<i>Објављен патент на националном нивоу</i>	7	1	7,00	7,00

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

Звање	Категорије радова	Неопходан број поена према Правилнику²	Реализован број поена
Научни саветник	Укупно	(50+70)x2=240	271,91
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	(40+54)x2=188	250,17
	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	(22+30)x2=104	220,51
	од чега у категоријама: M21+M22+M23	(11+15)x2=52	142,61
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108	(5+5)x2=20	77,90

VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Укупан број објављених радова (**159**) и укупан индекс компетентности $M=407,11$ за период јануар 2012–април 2024. године, структура индикатора научне компетентности (M10–M90) и обухваћене научне области истраживања указују на то да је кандидаткиња **др Јована Којић** плодан и свестран истраживач. Број објављених радова (**102**) и индекс компетентности $M=318,8$ (након нормирања броја аутора $M=271,91$) за период од 2018. године 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 у протеклих 5 година и премашила дупле збирне квантитативне услове предвиђене за избор у звање вишег научног сарадника и научног саветника (113,3 %), са посебним акцентом на радове у међународним часописима.

Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања научног саветника, кандидаткиња **др Јована Којић** задовољава и квалитативне показатеље научноистраживачке компетентности, који указују на комплетност кандидата као научног радника и стручњака способног да, решавајући комплексније истраживачке задатке, доприноси унапређењу научног рада у области којом се бави. С тим у вези

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

кандидат добија награде за научни рад, одржава предавања по позиву на научним и стручним конференцијама, члан је научних и организационих одбора међународних научних скупова, рецензент је великог броја научних радова категорије M20, члан међународних истраживачких тимова, учествује у образовању и формирању научних кадрова и педагошком раду и учествује и руководи истраживачким пројектима на националном и међународном нивоу. Располажући знањима из специфичне области, кандидаткиња постиже изузетност и значајно унапређује научноистраживачки рад који се односи на 1) карактеризацију нових функционалних састојака и креирање иновативних прехранбених производа и 2) безбедност хране, микологију и микотоксикологију, појаву и аналитику микотоксина, као и технике њиховог смањења/уклањања. Квалитет научноистраживачког опуса кандидаткиње огледа се и у степену самосталности у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству (први коаутор на 19 радова од укупног броја публикација (159), шеснаест публикација настало је у сарадњи са истраживачима из иностранства), параметрима квалитета часописа у којима публикује (45 радова из категорије M20 од укупног броја публикација), као и позитивном цитираношћу кандидаткиње (436, односно 378 цитата и 58 самоцитата).

Као резултат студијског боравака на Свеучилишту у Загребу, Прехрамбено-биотехнолошки факултет, Лабораторија за хемију и технологију житарица, Загреб, Хрватска, а у оквиру реализације пројекта COST action CA1810, у групи проф. др Дубравке Новотни (истраживачка тема: *Development of 3D printed added-value breakfast cereals with betaine*), кандидаткиња значајно обогаћује знања из области 3Д штампаних прехранбених производа, уводећи нову истраживачку област на Институт.

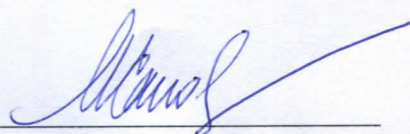
IX МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

На основу разматрања пријаве кандидаткиње, 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 оцењује да је др Јована Којић компетентан, комплетан и свестран научни радник, који задовољава све услове да буде изабран у звање НАУЧНИ САВЕТНИК за научну дисциплину *Технологија биљних производа* и ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*, те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да упути предлог Министарству науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије за избор кандидата у звање **научни саветник**, а републичкој Комисији за стицање научних звања да тај избор и потврди.

**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР
ДР ЈОВАНЕ КОЈИЋ У
ЗВАЊЕ НАУЧНИ САВЕТНИК**

Имајући у виду критеријуме за стицање научних звања, као и чињенице и оцене из овог Извештаја, Комисија закључује да др Јована Којић испуњава све услове 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 Јоване Којић** у научно звање **научни саветник** и такав предлог достави Комисији Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије да избор потврди.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ



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



Др Немања Теслић, научни саветник
Научни институт за прехранбене технологије
у Новом Саду,
члан



Др Александар Фиштеш, редовни професор
Технолошки факултет Нови Сад,
члан