

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 IV Редовне седнице Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2 / 4 - 2 од 04.04.2024. године покренут је поступак за избор **др Оливере Шимурине**, вишег 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 2-14-3/2-3 од 04.04.2024. године именована је Комисија за оцену научноистраживачког рада кандидата и писање Извештаја за избор у звање **научни саветник** у следећем саставу:

1. Др Јелена Филиповић, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 24.06.2019. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник,
2. Др Бојана Филипчев, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 25.02.2015. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан и
3. Проф. др Мирјана Демин, редовни професор у ужој научној области наука о преради ратарских сировина, изабрана у звање 27.05.2020. године, Пољопривредни факултет, Земун, Универзитет у Београду, 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 Оливере Шимурине**, научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, за избор у звање **научни саветник**

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Оливера Шимурина рођена је 3. августа 1967. године у Јагодини, Република Србија. Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер прехранбено инжењерство, уписала је школске 1986/87. године, а дипломирала 3. јула 1993. године са просечном оценом 8,53 одбранивши дипломски рад под насловом "Понашање неких тиазола у адсорпционој хроматографији".

Школске 2007/08. године уписала је докторске академске студије трећег степена на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду. Докторску дисертацију под називом "Оптимизација концентрације органских киселина и ензимских препарата у биохемијском матриксу супстандардног квалитета" одбранила је 18. септембра 2013. године на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду на студијском програму Прехранбено-биотехнолошке науке и тиме стекла академско звање доктора наука – технолошко инжењерство. Просечна оцена током докторских студија била је 9,86.

Професионална каријера Оливере Шимурине почиње априла 1994. године, када се запошљава као технолог-приправник у пекарској индустрији ДД „Хлеб“, Нови Сад, где ради до априла 1995. Тада прелази у Завод за технологију жита и брашна на Технолошком факултету, Универзитета у Новом Саду у својству истраживача приправника. У периоду од 1996 до 2007. године ради као стручни сарадник из области технологије жита и брашна.

Од 2007. године је запослена на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду Универзитета у Новом Саду, најпре као стручни саветник, а од марта 2014. године као научни сарадник. У научно звање научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, научна дисциплина Технологија биљних производа и ужа научна дисциплина Квалитет и безбедност хране биљног порекла изабрана је решењем Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије број 660-01-00194/395 од 26. марта 2014. године. Од 01.11.2011. године обавља функцију технолошког координатора за пекарске производе, брзо смрзнута теста, фине пекарске производе, дијететске производе и тестенину и сродне производе у акредитованој Лабораторији за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

У досадашњем научноистраживачком раду објавила је 287 научних радова и саопштења на скуповима у земљи и иностранству и коаутор је 19 техничких решења и 2 патентана националном нивоу. Активно је учествовала и учествује у реализацији 16 националних пројеката финансираних од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја и Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност и на 3 пројекта билатералне сарадње. Руководи Подпројектом бр. 2: *Нови пекарски производи и фини пекарски производи цереалија и псеудоцереалија из органске производње* на пројекту ИИИ 46005 под називом *Нови производи цереалија и псеудоцереалија у органској производњи*. Такође руководи пројектом билатералне сарадње са Француском (2018-2019) (Институције ФИНС-UMR

1260 INR/ 1062 INSERM/ AMU "Nutrition, Obesity and Risk of Thrombosis") на тему „Оптимизација састава производа на бази жита обогаћеног каротеноидима и одређивање биоусвојивости каротеноида/ *Optimizing the composition of cereal products enriched with carotenoids and determination of carotenoid bioavailability*". Била је руководилац једногодишњег краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини (2015-2016) са темом *Примена протеинских компоненти у формулацији нових производа на бази жита са додатом вредношћу*.

Боравила је од 05.03. до 01.04.2016. године на научноистраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Moorepark, Ирска, у групи др Mark A.E. Auty-ја, истраживачка тема "Application of imaging techniques in the study of food structure" у циљу стицања нових знања из области анализе структуре прехранбених производа.

Учествује у усавршавању научног подмладка узимајући учешће као члан комисије за одбрану докторских дисертација, а тренутно руководи израдом једне докторске дисертације из области замрзавања теста.

Учествовала је као члан радне групе за израду Правилника о квалитету жита, млинских и пекарских производа и тестенина.

Активни је члан Удружења прехранбених технолога Србије и Српског хемијског друштва.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ДО ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК (предлог бр. I-01-2/11-2/3-1 од 6.12.2013.)

М20 – РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

М21а (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

1. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Sakač, M., Sedej, I., Jovanov, P., Pestorić, M., Bodroža-Solarov, M. (2011). Feasibility of use of buckwheat flour as an ingredient in ginger nut biscuit formulation. *Food Chemistry*, 125(1), 164–170.
doi:10.1016/j.foodchem.2010.08.055.
SCI 2011 Food Science and Technology 6/128; IF 2011: 3,655
Број хетероцитата: 46

М21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

2. Mišan, A., Mimica-Dukić, N., Sakač, M., Mandić, A., Sedej, I., **Šimurina, O.**, Tumbas, V. (2011). Antioxidant activity of medicinal plant extracts in cookies. *Journal of Food Science*, 76 (9), C1239–C1244.
doi: 10.1111/j.1750-3841.2011.02400.x.
SCI 2010 Food Science and Technology 35/128; IF 2010: 1,733
Број хетероцитата: 21
3. Sedej, I., Sakač, M., Mandić, A., Mišan, A., Pestorić, M., **Šimurina, O.**, Čanadanović-Brunet, J. (2011). Quality assessment of gluten-free crackers based on buckwheat flour. *LWT-Food Science and Technology*, 44 (3), 694–699.
doi:10.1016/j.lwt.2010.11.010.
SCI 2011 Food Science and Technology 18/128; IF 2011: 2,545
Број хетероцитата: 78

М22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

4. Bodroža-Solarov, M., Filipčev, B., Kevrešan, Ž., Mandić, A., **Šimurina, O.** (2008). Quality of bread supplemented with popped grains of *Amaranthus cruentus*. *Journal of Food Process Engineering*, 31 (5), 602–618.
doi: 10.1111/j.1745-4530.2007.00177.x.
SCI 2007 Food Science and Technology 56/103; IF 2007: 0,849
Број хетероцитата: 46
5. Pestorić, M., Pojić, M., Sakač, M., Mastilović, J., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Živančev, J. (2012). Selection of optimal sensory properties for the recognition of wholemeal bread. *International Journal of Food Properties*, 15 (4), 748–757.

doi:10.1080/10942912.2010.501466.

SCI 2010 Food Science and Technology 64/128; IF 2010: 0,947

Број хетероцитата: 1

M23 (3) Рад у међународном часопису

6. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Bodroža-Solarov, M. (2007). Effect of native and lyophilized kefir grains on sensory and physical attributes of wheat bread. *Journal of Food Processing and Preservation*, 31 (3), 367–377.
doi: 10.1111/j.1745-4549.2007.00134.x.
SCI 2006 Food Science and Technology 84/96; IF 2006: 0,188
Број хетероцитата: 15
7. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Bodroža-Solarov, M., Vujković, M. (2011). Evaluation of physical, textural and microstructural properties of dough and honey biscuits enriched with buckwheat and rye. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 17 (3), 291–298.
doi: 10.2298/CICEQ110204014F.
SCI 2011 Engineering, Chemical 91/133; IF 2011: 0,610
Број хетероцитата: 15
8. Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., **Šimurina, O.**, Cvetković, B. (2012). Use of sugar beet molasses in processing of gingerbread type biscuits: effect on quality characteristics, nutritional profile, and bioavailability of calcium and iron. *Acta Alimentaria*, 41 (4), 494–505.
doi: 10.1556/AAlim.41.2012.4.11.
SCI 2012 Food Science and Technology 95/124; IF 2012: 0,475
Број хетероцитата: 2
9. Cvetković, B., Malbaša, R., Lončar, E., Nježić, Z., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Tepić, A. (2012). The comparison of techniques and methods for L-ascorbic acid determination in the fruits. *Hemijska industrija*, 66 (4), 553–558.
doi: 10.2298/HEMIND111020016C.
SCI 2012 Engineering, Chemical 104/133; IF 2012: 0,463
Број хетероцитата: 1
10. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Jovanov, P., Ikonić, B., Simović-Šoronja, D. (2013). Analysis of the influence and optimization of concentration of organic acids on chemical and physical properties of wheat dough using a response surface methodology and desirability function. *Hemijska industrija*, 67 (1), 103–113.
doi: 10.2298/HEMIND120302039S.
SCI 2013 Engineering, Chemical 103/133; IF 2013: 0,562
Број хетероцитата: 1
11. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Bodroža-Solarov, M., Obreht, D. (2013). Comparison of the bread-making performance of spelt varieties grown under organic conditions in the environment of northern Serbia and their responses to dough strengthening improvers. *Hemijska industrija*, 67 (3), 443–453.

doi: 10.2298/HEMIND120606083F.

SCI 2013 Engineering, Chemical103/133; IF 2013: 0,562

Број хетероцитата: 1

12. Demin, M., Popov-Raljić, J., Laličić-Petronijević, J., Rabrenović, B., Filipčev, B., **Šimurina, O.**(2013).Thermo-mechanic and sensory properties of wheat and rye breads produced with varying concentration of the additive.Hemijska industrija, 67 (3), 455–463.
doi: 10.2298/HEMIND120613091D.

SCI 2013 Engineering, Chemical103/133; IF 2013: 0,562

Број хетероцитата: 1

13. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Kuljanin, T., Filipčev, B., **Šimurina, O.** (2013). Points relating to the estimation of saturation coefficient in beet molasses. Romanian Biotechnological Letters, 18 (4), 8397–8402.

SCI 2012Biotechnology and Applied Microbiology 148/160; IF 2012: 0,363

Број хетероцитата: 1

M24 (3) Рад у часопису међународног значаја верификован посебном одлуком МНО

14. Bodroža-Solarov, M., Kljajić, P., Andrić, G., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Pražić-Golić, M., Adamović, M. (2011). Application of principal component analysis in assessment of relation between the parameters of technological quality of wheat grains treated with inert dusts against rice weevil (*Sitophilus oryzae* L.). Pesticide andPhytomedicine, 26 (4), 385–390.

doi: 10.2298/PIF1104385B

Број хетероцитата: 3

M30– ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

15. Filipčev, B., Lević, Lj., Pribiš, V., **Šimurina, O.**, Đojić, J. (2007). Antioxidative potential of special bread types enriched with sugar beet molasses.I International Congress*Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia,13–15November, 2007,27–33.

Број хетероцитата: 0

16. Košutić, M., Mastilović, J., **Šimurina, O.**, Dragičević, N. (2007). Variations of winter wheat quality parameters under influence of climatic effects. I International Congress*Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, Novi Sad, Serbia,13–15November, 2007,90–95.

Број хетероцитата: 0

17. Milošević, S., Bodroža-Solarov, M., Mastilović, J., **Šimurina, O.**(2007).Dinamics of changes of market values of wheat from macro trials in Serbia (period 1980–2005).I International Congress*Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 13–15November, 2007,115–121.

Број хетероцитата: 0

18. **Šimurina, O.**, Mastilović, J., Filipčev, B., Milošević, S., Novaković, A. (2007). Effect of ascorbic acid on gas retention, dough development and bread quality obtained from flour of different technological quality. I International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 13–15 November, 2007, 185–191.
Број хетероцитата: 0
19. Mišan, A., **Šimurina, O.**, Psodorov, Đ., Sakač, M., Sedej, I., Mandić, A., Kevrešan, Ž. (2007). Evaluation of antioxidant activity of medical plant extracts and their application in biscuits. 9th International Symposium on Interdisciplinary Regional Research, Novi Sad, Serbia, 2007, published in: D. Mihailović, M. Vojinović-Miloradov (eds.), *Environmental, Health and Humanity Issues in the Down Danubian Region, Multidisciplinary Approaches*, World Scientific Publishing Co. Pte. Ltd., Singapore, pp. 165–171.
Број хетероцитата: 2
20. Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., **Šimurina, O.**, Vučković, J. (2012). Baking potential of spelt cultivars from organic farming systems in Serbia. 6th Central European Congress on Food – CEFood2012, SUPPLEMENT, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012, 23–27.
Број хетероцитата: 0
21. Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Bodroža-Solarov, M., Radivojević, S. (2012). Evaluation of brown sugar quality from sugar beet processing. 6th Central European Congress on Food – CEFood2012, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012, 559–562.
Број хетероцитата: 0
22. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Ikonić, B., Belović, M., Jevtić-Mučibabić, R., Bodroža-Solarov, M., Cvetković, B. (2012). Optimization of the specialty bread formulation containing sugar beet molasses, flax seed and vital wheat gluten. 6th Central European Congress on Food – CEFood2012, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012, 738–744.
Број хетероцитата: 0
23. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Bodroža-Solarov, M., Belović, M. (2012). Quality of spelt wheat grown in ecological farming systems in Vojvodina. XVI International Eco-Conference, Novi Sad, Serbia, 26–29 September, 2012, 603–609.
Број хетероцитата: 0
24. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Ikonić, B., Cvetković, B., Mišljenović, N., Koprivica, G. (2012). The application of desirability function in the optimization of bread with beet molasses. XVI International Eco-Conference, Novi Sad, Serbia, 26–29 September, 2012, 539–547.
Број хетероцитата: 0
25. Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Berenji, J., Latković, D., **Šimurina, O.** (2013). Characterization of cultivars of common buckwheat regarding their chemical composition, rheological properties and thermos-mechanical behavior. III International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* - INOPTEP 2013 and XXV National Conference *Processing and Energy in Agriculture* - PTEP 2013, Vrnjačka Banja, Serbia, 21–26 April, 2013, 59–62.
Број хетероцитата: 0

26. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Kuljanin, T., **Šimurina, O.**, Filipčev, B. (2013). Management of sucrose industrial crystallization based on coulter counter technique. III International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* - INOPTeP 2013 and XXV National Conference *Processing and Energy in Agriculture* - PTEP 2013, Vrnjačka Banja, Serbia, 21–26 April, 2013, 69–73.
Број хетероцитата: 0
27. 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. III International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* - INOPTeP 2013 and XXV National Conference *Processing and Energy in Agriculture* - PTEP 2013, Vrnjačka Banja, Serbia, 21–26 April, 2013, 86–90.
Број хетероцитата: 0
28. **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. III International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* - INOPTeP 2013 and XXV National Conference *Processing and Energy in Agriculture* - PTEP 2013, Vrnjačka Banja, Serbia, 21–26 April, 2013, 199–203.
Број хетероцитата: 0

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

29. Savić, D., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Janković, N., Pojić, M. (2006). Effect of lactic acid bacterial cultures isolated from rye flour on the quality of wheat bread. World Grains Summit: Foods and Beverages, San Francisco, California, USA, 17–20 September, 2006, 136.
Број хетероцитата: 0
30. Bodroža-Solarov, M., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Pojić, M. (2006). Expanded *Amaranthus cruentus* seed—A novel raw material for special confectionery products. World Grains Summit: Foods and Beverages, San Francisco, California, USA, 17–20 September, 2006, 187.
Број хетероцитата: 0
31. Pestorić, M., Mastilović, J., **Šimurina, O.**, Tasić, T., Pojić, M., Živančev, D. (2008). Sensory evaluation of traditional bread in Vojvodina. 3rd European Conference on Sensory and Consumer Research, Hamburg, Germany, 7–10 September, 2008.
Број хетероцитата: 0
32. Pestorić, M., Mastilović, J., Pojić, M., **Šimurina, O.**, Šarović, J., Sakač, M. (2009). Selection of the optimum properties for sensory evaluation of dark bread. 8th Pangborn Sensory Science Symposium, Florence, Italy, 26–30 July, 2009.
Број хетероцитата: 0
33. Živković, J., Pestorić, M., Mastilović, J., Pojić, M., **Šimurina, O.**, Filipčev, B. (2009). Attitude of the consumers toward food product labelling. 8th Pangborn Sensory Science Symposium, Florence, Italy, 26–30 July, 2009.

- Број хетероцитата: 0
34. Bodroža-Solarov, M., Mastilović, J., Filipčev, B., **Šimurina, O.** (2009). *Triticum aestivum* ssp. *spelta*—the potential for the organic wheat production. 1st International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* - INOPTEP 2009, Divčibare, Serbia, 21–26 April, 2009, 11.
- Број хетероцитата: 4
35. Filipčev, B., Sakač, M., Beljkaš, B., Pestorić, M., **Šimurina, O.**, Psodorov, Đ. (2009). Nutritional quality of dark bread on the domestic market. 1st International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* - INOPTEP 2009, Divčibare, Serbia, 21–26 April, 2009, 29.
- Број хетероцитата: 0
36. **Šimurina, O.**, Sedej, I., Sakač, M., Hadnađev, M., Filipčev, B., Pestorić, M., Pribiš, V. (2009). Buckwheat in the wholegrain cracker production. 1st International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* - INOPTEP 2009, Divčibare, Serbia, 21–26 April, 2009, 87.
- Број хетероцитата: 2
37. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Mišljenović, N., Koprivica, G., Pribiš, V., Lević, Lj. (2009). Effect of osmotically dehydrated apples and plums in sugar beet molasses on dough thermo-mechanical properties and bread quality parameters. 1st International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* - INOPTEP 2009, Divčibare, Serbia, 21–26 April, 2009, 30.
- Број хетероцитата: 0
38. Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Radivojević, S., **Šimurina, O.** (2011). Quality of molasses from the standpoint of industrial application. 22nd International Symposium *Food Safety Production*, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 19–25 June, 2011, 395–397.
- Број хетероцитата: 0
39. Bodroža-Solarov, M., **Šimurina, O.**, Filipčev, B. (2011). Technological quality of *Triticum aestivum* ssp. *spelta*. First International Conference on Organic Food Quality and Health Research, Prague, Czech Republic, 18–20 May, 2011, 75.
- Број хетероцитата: 0
40. Jambrec, D., Mišan, A., Sakač, M., Pestorić, M., **Šimurina, O.**, Sedej, I., Nedeljković, N., Mandić, A. (2011). Instrumental and sensory evaluation of cookies supplemented with herbal mixture and extract. 4th International Conference on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, Istanbul, Turkey, 12–14 October, 2011.
- Број хетероцитата: 0
41. Pestorić, M., **Šimurina, O.**, Jambrec, D., Belović, M., Gubić, J., Nedeljković, N. (2012). Sensory and instrumental properties of cookies enriched with medical plant extract. 5th European Conference on Sensory and Consumer Research, Bern, Switzerland, 9–12 September, 2012.
- Број хетероцитата: 0.

42. Bodroža-Solarov, M., Kljajić, P., Andrić, G., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Vučković, J., Psodorov, Đ. (2012). Changes in the quality of wheat flour as a result of using inert dusts in organic systems of protection against storage insects. 6th Central European Congress on Food – CEFood2012, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012.
Број хетероцитата: 0
43. Pestorić, M., Mišan, A., **Šimurina, O.**, Jambrec, D., Mandić, A., Psodorov, Đ., Ikonić, P. (2012). Sensory and instrumental evaluation of quality attributes of cookies enriched with medical plant extract. 6th Central European Congress on Food – CEFood2012, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012.
Број хетероцитата: 0
44. Cvetković, B., Filipović, V., Ćurčić, B., Nićetin, M., Gubić, J., Lević, Lj., **Šimurina, O.** (2013). Osmotic dehydration of white cabbage in different hypertonic solution–mass transfer kinetics and improvement of nutritional value of the developed product. 3rd International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* - INOPTER 2013, Vrnjačka Banja, Serbia, 21–26 April, 2013, 270.
Број хетероцитата: 0
45. Jambrec, D., Pestorić, M., Sakač, M., Nedeljković, N., Hadnađev, M., Filipčev, B., **Šimurina, O.** (2013). Sensory and instrumental properties of novel gluten-free products. 3rd International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* - INOPTER 2013, Vrnjačka Banja, Serbia, 21–26 April, 2013, 299.
Број хетероцитата: 5

M42 (5) Монографија националног значаја

46. **Šimurina, O.**, Filipčev, B. (2012). Zamrzavanje u pekarskoj industriji. Naučni institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu, Novi Sad, 1–167, 2012.
ISBN: 978-86-7994-033-9. CIP 664.61 : 664.037.5. COBISS.SR-ID 274117383.
Број хетероцитата: 0

M50– РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

47. Lević, Lj., Koprivica, G., Mišljenović, N., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Kuljanin, T. (2008). Effect of starch as an edible coating material on the process of osmotic dehydration of carrot in saccharose solution and sugar beet molasses. *Acta Periodica Technologica*, 39, 29–36.
Број хетероцитата: 3
48. Bodroža-Solarov, M., Kljajić, P., Andrić, G., Pražić-Golić, M., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Adamović, M. (2011). Trading quality and breadmaking performance of wheat treated with natural zeolite and diatomaceous earth. *Acta Periodica Technologica*, 42, 1–9.
Број хетероцитата: 1

49. **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 (1), 29–32.
Број хетероцитата: 0
50. Jambrec, D., Pestorić, M., Sakač, M., Nedeljković, N., Hadnađev, M., Filipčev, B., **Šimurina, O.** (2013). Sensory and instrumental properties of novel gluten-free products. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 17 (2), 86–88.
Број хетероцитата: 1
51. Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Berenji, J., Latković, D., **Šimurina, O.** (2013). Evaluation of physicochemical, rheological and thermo-mechanical properties in various cultivars of common buckwheat (*Fagopyrum esculentum* Moench). *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 17 (3), 120–123.
Број хетероцитата: 1

M52 (1,5) Рад у истакутом националном часопису

52. Pribiš, V., Lević, Lj., Filipčev, B., **Šimurina O.** (2008). Nutritivne i senzorske osobine finog kvasnog testa sa melasom šećerne. *Časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi / PTEP*, 12 (3), 158–161.
Број хетероцитата: 0
53. Filipčev, B., Sakač, M., Beljkaš, B., Pestorić, M., **Šimurina, O.**, Psodorov, Đ. (2009). Nutritional quality of dark bread on the domestic market. *Journal of Processing and Energy in Agriculture / PTEP*, 13 (2), 117–120.
Број хетероцитата: 0
54. Bodroža-Solarov, M., Mastilović, J., Filipčev, B., **Šimurina, O.** (2009). *Triticum aestivum* spp. spelta – the potential for the organic wheat production. *Journal on Processing and Energy in Agriculture / PTEP*, 13 (2), 128–130.
Број хетероцитата: 6
55. **Šimurina, O.**, Sedej, I., Sakač, M., Hadnađev, M., Filipčev, B., Pestorić, M., Pribiš, V. (2009). Buckwheat in the wholegrain cracker production. *Journal of Processing and Energy in Agriculture/PTEP*, 13 (2), 153–156.
Број хетероцитата: 1
56. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Mišljenović, N., Koprivica, G., Pribiš, V., Lević, Lj. (2009). Effect of osmotically dehydrated apples and plums in sugar beet molasses on dough thermo-mechanical properties and bread quality parameters. *Journal on Processing and Energy in Agriculture/PTEP*, 13 (2), 174–177.
Број хетероцитата:
57. **Šimurina, O.** (2011). The effect of basic raw materials in the process of wheat dough freezing. *Food and Feed Research*, 38 (1), 9–19.
Број хетероцитата: 3

58. **Šimurina, O.**, Ikonić, B., Belović, M., Jevtić-Mučibabić, R., Koprivica, G., Mišljenović, N. (2012). Application of response surface methodology in the development of speciality bread with sugar beet molasses, flax seed and vital wheat gluten. *Food and Feed Research*, 39 (1), 11–21.

Број хетероцитата: 4

M53 (1) Радунационалном часопису

59. Bojat, S., Vukobratović, R., Kiš, M., **Gajić, O.** (1995). Proizvodi prerade prosa kao sirovina u pekarskoj industriji. *Žito-hleb*, 22 (5), 112–122.
Број хетероцитата: 0
60. Bojat, S., Miljuš, G., Đukić, LJ., **Gajić, O.**, Vujković, I. (1996). Uticaj namenskog dodatka i pakovanja na kvalitet od zamrznutog kvasnog testa. *Žito-hleb*, 23 (4), 85–94.
Број хетероцитата: 0
61. Dozet, J., Tot, N., Jovanov, S., Eremić, S., **Gajić, O.** (1996). Dijamiks HP–01, novi praškasti aditiv u proizvodnji hleba i peciva. *Žito-hleb*, 23 (5), 113–122.
Број хетероцитата: 0
62. Bojat, S., Vukobratović, R., **Gajić, O.** (1997). Lecitin u prahu kao emulgator u proizvodnji hleba i peciva. *Žito-hleb*, 24 (3), 81–89.
Број хетероцитата: 0
63. **Šimurina, O.**, Dozet, J., Vukobratović, R. (1997). Potencijal domaće pšenice roda 1997. godine u namenskoj preradi. *Žito-hleb*, 24 (6), 189–195.
Број хетероцитата: 0
64. Bojat, S., Vukobratović, R., Grujić, O., **Šimurina, O.** (1998). Pivski trop u proizvodnji specijalnih vrsta hleba. *Žito-hleb*, 25 (4), 85–97.
Број хетероцитата: 0
65. Bojat, S., Vukobratović, R., Grujić, O., **Šimurina, O.** (1998). Pivski trop u proizvodnji specijalnih vrsta peciva. *Žito-hleb*, 25 (5–6), 142–147.
Број хетероцитата: 0
66. Vukobratović, R., **Šimurina, O.**, Mastilović, J. (1999). Preporuke u proizvodnji lisnatog testa od nenamenskog brašna. *Žito-hleb*, 26 (4), 101–105.
Број хетероцитата: 0
67. Matković, K., Mastilović, J., Grubor, M., Pojić, M., **Šimurina, O.**, Psodorov Đ. (1999). Kvalitet merkantilne pšenice žetve 1999. godine– Vrednovanje kvaliteta pšenice prema jugoslovenskim standardima– I deo. *Žito-hleb*, 26 (5), 156–162.
Број хетероцитата: 0
68. Matković, K., Mastilović, J., Grubor, M., Pojić, M., **Šimurina, O.**, Psodorov, Đ. (1999). Kvalitet merkantilne pšenice žetve 1999. godine– Vrednovanje kvaliteta pšenice prema inostranim standardima – II deo. *Žito-hleb*, 26 (6), 182–189.
Број хетероцитата: 0.
69. Pojić, M., Mastilović, J., Psodorov, Đ., Matković, K., Grubor, M., **Šimurina, O.** (1999). Odabrani pokazatelji meljivosti pšenice žetve 1999. godine. *Žito-hleb*, 26 (6), 190–197.

- Број хетероцитата: 0
70. **Šimurina, O.**, Grubor, M., Mastilović, J., Matković, K., Psodorov, Đ. (2000). Prognoza tehnološkog kvaliteta brašna od pšenice roda 1999. godine. *Žito-hleb*, 27 (1), 15–21.
- Број хетероцитата: 0
71. Šarić, M., Gnip, M., **Šimurina, O.**, Pestorić, M. (2000). Međuzavisnost parametara tehnološkog kvaliteta pšenice. *Žito-hleb*, 27 (3), 78–84.
- Број хетероцитата: 0
72. Bojat, S., Vukobratović, R., **Šimurina, O.**, Monarov, E. (2000). Laneno seme u proizvodnji specijalnih vrsta hleba i peciva. *Žito-hleb*, 27 (6), 183–193. Број хетероцитата: 1
73. Bojat, S., **Šimurina, O.**, Fordžerini, K. (2001). Mažipan luks – novi dodatak za poboljšanje kvaliteta hleba i peciva. *Žito-hleb*, 28 (1–2), 17–24.
- Број хетероцитата: 0
74. Bojat, S., **Šimurina, O.**, Filipčev, B. (2001). Mogućnosti poboljšanja kvaliteta hleba od pšenice roda 2001. godine. *Žito-hleb*, 28 (5–6), 130–139.
- Број хетероцитата: 1
75. **Šimurina, O.**, Bojat, S., Filipčev, B. (2002). Poboljšanje kvaliteta peciva od lisnatog testa pšenice roda 2001. godine. *Žito-hleb*, 29 (1), 1–7.
- Број хетероцитата: 0
76. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Bojat, S. (2002). Kvalitet pšenice roda 2001. godine s aspekta prerade u pekarstvu. *Žito-hleb*, 29 (1), 21–27.
- Број хетероцитата: 0
77. **Šimurina, O.**, Mastilović, J., Psodorov, Đ., Filipčev, B. (2002). Uloga aditiva i mešavine aditiva u pekarskoj proizvodnji. *Žito-hleb*, 29 (3), 105–116.
- Број хетероцитата: 1
78. **Šimurina, O.**, Mastilović, J., Psodorov, Đ., Pojić, M. (2004). Pecivna svojstva brašna od pšenice roda 2004.godine u poređenju sa prethodnim godinama. *Žito-hleb*, 31 (4), 159–167.
- Број хетероцитата: 1
79. **Šimurina, O.**, Mastilović, J., Psodorov, Đ., Pojić, M. (2004). Pecivna svojstva brašna od pšenice roda 2004.godine u poređenju sa prethodnim godinama. *Žito-hleb*, 31 (6), 265–273.
- Број хетероцитата: 0
80. Pejin, D., Mastilović, J., **Šimurina, O.** (2005). Kvasac–sirovina u pekarskoj proizvodnji. *Žito-hleb*, 32 (1–2), 1–13.
- Број хетероцитата: 0
81. **Šimurina, O.**, Mastilović, J., Milošević, S. (2005). Pecivna svojstva pšenice roda 2005. godine. *Žito-hleb*, 32 (4–5), 159–166.
- Број хетероцитата: 0
82. Pejin, D., Dodić, J.,
Šimurina, O. (2005). Upoređenje kvaliteta domaćeg i uvoznog pekarskog kvasca. *Žito-hleb*, 32 (6), 205–211.
- Број хетероцитата: 0

83. Lević, Lj., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Kuljanin, T. (2005). Promena reoloških osobina testa i parametara kvaliteta pšeničnog hleba sa dodatkom melase šećerne repe. Časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi/ PTEP, 9 (5), 129–131.
Број хетероцитата: 0
84. **Šimurina, O.**, Mastilović, J., Milošević, S., Filipčev, B. (2006). Tehnološki aspekti delovanja pojedinih aditiva i enzima na kvalitete hleba u zavisnosti od kvaliteta brašna. Žito-hleb, 33 (3–4), 61–68.
Број хетероцитата: 0
85. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Lević, Lj., Pribiš, V., Pajin, B. (2006). Melasa šećerne repe kao dodatak u proizvodnji čajnog peciva. Časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi/ PTEP, 10 (3–4), 93–96.
Број хетероцитата: 0
86. Filipčev, B., Lević, Lj., **Šimurina, O.**, Kuljanin, T. (2006). Priprema voća postupkom osmotske dehidracije u melasi šećerne repe sa ciljem njegove primene u pekarskoj industriji. Časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi/PTEP, 10 (5), 154–157.
Број хетероцитата: 2
87. Pestorić, M., Pojić, M., Mastilović, J., **Šimurina, O.**, Tasić, T., Živančev, D., Šoronja-Simović, D. (2008). Sensory evaluation of traditional bread in Vojvodina. Food Processing, Quality and Safety, 35 (3), 99–111.
Број хетероцитата: 3
88. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Psodorov, Đ., Sakač, M., Bodroža-Solarov, M., Pestorić, M., Novaković, B. (2008). Bread supplemented with herbal blend *Vitalplant*®. Food Processing, Quality and Safety, 35 (3), 113–119.
Број хетероцитата:
89. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Lević, Lj., Pribiš, V. (2008). Application of sugar beet molasses in the tea biscuits. Food Processing, Quality and Safety, 35 (4), 201–206.
Број хетероцитата: 0

M60 – ЗБОРНИЦИСКУПОВАНАЦИОНАЛНОГЗНАЧАЈА

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

90. Vukobratović, R., Psodorov, Đ., Mitrić, Lj., **Gajić, O.**, Gnip, M. (1996). Domaća i strana oprema u funkciji fleksibilne proizvodnje i proširenje asortimana proizvoda od žita i brašna. Savetovanje Proizvodnja i prerada žita i brašna, domaći potencijali – svetski kvalitet, Novi Sad, Yugoslavia, april 1996, 199–208.
Број хетероцитата: 0
91. Bojat, S., Vukobratović, R., Grujić, O., **Šimurina, O.** (1998). The application of brewer's spent grain in the production of special bread types. 3rd International Symposium Interdisciplinary Regional Research, Novi Sad, Yugoslavia, September 1998, 237–240.
Број хетероцитата: 0

92. **Šimurina, O.**, Vukobratović, R., Bojat, S., Matković, K., Gnip, M. (1998). Production and freezing of partially baked bakery products. 3rd International Symposium Interdisciplinary Regional Research, Novi Sad, Yugoslavia, September 1998, 241–243.
Број хетероцитата: 0
93. Vukobratović, R., **Šimurina, O.**, Bodroža-Solarov, M., Matković, K., Pešić, V. (1998). Use of amaranthus sp. in the production of special bakery products. 3rd International Symposium Interdisciplinary Regional Research, Novi Sad, Yugoslavia, September 1998, 245–249.
Број хетероцитата: 0
94. Sarić, M., Psodorov, Đ., Gnip, M., Pojić, M., **Šimurina, O.**, Pestorić, M. (1998). Interrelation of methods for evaluation of wheat varieties quality for special purpose at recognition. 3rd International Symposium Interdisciplinary Regional Research, Novi Sad, Yugoslavia, September 1998, 253–257.
Број хетероцитата: 0
95. Sarić, M., Bojat, S., **Šimurina, O.**, Pestorić, M. (1998). Quality of kernel, flour and bread – problems and solutions. 3rd International Symposium Interdisciplinary Regional Research, Novi Sad, Yugoslavia, September 1998, 259–263.
Број хетероцитата: 0
96. Vukobratović, R., **Šimurina, O.**, Psodorov, Đ., Đurić, V., Matković, K. (1999). Pre-baked and frozen bakery products. Second Croatian Congress of Cereal Technologists *Brasno-Kruh '99*, Opatija, Yugoslavia, 26–29 October, 1999, 122–129.
Број хетероцитата: 0
97. Bojat, S., Vukobratović, R., **Šimurina, O.** (2000). Flaxseed in the production of special kinds of bakery goods. 14th International Congress *Cereal-Bread 2000*, Novi Sad, Yugoslavia, June 2000, 177–181.
Број хетероцитата: 0
98. **Šimurina, O.**, Vukobratović, R., Bojat, S., Bodroža-Solarov, M. (2000). *Amaranthus* sp. seed in the production of special kinds of bakery goods. 14th International Congress *Cereal-Bread 2000*, Novi Sad, Yugoslavia, June 2000, 182–184.
Број хетероцитата: 0
99. Psodorov, Đ., Kaluđerski, G., Mastilović, J., **Šimurina, O.** (2000). Packing of bread in modified atmosphere with the application of oxygen absorbent. 14th International Congress *Cereal-Bread 2000*, Novi Sad, Yugoslavia, June 2000, 212–216.
Број хетероцитата: 0
100. Bodroža-Solarov, M., **Šimurina, O.**, Vukobratović, R., Bojat, S. (2000). *Amaranthus* sp. seed in food industry. 14th International Congress *Cereal-Bread 2000*, Novi Sad, Yugoslavia, June 2000, 242–244.
Број хетероцитата: 0
101. Kuč, R., Bodroža-Solarov, M., **Šimurina, O.**, Psodorov, Đ. (2000). Fatty acid composition of *Amaranthus* sp. seed oil. 14th International Congress *Cereal-Bread 2000*, Novi Sad, Yugoslavia, June 2000, 268–270.
Број хетероцитата: 0

102. Brkić, D., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M. (2001). Primena lekovitog i aromatičnog bilja u proizvodnji pekarskih proizvoda. 1st International Symposium *Food in the 21st Century*, Subotica, Yugoslavia, novembar 2001, 422–425.
Број хетероцитата: 0
103. Bojat, S., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Pestorić, M. (2001). Pобољшање nutritivne вредности peciva od lisnatog testa. 1st International Symposium *Food in the 21st Century*, Subotica, Yugoslavia, novembar 2001, 553–556.
Број хетероцитата: 0
104. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Psodorov, Đ., Mastilović, J. (2001). Novi snеk proizvodi povećane nutritivne i zdravstvene вредности. 1st International Symposium *Food in the 21st Century*, Subotica, Yugoslavia, novembar 2001, 561–565.
Број хетероцитата: 0
105. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Mastilović, J. (2001). Primena nekih замена za šećer i masti u proizvodnji čajnog peciva za dijabetičare. 1st International Symposium *Food in the 21st Century*, Subotica, Yugoslavia, novembar 2001, 570–574.
Број хетероцитата: 0
106. Bodroža-Solarov, M., Ćupina, B., **Šimurina, O.** (2001). Sadržaj pepela, gvožđa, kalcijuma u listu semenu *Amaranthus* sp. 1st International Symposium *Food in the 21st Century*, Subotica, Yugoslavia, novembar 2001, 681–684.
Број хетероцитата: 0
107. Mastilović, J., **Šimurina, O.**, Psodorov, Đ. (2002). Aditivi, arome i enzimski preparati u pekarskoj industriji. Simpozijum *Aditivi, arome i enzimski preparati za prehrambene proizvode–nova zakonska regulativa*, Beograd, Yugoslavia, mart 2002, 161–176.
Број хетероцитата: 0
108. **Šimurina, O.**, Psodorov, Đ., Miljanić, S. (2004). Priprema *Vitalpeka* u proizvodnji hleba i peciva. 45. Savetovanje *Proizvodnja i prerada uljarica*, Petrovac na moru, Srbija i Crna Gora, juni 2004, 287–292.
Број хетероцитата: 0
109. **Šimurina, O.**, Bodroža-Solarov, M., Filipčev, B. (2004). Expanded seed of *Amaranthus cruentus* as a component in speciality bread formulations. 2nd Central European Meeting and 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Croatia, 17–20 October, 2004, 196–198.
Број хетероцитата: 0
110. Bodroža-Solarov, M., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Mastilović, J. (2004). Confectionery based on popped *Amaranthus cruentus* seed. 2nd Central European Meeting and 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Croatia, 17–20 October, 2004, 203–205.
Број хетероцитата: 0
111. Psodorov, Đ., **Šimurina, O.**, Bodroža-Solarov, M., Filipčev, B. (2004). Application of herbal extracts in the production of bakery products. 2nd Central European Meeting and 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Croatia, 17–20 October, 2004, 206–209.
Број хетероцитата: 0

112. Psodorov, Đ., **Šimurina, O.**, Torbica, A., Mastilović, J., Bodroža-Solarov, M., Filipčev, B. (2004). Teacookies supplemented with medicinal herbas. 2nd International Congress *Flour-Bread '03* and 4th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, November 2003, printed 2004, 299–305.
Број хетероцитата: 0
113. Bodroža-Solarov, M., Mastilović, J., **Šimurina, O.**, Filipčev, B. (2004). Effect of rainfall on technological characteristic of wheat. III International Eco-conference *Safe Food*, NoviSad, Serbia and Montenegro, September 2004, 69–74.
Број хетероцитата: 0
114. Bodroža-Solarov, M., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Kevrešan, Ž., Vujačić, V. (2006). Nutritive value of bread with the addition of *Amaranthus sp.* expandates. IV International Eco-conference *Safe Food*, Novi Sad, Serbia, September 2006, 357–361.
Број хетероцитата: 0
115. **Šimurina, O.**, Đorđević, S., Arsić, I., Filipčev, B., Ristić, M., Bodroža-Solarov, M., Psodorov, Đ. (2006). Production of bread supplemented with herbal mixture *Vitalplant*® for metabolism improvement. IV International Eco-conference *Safe Food*, Novi Sad, Serbia, September 2006, 375–379.
Број хетероцитата: 0
116. Savić, D., **Šimurina, O.**, Cvetković, D., Filipčev, B., Mastilović, J. (2006). Production and application of sour dough in the preparation of wheat bread. 3rd International Congress *Flour-Bread '05* and 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 2005, printed 2006, 98–103.
Број хетероцитата: 1
117. Bodroža-Solarov, M., Lević, Lj., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Mastilović, J. (2006). Physicochemical characteristics of *Amaranhtus cruentus* extrudate. 3rd International Congress *Flour-Bread '05* and 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 2005, printed 2006, 147–152.
Број хетероцитата: 0
118. Psodorov, Đ., **Šimurina, O.**, Runjajić-Antić, D., Arsić, I., Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M. (2006). New bakery products with the addition of medical herbs. 3rd International Congress *Flour-Bread '05* and 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 2005, printed 2006, 177–181.
Број хетероцитата: 0
119. Lević, Lj., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Svrzić, G., Mastilović, J. (2006). Supplementing speciality breads with sugar beet molasses. 3rd International Congress *Flour-Bread '05* and 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 2005, printed 2006, 246–252.
Број хетероцитата: 1
120. Bodroža-Solarov, M., Dimić, E., Romanić, R., Psodorov, Đ., Filipčev, B., **Šimurina, O.** (2006). Functional components of cold-pressed amaranthus sp. seed oil. 4th Conference on Medicinal and Aromatic Plants of South-East European Countries, Iași, Romania, 28–31 May, 2006, 360–363.
Број хетероцитата: 0

121. Psodorov, Đ., **Šimurina, O.**, Arsić, I., Đorđević, S., Runjajić-Antić, D., Ristić, M., Bodroža-Solarov, M., Filipčev, B. (2006). Effect of herbal mixture *Gastroherb*[®] on the quality of pizza crusts. 4th Conference on Medicinal and Aromatic Plants of South-East European Countries, Iași, Romania, 28–31 May, 2006, 494–498.
Број хетероцитата: 0
122. **Šimurina, O.**, Bodroža-Solarov, M., Filipčev, B., Lević, Lj. (2007). Hleb sa dodatkom brašna *Amaranthus sp.* i semenki uljarica. 48. Savetovanje *Proizvodnja i prerada uljarica*, Herceg Novi, Crna Gora, juni 2007, 185–190.
Број хетероцитата: 0
123. Mastilović, J., **Šimurina, O.**, Filipčev, B. (2008). Effect of amylase and oxidase on dough rheology and bread volume using wheat flour with different quality attributes. 4th International Congress *Flour-Bread '07* and 6th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 2007, printed 2008, 30–36.
Број хетероцитата: 0
124. Bodroža-Solarov, M., Balaž, F., Bagi, F., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Mastilović, J. (2010). Effect of hulls on grain modul infestation in *Triticum aestivum* ssp. spelta from organic trial. 45th Croatian and 5th International Symposium on Agriculture, Opatija, Croatia, February 2010, 51–54.
Број хетероцитата: 5
125. **Šimurina, O.**, Sedej, I., Sakač, M., Hadnađev, M., Filipčev, B., Pestorić, M., Pribiš, V. (2010). Cracker produced from wholegrain buckwheat flour. 5th International Congress *Flour-Bread '09* and 7th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 2009, printed 2010, 84–91.
Број хетероцитата: 0
126. Pestorić, M., Pojić, M., Mastilović, J., **Šimurina, O.**, Živković, J., Filipčev, B., Šarović, J. (2010). Consumers' perception of traditional bread. 5th International Congress *Flour-Bread '09* and 7th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 2009, printed 2010, 402–408.
Број хетероцитата: 0
127. Pestorić, M., Pojić, M., Sakač, M., Mastilović, J., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Sedej, I. (2010). Evaluation of dark bread quality by sensory method. 5th International Congress *Flour-Bread '09* and 7th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 2009, printed 2010, 532–538.
Број хетероцитата: 0
128. Sedej, I., Sakač, M., Mandić, A., Mišan, A., Pestorić, M., **Šimurina, O.**, Filipčev, B. (2012). Sensory evaluation of new gluten-free buckwheat crackers. 6th International Congress *Flour-Bread '11* and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 2011, printed 2012, 126–134.
Број хетероцитата: 0
129. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Ikonić, B., Jevtić-Mučibabić, R., Bodroža-Solarov, M., Plavšić, D., Psodorov, Đ. (2012). Effect of transglutaminase and ascorbic acid on the properties of dough and bread made from low quality flour. 6th International Congress

Flour-Bread '11 and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 2011, printed 2012,227–235.

Број хетероцитата: 0

130. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Mišljenović, N., Koprivica, G., Bodroža-Solarov, M., Plavšić, D. (2012). Bread enriched with ingredients based on fruits pre-treated with osmotic dehydration in sugar beet molasses. 6th International Congress *Flour-Bread '11* and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 2011, printed 2012,236–244.

Број хетероцитата: 0

131. Mišan, A., Sakač, M., Mandić, A., Sedej, I., Psodorov, Đ., Kabić, D., **Šimurina, O.** (2012). Medicinal plant as functional ingredients in formulation of cookies. 6th International Congress *Flour-Bread '11* and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 2011, printed 2012,345–350.

Број хетероцитата: 0

132. Plavšić, D., Psodorov, Đ., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Šarić, Lj., Čabarkapa, I., Košutić, M. (2012). Microbiological safety of buckwheat products. 6th International Congress *Flour-Bread '11* and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 2011, printed 2012,384–393.

Број хетероцитата: 0

133. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Cvetković, B., Živković, J., Nježić, Z. (2013). Modelling the effects of vital wheat gluten and water content on crumb texture of bread with beet molasses using response surface methodology approach. 3rd International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Zvornik, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, mart 2013, 206–214.

Број хетероцитата: 0

134. Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Kuljanin, T. (2013). Mineral substances in sugar beet molasses. 3rd International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Zvornik, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, mart 2013, 275–280.

Број хетероцитата: 0

135. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Bodroža-Solarov, M., Jevtić-Mučibabić, R. (2013). Physical and textural properties of gingerbread cookies supplemented with common buckwheat. 3rd International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Zvornik, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, mart 2013, 608–615.

Број хетероцитата: 0

136. **Šimurina, O.**, Popov, S., Nježić, Z., Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M. (2013). Optimization of the viscoelasticity of wheat dough using enzyme preparations. 40th International Conference of Slovak Society of Chemical Engineering, Tatranské Matliare, Slovakia, May 2013, 870–879.

Број хетероцитата: 0

137. Vukobratović, R., Psodorov, Đ., Mitrić, Lj., **Gajić, O.**, Gnip M. (1996). Domaća i strana oprema u funkciji fleksibilne proizvodnje i proširenja asortimana proizvoda od žita i brašna. XII Savetovanje *Žito hleb '96*, Novi Sad, Jugoslavija, april 1996, 6.
Број хетероцитата: 0
138. Bojat, S., Miljuš, G., Đukić, Lj., **Gajić, O.**, Vujković, I. (1996). Uticaj namenskog dodatka i pakovanja na kvalitet peciva od zamrznutog kvasnog testa. XII Savetovanje *Žito hleb '96*, Novi Sad, Jugoslavija, april 1996, 37.
Број хетероцитата: 0
139. Dozet, J., Tot, N., Jovanov, S., Eremić, S., **Gajić, O.** (1996). Novi domaći dodatak za poboljšanje kvaliteta i očuvanje svežine hleba i peciva. XII Savetovanje *Žito hleb '96*, Novi Sad, Jugoslavija, april 1996, 37.
Број хетероцитата: 0
140. **Gajić, O.**, Psodorov, Đ., Dozet, J. (1996). Mogućnosti primene suvog instant kvasca *Fermipan* u pekarskoj industriji. Savetovanje *Pravci unapređenja industrije prerade žita i brašna*, Tara, Jugoslavija, novembar 1996, 13.
Број хетероцитата: 0
141. Vukobratović, R., **Gajić, O.**, Bodroža-Solarov, M., Nikolić, M. (1996). Seme amarantusa u izradi pekarskih proizvoda. IX Jugoslovenski kongres o ishrani, Kotor, Jugoslavija, oktobar 1996, 159.
Број хетероцитата: 0
142. Bojat, S., Šarić, M., **Gajić, O.** (1997). Mogućnosti poboljšanja kvaliteta pekarskih proizvoda od pšenice roda 1997. godine. IV Jesenje savetovanja *Kvalitet pšenice žetve 1997. godine*, Kopaonik, Jugoslavija, oktobar 1997.
Број хетероцитата: 0
143. **Gajić, O.**, Dozet, J., Vukobratović, R. (1997). Potencijal pšenice roda 1997. godine u namenskoj preradi. IV Jesenje savetovanja *Kvalitet pšenice žetve 1997. godine*, Kopaonik, Jugoslavija, oktobar 1997.
Број хетероцитата: 0
144. Dozet, J., Kaluđerski, G., **Gajić, O.** (1997). Probno pečenje – značaj metode i primena u oceni kvaliteta sirovina i razvoju tehnologije pekarske proizvodnje. Savetovanje *ICC – Jugoslavija*, Novi Sad, Jugoslavija, maj 1997, 30.
Број хетероцитата: 0
145. Vukobratović, R., **Šimurina, O.**, Matković, K. (1998). Uticaj režima pripreme na kvalitet delimično pečenih i zamrznutih pekarskih proizvoda. XIII Savetovanje *Žito hleb '98*, Novi Sad, Jugoslavija, april 1998, 38.
Број хетероцитата: 0
146. Matković, K., Mastilović, J., Grubor, M., **Šimurina, O.** (1998). Prometni kvalitet merkantilne pšenice žetve 1998. godine. V Jesenje savetovanje *Kvalitet merkantilne pšenice žetve 1998. godine*, Panonija, Jugoslavija, oktobar 1998, 1.
Број хетероцитата: 0
147. Vukobratović, R., Mastilović, J., **Šimurina, O.** (1998). Preporuke za proizvodnju lisnatog testa od brašna pšenice žetve 1998. godine. V Jesenje savetovanje *Kvalitet merkantilne pšenice žetve 1998. godine*, Panonija, Jugoslavija, oktobar 1998, 6.

- Број хетероцитата: ...
148. **Šimurina, O.**, Mastilović, J., Grubor, M., Matković, K. (1998). Tehnološki kvalitet brašna od pšenice žetve 1998. godine. V Jesenjesavetovanje *Kvalitet merkantilne pšenice žetve 1998. godine*, Panonija, Jugoslavija, oktobar 1998, 10.
- Број хетероцитата: 0
149. Bojat, S., Šarić, M., **Šimurina, O.** (1998). Mogućnosti poboljšanja kvaliteta hleba od pšenice roda 1998. godine. V Jesenjesavetovanje *Kvalitet merkantilne pšenice žetve 1998. godine*, Panonija, Jugoslavija, oktobar 1998, 13.
- Број хетероцитата: 0
150. Matković, K., Mastilović, J., Grubor, M., **Šimurina, O.**, Pojić, M., Psodorov, Đ. (1999). Prometna vrednost pšenice žetve 1999. godine. VI Jesenje savetovanje *Kvalitet pšenice 1999. godine*, Novi Sad, Jugoslavija, septebar 1999, 4.
- Број хетероцитата: 0
151. Pojić, M., Mastilović, J., Psodorov, Đ., Matković, K., Grubor, M., **Šimurina, O.** (1999). Mlevni potencijal pšenice žetve 1999. godine. VI Jesenje savetovanje *Kvalitet pšenice 1999. godine*, Novi Sad, Jugoslavija, septebar 1999, 5.
- Број хетероцитата: 0
152. **Šimurina, O.**, Grubor, M., Mastilović, J., Matković, K., Pojić, M., Psodorov, Đ. (1999). Potencijal pšenice žetve 1999. godine u preradi brašna. VI Jesenje savetovanje *Kvalitet pšenice 1999. godine*, Novi Sad, Jugoslavija, septebar 1999, 12.
- Број хетероцитата: 0
153. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Bojat, S., Mastilović, J. (2001). Kvalitet pšenice roda 2001. godine sa aspekta prerade u pekarstvu. VII Jesenje savetovanje *Kvalitet pšenice roda 2001. godine*, Borsko jezero, Jugoslavija, oktobar 2001.
- Број хетероцитата: 0
154. **Šimurina, O.**, Bojat, S., Filipčev, B. (2001). Poboljšanje kvaliteta peciva od lisnatog testa od pšenice roda 2001. godine. VII Jesenje savetovanje *Kvalitet pšenice roda 2001. godine*, Borsko jezero, Jugoslavija, oktobar 2001.
- Број хетероцитата: 0
155. Bojat, S., **Šimurina, O.**, Filipčev, B. (2001). Mogućnosti poboljšanja kvaliteta hleba od pšenice roda 2001. godine. VII Jesenje savetovanje *Kvalitet pšenice roda 2001. godine*, Borsko jezero, Jugoslavija, oktobar 2001.
- Број хетероцитата: 0
156. Brkić, D., **Šimurina, O.**, Tandirović, M. (2001). Funkcionalna hrana: naučni koncept i naša iskustva. 7. Manifestacija *Dani lekovitog bilja*, Beograd, Jugoslavija, oktobar 2001, 35.
- Број хетероцитата: 0
157. Psodorov, Đ., **Šimurina, O.**, Bodroža-Solarov, M., Filipčev, B. (2004). Čajno pecivo sa dodatkom lekovitog bilja – proizvod povećane nutritivne i zdravstvene vrednosti. XXVI Savetovanje o lekovitim i aromatičnim biljkama i VIII Dani lekovitog bilja, Bajna Bašta, Srbija i Crna Gora, septembar 2004.
- Број хетероцитата: 0
158. **Šimurina, O.**, Psodorov, Đ., Filipčev, B., Milošević, S. (2004). Prilog rešavanju problema pecivnih svojstava brašna od pšenice roda 2004. godine. X jesenje savetovanje *Aktuelna*

problematika u industriji prerade žita i brašna, Novi Sad, Srbija i Crna Gora, oktobar 2004.

Број хетероцитата: 0

159. Bodroža-Solarov, M., Mastilović, J., Psodorov, Đ., Šarić, M., **Šimurina, O.**, Pojić, M., Torbica, A. (2004). Kvalitet pšenice i brašna u toku poslednje decenije. X jesenje savetovanje *Aktuelna problematika u industriji prerade žita i brašna*, Novi Sad, Srbija i Crna Gora, oktobar 2004.

Број хетероцитата: 0

160. Mastilović, J., Psodorov, Đ., **Šimurina, O.**, Dodić, J. (2004). Supplying of restaurants with bread and baked goods from the aspect of modern bakery trends. International Scientific Meeting *Contemporary Trends in Tourism, Hotel Industry and Gastronomy 2004*, Novi Sad, Serbia and Montenegro, oktobar 2004.

Број хетероцитата: 0

161. Psodorov, Đ., Bodroža-Solarov, M., **Šimurina, O.** (2004). Bread, rolls, and cookies with medicinal herbs for use by obesity, anemia and diabetes sufferers. International Scientific Meeting *Contemporary Trends in Tourism, Hotel Industry and Gastronomy 2004*, Novi Sad, Serbia and Montenegro, oktobar 2004.

Број хетероцитата: 0

162. Bodroža-Solarov, M., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Psodorov, Đ. (2005). Popped *Amaranthus cruentus* seed as a base for special confectionery products. International Scientific Symposium *Contemporary Trends in Tourism, Hotel Management and Gastronomy 2005*, Novi Sad, Serbia and Montenegro, September 2005, 38.

Број хетероцитата: 0

163. Psodorov, Đ., **Šimurina, O.**, Runjajić-Antić, D., Arsić, I., Đorđević, S., Filipčev, B., Ristić, M. (2005). Bread supplemented with herbal mixture that enhances metabolism and regulates body weight. International Scientific Symposium *Contemporary Trends in Tourism, Hotel Management and Gastronomy 2005*, Novi Sad, Serbia and Montenegro, September 2005, 39.

Број хетероцитата: 0

164. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Cvetković, D., Psodorov, Đ. (2005). Quality of bread made with kefir grains. International Scientific Symposium *Contemporary Trends in Tourism, Hotel Management and Gastronomy 2005*, Novi Sad, Serbia and Montenegro, September 2005, 39.

Број хетероцитата: 0

165. Savić, D., **Šimurina, O.**, Cvetković, D., Filipčev, B., Joković, N., Bodroža-Solarov, M., Psodorov, Đ. (2005). Improving aroma of wheat bread using sour dough processing method. International Scientific Symposium *Contemporary Trends in Tourism, Hotel Management and Gastronomy 2005*, Novi Sad, Serbia and Montenegro, September 2005, 40.

Број хетероцитата: 0

166. **Šimurina, O.**, Mastilović, J. (2005). Pecivna svojstva pšenicereoda 2005. XII Jesenje savetovanje *Proizvodnja i prerada pšenice u uslovima tranzicije*, Krivaja, Srbija i Crna Gora, septembar 2005.

- Број хетероцитата: 0
167. Psodorov, Đ., Arsić, I., Đorđević, S., Runjajić-Antić D., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Ristić, M. (2007). Karakterizacija hleba i peciva sa biljnim dodacima. Prvi kongres dijetetskih suplementima, Beograd, Srbija, mart 2007, 25.
- Број хетероцитата: 0
168. Mišan, A., **Šimurina, O.**, Psodorov, Đ., Sakač, M., Sedej, I., Mandić, A., Kevrešan, Ž. (2008). Antioksidativna aktivnost *Gastroherb*[®] i *Vitalplant*[®] biljnih mešavina. XII Danilekovitog bilja Sa vremenafitoterapija – odsirovine dogotovog proizvoda, Beograd-Kosmaj, Srbija, septembar 2008, 89.
- Број хетероцитата: 0
169. **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* and 9th Croatia Congress of Cereal Technologists *Brašno–Kruh '13*, Opatija, Croatia, Oktober 2013, 43.
- Број хетероцитата: 0
170. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Bodroža-Solarov, M., Grbić, J. (2013). Investigation of stress relaxation parameters during the storage of gingerbread cookies made from spelt wheat. 7th International Congress *Flour–Bread '13* and 9th Croatia Congress of Cereal Technologists *Brašno–Kruh '13*, Opatija, Croatia, Oktober 2013, 66.
- Број хетероцитата: 0
171. Pestorić, M., Mišan, A., **Šimurina, O.**, Jambrec, D., Filipčev, B., Sakač, M., Pojić, M. (2013). Consumer acceptance of the cookies enriched with a digestion stimulating medicinal plant mixture. 7th International Congress *Flour–Bread '13* and 9th Croatia Congress of Cereal Technologists *Brašno–Kruh '13*, Opatija, Croatia, Oktober 2013, 70.
- Број хетероцитата: 0
172. Živković, J., Nježić, Z., Cvetković, O., **Šimurina, O.**, Filipčev, B. (2013). Investigation of quantity, quality and usage of leftover bread in human and animal nutrition. 7th International Congress *Flour–Bread '13* and 9th Croatia Congress of Cereal Technologists *Brašno–Kruh '13*, Opatija, Croatia, Oktober 2013, 81.
- Број хетероцитата: 0

M70 (6) Одбрањена докторска дисертација

173. **Šimurina, O.** (2013). Optimizacija koncentracije organskih kiselina i enzimskih preparata u biohemijskom matriksu supstandardnog kvaliteta. Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu, Novi Sad, 1–171.
- Број хетероцитата: 0

M80 – ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M82 (6) Нова производна линија, нови материјал, индустријски прототип, ново прихваћено решење проблема у области макроекономског, социјалног и проблема одрживог производног развоја уведени у производњу (уз доказ)

174. **Šimurina, O.**, Sakač, M., Sedej, I., Psodorov, Đ., Mandić, A., Mišan, A., Pestorić, M. (2009). Hleb sa lanenim semenom i biljnom mešavinom *Vitalplant* za poboljšanje metabolizma i regulisanja telesne težine. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u AD Pekara "Kikinda", Kikinda i u SZTR "Zlatni dukat", Veternik, 2009.
175. **Šimurina, O.**, Sakač, M., Sedej, I., Mandić, A., Mišan, A., Pestorić, M., Milovanović, I. (2009). Krekeri od integralnog heljdinog brašna bez glutena. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u AD Pekara "Kikinda", Kikinda i u SZTR "Zlatni dukat", Veternik, 2009.
176. **Šimurina, O.**, Mišan, A., Sakač, M., Psodorov, Đ., Sedej, I., Mandić, A., Pestorić, M. (2010). Keks sa biljnom mešavinom "Vitalplant" za poboljšanje metabolizma i regulisanje telesne težine. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u AD Pekara "Kikinda", Kikinda i u SZTR "Zlatni dukat", Veternik, 2010.
177. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Sedej, I., Sakač, M., Mandić, A., Pestorić, M., Mišan, A. (2010). Medenjaci od integralnog heljdinog brašna. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u AD Pekara "Kikinda", Kikinda i u SZTR "Zlatni dukat", Veternik, 2010.
178. Bodroža-Solarov, M., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Psodorov, Đ., Sakač, M., Mišan, A., Košutić, M., Šarić, Lj., Milovanovića, I., Jovanov, P. (2010). Puffed *Amaranthus sp.*–gluten free. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u PG "Jevtić", Bačko Gradište, 2010.

179.

M84 (3) Битно побољшан постојећи производ или технологија (уз доказ)

180. **Šimurina, O.**, Sakač, M., Sedej, I., Mandić, A., Mišan, A., Pestorić, M., Beljkaš, B. (2009). Hleb od integralnog heljdinog brašna. Bitno poboljšan postojeći proizvod je prihvaćen i proizvodi se u AD Pekara "Kikinda", Kikinda i u SZTR "Zlatni dukat", Veternik, 2009.

M90 ПАТЕНТИ

M92 (8) Реализован патент, сој, сорта или раса, архитектонско, грађевинско или урбанистичко ауторско дело

181. **Šimurina, O.**, Sakač, M., Sedej, I., Psodorov, Đ., Mandić, A., Mišan, A., Pestorić, M., Tadić, V., Đurendić-Brenesel, M., Pilija, V., Milić, M., Popović, T., Arsić, A., Arsić, I. (2013). Hleb sa lanenim semenom i biljnom mešavinom za poboljšanje metabolizma i regulisanje telesne težine. Registar patenata Zavoda za intelektualnu svojinu po rešenju broj 52819 od 18.072013.g.

**БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПРЕСЕДНИЦА НАУЧНОГ ВЕЋА
НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР
ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (бр. одлуке 2/9-3/3-6 од**

15.10.2018од15.10.2018.)

**M10 – МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСKE СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ,
ЛЕКСИКОГРАФСKE И КАРТОГРАФСKE ПУБЛИКАЦИЈЕ
МЕЋУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА**

**M13 (7) Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику
водећег међународног значаја**

182. Pestorić, M., Filipčev, B., Mišan, A., **Šimurina, O.** (2017). Food Application of Medicinal Plants: The Use of „Vitalplant“ Herbal Mixture in Cereal-Based Products. In: Medicinal Plants Production, Cultivation and Uses, A. Matthias, N. Laisné (Eds.), Herbs and Herbalism, Nova Science Publishers Inc, NY, USA, pp. 135–209.
Број хетероцитата: 0

M20 – РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЋУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

183. Mišan, A., Petelin, A., Stubelj, M., Mandić, A., **Šimurina, O.**, Pojić, M., Milovanović, I., Jakus, T., Filipčev, B., Jenko Pražnikar, Z. (2017). Buckwheat – enriched instant porridge improves lipid profile and reduces inflammation in participants with mild to moderate hypercholesterolemia. Journal of Functional Foods, 36, 186–194.
doi: 10.1016/j.jff.2017.06.056
SCI 2017 Food Science & Technology 16/133; IF 2017: 3,470
Број хетероцитата: 13

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

184. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Bodroža-Solarov, M. (2014). Quality of gingernut type biscuits as affected by varying fat content and partial replacement of honey with molasses. Journal of Food Science and Technology, Mysore, 51 (11), 3163–3171.
doi: 10.1007/s13197-012-0805-x
SCI 2014 Food Science & Technology, 28/122; IF 2014: 2,203
Број хетероцитата: 12
185. Stokić, E., Mandić, A., Sakač, M., Mišan, A., Pestorić, M., **Šimurina, O.**, Jambrec, D., Jovanov, P., Nedeljković, N., Milovanović, I., Sedej, I. (2015). Quality of buckwheat-enriched wheat bread and its antihyperlipidemic effect in statin treated patient. LWT-Food Science and Technology, 63 (1), 556–561.
doi: 10.1016/j.lwt.2015.03.023
SCI 2015 Food Science & Technology 23/125; IF 2015: 2,711
Број хетероцитата: 27

186. Pestorić, M., Sakač, M., Pezo, L., Škrobot, D., Nedeljković, N., Jovanov, P., **Šimurina, O.**, Mandić, A. (2017). Physicochemical characteristics as the markers in predicting the self-life of gluten-free cookies. *Journal of Cereal Science*, 77, 172–179.
doi:10.1016/j.jcs.2017.08.013
SCI 2015 Food Science & Technology 30/125; IF 2015: 2,402
Број хетероцитата: 8

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

187. Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T., **Šimurina, O.**, Filipčev, B. (2013). Empirical and fundamental rheological properties of wheat flour dough as affected by different climatic conditions. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 15, 1381–1391.
doi: -
http://jast-old.modares.ac.ir/article_10219_1b85142bb324bbe31db873da11b3f1d2.pdf
SCI 2012 Agriculture, Multidisciplinary 26/57; IF 2012: 0,685
Број хетероцитата: 10
188. 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; IF 2013: 1,354
Број хетероцитата: 8
189. Pestorić, M., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Jambrec, D., Belović, M., Mišan, A., Nedeljković, N. (2015). Relationship of physicochemical characteristics with sensory profile of cookies enriched with medicinal herbs. *International Journal of Food Properties*, 18 (12), 2699–2712.
doi: 10.1080/10942912.2015.1004586
SCI 2015 Food Science & Technology 53/125; IF 2015: 1,586
Број хетероцитата: 6
189. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Dapčević Hadnađev, T., Jevtić-Mučibabić, R., Filipović, V., Lončar, B. (2015). Effect of liquid (native) and dry molasses originating from sugar beet on physical and textural properties of gluten-free biscuit and biscuit dough. *Journal of Texture Studies*, 46 (5), 353–364.
doi: 10.1111/jtxs.12135
SCI 2013 Food Science & Technology 49/122; Impact factor 2013: 1,677
Број хетероцитата: 9
190. Filipčev, B., Mišan, A., Šarić, B., **Šimurina, O.** (2016). Sugar beet molasses as an ingredient to enhance the nutritional and functional properties of gluten-free cookies. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 67 (3) 249–256.
doi: 10.3109/09637486.2016.1157140
SCI 2015 Food Science & Technology 63/125; IF 2015: 1,451
Број хетероцитата: 3

191. Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Pestorić, M., **Šimurina, O.** (2017). Breadmaking performance and textural changes during storage of composite bread made from spelt wheat and different forms of amaranth grain. *Food Science and Technology International*, 23 (3), 235–244.
doi: 10.1177/1082013216683133
SCI 2015 Food Science & Technology 75/125; IF 2015: 0,991
Број хетероцитата: 7
192. Pestorić, M., Škrobot, D., Žigon, U., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Belović, M., Mišan, A. (2017). Sensory profile and preference mapping of cookies enriched with medicinal herbs. *International Journal of Food Properties*, 20 (2), 350–361.
doi: 10.1080/10942912.2016.1160922
SCI 2017 Food Science & Technology 64/133; IF 2017: 1,845
Број хетероцитата: 12
193. Šoronja-Simović, D., Šereš, Z., Nikolić, I., **Šimurina, O.**, Đorđević, M., Maravić, N. (2017). Challenges related to the application of high and low trans margarine in puff pastry production. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41 (6), 1–8.
doi:10.1111/jfpp.13265
SCI 2017 Food Science & Technology 77/133; IF 2017: 1,510.
Број хетероцитата: 5
194. Simić, M., Žilić, S., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Škrobot, D., Vančetović, J. (2018). Effects of anthocyanin-rich popping maize flour on the phenolic profile and the antioxidant capacity of mix-bread and its physical and sensory properties. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 68 (4), 299–308.
doi: 10.2478/pjfn-2018-0002
SCI 2017 Food Science & Technology 70/133; IF 2017: 1,697
Број хетероцитата: 10

M23 (3) Рад у међународном часопису

195. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Bodroža-Solarov, M. (2014). Combined effect of xylanase, ascorbic and citric acid in regulating the quality of bread made from organically grown spelt cultivars. *Journal of Food Quality*, 37, 185–195
doi: 10.1111/jfq.12081
Број хетероцитата: 11
SCI 2014 Food Science and Technology 81/122; Impact factor 2014: 0,838.
196. **Šimurina, O.**, Popov, S., Filipčev, B., Dodić, J., Bodroža-Solarov, M., Demin, M., Nježić, Z. (2014). Modelling the effects of transglutaminase and L-ascorbic acid on substandard quality wheat flour by response surface methodology. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 20 (4), 471–480.

doi: 10.2298/CICEQ121127029S

SCI 2014 Chemistry, Applied 48/72; IF 2014: 0,892

Број хетероцитата: 4

197. Pestorić, M., Mišan, A., **Šimurina, O.**, Jambrec, D., Belović, M., Gubić, J., Nedeljković, N. (2014). Sensory and instrumental properties of cookies enriched with “Vitalplant” extract. *Agro Food Industry Hi-tech*, 25 (5), 19–22.

doi: -

SCI 2013 Food Science & Technology 110/122; IF 2013: 0,294

Број хетероцитата: 2

198. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Kuljanin, T., Filipčev, B., **Šimurina, O.** (2014). Crystal growth rate dispersion in sugar batch cooling crystallization. *International Sugar Journal*, 116 (1392), 902–905.

doi: -

SCI 2012 Food Science & Technology 115/124; IF 2012: 0,242

Број хетероцитата: 0

199. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Bodroža-Solarov, M. (2015). Impact of buckwheat flour granulation and supplementation level on the quality of composite wheat/buckwheat ginger-nut-type biscuits. *Italian Journal of Food Science*, 27 (4), 495–504.

doi:10.14674/1120-1770/ijfs.v13

SCI 2015 Food Science & Technology 106/125; IF 2015: 0,504.

Број хетероцитата: 4

200. Filipčev, B., Nedeljković, N., **Šimurina, O.**, Sakač, M., Pestorić, M., Jambrec, D., Šarić, B., Jovanov, P. (2017). Partial replacement of fat with wheat in formulation of biscuits enriched with herbal blend. *Hemijska industrija*, 71 (1), 61–67.

doi:10.2298/HEMIND150922018F

SCI 2017Engineering, Chemical114/137; IF 2017: 0,591

Број хетероцитата: 4

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

201. Zahorec, J., Šoronja-Simović, D., Šereš, Z., **Šimurina, O.**, Selaković, A., Maravić, N., Filipčev, B. (2017). Effects of quantity and layers number of low *trans*margarines on puff pastry quality. *Food and Feed Research*, 44 (1) 47–55.

doi: 10.5937/FFR1701047Z

Број хетероцитата: 0

202. **Šimurina, O.**, Radunović, A., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, Šarić, Lj., Šoronja-Simović, D. (2017). Quality improvement of gluten-free bread based on soybean and enriched with sugar beet molasses. *Food and Feed Research*, 44 (1), 65–72.

doi: 10.5937/FFR1701065S

Број хетероцитата: 3

203. Šereš, Z., Šoronja-Simović, D., Grujičić, M., Kiš, F., Đorđević, M., **Šimurina, O.**, Šaranović, Ž., Maravić, N. (2017). Dietary fibres and bread: attitudes, beliefs and knowledge among young population. *Food and Feed Research*, 44 (2), 143–150.

doi: 10.5937/FFR1702143S

Број хетероцитата: 0

204. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Marić, B., Cvetković, B., Bodroža-Solarov, M. (2018). Comparative study on the physico-chemical, textural and thermal properties of instant porridge based on spelt and oats. *Food and Feed Research*, 45 (1), 27–36.

doi: 10.5937/FFR1801027S

Број хетероцитата: 0

М30 – ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

М31 (3.5) Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини

205. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Nježić, Z., Jevtić-Mučibabić, R., Živković, J., Krulj, J. (2014). The application of selected enzymes to improve the wheat flour quality. XVIII International Eco-conference *Safe Food*, Novi Sad, Serbia, 24–27 September, 2014, 345–352.

Број хетероцитата: 0

М33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

206. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Kuljanin, T., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Krulj, J. (2014). The growth rate dispersion of sucrose crystals. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014, 89–93.

Број хетероцитата: 0

207. Nježić, Z., Filipović, J., **Šimurina, O.**, Živković, J., Košutić, M. (2014). Leftover bread as a raw material in animal feed. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014, 240–244.

Број хетероцитата: 0

208. Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., **Šimurina, O.**, Pestorić, M., Jambrec, D. (2014). Quality evaluation of spelt composite breads prepared with variously processed amaranth seed. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014, 309–315.

Број хетероцитата: 0

209. Jevtić-Mučibabić, R., **Šimurina, O.**, Grbić, J., Filipčev, B., Živković, J., Cvetković, B., Kuljanin, T. (2014). Molasses as a supplement for baked products. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014, 423–428.

Број хетероцитата: 0

210. Brkljača, J., **Šimurina, O.**, Brlek, T., Krulj, J., Đisalo, 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, 429–433.

Број хетероцитата: 0

211. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Plavšić, D., Ikonić, B., Šoronja-Simović, D., Pestorić, M., Jambrec, D. (2014). Analysis of the impact of the amount of spontaneously fermented spelt dough, baker's yeast and ascorbic acid on some characteristics of spelt sourdough bread. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014, 616–622.
Број хетероцитата: 0
212. Nježić, Z., Bodroža-Solarov, M., **Šimurina, O.**, Živković, J., Kormanjoš, Š., Cvetković, B. (2015). Mixtures of withdrawn bread and corn meal for safe food. IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4–6 March, 2015, 271–277.
Број хетероцитата: 0
213. Plavšić, D., Psodorov, Đ., Šarić, Lj., Mandić, A., Čabarkapa, I., **Šimurina, O.**, Košutić, M. (2015). Mycological quality of cereal of cereal flours. IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4–6 March, 2015, 301–306.
Број хетероцитата: 0
214. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Milovanović, I., **Šimurina, O.**, Kuljanin, T., Živković, J., Filipović, J. (2015). Antioxidative potential of sugar beet molasses. IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4–6 March, 2015, 469–473.
Број хетероцитата: 0
215. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Gubić, J., Plavšić, D., Nježić, Z., Živković, J. (2015). Effect of sugar beet molasses on physical and textural properties of gluten-free biscuit. IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4–6 March, 2015, 578–585.
Број хетероцитата: 0
216. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Mišan, A., Šarić, B., Filipović, V., Lončar, B., Nećetin, M. (2015). Antioxidant activity and phenolic compounds in gluten-free cookies enriched with sugar beet molasses. IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4–6 March, 2015, 1135–1139.
Број хетероцитата: 0
217. Jambrec, D., **Šimurina, O.**, Pestorić, M., Nedeljković, N., Jovanov, P., Milovanović, I., Belović, M. (2015). Textural properties of dry tagliatelle. IV International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTEP 2015*, Divčibare, Serbia, 19–24 April, 2015, 31–33.
Број хетероцитата: 0
218. **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 (SSCHE), Tatranské Matliare, Slovakia, 25–29 May, 2015, 740–749.
Број хетероцитата: 0

219. 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, 46–51.
Број хетероцитата: 5
220. Ikonić, B., **Šimurina, O.**, Jokić, A., Pavličević, J., Šereš, Z., Zavargo, Z., Filipčev, B. (2016). Improvement of the wheat starch suspensions microfiltration process using twisted tape as turbulence promoter. III International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 25–27 October, 2016, 341–346.
Број хетероцитата: 0
221. **Šimurina, O.**, Jovanović, D., Demin, M., Filipčev, B., Šoronja-Simović, D., Ikonić, B., Pestorić, M. (2016). The increase of technological performance of flour for the production of bread. III International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 25–27 October, 2016, 484–489.
Број хетероцитата: 0
222. 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, 612–615.
Број хетероцитата: 0

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

223. Pestorić, M., Jambrec, D., Mišan, A., Sakač, M., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Nedeljković, N., Mandić, A. (2014). First insight into consumers' acceptance of the cookies enriched with a digestion stimulating medicinal plants. 3rd International Conference on Food Digestion, Wageningen, Netherlands, 11–13, March, 2014, 87.
Број хетероцитата: 0
224. Jambrec, D., Jovanov, P., Nedeljković, N., Milovanović, I., **Šimurina, O.**, Pestorić, M., Mišan, A., Sakač, M., Mandić, A., Šarić, B. (2014). Characterization of bread enriched with wholegrain buckwheat flour. 3rd International Conference on Food Digestion, Wageningen, Netherlands, 11–13, March, 2014, 96.
Број хетероцитата: 0
225. Pestorić, M., **Šimurina, O.**, Jambrec, D., Filipčev, B., Mišan, A., Belović, M., Nedeljković, N. (2014). Sensory and instrumental approaches to evaluate the quality of cookies enriched with medicinal herbs. 6rd International Conference on Sensory and Consumer research – EuroSense 2014: *A Sense of Life*, Copenhagen, Denmark, 7–10 September, 2014, 270.
Број хетероцитата: 0
226. **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. IV International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* - INOPTER 2015, Divčibare, Serbia, 19–24 April, 2015, 416.
Број хетероцитата: 0

227. Sakač, M., Mandić, A., Mišan, A., Pestorić, M., **Šimurina, O.**, Jambrec, D., Jovanov, P., Nedeljković, N., Milovanović, I. (2015). Characterization and health benefits of buckwheat-enriched wheat bread. 12th European Nutrition Conference (FENS), Berlin, Germany, 20–23 October, 2015, 407.
Број хетероцитата: 0
228. Filipović, V., Lončar, B., Nićetin, M., Knežević, V., Ačanski, M., **Šimurina, O.** (2015). Comparison of osmotic medium osmolality profiles of co- and counter – current pork meat osmotic dehydration. Conference on Food Quality and Safety, Health and Nutrition – NUTRICON 2015, Skopje, Macedonia, 19–20 November, 2015, 31–32.
Број хетероцитата: 0
229. Mandić, A., Šarić, B., Mišan, A., Nedeljković, N., **Šimurina, O.**, Pestorić, M., Jovanov, P., Sakač, M., Šarić, Lj., Kos, J. (2016). Gluten-free cookie formulation with blueberry pomace. 8th Central European Congress on *Food Food Science for Well-being*, Kyiv, Ukraine, 23–26 May, 2016, 209.
Број хетероцитата: 0
230. Janković, M., Žilić, S., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Dodig, D., Kandić, V., Vančetović, J. (2016). The effect of anthocyanin-rich maize flour on phenolic compounds content and the textural and sensory properties of composite bread. 18th World Congress of Food Science and Technology, Dublin, Ireland, 21–25 August, 2016, 161.
Број хетероцитата: 0

M50 – РАДОВИ У ЧАСОПИСИ МАНАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51(2) Радуврхунском часопису националног значаја

231. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Kuljanin, T., **Šimurina, O.**, Filipčev, B. (2013). Evaluation of industrial beet sugar crystallization in order to increase the exhaustion of molasses. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 17 (4), 163–165.
Број хетероцитата: 1
232. 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(4), 166–168.
Број хетероцитата: 1
233. Šarić, B., Nedeljković, N., **Šimurina, O.**, Pestorić, M., Kos, J., Mandić, A., Sakač, M., Šarić, Lj., Psodorov, Đ., Mišan, A. (2014). The influence of baking time and temperature on characteristics of gluten free cookies enriched with blueberry pomace. *Food and Research*, 41 (1), 39–46.
Број хетероцитата: 8
234. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Dapčević Hadnađev, T., Ikonić, B., Bodroža-Solarov, M. (2014). Modification of the rheological properties of substandard quality wheat dough with different doses of selected enzymes. *Food and Research*, 41 (2), 93–102.
Број хетероцитата: 1

235. Jambrec, D., **Šimurina, O.**, Pestorić, M., Nedeljković, N., Sakač, M., Šarić, B., Mandić, A. (2015). Feasibility of using different attachments for measuring textural properties of dry tagliatelle shaped pasta. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 19 (1), 31–33.
Број хетероцитата: 0
236. **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 (5), 236–240.
Број хетероцитата: 0
237. **Šimurina, O.**, Šarić, B., Jovanov, P., Mandić, A., Sakač, M., Dapčević Hadnađev, T., Pojić, M. (2015). Optimization of the quantity of protein components in the high-protein instant porridge. *Food and Feed Research*, 42 (1), 1–8.
Број хетероцитата: 1
238. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Šoronja-Simović, D. (2015). Effects of ascorbic acid, transglutaminase and margarine amounts on the quality of puff pastry made from spelt flour. *Food and Feed Research*, 42 (2), 101–108.
Број хетероцитата: 0
239. Pestorić, M., Pojić, M., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Torbica, A., Janić Hajnal, E. (2015). Sensory differentiation of commercially produced spaghetti. *Food and Feed Research*, 42 (2), 109–117.
Број хетероцитата: 0
240. Filipović, V., Lončar, B., Nićetin, M., Knežević, V., Ačanski, M., **Šimurina, O.** (2015). Comparison of osmotic medium osmolality profiles of co- and counter-current pork meat osmotic dehydration. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 13, 108–113.
Број хетероцитата: 0
241. Šarić, Lj., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Plavšić, D., Šarić, B., Lazarević, J., Milovanović, I. (2016). Sugar beet molasses: properties and applications in osmotic dehydration of fruits and vegetables. *Food and Feed Research*, 43 (2), 135–144.
doi: 10.5937/FFR1602135Š
Број хетероцитата: 37

M52 (1.5) Рад у истакнутом националном часопису

242. Filipčev, B., Lević, Lj., **Šimurina, O.**, Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R. (2013). Melasa šećerne repe i njena primena u obogaćivanju pekarskih i finih pekarskih proizvoda. *Hrana i ishrana*, 54 (2), 42–46.
Број хетероцитата: 0
243. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Belić, Z., Jambrec, D., Krulj, J., Brkljača, J., Pestorić, M. (2016). The influence of plant protein on the properties of dough and quality of wholemeal spelt bread. *Croatian Journal of Food Science and Technology*, 8 (2) 107–111.
Број хетероцитата: 2

M60 – ЗБОРНИЦИСКУПОВАНАЦИОНАЛНОГЗНАЧАЈА

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

244. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Grbić, J., Milovanović, I., Živković, J., **Šimurina, O.** (2013). Macroelements, toxic and essential microelements in sugar beet molasses. 15th International Conference *Meeting point of the science and practice in the fields of corrosion, materials and environmental protection* – YuCorr, Tara, Serbia, 17–20 September, 2013, 129–135.
Број хетероцитата: 0
245. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Grbić, J., Kuljanin, T., Živković, J., **Šimurina, O.**, Cvetković, B. (2014). Carbohydrates in molasses. 16th International Conference *Meeting point of the science and practice in the fields of corrosion, materials and environmental protection* – YuCorr, Tara, Serbia, 27–30 May, 2014, 170–174.
Број хетероцитата: 0
246. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Filipović, V., Cvetković, B., Nježić, Z. (2014). Utilization of sugar beet molasses as by-product of the sugar industry in the production of biscuits. 16th International Conference *Meeting point of the science and practice in the fields of corrosion, materials and environmental protection* – YuCorr, Tara, Tara, Serbia, 27–30 May, 2014, 274–279.
Број хетероцитата: 0
247. Cvetković, B., Šuput, D., Belović, M., Jevtić-Mučibabić, R., **Šimurina, O.**, Živković, J., Pezo, L. (2014). Mass transfer kinetics during osmotic dehydration of white cabbage and shelf life study. 16th International Conference *Meeting point of the science and practice in the fields of corrosion, materials and environmental protection* – YuCorr, Tara, Tara, Serbia, 27–30 May, 2014, 301–306.
Број хетероцитата: 0
248. Nežić, Z., Kormanjoš, Š., Okanović, Đ., **Šimurina, O.**, Živković, J. (2014). Protecting the briquetting and pelleting biomass. 8th International Quality Conference, Kragujevac, Serbia, 23 May, 2014, 127–132.
Број хетероцитата: 0
249. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Dapčević Hadnađev, T., Bodroža-Solarov, M., Pestorić, M., Demin, M., Nježić, Z. (2014). Effect and optimization of concentration enzymes on the viscoelasticity of substandard wheat dough. 7th International Congress *Flour-Bread '13*, Opatija, Croatia, 16–18 October, printed 2014, 110–118.
Број хетероцитата: 0
250. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Bodroža-Solarov, M., Grbić, J. (2014). Investigation of stress relaxation parameters during the storage of gingerbread cookies made from spelt wheat. 7th International Congress *Flour-Bread '13*, Opatija, Croatia, 16–18 October, printed 2014, 164–170.
Број хетероцитата: 0
251. Pestorić, M., Mišan, A., **Šimurina, O.**, Jambrec, D., Filipčev, B., Sakač, M., Pojić, M. (2014). Consumer acceptance of the cookies enriched with a digestion stimulating

medicinal plant mixture. 7th International Congress *Flour-Bread '13*, Opatija, Croatia, 16–18 October, printed 2014, 171–180.

Број хетероцитата: 0

252. Živković, J., Nježić, Z., Cvetković, B., **Šimurina, O.**, Filipčev, B. (2014). Investigation of quantity, quality and usage of leftover bread in human and nutrition. 7th International Congress *Flour-Bread '13*, Opatija, Croatia, 16–18 October, printed 2014, 233–236.

Број хетероцитата: 0

253. Belić, Z., **Šimurina, O.**, Jambrec, D. (2015). Proteinska i koncentrovana brašna soje, nutritivno i funkcionalno vredne komponente u proizvodnji hleba. 56. Savetovanje sa međunarodnim učešćem *Proizvodnja i prerada uljarica*, Herceg Novi, Crna Gora, 21–26 juni, 2015, 189–197.

Број хетероцитата: 0

254. **Šimurina, O.**, Popov, S., Filipčev, B., Nježić, Z., Pestorić, M., Jambrec, D. (2015). The characterization of high protein breakfast porridge. XI Simpozijum *Savremene tehnologije i privredni razvoj*, Leskovac, Srbija, 23–24 oktobar 2015, Leskovac, Srbija, 69–74.

Број хетероцитата: 0

255. 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. XI Simpozijum *Savremene tehnologije i privredni razvoj*, Leskovac, Srbija, 23–24 oktobar 2015, 83–88.

Број хетероцитата: 1

256. Belić, Z., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Mišan, A. (2016). Quality of high-protein porridge with soy protein concentrate. 57th Conference with International Participation *Production and Processing of Oilseeds*, Herceg Novi, Montenegro, 19–24 June, 2016, 89–94.

Број хетероцитата: 0

257. Jevtić-Mučibabić, R., Zavargo, Z., Ilić, N., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Živković, J., Kuljanin, T. (2016). Energy consumption in application of intermediate products of sugar beet processing in fermentative processes. 18th International Conference *Meeting point of the science and practice in the fields of corrosion, materials and environmental protection* – YuCorr, Tara, Serbia, 12–15 April, 2016, 125–131.

Број хетероцитата: 0

258. **Šimurina, O.**, Mišan, A., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Milovanović, I. (2016). Quality of high-protein porridge for breakfast with soy protein isolate. 18th International Conference *Meeting point of the science and practice in the fields of corrosion, materials and environmental protection* – YuCorr, Tara, Serbia, 12–15 April, 2016, 428–431.

Број хетероцитата: 0

259. Jambrec, D., Pestorić, M., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Nedeljković, N., Sakač, M. (2016). Predicting the texture of cookied pasta based on mechanical properties of dried pasta. 8th International Congress *Flour-Bread '15*, Opatija, Croatia, 29–30 October, 2015, printed 2016, 73–80.

Број хетероцитата: 0

260. Filipčev, B., Krulj, J., Brkljača, J., **Šimurina, O.**, Jambrec, D., Bodroža-Solarov, M. (2016). Fortification of gluten-free biscuits with betaine. 8th International Congress *Flour-Bread '15*, Opatija, Croatia, 29–30 October, 2015, printed 2016, 92–98.
Број хетероцитата: 3
261. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Bogdanović, B. (2017). Application of beet molasses in hard sugar cubes: effect on nutritional profile and storage behavior. XIX YuCorr, Tara, Serbia, 12–15 September, 2017, 141–146.
Број хетероцитата: 0
262. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Ilić N. (2018). By-products of fermentation of extraction juice from sugar beet in bioethanol production. 20th International Conference *Meeting point of the science and practice in the fields of corrosion, materials and environmental protection* – YuCorr, Tara, Serbia, 21–24 May, 2018, 244–248.
Број хетероцитата: 0

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

263. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Popov, S., Bodroža-Solarov, M., Nježić, Z., Dapčević Hadnađev, T., Brkljača, J. (2013). Sinergistički efekat lipaze i ksilanaze na elastičnost pšeničnog testa i kvalitet hleba. X Simpozijum *Savremene tehnologije i privredni razvoj*, Leskovac, Srbija, 22–23 oktobar, 2013, 66.
Број хетероцитата: 0
264. Pestorić, M., Jambrec, D., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Nedeljković, N. (2014). Senzorska i instrumentalna svojstva keksa obogaćenog ekstraktom lekovitog bilja. Sedmi naučno-stručni skup *InterRegiosci 2014*, Novi Sad, Srbija, maj 2014, 46.
Број хетероцитата: 0
265. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Belić, Z., Jambrec, D., Krulj, J., Brkljača, J., Pestorić, M. (2015). Influence of plant protein on dough properties and quality of wholemeal spelt bread. 8th International Congress *Flour-Bread '15*, Opatija, Croatia, October 29–30, 2015, 39.
Број хетероцитата: 0
266. Jambrec, D., Pestorić, M., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Nedeljković, N., Sakač, M. (2015). Predicting the texture of cookied pasta based on mechanical properties of dried pasta. 8th International Congress *Flour-Bread '15*, Opatija, Croatia, October 29–30, 2015, 44.
Број хетероцитата: 0
267. 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*, Opatija, Croatia, October 29–30, 2015, 47.
Број хетероцитата: 0
268. Belić, Z., **Šimurina, O.**, Jambrec, D., Filipčev, B., Pestorić, M. (2015). The effect of different types of soy flour in texture and sensory characteristics of wheat bread increased nutritional value. 8th International Congress *Flour-Bread '15*, Opatija, Croatia, October 29–30, 2015, 56.
Број хетероцитата: 0

269. Nedeljković, N., Sakač, M., Stokić, E., Pestorić, M., Mandić, A., Mišan, A., Jambrec, D., **Šimurina, O.**, Jovanov, P. (2015). Characterization of buckwheat-enriched wheat bread and its health benefits. 8th International Congress *Flour-Bread '15*, Opatija, Croatia, October 29–30, 2015, 63.
Број хетероцитата: 0
270. Janković, M., Žilić, S., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Kandić, V., Vančetović, J. (2016). Functional and technological properties of wheat bread enriched with anthocyanin-rich maize flour. Kongres o ishrani (sa međunarodnim učešćem), Beograd, Srbija, 26–28 oktobar, 2016, 233–234.
Број хетероцитата: 0

M80 - ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M82 (6) Ново техничко решење примењено на националном нивоу

271. Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T., **Šimurina, O.**, Pojić, M. (2017). Čokoladni bar za pripremu toplog napitka. Novi proizvod je prihvaćen i koristi se u reChocolize d.o.o., Novi Sad.
272. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Bodroža-Solarov, M., Pestorić, M., Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M., Živančev, D., Šoronja-Simović, D. (2017). Slani keks od integralnog speltinog brašna sa smanjenim sadržajem masnoće. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u Pekari SZTR „ZLATNI DUKAT“, Veternik.
273. Pojić, M., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M., Mišan, A. (2017). Optimizovani postupak zanatske mlinske prerade spelte. Postupak zanatske mlinske prerade spelte je optimizovan po zahtevu BIOLITUS DOO, Mošorin.
274. Simić, M., Žilić, S., Vančetović, V., **Šimurina, O.**, Kresović, B. (2018). Hleb obogaćen pigmentnim bioaktivnim jedinjenjima poreklom iz zrna plavog kukuruza. Техничко решење се примењује у пекари „МС ЧИН-КОМЕРЦ“ д.о.о. Фрање Крча 3А, Земун Поље-Београд

M83 (4) Новитехнолошки поступак (техничка решења вреднована по Правилнику о поступку и начину вредновања, и квантитативном исказивању наочноистраживачких резултата истраживача од 21. Марта 2008.)

275. Šarić, B., **Šimurina, O.**, Nedeljković, N., Milovanović, I., Kos, J., Pojić, M., Mandić, A., Sakač, M., Šarić, Lj., Jovanov, P., Pestorić, M., Jambrec, D., Ilić, N., Mišan, A. (2013). Bezglutenskikekssaaantiaterogenimefektom. Novi tehnološki postupak prihvaćen I proizvod se proizvodi u „Nutry Allergy Center“, Zemun.
276. Šarić, B., Mišan, A., Nedeljković, N., Pestorić, M., Hadnađev, M., Jovanov, P., Mandić, A., Sakač, M., **Šimurina, O.**, Jambrec, D., Milovanović, I., Šarić, Lj., Kos, J., Đilas, S. (2014). Iskorišćenjetropaboronice u formulacijibezglutenskogkekssasadodatomvrednošću. Novi tehnološki postupak prihvaćen u “Nutry Allergy Center” iz Zemuna.

M84(3) Битно побољшанотехничко решење на националном нивоу

277. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Bodroža-Solarov, M. (2013). Medenjakobogaćendodatkom melase šećerne repe. Bitno poboljšan postojeći proizvod je prihvaćen i proizvodi se u SZTR "Zlatni dukat", Veternik.
278. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Mišan, A., Nedeljković, N., Sakač, M., Pestorić, M., Šarić, B., Jambrec, D., Psodorov, Đ., Jovanov, P., Milovanović, I., Šarić, Lj., Plavšić, D., Mandić, A. (2014). Keks sa biljnom mešavinom "Vitalplant" i smanjenim sadržajem masnoće. Bitno poboljšan postojeći proizvod ili tehnologija prihvaćen i proizvodi u SZTR "Zlatni dukat", Veternik.
279. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Bodroža-Solarov, M. (2014). Kreker od spelta pšenice. Bitno poboljšan postojeći proizvod ili tehnologija prihvaćen i proizvodi se u SZTR "Zlatni dukat", Veternik.
280. Nedeljković, N., Sakač, M., Šarić, B., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Pestorić, M., Jambrec, D., Mišan, A., Psodorov, Đ., Šarić, Lj., Jovanov, P., Ilić, N., Mandić, A. (2014). Bezglutenski keks sa smanjenim sadržajem masnoće. Bitno poboljšan postojeći proizvod ili tehnologija prihvaćen i proizvodi se u "Nutry Allergy Center" iz Zemuna.
281. **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. Bitno poboljšan postojeći proizvod prihvaćen i proizvodi se u SZTR "Zlatni dukat", Veternik.
282. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Pestorić, M., Škrobot, D., Jevtić-Mučibabić, R., Krulj, J., Kojić, J. (2016). Pecivo od beskrvasnog lisnatog testa proizvedeno od brašna spelta pšenice. Bitno poboljšan postojeći proizvod prihvaćen i proizvodi se u SZTR "Zlatni dukat", Veternik.
283. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Pestorić, M., Škrobot, D. (2016). Visoko proteinski integralni hleb od spelta pšenice. Bitno poboljšan postojeći proizvod prihvaćen i proizvodi se u SZTR "Zlatni dukat", Veternik.

M87 (0,5) Пријава домаћег патента

284. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Krulj, J., Jevtić-Mučibabić, R., Nježić, Z., Đisalov, J., Brlek, T., Kojić, J. (2015). Pecivo od beskrvasnog lisnatog testa proizvedeno od brašna spelta pšenice sa smanjenim sadržajem masnoće/ Puff pastry made from wholemeal spelt flour with reduced fat content. Prijava patenta pod brojem P-2015/0804.
285. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Krulj, J., Jevtić-Mučibabić, R., Nježić, Z., Đisalov, J., Brlek, T., Kojić, J. (2015). Visoko proteinski integralni hleb od spelta pšenice/ High-protein wholemeal bread from spelt wheat. Prijava patenta pod brojem P-2015/0805.
286. Brkljača, J., Krulj, J., Bodroža-Solarov, M., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Ilić, N., Mandić, M. (2015). Nova metoda za ekstrakciju i kvantitativno određivanje sadržaja betaina u proizvodima od ceralija i pseudo ceralija/ A new method for the extraction and quantitative determination of betaine in the cereal and pseudocereal products. Prijava patenta pod brojem P-2015/0353.

M92 (12) Регистрован патент на националном нивоу

287. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M. (2018). Postupak za proizvodnju slanog keksa od spelta pšenice sa smanjenim sadžajem masnoće. Patent je upisan u Registar патената 21.12.2017.godine i objavljen u Glasniku intelektualne svojine broj 1/2018 dana 31.01.2018. Isprava o patentu broj 56413.

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ СЕДНИЦЕ НАУЧНОГ ВЕЋА НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР УЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (бр. одлуке 2/9-3/3-6 од 15.10.2018 од 15.10.2018.)

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

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

288. Filipčev, B., Đalović, I., Nježić, Z., **Šimurina, O.**, Bekavac, G., Pojić, M. (2022), Physical and milling properties of maize, Chapter 1, In: S. Singh Purewal, P. Kaur, S. Punia Bangar, K. Singh Sandhu, S. Kumar Singh, M. Kaur (Eds.), Maize: Nutritional Composition, Processing, and Industrial Uses. Taylor & Francis Group, LLC, CRC Press, pp. 2-40, 9781003245230 (eBook) <https://doi.org/10.1201/9781003245230>
Број хетероцитата: 0
289. Dapčević-Hadnadev, T., **Šimurina, O.**, Pojić, M., Pestorić, M. (2023). Traditional Bread from North Serbia, Chapter 15, In: M. Garcia-Vaquero, K. Pastor Gul Ebru Orhun, A. McElhatton, J. Miguel, F. Rocha (Eds.), Traditional European Breads, An Illustrative Compendium of Ancestral Knowledge and Cultural Heritage. Springer Nature, Switzerland AG, pp. 325-342, ISBN 978-3-031-23351-7; ISBN 978-3-031-23352-4 (eBook) <https://doi.org/10.1007/978-3-031-23352-4>
Број хетероцитата: 1

М20-РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

М21а(10) Рад међународном часопису из уметних вредности

290. Rošul, M., Đerić, N., Mišan, A., Pojić, M., **Šimurina, O.**, Halimi, C., Nowicki, M., Cvetković, B., Mandić, A., Reboul, E. (2022): Bioaccessibility and uptake by Caco-2 cells of carotenoids from cereal-based products enriched with butternut squash (*Cucurbita moschata* L.). Food Chemistry 385, 132595.

Број хетероцитата: 8

SCI 2022 Food Science & Technology 8/142; Impact factor 2022: 8,6

M21(8)Рад у врхунском међународном часопису

291. Selaković, A., Nikolić, I. Dokić, Lj., Šoronja-Simović, D., **Šimurina, O.**, Zahorec, J., Šereš, Z. (2021). Enhancing rheological performance of laminated dough with whole wheat flour by vital gluten addition. Food Science and Technology, LWT, 138, 110604.

Број хетероцитата:16

SCI2021 Food Science &Technology 28/144; Impact factor 2021: 6,295

292. Filipčev, B., Pojić, M., **Šimurina, O.**, Mišan, A., Mandić, A. (2021) Psyllium as an improver in gluten-free breads: Effect on volume, crumb texture, moisture bilding and staling kinetics. Food Science and Technology, LWT, 151, 112156.

Број хетероцитата:17

SCI2021 Food Science & Technology 28/144;Impact factor 2021: 6,295

293. Krstić, J., Nježić, Z., Kostić, M., Marić, B., **Šimurina, O.**, Stamenković, O., Veljković, V. (2022). Biodiesel production from rapeseed oil over calcined waste filter cake from sugar beet processing. Process Safety and Environmental Protection, 168, 463–473.

Број хетероцитата: 5

SCI2022 Engineering, Environmental 11/55; Impact factor 2022:7,8

294. Filipčev, B., Kojić, J., Miljanić, J., **Šimurina, O.**, Stupar, A., Škrobot, D., Travičić, V., Pojić, M. (2023): Wild Garlic (*Allium ursinum*) Preparations in the Design of Novel Functional Pasta. Foods, 12 (24), 4376.

Број хетероцитата: 1

SCI2022 Food Science&Technology 34/142; Impact factor 2022:5,2

295. Nježić, Z., Kostić, M. Marić, B., Stamenković, O., **Šimurina, O.**, Krstić, J., Veljkovic, V. (2023). Kinetics and optimization of biodiesel production from rapeseed oil over calcined waste filter cake from sugar beet processing plant. Fuel 334, 126581.

Број хетероцитата: 8

SCI2022 Engineering, Chemical 19/143; Impact factor 2022:7,4

M22(5)Рад у истакнутом међународном часопису

296. Simić, M., Žilić, S., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Škrobot, D., Vančetović, V. (2018). Effect of anthocyanin-rich popping maize flour on the phenolic profile and the antioxidant capacity of mix-bread and its physical and sensory properties. Polish Journal of Food and Nutrition Science, 68 (4), 299-308.

Publication date: 2018-12-31

Број хетероцитата: 0

SCI2018 Food Science & Technology 65/135; Impact factor 2018:1,899

297. Nikolić, N., Krasić Stojanović, M., **Šimurina, O.**, Cakić, S., Mitrović, J., Pešić, M., Karabegović, I. (2023). Regression analysis in examination the rheology properties of

dough from wheat and *Boletus edulis* flour. Journal of Food Composition and Analysis, 115, 105022.

Број хетероцитата: 0

SCI2022 Food Science & Technology 43/142; Impact factor 2022:4,3

298. Mitrović, J., Nikolić, N., Ristić, I., Karabegović, I., Savić, S., **Šimurina, O.**, Cvetković, B., Pešić, M. (2023): The chemical characterisation of nettle (*Urtica dioica* L.) seed oil. ***Natural Product Research***, 1-8.

Број хетероцитата:1

SCI2022 Chemistry, Applied 40/73; Impact factor 2022:2,2

299. Nikolić, N., Cakić, S., **Šimurina, O.** Pešić, M., Stanojević, J. (2024). Determination of the content of phthalates and phenolic acids in mushy peach and apple juice during storage time: equations and correlations. Food Measure 18, 2004–2013.

Број хетероцитата: 0

SCI2022 Food Science & Technology 58/142; Impact factor 2022:3,4

M23(3)Рад у међународном часопису

300. Pestorić, M., Mastilović, J., Pezo, L., Belović, M., Škrobot, D., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Pojić, M., Torbica, A. (2019). Prediction of commercial spaghetti quality based on sensory and physicochemical data. Journal of Food Processing and Preservation, 43 (11) e14172

Број хетероцитата: 0

SCI2019 Food Science & Technology 90/139; Impact factor 2019:1,517

301. Cvetković, B., Pezo, L., Šuput, D., Lončar, B., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R. (2021). Shelf-life study of osmodehydrated white cabbage packaged in modified atmosphere: A mathematical approach. Journal of Applied Botany and Food Quality 94, 47-52.

Број хетероцитата: 3

SCI2021 Plant Science 159/240; Impact factor 2021:1,483

302. Mitrović, J., Nikolić, N., Karabegović, I., Lazić, M., Nikolić, Lj., Savić, S., Pešić, M., **Šimurina, O.**, Stojanović-Krasić, M.: (2022) The effect of thermal processing on the content and antioxidant capacity of free and bound phenolics of cookies enriched by nettle (*Urtica dioica* L.) seed flour and extract. Food Science and Technology, 42, 62420.

Број хетероцитата: 4

SCI2021 Food Science & Technology 95/144; Impact factor 2021:2,60.

303. Milićević, N., Sakač, M., Šarić, B., Škrobot, D., Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Jovanov, P., Pestorić, M., Marić, A. (2023). Soybean bran as the fat replacer in gluten-free cookie formulation: Physicochemical properties and sensory profiles. Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly, 29 (30), 179–187.

Број хетероцитата:0

SCI2022 Chemistry, Applied 56/73; Impact factor 2022:1,2

M24(3)Радунационалном часопису међународног значаја

304. Simić, M., **Šimurina, O.**, Nježić, Z., Vančetović, J., Kandić, V., Nikolić, V., Žilić, S. (2021) Effects of ascorbic acid and sugar on physical, textural and sensory properties of composite breads. *Food and Feed Research*, 48 (2), 185-200
Број хетероцитата: 1
Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2021. годину.
305. Bodroža Solarov, M., **Šimurina, O.**, Kojić, J., Krulj, J., Filipović, J., Cvetković, B., Ilić, N. (2022) Utilization of *Amaranthus spp.* grains in food. *Food and Feed Research*, 49 (1), 37-52.
Број хетероцитата: 1
Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2022. годину.

M286(2.5)Уређивање истакнутог међународног часописа (гост уредник)

306. Гостијући уредник специјалног издања под називом "Cereal and Cereal Products: Quality, Functionality, Health Security and Application of New Technologies" часописа *Foods* категорије M21 (IF 2022: 5,2000) издавача MDPI.
https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/LD805Y0176

M30-ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M32(1.5)Предавање по позиву са међународног скупаштампаноу изводу

307. **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. Book of Abstracts 14th Symposium "Novel Technologies and Economic Development", Leskovac, Srbija, 22-23 October, 26-27.
Број хетероцитата: 0

M33(1)Саопштење са међународног скупаштампаноу целини

308. 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*, 11-13 March, Jahorina, Republic of Srpska Bosnia and Hercegovina, 55, 371-376.
Број хетероцитата: 0
309. Selaković, A., Šimurina, O., Šoronja-Simović, D., Zahorec, J., Filipčev, B., Šereš, Z. (2020). The effect of freezing conditions and frozen storage on the physical and sensory properties of puff pastry. 10th International Congress "Flour-Bread '19" 12th Croatian Congress of Cereal Technologists "Brašno-Kruh '19", June 11-14, 2019, Osijek, Croatia 29-39.
Број хетероцитата: 0

M34(0.5)Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

310. Selaković, A., **Šimurina, O.**, Šoronja-Simović, D., Zahorec, J., Filipčev, B., Šereš, Z., (2019). The effect of freezing conditions and frozen storage on the physical and sensory properties of puff pastry. 10th International congress "*Flour-Bread'19*" and 12th Croatian Congress of Cereal Technologists "Brašno-Kruh'19" 11-14 June 2019, Osijek, Croatia, Book of Abstracts, 63.
Број хетероцитата: 0
311. Škrobot, D., **Šimurina, O.**, Pestorić, M., Filipčev, B., Mandić, A. (2019). Textural properties of selected gluten-free pasta. 6th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTeP 2019 and 31st National Conference Processing and Energy in Agriculture – PTEP 2019*, 7-12 April, Kladovo, Serbia. Book of Abstracts, 198.
Број хетероцитата: 0
312. Škrobot, D., Maravić, N., Tomić, J., Pestorić, M., **Šimurina, O.** (2021) Technological and nutritional quality of high protein gluten-free pasta. *International Bioscience Conference* and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference – IBSC 2021, Novi Sad, Serbia, 25-26 November, Book of abstracts, T4-P-22, Book of Abstracts, 234.
Број хетероцитата: 0
313. 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 International PSU – UNS Bioscience Conference – IBSC 2021, Novi Sad, Serbia, 25-26 November, Book of abstracts, T2-P-7, Book of Abstracts, 97-98.
Број хетероцитата: 0
314. Kojić, P., Kojić, J., Pojić, M., Krulj, J., **Šimurina, O.**, Nataša 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* (EEM), 15-17th March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, Book of Abstracts, 139.
Број хетероцитата: 0
315. 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 of social and technological development. Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 03-06 June, 2021, Book of Abstracts, 113.
Број хетероцитата: 0
316. **Šimurina, O.**, Cvetković, B, 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 of social and technological development. Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 03-06 June, 2021, Book of Abstracts, 112.
Број хетероцитата: 0
317. 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 whole grain snack product. International conference sustainable postharvest and food technologies. INOPTER, Vršac, Serbia, 18-23 April, 2021, Book of Abstracts, 54.

Број хетероцитата: 0

318. 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. International conference "Sustainable postharvest and food technologies". INOPTER Vršac, Serbia, 18-23 April, 2021, Book of Abstracts, 60.

Број хетероцитата: 0

319. Dapčević-Hadnađev, T., **Šimurina, O.**, Tomić, J., Pavle, J., Hadnađev, M. (2021). Impact of porridge composition on its physico-chemical properties and starch digestibility as assessed by in vitro assays. Book of Abstracts 14th Symposium "Novel Technologies and Economic Development", Leskovac, Srbija, 22-23 October, 26-27.

Број хетероцитата: 0

320. Jauković, M., **Šimurina, O.**, Kocić-Tanackov, C., Stanković, S., Nikolić, M.: (2021): Fate of Fusarium mycotoxins during the production process of bakery products, Book of abstracts of the 15th European Fusarium Seminar (EFS), May 31st - 1st June, Ghent, Belgium.

Број хетероцитата: 0

321. Veljković V., Krstić J., Kostić M., Nježić Z., **Šimurina O.**, Stojković I., Stamenković O. (2022) Optimization of biodiesel production from rapeseed oil over calcined waste filter cake from sugar production. XI International conference of social and technological development STED 2022, Book of abstracts, p. 96, Trebinje, Republic of Srpska, B&H, 02-05. June 2022. ISSN 2637-3298

Број хетероцитата: 0

322. Cvetković, B., Kojić, J., **Šimurina, O.**, Peić Tukuljac, L., Jevtić-Mučibabić, M., Krulj, J., Ilić, N. (2022). Physicochemical and nutritional properties of chokeberry pomace. XI International conference of social and technological development STED 2022, Book of abstracts, p. 134, Trebinje, Republic of Srpska, B&H, 02-05. June 2022.

Број хетероцитата: 0

323. 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 of social and technological development STED 2022, Book of abstracts, p. 130, Trebinje, Republic of Srpska, B&H, 02-05. June 2022.

Број хетероцитата: 0

324. **Šimurina, O.**, Nježić, Z., Filipčev, B., Cvetković, B., Đalović, I., Bekavac, G. (2022). Quality characteristics of tortilla chips based on dark red corn, XI International Symposium of Agricultural Sciences "AgroReS 2022". Book of abstracts, p. 130, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 26-28. May. ISBN 978-99938-93-81-3

Број хетероцитата: 0

325. Djordjević, M., Djordjević, M., Sychaj, R., Pejcz, E., Perović, L., Cvetković, B., **Šimurina, O.** (2023): Mineral profile of flours and blends containing germinated alfalfa seeds.

29th International Symposium on Analytical and Environmental Problems-ISAEP,
Book of Abstract, 133, 13-14 November 2023, Szeged, Hungary.

Број хетероцитата: 0

326. Cvetković, B., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Belović, M., Đorđević, M., Đorđević, M., Nježić, Z (2023): Rise of pea protein as plant-based non-dairy substitutes. 15th Symposium "Novel technologies and Economic development". Book of Abstract 26-26, 20-21. October 2023, Leskovac, Serbia,
Број хетероцитата: 0
327. Filipović, J., Košutić, M., Nježić, Z., **Šimurina, O.**, Cvetković, B. (2023): Analysis and nutritional potential of corn flakes produced from different cultivars of *Zea mays*: 15th Symposium "Novel technologies and Economic development". Book of Abstract 34-34, 20-21. October 2023, Leskovac, Serbia,
Број хетероцитата: 0
328. Nježić, Z., **Šimurina, O.**, Filipović, J., Cvetković, B., Košutić, M.: (2023): Extruded fish weed and old bread as quality and safe protein feed. 15th Symposium "Novel technologies and Economic development". Book of Abstract 35-35, 20-21. October 2023, Leskovac, Serbia, ISBN:
Број хетероцитата: 0
329. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Nježić, Z., Filipović, J., Cvetković, B., Belović, M., Košutić, M. (2023): Characterization of spelt meal rich in protein and fiber from the nutritional, physical and sensory aspects. 15th Symposium "Novel technologies and Economic development". Book of Abstract 36-36, 20-21. October 2023, Leskovac, Serbia, ISBN:
Број хетероцитата: 0
330. Mitrović, J., Nikolić, N., Karabegović, I., Savić, S., Pešić, M., **Šimurina, O.** (2023): Evaluation of solvent effect on the extraction and antioxidant activity of phenolic compounds from the nettle (*Urtica dioica* L.) seeds: application of regression analysis. 15th Symposium "Novel technologies and Economic development", Book of Abstract 67-67, 20-21. October 2023, Leskovac, Serbia,
Број хетероцитата: 0
331. Nikolić, N., Cakić, S., Mitrović, J., Pešić, M., **Šimurina, O.**, Takić, Lj., Nikolić, G. (2023): Comparative analysis of the content and antioxidant activity of phenolic from the fruit of various peppers. 15th Symposium "Novel technologies and Economic development". Book of Abstract 84-84, 20-21. October 2023, Leskovac, Serbia,
Број хетероцитата: 0
332. Cvetković, B., Filipčev, B., Jevtić Mučibabić, R., **Šimurina, O.**, Nježić, Z., Ubiparić Samek, D., Ilić, N. (2023): The influence of the fermentation process on white cabbage bioactive compounds – study of polyphenols, l-ascorbic acid and organic acids. 8th International Congress "Engineering, Environment and Materials in Process Industry" – EEM2023. Book of Abstract 143, March 20th – 23rd 2023, Jahorina, Bosnia and Herzegovina,
Број хетероцитата: 0
333. Cvetković, B., Bajić, A., **Šimurina, O.**, Dragojlović, D., Kojić, J., Kokić, B., Philipp, C., 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, Book of Abstract, pp. 72. 7-8 December 2023, Belgrade, Serbia.
Број хетероцитата: 0

M50 – Радови у часописима националног значаја

M51 (2) Радови у врхунском часопису националног значаја

334. Cvetković, B., Pezo, L., **Šimurina, O.**, Kojić, J., Krulj, J., Lončar, B., Nićetin, M. (2021). Shelf life stability of osmodehydrated white cabbage: PCA analysis. Journal on Processing and Energy in Agriculture 25 (1) 24-27.
Број хетероцитата:1
335. 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 (3) 43-46.
Број хетероцитата:0
336. 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(2), 69-73.
Број хетероцитата:1

M60–ЗБОРНИЦИСКУПОВАНАЦИОНАЛНОГЗНАЧАЈА

M64(0,2)Саопштењесаскупанационалногзначајаштампаноуизводу

337. Zahorec, J., Selaković, A., Šoronja-Simović, D., Šaranović, Ž., **Šimurina, O.**, Šereš, Z., Paljin, B. (2021) Nutritional value of puff pastry enriched with chia seeds and dietary fibres. 13th International Scientific and Professional Conference „With food to health” 16-17 September, Osijek, Croatia, Book of Abstracts, 158.
Број хетероцита та:0

M80 - Техничка решења

M81(8)Ново техничко решење примењено на међународномнивоу

338. Jovanov, P., **Šimurina, O.**, Novaković, A., Sakač, M., Peulić, T., Škrobot, D., Milićević, N. (2019). Hleb bogat proteinima sa semenkama uljarica. Novi proizvod je prihvaćen i koristi se u Proizvodno prometnom uslužnom društvu sa ograničenom odgovornošću "SAS" d.o.o. Priboj bb, Priboj, Lopare, Republika Srpska, Bosna i Hercegovina.

M82 (6) Ново техничко решење примењено на националном нивоу

339. **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Čolović, R., Mišan, A., Pojić, M., Bodroža-Solarov, M., Mandić, A., Pestorić, M., Sakač, M., Jevtić-Mučibabić, Dragana Plavšić, D: (2020). Spetin obrok bogat proteinima i vlaknima, Tehničko rešenje je primenjeno u "BioLitus_u", Mošorin.
340. 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. Tehničko rešenje je primenjeno u kompaniji „Crvenka“, Fabrika šećera AD.

341. Cvetković, B., Pešić, V., Janković, P., Jančić, G., **Šimurina, O.**, Nikolić, M., Đorđević Pešić, J: (2020). Optimizovani postupak proizvodnje koncentrovanog voćnog praha od maline. Tehničko rešenje je primenjeno u „PROFI-AGRAR 2018“, Slatina.
342. Milašinović-Šeremešić, M., Radosavljević, M., Dokić, Lj., Šoronja-Simović, D., Šaranović, Ž., **Šimurina, O.**, Đuragić, O: (2020). Modifikovani kukuruzni skrob sa povećanim sadržajem prehrambenih vlakana. Tehničko rešenje je primenjeno u „Fidelinka Skrob“ d.o.o. Subotica.
343. Šoronja-Simović D., Milašinović-Šeremešić M., Đorđević M., **Šimurina O.**, Šaranović, Ž., Đorđević M., Zita Šereš: (2020). Bezglutenski hleb na bazi kukuruznog brašna sa prehrambenim vlaknima jabuke. Tehničko rešenje je primenjeno u „Fidelinka Skrob“ d.o.o. Subotica.
344. Šoronja-Simović, D., **Šimurina, O.** Selaković, A., Nikolić, I., Zahorec, J., Šaranović, Ž., Milašinović-Šeremešić, M: (2022). Zamrznuto lisnato testo obogaćeno prehrambenim vlaknima i mineralima. Tehničko rešenje je primenjeno u „Fidelinka Skrob“ d.o.o. Subotica.
345. **Šimurina, O.**, Pojić, M., Kojić, J., Krulj, J., Škrobot, D., Pastor, K., Stupar, A: (2022). Durum testenina sa sremušem (*Allium ursinum* L.). Tehničko rešenje je primenjeno u SZR za izradu testenina "Makaron" Radosavljević Ljubinko pr Beograd, Novi Beograd
346. Šeregelj, V., Škrobot, D., Četković, G., Čanadanović-Brunet, J., Vulić, J., Tumbas Šaponjac, V., Nedović, V., Lević, S., Šovljanski, O., **Šimurina, O.**: (2022). Durum testenina sa povećanim sadržajem karotenoida Tehničko rešenje je primenjeno u PR Trgovinska radnja kuća zdravlja – Olea Pančevo Dejan Mitrevski.
347. Miljanić, J., Krstović, S., Teslić, N., Kojić, J., Perović, L., **Šimurina, O.**, Bodroža Solarov, M: (2023). Dodatak hrani i hrani za životinje na bazi nusproizvoda iz procesa proizvodnje hladno ceđenog ulja semena kupine (*Rubus fruticosus* L.). Tehničko rešenje je primenjeno u Uljara Pan-Union doo, Novi Sad.
348. Janić Hajnal, E., Đalović, I., **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Bekavac, G., Kiproviski, B., Bodroža Solarov, M: (2023). Kreker na bazi kukuruza pigmentiranog perikarpa visoke nutritivne vrednosti. Tehničko rešenje je primenjeno u SZR Bio-light, Jagodina.

M83(4) Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу

349. Filipčev, B., **Šimurina, O.**, Mišan, A., Šarić, B. Jevtić Mučibabić, R., Pestorić, M., Kos, J. (2020). Bezglutenski keks povećane nutritivne vrednosti. Tehničko rešenje primenjeno u FarmGuard doo, Brčko Distrikt, Bosna i Hercegovina.

М90 - Патенти

М92 (12) Регистрован патент на националном нивоу

350. **Шимурина, О.**, Филипчев, Б., Бодрож-Соларов, М., Круљ, Ј., Јевтић-Мучибабић, Р., Њежић, З., Ђисалов, Ј., Брлек, Т., Којић, Ј. (2019). Пециво од бесквасног лиснатог теста произведено од брашна спелта пшенице са смањеним садржајем масноће. Патент је објављен у Гласнику интелектуалне својине број 6/2019 и уписан у Регистар патената 21.5.2019. године под бројем 58697.
351. Њежић, З., Стаменковић, О., Костић, М., Ђаловић, И., Митровић, П., Вељковић, В., **Шимурина, О.**, Илић, Н. (2021). Технолошки поступак искоришћења карботационог муља из процеса производње шећера као катализатора у производњи биодизела. Патент је објављен у Гласнику интелектуалне својине број 10/2021 и уписан у Регистар патената 28.09.2021. под бројем 62365.

III АНАЛИЗА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ У ПЕРИОДУ КОЈИ КАНДИДАТА КВАЛИФИКУЈЕ У ЗВАЊЕ НАУЧНОГ САВЕТНИКА

Научноистраживачки рад кандидаткиње дрОливере Шимурине обухвата стратешки приступ побољшања производа на бази цереалија и псеудocereалија са аспекта технолошког квалитета и нутритивног профила применом неконвенционалних сировина (самониклог ароматичног биља), ретко коришћених сировина са нашег подручја (бундева, кукурузи обојеног перикарпа), алтернативних сировина (psyllium) и споредних производа из прехранбене индустрије (меласа шећерне репе). Најчешће изучавани матрикс су производи из категорије пекарских/финих пекарских производа, снек производа, тестенина, производа од ламинираног теста и инстант производа на бази цереалија. Експериментални радови кандидаткиње се базирају на испитивања повезаности између квалитета сировина, особина теста и квалитета готових производа, преко оптимизације процеса производње, до формулисања и карактеризације производа са додатом вредношћу. Сходно томе, публикације кандидата могу сесврстати у три групе. **Прва група укључује радове у којима се испитује квалитет сировина** као потенцијалних састојака производа на бази цереалија; **Другу групу чине радови у којима је циљ побољшање нутритивног профила безглутенских и производа на бази цереалија** (пекарских/финих пекарских производа, тестенина, производа од ламинираног теста и инстант каша) применом неконвенционалних, алтернативних и ретко коришћених сировина, тако што се **формулишу нови производи са додатом вредношћу из наведених група производа**. **Трећу групу чине радови у којима се испитује могућност валоризације споредних производа прехранбене индустрије.**

- 1) Група радови чији је предмет истраживања технолошки, нутритивни и функционални квалитет сировина, као потенцијалних састојака у производњи нових производа на бази цереалија

Кукуруз је често коришћена сировина у производњи хлеба, кекса, а посебно екструдираних снек производа и корн флекса. Његова својства су обухваћена поглављем у монографији М13, бр. 288. Посебно је интересантан ефекат кукуруза обојеног перикарпа на фенолни и антиоксидативни капацитет, као и на физичке и сензорске особине мешаног хлеба који је описан у раду М22 бр. 296. У раду М24 бр. 304 коаутори истражују ефекат аскорбинске киселине и шећера на физичке, текстуралне и сензорске особине композитног хлеба који се састоји од 30% кукуруза обојеног перикарпа. Ова сировина је веома погодна за примеу у производњи финих пекарских производа, а с обзиром на њен антиоксидативни и функционални потенцијал, није искоришћена у довољној мери. Кандидаткиња са групом истраживача примениће ову сировину и публиковати резултате, што ће бити приказано у 2. Групи радова под ц). Интегрално спелтино брашно и меласа шећерне репе су дуго година уназад били предмет истраживања кандидаткиње, али по традицији се наставља и ове сировине се презентују у радовима М34, бр. 314 и М33, бр. 308. Уље од семена коприве и уље од семена Амарантуса су фокус испитивања квалитета, што се види у радовима М22, бр. 298 и М34, 330, као и М34, 318, респективно. У скорије време кандидаткиња са групом истраживача показује интересовање за истраживање семена луцерке, рад М34, број 325. Такође се бави испитивањем функционалног квалитета паприке (М34 бр. 331), осмотски дехидрираног купуса (М 23 бр. 301; М34 бр. 315, М34 бр. 332; М51 бр. 334), сорти јабука (М34, бр. 334), сорти јабуке (М34, бр. 333) које се могу обрадити на различите начине и у облику брашна додати у производе на бази цереалија.

➤ **Група радова у којима је циљ побољшање нутритивног профила пекарских/финих пекарских производа, тестенина, производа од ламинираног теста и инстант каша применом неконвенционалних, алтернативних и ретко коришћених сировина**

Друга група радова је веома разноврсна и може се сврстати у неколико, међусобно повезаних подгрупа:

а) радови у којима се реолошки карактерише пшенично тесто са додатим сировинама

Радови: М21 бр. 291, М33 бр. 309 и М34 бр. 310 су конципирани на побољшање реолошких особина ламинираног теста додатком пшеничног глутена и на ефекат замрзавања на особине ламинираног теста. Резултати испитивања реолошких особина теста од мешавине пшеничног брашна и брашна вргања приказани су у раду М22 бр. 297.

б) радови који се односе на побољшање нутритивног профила безглутенских производа

Од безглутенских производа, у задњих пет година кандидаткиња, испитује безглутенски хлеб (рад М21 бр. 292), у који додаје *Psyllium*, који може да замени хемијски синтетисан хидроколоид и са групом аутора проучава његов ефекат на запремину, текстуру, упијања воде и складишну способност у смислу очувања свежине средине. Анализира се и могућност замене масноће са сојиним љуспицама при изради безглутенског кекса (М23 бр. 303). У саопштењима М34 бр. 311 и бр. 312 обрађује се

безглутенска паста на бази протеина грашка са аспекта технолошког, текстуалног и нутритивног квалитета.

ц) радови у којима се изучава примена низа нутритивно вредних сировина (амарантус, кукуруз обојеног перикарпа, самоникло ароматично биље) са циљем побољшања квалитета, трајности, нутритивне вредности и функционалности хлеба, кекса, тестенина и снек производа.

Одређени број радова из разноврсног опуса кандидата односи се на испитивање инкорпорирања праха, екстракта и енкапсулата сремуша (*Allium ursinum*) у дурум тестенину и испитивање су њене сензорске и функционалне особине (рад М21, бр. 294; саопштења М32, бр. 307; М34, бр. 313; М34, бр. 323). Семе коприве у облику праха и екстракта је била додатна сировина у формулацији кекса, при чему су испитивани ефекти термичког процеса кекса на фенолне везе и антиоксидативни капацитет кекса (М23, бр. 302), а испитиван је и ефекат растварања на особине екстракта из семена коприве, резултати приказани у саопштењу М34, бр. 330. Бундева је воће које је врло мало заступљено у исхрани становништва у Србији, а има велики функционални и апликативни потенцијал као сировина за производњу финих пекарских производа. Кандидаткиња је са групом истраживача са ФИНС_a и са француским институтом UMR 1260 INR/1062 INSERM/AMU „Nutrition, Obesity and Risk of Thrombosis“ у раду М21а, бр. 290 приказала резултате испитивања биоусвојивости каротеноида из кекса, бисквита и инстант каше са мускатном бундевом у праху од стране Сасо-2 ћелија. Лутеин је имао већу биодоступност од алфа-каротена у формулисаним производима. Тестенина богата каротеноидима је производ који је валоризован преко техничког решења, на коме је кандидаткиња коаутор. Кандидаткиња је саопштила и карактеристике високопротеинске каше са прахом бундеве и истакла значај њене апликације у инстант производима (саопштење М33, 317). Инстант оброци у формулацији инстант каша на бази спелте богате влакним и протеинима су били у фокусу вишегодишњег истраживачког рада кандидаткиње, који су валоризовани техничким решењем М82, бр. 338 и саопштењем М34, бр. 330. Хлеб богат протеинима са семенкама уљарица је окарактерисан и поступак производње је валоризован преко техничког решења М81, бр. 338.

Као коаутор, кандидат је учествовао и у истраживањима везаним за примену кукурузног брашна од кукуруза обојеног перикарпа у хебу и чипс тортиљама (М22, бр. 294; М24 бр. 304; М34 бр. 325) пре свега у делу спровођења пробних печења као и технолошкој и сензорској карактеризацији готових производа.

Истраживање кандидаткиње је тренутно усмерено на замени протеина животињског порекла са протеинима биљног порекла, пре свега на карактеризацију и формулацију аналога млечних производа. Први резултати истраживања презентовани су преко саопштења М34, бр. 326. где се формулација и карактеризација немлечних производа на бази протеина грашка.

➤ **Група радова у којима се испитује могућност валоризације споредних производа прехранбене индустрије**

У скорије време кандидаткиња са групом истраживача бавила се валоризацијом отпада из индустрије прераде шећера (радови М21 бр. 293 и М21 бр. 295). У раду бр.293 (М21) допринос кандидаткиње је у тумачењу морфологије калцинисаног катализатора, чија се слика добила применом СЕМ микроскопије. У раду бр.295 (М21) допринос кандидаткиње се огледао у статистичком моделовању и оптимизацији транестерификацији уља репице применом РСМ_а. Током рада на експерименту уочен је иновативни технолошки поступак искоришћења карботационог муља из процеса производње шећера као катализатора у производњи биодизела који је патентиран на националном нивоу (М92 бр. 351). Истраживања на искоришћењу меласе као споредног производа из индустрије шећерне репе је валоризован преко два техничка решења (М82, бр. 340 и М83, бр. 349) и то обogaћењем коцке шећера и безглутенског кекса меласом шећерне репе. Такође и нуспроизвод из процеса производње хладно цеђеног уља семена купине је разматран као додатак у храни и храни за животиње што је резултовало техничким решењем М82, бр. 347.

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА¹

У Библиотеци Матице српске¹ истражена је цитираност радова др Оливере Шимурине у бази SCIENCE CITATION INDEX (Web of Science Core Collection: Citation Indexes, Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED)--1996-present, Social Sciences Citation Index (SSCI)--1996-present, Arts & Humanities Citation Index (A&HCI)--1996-present, Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S)--2001-present, Conference Proceedings Citation Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH)--2001-present, Emerging Sources Citation Index (ESCI)--2015-present) за период од 1995. до априла 2024. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је **615 (573 цитата и 42 самоцитата)**.

V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1. Награде и признања за научни рад

- Прва награда за постер рада *Nutritional value of puff pastry enriched with chia seeds and dietary fibers* аутора Јане Захорац, Анастасије Селаковић, Драгане Шороње-Симовић, Жане Шарановић, **Оливре Шимурине**, Зите Шереш, Биљане Пајин, који је презентован на 13th International Scientific and Professional Conference and 14th With Food to Health, September 16th and 17th 2021.

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

- Модератор округлог стола одржаног 28. 10. 2014. године под називом „Food and Feed Safety in Regard to New Regulations and International Food Trade“ одржаног у оквиру II International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVI International Symposium *Feed Technology*, 28–30.10.2014. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

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 M32: **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. Book of Abstracts 14th Symposium “Novel Technologies and Economic Development”, Leskovac, Srbija, 22-23 October, 26-27.
- Из категорије M31: **Šimurina, O.**, Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Nježić, Z., Jevtić-Mučibabić, R., Živković, J., Krulj, J. (2014). The application of selected enzymes to improve the wheat flour quality. XVIII International Eco-conference *Safe Food*, Novi Sad, Serbia, 24–27 September, 2014, 345–352.
- Предавање на тему: „Нутритивно декларисање“ представницима прехранбене индустрије на стручном семинару за професионалце из прехранбене индустрије Србије одржаног 31.03.2023. године у Новом Саду у организацији Economic Research Group d.o.o. Novi Sad.
- Предавање на тему: „NUTRI SCORE“ представницима прехранбене индустрије на Радионици за професионалце у области хране, одржаној 23.05.2023. године у Новом Саду у организацији Economic Research Group d.o.o. Novi Sad.
- Предавање на тему: "Experience of a Serbian Company and University in the Field of Food Technology" на семинару о патентној заштити у области прехранбене технологије, одржаном 1. јуна 2016. године у Заводу за интелектуалну својину, Београд.
- Предавање на тему „Декларисање производа“ на семинару Пољопривредне инспекције под називом *Инспекцијске контроле – нови приступи*, одржаном 09. 12.2014. године у организацији Министарства пољопривреде и заштите животне средине, Београд.

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

Кандидаткиња је била члан научног одбора следећих међународних научних конференција:

- *III International Congress "Food Technology, Quality and Safety"*, 25–27.10.2016. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
<http://foodtech2016.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Abstract-Book-FoodTech2016.pdf>
- *II International Congress „Food Technology, Quality and Safety“*, 28–30.10.2014. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/II%20International%20Congress%20Food%20Technology.%20Quality%20and%20Safety_%20ABSTRACT%20BOOK.pdf

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

Кандидаткиња је рецензирала радове у следећим међународним часописима категорије M20 (докази у прилогу):

- International Journal of Food Properties (M22) – 1 рад
- Journal of Food Biochemistry (M23) – 4 рада
- Journal of Chemistry (M23) – 1 рад
- International Food Research (M23) – 1 рад
- International Journal of Food Engineering (M23) – 1 рад
- Food Technology and Biotechnology (M23) – 1 рад
- Foods (M21) – 6 радова

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

- *Food & Feed Research*, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија (M24) – 2 рад
- *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, Пољопривредни факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија (M51) – 1 рад
- *Contemporary Agriculture, Serbian Journal of Agricultural Sciences*, Faculty of Agriculture, University of Novi Sad, Serbia – 1 рад
- *Croatian Journal of Food Science and Technology* (M51) – 1 рад
- *II International Congress „Food Technology, Quality and Safety“*, Naučni institut u Novom Sadu 28–30.10.2014. године, Нови Сад, Србија
- XIV Simpozijum „*Novel Technologies and Economic Development*“, Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu, Leskovac, Srbija, 22-23 October, 26-27

Рецензија монографија/учбеници

- Књигу као помоћни универзитетски учебник под називом „Технологија жита и брашна“ – Теоријске основе и „Технологија жита и брашна“ – Практични аспекти,

чији је аутор др Јасна Мاستиловић, ван. проф., Технолошки факултет Зворник, Универзитет у Источном Сарајеву (одлука наставно-научног Вијећа Технолошког факултета Зворник бр. 1089/2020 од 10.07. 2020. године).

- Књигу „Микробиологија хране“, као уџбеник за предмет Микробиологија хране, аутора проф др Владана пешића, проф др кристине Војводић и Јасмине Ђорђевић Пешић, спец. педагога (одлука Наставно-стручно веће Високе здравствено-санитарне школе струковних студија „ВИСАН“ бр. 01-05-01/21-01 од 29.03.2021. године).

Рецензија пројекта

- Кандидаткиња је члан стручне комисије за технолошке науке за оцену научних пројекта за 2024. годину по основи решења Покрајинског секретаријата за високо образовање и научно истраживачу делатност број 0000274992024 09418 003000000 001 од 09.01.2024.

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

2.1. Допринос развоју науке у земљи

Кандидаткиња је као члан тима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду заслужна за формулисање дијапазона производа и инстант производа са додатом вредношћу на бази цереалија и псеудоцереалија применом недовољно коришћених, неконвенционалних функционалних сировина и сировина из алтернативних извора. Својим знањем и искуством она учествује у формирању научног подмлатака Института учествујући у реализацији дела експеримената који су у склопу докторских теза млађих колега. Осим што са научним подмлатком Института учествује у планирању и реализацији експеримената који се односе на креирање нутритивно вредних производа и инстант производа на бази житарица, кандидаткиња своја знања и искуство преноси и научном подмлатку из других институција као што су: Пољопривредни факултет у Земуну, Универзитет у Београду, где тренутно активно ради на реализацији докторске дисертације младе колегенице Александре Ћирковић под називом „*Употреба брашна уљаних погача семенки и језгра различитог воћа у производњи пекарских производа*“. Такође је активно учествовала у експерименталном раду и тумачењу резултата младе колегенице јелене Митровић са технолошког факултета у лесковцу, Универзитета у Нишу.

Промоцијом резултата научно-истраживачког рада из области оптимизације и карактеризације нутритивно вредних производа и инстант производа на бази цереалија и псеудоцереалија путем публикација у научним часописима, саопштења на међународним и националним конгресима кандидаткиња је допринела како развоју науке, тако и трансферу резултата истраживања у привреду, што се види по резултатима из категорије M80 и M90. Кандидаткиња има посебан допринос у мотивисању истраживача у трансферу знања и научних резултата према привреди,

јер формира тимове који конкуришу на програмима Фонда за иновациону делатност, што указује и укупан број иновационих ваучера који су реализовани на Научном институту за прехранбене технологије, као и број иновационих ваучера којима је координирала или координира кандидаткиња (наведени у одељку 3.1.). Осим квалитетом публикација (2 рада из категорије M13 и 16 радова из категорије M20 од укупно 59 радова од последњег избора у звање) кандидаткиња је својим ангажовањем током пријаве и реализације међународних пројеката (наведених у одељку 2.4) значајно допринела развоју науке у земљи.

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

- Др Оливера Шимурина је била **ментор докторске дисертације** Анастасије Селаковић под називом *Ефекат шок замрзавања на технолошке особине лиснатог пецива обogaћеног влакнима шећерне репе и семеном чије (Salvia hispanica)* на основу усвојеног извештаја Наставно-научног већа одржаног 25.11.2016. године, број 020-2/38-9/1 на Технолошком факултету у Новом Саду, а 11.06.2021. године је именована за члана Комисије за оцену и одбрану докторске дисертације која је одбрањена 17.09.2021. Кандидаткиња је активно учествовала у експерименталном раду за израду докторске дисертације, што сведочи захвалница у дисертацији и објављени заједнички радови (M21, M34, M64) и техничко решење (M82):
 - Selaković, A., Nikolić, I. Dokić, Lj., Šoronja-Simović, D., **Šimurina, O.**, Zahorec, J., Šereš, Z. (2021). Enhancing rheological performance of laminated dough with whole wheat flour by vital gluten addition. Food Science and Technology, LWT, 138, 110604.
 - Selaković, A., **Šimurina, O.**, Šoronja-Simović, D., Zahorec, J., Filipčev, B., Šereš, Z., (2019). The effect of freezing conditions and frozen storage on the physical and sensory properties of puff pastry. 10th International congress "Flour-Bread'19" and 12th Croatian Congress of Cereal Technologists "Brašno-Kruh'19" 11-14 June 2019, Osijek, Croatia, Book of Abstracts, 63.
 - Zahorec, J., Selaković, A., Šoronja-Simović, D., Šaranović, Ž., **Šimurina, O.**, Šereš, Z., Paljin, B. (2021) Nutritional value of puff pastry enriched with chia seeds and dietary fibres. 13th International Scientific and Professional Conference „With food to health” 16-17 September, Osijek, Croatia, Book of Abstracts, 158.
 - Šoronja-Simović, D., **Šimurina, O.** Selaković, A., Nikolić, I., Zahorec, J., Šaranović, Ž., Milašinović-Šeremešić, M: (2022). Zamrznuto lisnato testo obogaćeno prehrambenim vlaknima i mineralima. Tehničko rešenje je primenjeno u „Fidelinka Skrob“ d.o.o. Subotica.
- Кандидаткиња је била **члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације** Валентине Симић, одбрањене 28. септембра 2018. године под називом *„Оптимизација микроталасне екстракције полифенолних једињења из плода ароније (Aronia melanocarpa L.)“* на Технолошком факултету у Лесковцу, Универзитет у Нишу.

- Кандидаткиња је била **члан комисије за оцену и одбрану специјалистичког рада** кандидата др Марка Јауковаћа, одбрањеног 5.10.2020. године на Технолошком факултету, Универзитета у Новом Саду, под називом *Fusarium микотоксини у пекарским производима-утицај технолошког процеса производње*. Активно је учествовала у експерименталном раду за реализацију специјалистичког рада, о чему сведочи захвалница, као и заједничко саопштење М34 (бр. 320):
 - Јауковић, М., **Šimurina, O.**, Kocić-Tanackov, C., Stanković, S., Nikolić, M.: (2021): Fate of Fusarium mycotoxins during the production process of bakery products, Book of abstracts of the 15th European Fusarium Seminar (EFS), May 31st - 1st June, Ghent, Belgium.
- Кандидаткиња је именована за **члана комисије за оцену научне заснованости теме докторске дисертације** Јелене Митровић, под називом *Антиоксидативни потенцијал полифенола и уља семена коприве (Urtica dioica L.) и карактеризација производа од пшеничног брашна са додатком семена коприве*, Дисертација је одбрањена 29.06.2023. на Технолошком факултету у Лесковцу, Универзитет у Нишу, а др Оливера Шимурина је активно учествовала у делу експерименталног рада током реализације наведене докторске тезе, што сведочи захвалница у дисертацији и објављени заједнички радови (М22- 2 рада, М23, М34- 2 рада):
 - Nikolić, N., Krasić Stojanović, M., **Šimurina, O.**, Cakić, S., Mitrović, J., Pešić, M., Karabegović, I. (2023). Regression analysis in examination the rheology properties of dough from wheat and Boletus edulis flour. Journal of Food Composition and Analysis, 115, 105022.
 - Mitrović, J., Nikolić, N., Ristić, I., Karabegović, I., Savić, S., **Šimurina, O.**, Cvetković, B., Pešić, M. (2023): The chemical characterisation of nettle (*Urtica dioica* L.) seed oil.
 - Mitrović, J., Nikolić, N., Karabegović, I., Lazić, M., Nikolić, Lj., Savić, S., Pešić, M., **Šimurina, O.**, Stojanović-Krasić, M.: (2022) The effect of thermal processing on the content and antioxidant capacity of free and bound phenolics of cookies enriched by nettle (*Urtica dioica* L.) seed flour and extract. Food Science and Technology, 42, 62420.
 - Mitrović, J., Nikolić, N., Karabegović, I., Savić, S., Pešić, M., **Šimurina, O.** (2023): Evaluation of solvent effect on the extraction and antioxidant activity of phenolic compounds from the nettle (*Urtica dioica* L.) seeds: application of regression analysis. 15th Symposium "Novel technologies and Economic development", Book of Abstract 67-67, 20-21. October 2023, Leskovac, Serbia.
 - Nikolić, N., Cakić, S., Mitrović, J. Pešić, M., **Šimurina, O.**, Takić, Lj., Nikolić, G. (2023): Comparative analysis of the content and antioxidant activity of phenolic from the fruit of various peppers. 15th Symposium "Novel technologies and Economic development". Book of Abstract 84-84, 20-21. October 2023, Leskovac, Serbia.
- Кандидаткиња је именована од Наставно научног већа Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду за **члана Комисије за оцену научне заснованости теме докторске дисертације** Александре Ћирковић, под насловом *„Употреба брашна уљаних погача семенки и језгра различитог воћа у производњи пекарских производа“*. Рад на реализацији дисертацији је у току.

2.3. Педагошки рад

-

2.4. Међународна сарадња

- Кандидаткиња је у периоду од 2018 до 2019 била руководилац пројекта билатералне сарадње између Србије и Француске у оквиру програма интегрисаних активности Павле Савић са темом: *Оптимизација састава производа на бази жита обogaђеног каротеноидима и одређивање биоусвојивости каротеноида/Optimizing the composition of cereal products enriched with carotenoids and determination of carotenoid bioavailability* (број пројекта: 451-03-01963/2017-09/14), Институције: Научни институт за прехранбене технологије, Србија и UMR 1260 INR/ 1062 INSERM/ AMU "Nutrition, Obesity and Risk of Thrombosis", Француска). Резултат руковођења пројекта је заједнички експериментални рад истраживача ФИНС-а и истраживача француског института чији резултати су публиковану у међународном часопису изузетних вредности (M21a) Food Chemistry са темом рада *Bioaccessibility and uptake by Caco-2 cells of carotenoids from cereal-based products enriched with butternut squash (Cucurbita moschata L.)*.
- Кандидаткиња је током марта месеца 2016 имала једномесечни студијски боравак на Научно-истраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Moorepark, Ирска, у групи др Mark A.E. Auty-ја са истраживачком темом *Application of imaging techniques in the study of food structure*. Искуства која је стекла у тумачењу СЕМ снимака је применила у раду бр. 293, чији је допринос био у тумачењу морфологије калцинисаног катализатора са слике добијене применом СЕМ микроскопије.

Допринос развоју међународне сарадње кандидаткиња остварује и активностима на следећим међународним пројектима:

- **2011–2014:** Учесник на пројекту FP7-KBBE-2010-4 *Low cost technologies and traditional ingredients for the production of affordable, nutritionally correct, convenient foods enhancing health in population groups at risk of poverty* – CHANCE (број пројекта: 266331).
- **2012–2013:** Учесник на пројекту билатералне сарадње између Републике Србије и Словеније под називом *Alternative Crops in Organic Production in the Role of Enhancement Market of Food Product/Алтернативне културе у органској производњи у улози проширења понуде прехранбених производа на тржишту* (број пројекта: 651-03-1251/2012-09/40).
- **2014–2015:** Учесник на пројекту билатералне сарадње између Србије и Словеније *Evaluation of Functional Cereal Based Products for People with Metabolic Disorder/Испитивање прехранбених производа на бази жита намењених*

особама са метаболичким поремећајем (број пројекта: 451-03-3095/2014-09/48).

- **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).
- **2019–2023:** Члан пројектног тима *SOURDOugh biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bloproCesseS* - SOURDOmICS у оквиру COSTпрограма (бројпројекта: CA18101).
- **2020-2022:** Учесник на пројекту *Redesigning the exploitation of small grainsgenetic resources towards increased sustainability of grain-value chain and improved farmers' livelihoods in Serbia and Bulgaria* - GRAINEFIT у оквиру програма FourthCall for Proposals of the Benefit-sharing Fund of the FAO International Treaty on Plant Genetic Resources for Food and Agriculture (број пројекта: PR-166).

Актуелан ројекат билатералне сарадње

- **2022-2024:** Учесник на актуелном пројекту билатералне сарадње између Републике Србије и Републике Аустрије под називом *Development of novel functional non – dairy beverages/Развој нових функционалних немлечних напитака* (број пројекта: **337-00-577/2021-09/14**). Лидерске организације: Аустрија- Bundesamt für Wein- und Obstbau; Србија-Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду.

2.5. Организација научних скупова

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

- *6th Central European Congress on Food* одржаног 23–26. маја 2012. године, Нови Сад, Србија у организацији Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду Универзитета у Новом Саду, Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду, Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду и Удружења прехранбених технолога Србије
<http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/CEFood-proceedings2012.pdf>
- *II International Congress „Food Technology, Quality and Safety“* одржаног 28–30.10.2014. године, Нови Сад, Србија у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду
<http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/II%20International%20Congress%20Food%20Technology,%20Quality%20and%20Safety%20ABSTRACT%20BOOK.pdf>
- *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

3. Организација научног рада

3.1. Руковођење пројектима, потпројектима и задацима

Руковођење националним пројектима:

- **2015–2016:** Руководилац краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини у 2015. години под називом *Примена протеинских компоненти у формулацији нових производа на бази жита са додатом вредношћу* финансираног од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине (број пројекта 114-451-628/2015-03).
- **2017– 2019:** Руководилац Подпројекта 2 *Нови пекарски и фини пекарски производи од цереалија и псеудоцереалија из органске производње* по Пројекту III 46005 финансираног од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.

Руковођење међународним пројектима:

- **2018–2019:** Руководилац на пројекту билатералне сарадње између Србије и Француске у оквиру програма интегрисаних активности Павле Савић *Оптимизација састава производа на бази жита обогаћеног каротеноидима и одређивање биоусвојивости каротеноида/Optimizing the composition of cereal products enriched with carotenoids and determination of carotenoid bioavailability* (број пројекта: 451-03-01963/2017-09/14, Институције: Научни институт за прехранбене технологије, Србија и UMR 1260 INR/ 1062 INSERM/ AMU “Nutrition, Obesity and Risk of Thrombosis”, Француска).

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

Пројекти

Учешће на националним пројектима који су реализовани

Пројекти Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије:

- **1996–2000:** Истраживање сировина, процеса, нових производа и контроле у прехранбеној индустрији (12M13). Пројекат финансирало Министарство за просвету и науку, руководилац пројекта др Јован Туркулов, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.
- **2002–2004:** Развој нових функционалних производа са лековитим и ароматичним биљем за потребе пекарске индустрије (BTR.5.02.0530.B). Пројекат финансиран од стране Министарства за науку, технологију и

развој, руководилац пројекта др Дејан Бркић, Институт за проучавање лековитог биља „Др Јосиф Панчић“, Београд, до 2003. године, а од 2003–2004. руководилац пројекта др Ђорђе Псодоров, Завод за жито и брашно, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.

- **2002–2004:** Термички обрађени производи од жита на бази целог зрна стрних жита (ПТР-0432). Пројекат финансиран од стране Министарства за науку, технологију и развој, руководилац пројекта др Јасна Мاستиловић, Завод за жито и брашно, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.
- **2005–2006:** Индустријска оптимизација производње хлеба од киселог теста (ПТР-2042). Пројекат финансирало Министарство за науку, технологију и развој, руководилац пројекта др Драгиша Савић, Технолошки факултет, Лесковац, Универзитет у Нишу.
- **2005 - 2007:** Развој нових функционалних производа на бази експандата и екструдата семена *Amarantus sp.* За потребе пекарске и кондиторске индустрије (ТР-6853Б). Пројекат финансиран од стране Министарства за науку, технологију и развој, руководилац пројекта др Марија Бодрожа-Соларов, Завод за технологију жита и брашна, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.
- **2005–2007:** Побољшање квалитета и проширење асортимана пекарских и кондиторских производа применом лековитог и ароматичног биља и њихових изолата (ТР-6854Б). Пројекат финансиран од Министарства за науку, технологију и развој, руководилац пројекта др Ђорђе Псодоров, Завод за жито и брашно, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.
- **2005–2007:** Специјалне врсте хлеба обогаћене меласом шећерне репе (БТН-371003Б). Пројекат финансиран од стране Министарства за науку, технологију и развој, руководилац пројекта др Љубинко Левић, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.
- **2007–2010:** Осмотски дехидрирано воће и поврће у меласи шећерне репе као додатак функционалној храни (ТР-20112). Пројекат финансиран од Министарства за науку и технолошки развој, руководилац пројекта др Љубинко Левић, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.
- **2007–2010:** Прехрамбени производи за потрошаче са специјалним захтевима и потребама (ТР-20068). Пројекат финансиран од Министарства за науку и технолошки развој, руководилац пројекта др Маријана Сакач, научни институт за прехрамбане технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.
- **2011–2019:** Осмотска дехидратација хране–енергетски и еколошки аспекти одрживе производње (број пројекта: ТР31055). Пројекат финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког

развоја Републике Србије, руководилац пројекта др Татјана Куљанин, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.

- **2017– 2019:** Нови производи цереалија и псеудоцереалија из органске производње (број пројекта: III 46005), Пројекат финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, руководилац пројекта: др Марија Бодрожа- Соларов, Научни институт за прехранбену технологију у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.

Пројекти Фонда за иновациону делатност републике Србије:

- **2020:** Иновациони ваучер бр. 8106: Производња RELOAD протеинских штанглица богатих влакнима без додатог шећера, рађен за Streco 021, Нови Сад.
- **2023:** Иновациони ваучер бр. 1505: Производња интегралне спелтине и раћане тестенине обогаћене омега-3 масним киселинама, ради се за UNIVEG, Жабалъ.
- **2024:** Иновациони ваучер бр. 1634: Производња Fiber-inulin какао крема за јело и мазање, ради се за Chocollama doo, Београд.

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

- **2005-2006:** Класификација и регионализација стратешких култура Војводине (број пројекта 114-451-00585/2005-01). Пројекат финансирао Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој, АП Војводина. Руководилац пројекта др Мирослав Малешевић, Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад.
- **2008-2009:** Мониторинг анализа и унапређење безбедности хране и очување животне околине у Војводини (број пројекта 114-451-02449/2008/3). Пројекат финансирао Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој, АП Војводина. Руководилац пројекта др Анамарија Мандић, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.
- **2013-2014:** Замена масноће у формулацији кекса и њен утицај на сензорски квалитет кекса (број пројекта 114-451-4382/2013-3). Пројекат финансирао Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој, АП Војводина. Руководилац пројекта др Младенка Песторић, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.
- **2014-2015:** Екстраховани природни бетаин шећерне репе – иновативна подршка унапређењу привреде АП Војводине (број пројекта 114-451-1439/2014-1). Пројекат финансирао Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој, АП Војводина. Руководилац пројекта др Бојана Филипчев, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.

- **2015-2016:** Примена протеинских компоненти у формулацији нових производа на бази жита са додатом вредношћу (број пројекта 114-451-628/2015). Пројекат финансирао Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој, АП Војводина. Руководилац пројекта др Оливера Шимурина, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.

Актуелан пројекат

- **2023-2024:** Анализа прихватљивости воћних сокова са додатом вредношћу од стране потрошача у циљу унапређења конкурентности угоститељско-туристичке понуде АП Војводине (број пројекта 142-451-3144/2023-01). Пројекат финансира Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој, АП Војводина. Руководилац пројекта др Биљана Цветковић, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.

Техничка решења

Кандидаткиња је аутор и коаутор на 12 техничких решења у периоду од избора у звање виши научни сарадник до данас. Техничка решења су набројана и категоризована у одељку *Библиографски подаци* овог извештаја (М80- бр. 338-349) (једно техничко решење категорије **М81**, десет техничких решења категорије **М82** и једно техничко решење **М83**).

У случају 6 техничких решења (1 из категорије М81, 4 из категорије М82 и 1 из категорије М83) кандидаткиња је представила идеју, поставила експеримент, надгледала извођење експеримента, обрадила резултате и финализовала израду решења по захтевима Правилника. Допринос кандидаткиње у реализацији осталих техничких решења огледа се у учешћу у експерименталном раду на формулацији производа, сензорској и текстурној карактеризацији производа, као и у припреми документације. Сва техничка решења су проистекла из научноистраживачког рада и примењена од стране корисника са којима кандидаткиња има дугогодишњу сарадњу (документација која потврђује наведено налази се у прилогу Извештаја).

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

3.3. Руководиће научним институцијама

- **2021-2023:** Помоћник директора за трансфер технологије на научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду.

- **2011-2019:** Технички координатор пилот постројења за пекарство Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад.
- **2011-2023:** Технолошки координатор за пекарске, фине пекарске производе, жита за доручак, тестенине и замрзнута теста, безглутенске производе у акредитованој лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab, Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- **2023-2024:** Заменик технолошког координатора за пекарске, фине пекарске производе, жита за доручак, тестенине и замрзнута теста, безглутенске производе у акредитованој лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab, Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- **2024-данас:** Технолошки координатор за пекарске, фине пекарске производе, жита за доручак, тестенине и замрзнута теста, безглутенске производе у акредитованој лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab, Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

4. Квалитет научних резултата

4.1. Утицајност

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

Цитираност радова др Оливере Шимурине истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 2008. до априла 2024. године је: укупан број цитата и самоцитата **615** (573 цитата и 42 самоцитата).

Према бази SCOPUS (на дан 27.04.2023.) **h-индекс** кандидаткиње износи **14**.

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

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

- **Food Science & Technology:** Food Chemistry (M21a - Impact factor 2022: 8,6) – 1 рад, LWT - Food Science and Technology (M21 - Impact factor 2021: 6,295) – 2 рада, Foods (M21 - Impact factor 2022: 5,2)– 1 рад, Polish Journal of Food and Nutrition Science (M22 – Impact factor 2018: 1,899)- 1 рад, Journal of Food Composition and Analysis (M22 - Impact factor 2022: 4,3) – 1 рад, Journal of Food Processing and Preservation (M23 – Impact factor 2021: 2,60) – 1 рад.
- **Engineering, Environmental:** Process Safety and Environmental Protection Journal of Agricultural Science and Technology (M21 - Impact factor 2022: 7,8) – 1 рад
- **Engineering, Chemical:** Fuel (M21 - Impact factor 2022: 7,4) – 1 рад

- **Chemistry, Applied:** Natural Product Research (M22 - Impact factor 2022: 2,2) – 1 рад; Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly (M23 - Impact factor 2022: 1,2) – 1 рад.
- **Plant Science:** Journal of Applied Botany and Food Quality (M23 - Impact factor 2021: 1,483) – 1 рад.

Радови др Оливере Шимурине цитирани су, без самоцитата, укупно 573 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 кандидаткињу квалификује у звање научни саветник, а према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX: рад бр. 290 (8 хетероцитат), 291 (16 хетероцитата), 292 (17 хетероцитата), 293 (5 хетероцитат), 294 (1 хетероцитат), 295 (8 хетероцитата), 298 (1 хетероцитат), 301 (3 хетероцитата), 302 (4 хетероцитата).

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

Др Оливера Шимурина је у свом досадашњем раду публиковала 351 рад, саопштење и техничка решења, 1 докторску дисертацију, 4 патента и 3 пријаве патента, од чега 62 рада и 2 патента у периоду који кандидаткињу квалификује у звање научни саветник.

У периоду након седнице Научног већа на којој је именована комисија за оцену испуњености услова за избор у звање виши научни сарадник, објавила је и саопштила 2 рада из категорије M10 (M13), 16 радова из категорије M20 (1 рад M21а, 5 радова M21, 4 рада M22, 4 рада M23 и 2 рада M24), 26 радова из категорије M30 (1 рад M32, 2 рада M33 и 23 рада M34), 3 рада из категорије M50 (3 рада M51) и 1 рад из категорије M60 (1 рад M64). Кандидат је аутор и коаутор 12 техничких решења категорије M80 и два регистрована патента на националном нивоу 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 6,30, а за библиографију која кандидаткињу квалификује у звање научни саветник 6,93.

Од укупног броја радова публикованих након избора у претходно звање (62), 1 рад из часописа категорије M21а има 10 коаутора, 1 рад из категорије M21 има 8 коаутора, 1 рад из категорије M22 има 8 коаутора, а 3 рада из категорије M23 има више од седам коаутора, а 8 радова из осталих категорија имају више од 7 коаутора. На радовима са више од 7 коаутора, извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2(n-10))$, односно $K/(1+0,2(n-7))$, где је „K“ вредност резултата, а „n“ број аутора.

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

Од укупног броја публикација (**351**), др Оливера Шимурина је први коаутор на **86** радова од чега на 4 рада категорије М20, 15 радова категорије М30, 20 радова 1 рад категорије М40, 19 радова категорије М50, 27 радова категорије М60 и 17 радова категорије М80, једној докторској дисертацији и три патента. Међутим, и у реализацији осталих коауторских радова кандидаткиња је дала допринос, како у осмишљавању идеје и планирању експеримента, тако и извођењу експерименталних истраживања, статистичкој обради података, дискусији резултата и самом писању рада.

Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на којима је кандидаткиња ангажована у сарадњи са истраживачима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду у коме је запослена. Од укупног броја публикација (**351**), кандидаткиња је њих **76** објавила у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије, као што су Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, Технолошки факултет у Лесковцу, Универзитет у Нишу, Медицински факултет у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Институт за ратарство и повртарство у Новом Саду, Институт за проучавање лековитог биља „Др Јосиф Панчић“ у Београду, Институт за општу и физичку хемију у Београду и Институт за кукуруз „Земун поље“ у Београду-Земун.

Укупно **пет** публикација је настало у сарадњи са истраживачима из иностранства и то пре избора у звање виши научни сарадник **две** публикације: један рад М21а (рад бр. 182) и један рад М22 (рад бр. 192), а у периоду који квалификује кандидаткињу за избор у звање научни саветник: један рад М21а (рад бр. 290) и два саопштења са међународног скупа М34 (рад бр. 325 и рад бр. 333). Рад М21а (бр. 290) настао је у току руковођења Пројекта Билатералне сарадње *Optimizing the composition of cereal products enriched with carotenoids and determination of carotenoid bioavailability* (број пројекта: 451-03-01963/2017-09/14) са француским институтом UMR 1260 INR/ 1062 INSERM/ AMU “Nutrition, Obesity and Risk of Thrombosis”. Саопштење са међународног скупа М34 (рад бр. 333) је настало током реализације пројекта билатералне сарадње између Републике Србије и Републике Аустрије под називом *Development of novel functional non – dairy beverages*/Развој нових функционалних немлечних напитака (број пројекта: 337-00-577/2021-09/14).

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 др Оливере Шимурине усмерен је ка побољшању нутритивног квалитета производа и инстант производа на бази цереалија и псеудоцереалија из категорије пекарских и финих пекарских производа укључујући различите аспекте, почев од испитивања повезаности између квалитета сировина, особина теста и квалитета готових производа, преко оптимизације процеса производње, до формулисања и карактеризације нових производа са додатом вредношћу применом неконвенционалних сировина, сировина које су недовољно искоришћене, самониклог и ароматичног биља. Објављени радови, реализована техничка решења и патенти су значајно допринели проширивању применљивих научних сазнања у областима прераде цереалија и псеудоцереалија.

О значају кандидаткињих коауторских радова на наведене теме говори и њихова цитираност (пре избора у звање научни сарадник рад M21a бр. 1 – 31 хетероцитат, радови M21 бр. 2 и 3 – 10 и 42 хетероцитата, респективно, те радови M22 бр. 4, 6 и 7–27, 10 и 9 хетероцитата, респективно. До периода који квалификује кандидаткињу за избор у звање научни саветник цитираност наведених радова је значајно повећана M21a бр. 1 – 46 хетероцитат, M21 бр. 2 и 3 – 21 и 78 хетероцитата, респективно те радови M22 бр. 4, 6 и 7– 46, 15 и 15 хетероцитата, респективно.

После избора у звање научни сарадник радови M21 бр. 183 и 184 – 3 хетероцитата и 9 хетероцитата, респективно, односно рад M22 бр. 186 – 5 хетероцитата, а до периода који кандидаткињу квалификује у избор у звање научни саветник цитираност наведених радова је следећа: M21 бр. 183 и 184 – 12 хетероцитата и 27 хетероцитата, респективно, односно рад M22 бр. 186 – 10 хетероцитата. У периоду који кандидаткињу квалификује за избор у звање научни саветник цитираност истакнутих радова је M21a (бр. 290)- 8 хетероцитата; радови M21 (бр. 291 и бр. 292) – 16 и 17 хетероцитата, респективно, те рад M23 (бр. 302)- 4 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 виши научни сарадник могу се издвојити:

- Рад у међународном часопису изузетних вредности наведен у библиографији радова под бројем 290, чија утицајност се мери са 8 хетероцитата и који је као резултат билатералне сарадње са истраживачима из Француске, а под руководством кандидаткиње; рад је изабран за врхунски резултат у 2022. години на Универзитету у Новом Саду. Истраживачи применјују мускатну бундеву *Cucurbita moschata* L. у облику праха у формулацији, бисквита, кекса и инстант каша и применом инвитро дигестије одређују каротеноида из бундеве помоћу Сасо-2 ћелије.

- Рад у врхунском међународном часопису наведен у библиографији радова под бројем 292, чија утицајност се мери са 17 хетероцитата који је изабран за врхунски резултат у 2021. години на Универзитету у Новом Саду. Истраживачи су применили неконвенционалну сировину *Psyllium* за формулисање безглутенског хлеба и показали да се ова природна сировина може користити у својству хидроколоида и има потенцијал да побољша технолошки квалитет и повећа рок трајања безглутенског хлеба у технолошком смислу.
- Рад у врхунском међународном часопису наведен у библиографији радова под бројем 291, чија утицајност се мери са 16 хетероцитата. Рад је настао током експерименталног рада докторске тезе под менторством кандидаткиње. Ефекат пшеничног глутена је испитиван на реолошке особине ламинираног теста.
- Рад у међународном часопису наведен у библиографији радова под бројем 302, чија утицајност се мери са 4 хетероцитата. Рад је настао као резултат експеримента докторске тезе Јелене Митровић, у којој је кандидаткиња имала активно учешће за формулацију и карактеризацију кекса са семеном коприве и екстрактом семена коприве.
- Регистровани патент на националном нивоу, наведен у библиографији радова под бројем 350, у коме је кандидаткиња први коаутор и проглашен је врхунским резултатом за 2018. годину на Универзитету у Новом Саду. Настао је током реализације пројекта *Нови производи цереалија и псеудоцереалија из органске производње* (број пројекта: III 46005). Пројекат финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.

VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Од избора у звање виши научни сарадник, кандидаткиња је објавила, као аутор или коаутор, два поглавље у књизи категорије M13, један рад у међународном часопису изузетних вредности, пет радова у врхунским међународним часописима, четира рада у истакнутим међународним часописима, четира рада у међународним часописима, два рада у националним часописима међународног значаја, једно предавање по позиву штампано у изводу, два саопштења са међународних скупова штампаних у целини, двадесет три саопштења са скупова међународног значаја штампаних у изводу, три рада у врхунским часописима националног значаја, једно саопштења са скупова националног значаја штампаних у изводу, једно техничка решења категорије ново техничко решење примењено на међународном нивоу, десет техничка решења категорије ново техничко решење примењено на националном нивоу и једно битно побољшано техничко решење на међународном нивоу. Кандидаткиња има два регистрована патента на националном нивоу.

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

- радови у којима се изучава **технолошки, нутритивни и функционални квалитет сировина, као потенцијалних састојака у производњи нових производа на бази цереалија.**
- радови у којима је циљ **побољшање нутритивног профила пекарских/финих пекарских производа, тестенина, производа од ламинираног теста и инстант каша применом неконвенционалних, алтернативних и ретко коришћених сировина.** Друга група радова је веома разноврсна и може се сврстати у неколико, међусобно повезаних, подгрупа:

а) радови у којима се реолошки карактерише пшенично тесто са додатим сировинама.
 б) радови који се односе на побољшање нутритивног профила безглутенских производа.

ц) радови у којима се изучава примена низа *нутритивно вредних сировина (амарантус, кукуруз обојеног перикарпа, самоникло ароматично биље)* са циљем побољшања квалитета, трајности, нутритивне вредности и функционалности хлеба, кекса, тестенина и снек производа.

Др Оливера Шимурина као ментор активно учествује у свим фазама израде докторске дисертације кандидата Анастасије Селаковић са Технолошког факултета из Новог Сада под називом *Ефекат шок замрзавања на технолошке особине лиснатог пецива обогаћеног влакнима шећерне репе и семеном чије (Salvia hispanica)*, која је одбрањена 5.10.2020. године на Технолошком факултету у Новом Саду. Такође је допринела изради докторске дисертације Јелене Митровић под називом *Антиоксидативни потенцијал полифенола и уља семена коприве (Urtica dioica. L.) и карактеризација производа од пшеничног брашна са додатком семена коприве* на Технолошком факултету у Лесковцу, Универзитет у Нишу, те је била и члан комисије за оцену и одбрану наведене докторске дисертације, која је одбрањена 29.06.2023. године.

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, као и младих истраживача из других научних институција.

Кандидаткиња је 2018-2019. године руководила пројектом билатералне сарадње између Србије и Француске у оквиру програма интегрисаних активности Павле Савић на тему *Оптимизација састава производа на бази жита обогаћеног каротеноидима и одређивање биодоступности каротеноида/Optimizing the composition of cereal products enriched with carotenoids and determination of carotenoid bioavailability*, број пројекта: 451-03-01963/2017-09/14, између институција: Научни институт за прехранбене технологије, Србија и UMR 1260 INR/ 1062 INSERM/ AMU "Nutrition, Obesity and Risk of Thrombosis", Француска.

VII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИХ РЕЗУЛТАТА

у односу на диференцијални услов 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 узвањеВИШИНАУЧНИСАРАДНИК

Врста	Називрезультата	Вредност	Бр. резултата	Укупно	Кориговано ⁴
M13	Монографска студија/поглавље укњизи М11 или раду тематском зборнику међународног значаја	7	2	14	14
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	1	10	6,25
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	5	40	38,67
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	4	20	19,17
M23	Рад у међународном часопису	3	4	12	8.92
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	2	6	6

⁴Корекција извршена према броју коаутора на раду: $K/(1+0,2(n-7))$, $n > 7$.

M286	Уређивање истакнутог међинародног научног часописа (гост уредник)	2,5	1	2,5	2,5
M32	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу	1,5	1	1,5	1,07
M33	Саопштење самеђународног скупаштампано у целини	1	2	2	2
M34	Саопштење самеђународног скупа штампано у изводу	0,5	23	11,5	11,42
M51	Радови у врхунском часопису националног значаја	2	3	6	6
M64	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	1	0,2	0,2
M81	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	1	8	8
M82	Ново техничко решење (метода)п примењено на националном нивоу	6	10	60	53,36
M83	Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу	4	1	4	4
M92	Регистрован патент на националном нивоу	12	2	24	18,57

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

Звање	Категорије радова	Неопходан број поена према Правилнику	Реализован број поена
Научнис аветник	Укупно	70	200,63
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	54	188,51
	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	30	156,94
	Од чега у категоријама: M21+M22+M23	15	73,01
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108	5	83,93

VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Укупан број објављених радова (351) и укупан индекс компетентности $M=635,58$ за период 1995-2024. године, структура индикатора научне компетентности (M10-M90) и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидаткиња **др Оливера Шимурина** плодан и свестран истраживач. Број објављених радова (62) и индекс компетентности $M=200,63$ (након нормирања броја аутора) за период од октобра 2018. до априла 2024. године, односно послео длуке Научног већа о избору у звање вишег научног сарадника, указују на чињеницу да је кандидаткиња не само задовољила формалне квантитативне услове за избор у више звање већ је и далеко премашила збирне квантитативне услове предвиђене за избор у звање научног саветника.

Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања научног саветника, кандидаткиња **др Оливера Шимурина** задовољава и квалитативне показатеље научно-истраживачке 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 кандидаткиња одржава предавања по позиву на научним и стручним конференцијама, члан је научних и организационих одбора међународних научних скупова, рецензент великог броја научних радова, члан међународних истраживачких тимова и учествује и руководи истраживачким пројектима на националном и међународном плану.

Располажући знањима из области којом се бави, кандидаткиња постиже изузетност и значајно унапређује научноистраживачки рад који се односи на

- проблематику која за циљ има побољшање нутритивног и функционалног квалитета производа и инстант производа на бази cereалија и псеудоцереалија и креирање нових производа са додатом вредношћу, односно
 - побољшање нутритивне вредности *безглутенских производа*;
 - креирање и карактеризацију *високопротеински производи*
 - примену низа *неконвенционалних и нутритивно вредних сировина које нису у довољној мери нашле примену у прехрамбеној индустрији* (хељде, амарантуса, меласе шећерне репе, самоникле, ароматичне и лековите биљака, итд.) са циљем побољшања квалитета, трајности, нутритивне вредности и функционалности производа на бази cereалија и псеудоцереалија.

Квалитет научноистраживачког опуса кандидаткиње огледа се и у степену самосталности у реализацији научноистраживачких радова (први коаутор на 86 радова од укупног броја публикација – 351), параметрима квалитета часописа у којима публикује (73 радова из категорије M20 од укупног броја публикација – 351), позитивном цитираношћу кандидаткиње – 615 цитата (573 хетероцитата и 42 самоцитата), као и трансфером научноистраживачких резултата у праксу (31 техничко решење и 4 патента).

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 ОЛИВЕРА ШИМУРИНА 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 прехрамбене технологије у Новом Саду да упуту предлог Министарству науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије за избор кандидаткиње у звање **научни саветник**, а републичкој Комисији за стицање научних звања да тај избор и потврди.

**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР
ДР ОЛИВЕРЕ ШИМУРИНЕ У
ЗВАЊЕ НАУЧНИ САВЕТНИК**

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

Чланови комисије:

Јелена Филиповић

Др Јелена Филиповић, научни саветник
Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду
Универзитет у Новом Саду

Филипов Бојана

Др Бојана Филипчев, научни саветник
Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду
Универзитет у Новом Саду

Др Мирјана Демин

Др Мирјана Демин, редовни професор
Пољопривредни факултет,
Универзитет у Београду