

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

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

Област:
БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ

Грана:
ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

Научна дисциплина:
ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА

Ужа научна дисциплина:
КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ БИЉНОГ ПОРЕКЛА

ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У НАУЧНО ЗВАЊЕ КАНДИДАТА

На основу члана 78–84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке VI електронске седнице Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/6е-3/1-3 од 29.04.2023. године покренут је поступак за избор **др Јелене Миљанић**, научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у звање **виши научни сарадник**, 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 2/6е-3/1-3 од 29.04.2023. године именована је Комисија за оцену испуњености услова за избор у научно звање и подношење Извештаја за избор у звање **виши научни сарадник** у следећем саставу:

1. Др Јована Кос, виши научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 30.11.2020. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник,
2. Др Немања Теслић, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабран у звање 22.01.2024. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан,
3. Др Кристиан Пастор, виши научни сарадник у ужој научној области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабран у звање 14.12.2022. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан.

У складу са чланом 81. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020 и 14/2023), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада, Комисија Научном већу Института подноси

ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу **др Јелене (рођ. Круљ) Миљанић**, научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, за избор у звање **виши научни сарадник**

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Јелена Миљанић (рођ. Круљ) рођена је 16. марта 1988. године у Требињу, Босна и Херцеговина. Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер прехранбена биотехнологија, уписала је 2007. године, завршивши студије са просечном оценом 9,78. Мастер студије је завршила 2012. на Технолошком факултету у Новом Саду. Школске 2012/2013. године уписала је докторске студије на Технолошком факултету, Универзитета у Новом Саду, у оквиру којих је положила све програмом прописане испите са просечном оценом 10,00. Докторску дисертацију под називом *Потенцијал биосинтезе афлатоксина B1 у различитим врстама Triticum spp.* је одбранила 11. јануара 2019. на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду и тиме стекла академско звање доктора наука – технолошко инжењерство.

Кандидаткиња др Јелена Миљанић је од фебруара 2013. године ангажована у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, прво као стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, а од октобра 2014. године је запослена на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду. У фебруару 2015. године изабрана је у звање истраживач сарадник, а децембра 2019. године у звање научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, научна дисциплина Технологија биљних производа и ужа научна дисциплина Квалитет и безбедност хране биљног порекла (решење Министарства просвете, науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије број 660-01-00001/923 од 16.12.2019. године). У периоду од 2016. године је ангажована на пословима у оквиру акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду (FINSLab) где тренутно обавља функцију водећег аналитичара за течну хроматографију и заменика одговорног лица Одељења за микроаналитику.

У досадашњем научноистраживачком раду објавила је 115 научних радова и саопштења на скуповима у земљи и иностранству, 1 докторску дисертацију, 6 техничких решења на националном нивоу, 1 регистрован патент и 1 патент објављен на националном нивоу. Њене публикације цитиране су 459 пута. Активно је учествовала и учествује у реализацији 7 националних пројеката финансираних од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја и Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, Фонда за иновациону делатност, 4 пројекта билатералне сарадње, једног пројекта Food Expertise and Know-how Exchange on Technology Transfer финансираног од стране CEI (Central European Initiative) и 2 пројекта финансирана из ЕУ програма: 1 FP7 и 1 HORIZON 2020. Кандидаткиња је активно учествовала и учествује у координисању и осмишљавању различитих радионица и образовних програма, са фокусом на промовисање интереса за науку и образовање млађих

генерација. Добитник је награде за изврсност у науци за период 2018–2022. године – награђивање 10% најбољих истраживача у области техничко-технолошких наука (НИТРА, 2024).

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ДАТУМА СЕДНИЦЕ НАУЧНОГ ВЕЋА НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК (одлука бр. 2/1-3/3-8 од 22.01.2019.)

М20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

М21а (10) Рад у врхунском међународном часопису

1. Kojić, J., **Krulj, J.**, Ilić, N., Lončar, E., Pezo, L., Mandić, A., Bodroža Solarov, M. (2017). Analysis of betaine levels in cereals, pseudocereals and their products. *Journal of Functional Foods*, 37, 157-163.
doi: 10.1016/j.jff.2017.07.052
*SCI 2015 Food Science and Technology 8/125; IF 2015: 3,973
Број хетероцитата: 5
2. Kos, J., Janić-Hajnal, E., Šarić, B., Jovanov, P., Nedeljković, N., Milovanović, I., **Krulj, J.** (2017). The influence of climate conditions on the occurrence of deoxynivalenol in maize harvested in Serbia during 2013–2015. *Food Control*, 73, 734-740.
doi: 10.1016/j.foodcont.2016.09.022
SCI 2017 Food Science and Technology 12/133; IF 2017: 3,667
Број хетероцитата: 34

М21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

3. Filipović, J., Pezo, L., Filipović, V., Brkljača, J., **Krulj, J.** (2015). The effects of omega-3 fatty acids and inulin addition to spelt pasta quality. *LWT-Food Science and Technology*, 63 (1), 43-51.
doi: 10.1016/j.lwt.2015.03.082
SCI 2015 Food Science & Technology, 23/125, IF 2015: 2,711
Број хетероцитата: 33

*На основу прилога 2. став 3. Правилника о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата („Службени гласник РС“, бр. 24/2016, 21/2017 и 38/2017) категоризација и рангирање научних часописа извршени су за период од две године пре публикавања и година публикавања, и то за ону годину у којој је часопис најбоље рангиран, односно ону у којој је имао највећи импакт фактор. Коришћена база била је Journal Citation Report за период 1981-2017 (www.kobson.nb.rs)

4. **Krulj, J.**, Brlek, T., Pezo, L., Brkljača, J., Popović, S., Zeković, Z., Bodroža-Solarov, M (2016). Extraction methods of *Amaranthus* sp. grain oil isolation. *Journal of The Science of Food and Agriculture*, 96 (10), 3552-3558.
doi: 10.1002/jsfa.7540
SCI 2016 Food Science & Technology, 30/130, IF 2016: 2,463
Број хетероцитата: 21
5. **Krulj, J.**, Đisalov, J., Bodroža-Solarov, M., Bočarov Stančić, A., Markov, S., Mladenov, N., Kojić, J. (2017). First Report of *Aspergillus flavus* on Organic Spelt Wheat in Serbia. *Plant Disease*, 1045-1045.
doi: 10.1094/PDIS-11-16-1593-PDN
SCI 2017 Plant Sciences, 43/222, IF 2017: 2,941
Број хетероцитата: 1
6. **Krulj, J.**, Đisalov, J., Bočarov Stančić, A., Pezo, L., Kojić, J., Vidaković, A., Bodroža Solarov, M (2018). Occurrence of aflatoxin B1 in Triticum species inoculated with *Aspergillus flavus*. *World Mycotoxin Journal*, 11(2), 247-257.
doi: 10.3920/WMJ2017.2229
SCI 2016 Food Science & Technology, 37/130, IF 2016: 2,189
Број хетероцитата: 4
7. Filipčev, B., Kojić, J., **Krulj, J.**, Bodroža Solarov, M., Ilić, N. (2018). Betaine in cereal grains and grain-based products. *Foods*, 7, 49.
doi:10.3390/foods7040049.
SCI 2018 Food Science & Technology (36/135); Impact Factor 2018: 3,011
Број хетероцитата: 27

M₂₂ (5) Рад у истакнутом међународном часопису

8. Janić Hajnal, E., Kos, J., **Krulj, J.**, Krstović, S., Jajić, I., Pezo, L., Šarić, B, Nedeljković, N. (2017). Aflatoxins contamination of maize in Serbia: the impact of weather conditions in 2015. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 34 (11), 1999-2010.
doi: 10.1080/19440049.2017.1331047
SCI 2017 Food Science & Technology, 50/133, IF 2016: 2,129
Број хетероцитата: 43

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

9. Brkljača, J., Bodroža-Solarov, M., **Krulj, J.**, Terzić, S., Mikić, A., Jeromela, A. M. (2014). Quantification of inulin content in selected accessions of Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus* L.). *Helia*, 37 (60), 105-112.

doi: 10.1515/helia-2014-0009

Број хетероцитата: 15

10. Marić, B., Bodroža-Solarov, M., Ilić, N., Kojić, J., **Krulj, J.** (2018). Influence of different extrusion temperatures on the stability of ellagic acid from raspberry seeds. *Food & Feed Research*, 45(1), 19-25.

doi: 10.5937/FFR1801019M

Број хетероцитата: 0

11. Bočarov Stančić, A., Lopičić, Z., Bodroža Solarov, M., Stanković, S., Janković, S., Milojković, J., **Krulj, J.** (2018). *In vitro* removing of mycotoxins by using different inorganic adsorbents and organic waste materials from Serbia. *Food & Feed Research*, 45(2), 87-96.

doi: 10.5937/FFR1802087B

Број хетероцитата: 5

М₃₀ ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

М₃₃ (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

12. 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

13. Brkljača, J., Šimurina, O., Brlek, T., **Krulj, J.**, Đisalov, J., Kokić, B., Bodroža Solarov, M. (2014). Extrusion process optimization process 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

14. Šimurina, O., Filipčev, B., Popov, S., Nježić, Z., Brkljača, J., **Krulj, J.**, Jevtić Mučibabić, R. (2015). Physical, textural and nutritive properties of gluten-free cookies enriched with sugar beet molasses. 42nd International Conference of Slovak Society of Chemical Engineering, Tatranske Matliare, Slovakia, 25-29 May, 2015, 740-749.

Број хетероцитата: 0

15. Filipčev, B., **Krulj, J.**, Brkljača, J., Šimurina, O., Jambrec, D., Bodroža-Solarov, M. (2015). Fortification of gluten-free biscuits with betaine. 8th International Congress "Flour-Bread '15" & 10th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, 29-30 October, 2015, 92-98.

Број хетероцитата: 1

16. 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: 1
17. **Krulj, J.**, Воћаров Станчић, А., Krstović, S., Kojić, J., Đisalov, J., Brlek, T., Bodroža Solarov, M (2016). Toxigenic potential of *Aspergillus flavus* cultures isolated from wheat grains. III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, Serbia, 25-27 October, 2016, 418-423.
Број хетероцитата: 0
18. Воћаров Станчић, А., Krstović, S., Stanković, S., **Krulj, J.**, Janković, S., Bodroža-Solarov, M., Jajić, I. (2016). Toxigenicity of fungi isolated from Serbian cereal kernels. III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, Serbia, 25-27 October, 2016, 449-454.
Број хетероцитата: 0
19. Kojić, J., Ilić, N., **Krulj, J.**, Mandić, A., Filipčev, B., Brlek, T., Bodroža Solarov, M. (2016). Betaine content in cereals and pseudocereals. III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, Serbia, 25-27 October, 2016, 603-606.
Број хетероцитата: 0
20. Jajić, I., Glamočić, D., Воћаров-Станчић, А., Bodroža-Solarov, M., **Krulj, J.**, Krstović, S. (2016). Presence of aflatoxin in maize during 2014 and 2015 harvest season. International symposium on animal science 2016, Beograd, Srbija, 24-25 November, 2016, 241-247.
Број хетероцитата: 0
21. Kojić, J., Ilić, N., Banjac, V., Kojić, P., Marić, B., **Krulj, J.**, Bodroža Solarov, M. (2017). Effect of extrusion conditions on resistant starch from the whole grain spelt flour. V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 15-17 March, 2017, 407-413.
Број хетероцитата: 0
22. **Krulj, J.**, Воћаров Станчић, А., Đisalov, J., Kojić, J., Brlek, T., Kos, J., Bodroža Solarov, M. (2017). The response of different wheat species to artificial inoculation with *Aspergillus flavus*. V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 15-17 March, 2017, 749-755.
Број хетероцитата: 0
23. Krstović, S., **Krulj, J.**, Đisalov, J., Воћаров Станчић, А., Bodroža Solarov, M., Jajić, I. (2017). Preliminary results on deoxynivalenol degradation and mold reduction in maize by

ultra-violet irradiation and ozone treatment. The International Symposium on Animal Science – ISAS, 2017, Herceg Novi, Montenegro, 05-10 June, 2017, 173-183.

Број хетероцитата: 0

24. **Krulj, J.**, Ćurčić, N., Vočarov Stančić, A., Kojić, J., Marić, B., Perović, J., Bodroža Solarov, M. (2018). Morphological and molecular characterization of *Aspergillus flavus* isolates from common wheat and spelt grains in north Serbia. IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, Serbia, 23-25 October, 2018, 399-404.

Број хетероцитата: 0

25. Kojić, J., Teslić, N., Ilić, N., Kokić, B., **Krulj, J.**, Filipčev, B., Bodroža Solarov, M. (2018). Impact of extrusion processing parameters on functional properties of snack products from spelt wholegrain flour with added betaine. IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, Serbia, 23-25 October, 2018, 123-128.

Број хетероцитата: 0

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

26. 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" & 10th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, 29-30 October, 2015, 39.

Број хетероцитата: 0

27. Šimurina, O., Filipčev, B., Jevtić Mučibabić, R., Brkljača, J., Jambrec, D., **Krulj, J.**, Pestorić, M. (2015). Characteristics of wholegrain spelt bread the enriched with proteins of plant origin. 4th International conference sustainable postharvest and food technologies-INOPTER 2015, Divčibare, Serbia, 19-24 April, 2015, 416.

Број хетероцитата: 0

28. Krstović, S., Vočarov Stančić, A., **Krulj, J.**, Janković, S., Guljaš, D., Jajić, I. (2018). Potential of *Fusarium graminearum* isolate to biosynthesize deoxynivalenone *in vitro*. IV International Congress "Food Quality, Technology and Safety", Novi Sad, Serbia, 23-25 October, 2018, 28.

Број хетероцитата: 0

29. Perović, J., Marić, B., Teslić, N., Kojić, J., **Krulj, J.**, Ćurčić, N., Bodroža Solarov., M. (2018). Raspberry seed supplemented snack: The effect of different extrusion conditions on the physicochemical properties. IV International Congress "Food Quality, Technology and Safety", Novi Sad, Serbia, 23-25 October, 2018, 90.

Број хетероцитата: 0

30. Ćurčić, N., **Krulj J.**, Bočarov Stančić, A., Perović, J., Marić, B., Kojić, J., Bodroža Solarov, M. (2018). Identification of the most important *Aspergillus* species by a PCR-RFLP method. IV International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, Novi Sad, Serbia, , 23-25 October, 2018, 163.

Број хетероцитата: 0

31. Ćurčić, N., **Krulj J.**, Bočarov Stančić, A., Marić, B., Perović, J., Kojić, J., Bodroža Solarov, M. (2018). PCR-RFLP on β -tubulin and calmodulin gene as a tool for rapid identification of the most important species od *Aspergillus*. IV International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, Novi Sad, Serbia, 23-25 October, 2018, 164.

Број хетероцитата: 0

32. Marić, B., Bodroža Solarov., M., Ilić, N., Abramović, B., **Krulj J.**, Kojić, J., Milenković, S. (2018). Determination of ellagic acid in raspberry seeds. IV International Congress "Food Quality, Technology and Safety", Novi Sad, Serbia, 23-25 October, 2018, 188.

Број хетероцитата: 0

М50 РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

М₅₁ (2) Рад у водећем часопису националног значаја

33. **Krulj J.**, Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Brkljača, J., Milovanović, I., Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M. (2014). Determination of betaine in sugar beet molasses. *Journal of processing and energy in agriculture*, 18(4), 179-182.

Број хетероцитата: 0

34. **Krulj J.**, Brkljača, J., Milovanović, I., Grobelnik Mlakar, S., Bavec, M., Bavec, F., Bodroža Solarov, M. (2014). A possibility of determining the authenticity of organic wheat using GC-MS. *Food & Feed Research*, 41(2), 139-146.

Број хетероцитата: 0

35. Popović, S., Kostadinović, Lj., Brkljača, J., **Krulj J.**, Manojlović, M., Bodroža Solarov, M. (2014). The development and validation of HPLC method for quantification of DL- α -tocopherol in quinoa seeds (*Chenopodium quinoa* Willd.). *Food & Feed Research*, 41(2), 147-152.

Број хетероцитата: 1

36. 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

37. Filipčev, B., Brkljača, J., **Krulj, J.**, Bodroža-Solarov, M. (2015). The betaine content in common cereal-based and gluten-free food from local origin. *Food & Feed Research*, 2015, 42(2), 129-137.

Број хетероцитата: 2

38. **Krulj, J.**, Bočarov Stančić, A., Krstović, S., Jajić, I., Kojić, J., Vidaković, A., Bodroža Solarov, M. (2016). Mycobiota on common wheat (*Triticum aestivum*) and spelt (*Triticum aestivum* ssp. *spelta*) grains from the region of Vojvodina in 2015. *Food & Feed Research*, 43(1), 1-8.

Број хетероцитата: 4

39. Šimurina, O., Filipčev, B., Belić, Z., Škrobot, D., **Krulj, J.**, Brkljača, J., Pestorić, M. (2016). The influence of plant protein on the properties of dough and the quality of wholemeal spelt bread. *Croatian Journal of Food Science and Technology*, 8(2), 107-111.

Број хетероцитата: 2

40. Đisalov, J., Bodroža-Solarov, M., **Krulj, J.**, Pezo, L., Ćurčić, Ć., Kojić, J., Ugrenović, V. (2018). Impact of *Alternaria* spp. and *Alternaria* toxins on quality of spelt wheat. *Journal of Agriculture Science*, 10(2), 89-97.

Број хетероцитата: 3

M₅₂ (1,5) Рад у часопису националног значаја

41. Vučković, J., Bodroža Solarov, M., Bagi, F., **Krulj, J.**, Brlek, T., Kojić, J., Savić, Z. (2016). Uticaj *Alternaria* spp. na tržišni kvalitet spelte. *Biljni lekar*, 44(5-6), 470-478.

Број хетероцитата: 0

M60 ПРЕДАВАЊА НА СКУПОВИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

42. Filipčev, B., Šimurina, O., Brkljača, J., **Krulj, J.**, Bodroža Solarov, M., Popov, S. (2015). Nutritional quality and baking performance of the bread enriched with betaine. 11th Symposium „Novel technologies and economic development“, Leskovac, Serbia, 23-24 October, 2015, 83-88.

Број хетероцитата: 1

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

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

organskoj proizvodnji. VII Simpozijum sa međunarodnim učešćem – Inovacije u ratarskoj i povrtarskoj proizvodnji, Beograd, Srbija, 11 Decembar, 2016, 56-57.

Број хетероцитата: 0

M70 ОДБРАЊЕНА ДОКТОРСКА ДИСЕРТАЦИЈА

M70(6) Одбрањена докторска дисертација

44. **Krulj, J.** (2019). Potencijal biosinteze aflatoksina B₁ u različitim vrstama *Triticum* spp. Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu, 1-133.

M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M84(3) Bitno poboljšano техничко решење на националном нивоу

45. 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.
46. Šimurina, O., Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Pestorić, M., Škrobot, D., Jevtić-Mučibabić, R., **Krulj, J.**, Kojić, J. (2016). Pecivo od beskvasnog lisnatog testa proizvedeno od brašna spelta pšenice. Bitno poboljšan postojeći proizvod prihvaćen i proizvodi se u SZTR "Zlatni dukat", Veternik.

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

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ СЕДНИЦЕ НАУЧНОГ ВЕЋА НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК (одлука број 2/1-3/3-8 од 22.01.2019 године.)

M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a (10) Рад у врхунском међународном часопису

47. Perović, J., Šaponjac, V. T., Kojić, J., **Krulj, J.**, Moreno, D. A., García-Viguera, C., Bodroža-Solarov, M., Ilić, N. (2020). Chicory (*Cichorium intybus* L.) as a food ingredient–nutritional composition, bioactivity, safety, and health claims: A Review. *Food Chemistry*, 336, 127676.
doi: 10.1016/j.foodchem.2020.127676

SCI 2020 Food Science and Technology (7/144); IF 2020: 7,514

**коригован број бодова према броју коаутора: 5,00

Број хетероцитата: 99

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

48. Pezo, L., Pezo, M., Banjac, V., Jovanović, A., **Krulj, J.**, Kojić, J, Kojić, P. (2020). Blending performance of the coupled Ross static mixer and vertical feed mixer - Discrete element model approach. *Powder Technology*, 375, 20-27.

doi: 10.1016/j.powtec.2020.07.104

SCI 2020 Engineering, Chemical (30/143); IF 2020: 5,134

Број хетероцитата: 9

49. Hajnal, E. J., Babič, J., Pezo, L., Banjac, V., Čolović, R., Kos, J., **Krulj, J.**, Pavšić-Vrtač, K., Jakovac-Strajn, B. (2022). Effects of extrusion process on *Fusarium* and *Alternaria* mycotoxins in whole grain triticale flour. *LWT*, 155, 112926.

doi:10.1016/j.lwt.2021.112926

SCI 2022 Food Science & Technology, 24/142, IF 2022: 6,0

**коригован број бодова према броју коаутора: 5,71

Број хетероцитата: 8

50. Kojić, J., Belović, M., **Krulj, J.**, Pezo, L., Teslić, N., Kojić, P., Peić Tukuljac, L., Šeregelj, V., Ilić, N. (2022). Textural, color and sensory features of spelt wholegrain snack enriched with betaine. *Foods*, 11(3), 475.

doi: 10.3390/foods11030475

SCI 2022 Food Science & Technology (34/142); IF 2022: 5,2.

**коригован број бодова према броју коаутора: 5,71

Број хетероцитата: 7

51. Bokić, J., Kojić, J., **Krulj, J.**, Pezo, L., Banjac, V., Škrobot, D., Tumbas Šaponjac, V., Vidosavljević, S., Stojkov, V., Ilić, N., Bodroža Solarov, M. (2022). Development of a novel rice-based snack enriched with chicory root: Physicochemical and sensory properties. *Foods*, 11(16), 2393.

doi: 10.3390/foods11162393

SCI 2022 Food Science & Technology (34/142); IF 2022: 5,2.

**коригован број бодова према броју коаутора: 4,44

Број хетероцитата: 2

52. Bokić, J., Kojić, J., **Krulj, J.**, Pezo, L., Banjac, V., Tumbas Šaponjac, V., Travičić, V., Moreno, D.A., Bodroža Solarov, M. (2022). Bioactive, mineral and antioxidative properties of gluten-free chicory supplemented snack: Impact of processing conditions. *Foods*, 11 (22), 3692.

doi: 10.3390/foods11223692

SCI 2022 Food Science & Technology (34/142); IF 2022: 5,2.

**коригован број бодова према броју коаутора: 5,71

Број хетероцитата: 2

53. Šarić, Lj., Premović, T., Šarić, B., Čabarkapa, I., Todorić, O., **Miljanić, J.**, Lazarević, J., Karabasil, N. (2023). Microbiological quality of raw donkey milk from serbia and its antibacterial properties at pre-cooling temperature. *Animals*, 13(3), 327.

doi: 10.3390/ani13030327

SCI 2022 Agriculture, Dairy & Animal Science (12/62); IF 2022: 3,0.

**коригован број бодова према броју коаутора: 6,67

Број хетероцитата: 0

54. 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.

SCI 2022 Food Science & Technology (34/142); IF 2022: 5,2.

**коригован број бодова према броју коаутора: 6,67

Број хетероцитата: 1

55. Janić Hajnal, E., Babić, J., Pezo, L., Banjac, V., Filipčev, B., **Miljanić, J.**, Kos, J., Jakovac-Strajn, B. (2024). Reduction of alternaria toxins via the extrusion processing of whole-grain red sorghum flour. *Foods*, 13(2), 255.

doi: 10.3390/foods1320255

SCI 2022 Food Science & Technology (34/142); IF 2022: 5,2.

**коригован број бодова према броју коаутора: 6,67

Број хетероцитата: 0

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

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

doi: 10.1002/jsfa.9601

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

**коригован број бодова према броју коаутора: 4,17

Број хетероцитата: 11

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

doi: 10.1111/jfpe.12942

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

Број хетероцитата: 19

58. Krstović, S., **Krulj, J.**, Jakšić, S., Bočarov Stančić, A., Jajić, I. (2021). Ozone as decontaminating agent for ground corn containing deoxynivalenol, zearalenone, and ochratoxin A. *Cereal Chemistry*, 98 (1), 135-143.

doi: 10.1002/cche.10289

SCI 2019 Food Science & Technology, 80/139, IF 2019: 1,807

Број хетероцитата: 12

59. Perović, J., Kojić, J., **Krulj, J.**, Pezo, L., Tumbas Šaponjac, V., Ilić, N., Bodroža Solarov, M. (2021). Inulin determination by an improved HPLC-ELSD method. *Food Analytical Methods*, 15, 1001-1010.

doi: 10.1007/s12161-021-02140-y

SCI 2021 Food Science & Technology (64/144); IF 2021: 3,498.

Број хетероцитата: 2

60. Peić Tukuljac, L., **Krulj, J.**, Kojić, J., Šurlan, J., Bodroža Solarov, M., Miljević, B., Šereš, Z., Maravić, N. (2022). Biosorption of Na⁺, K⁺ and Ca²⁺ from alkalized sugar juice by unmodified pressed sugar beet pulp in closed-loop column system. *Sugar Tech*, 25, 766-776.

doi:10.1007/s12355-022-01234-z

SCI 2022 Agronomy (43/89); IF 2022: 1,9.

**коригован број бодова према броју коаутора: 4,17

Број хетероцитата: 0

61. Dobrijević, D., Pastor, K., Nastić, N., Özogul, F., **Krulj, J.**, Kokić, B., Bartkiene, E., Rocha, J.M., Kojić J. (2023). Betaine as a functional ingredient: Metabolism, health-promoting attributes, food sources, applications and analysis methods. *Molecules*, 28(12), 4824.

doi: 10.3390/molecules28124824

SCI 2022 Chemistry, Multidisciplinary (63/178); IF 2022: 4,6.

**коригован број бодова према броју коаутора: 2,27

Број хетероцитата: 3

62. Bočarov Stančić, A., Lopičić, Z., Krstović, S., **Krulj, J.**, Milojković, J., Maslovarić, M., Bodroža Solarov, M. (2023). Agents of different origins for reduction of mycotoxins' level in feed. *Annals of Animal Science*.

doi: 10.2478/aoas-2023-0087

SCI 2022 Agriculture, Dairy & Animal Science (27/62); IF 2022: 1,9.

Број хетероцитата: 0

M23 (3) Рад у међународном часопису

63. Bodroža Solarov, M., Rajić, N., Pezo, L., Kojić, J., **Krulj, J.**, Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R. (2020). The rheological properties of wheat dough containing zeolite residue. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 26, 377-384.
doi: 10.2298/CICEQ190708015B
SCI 2020 Engineering, Chemical (129/143); IF 2020: 0,638.
Број хетероцитата: 1
64. Marić, B., Abramović, B., Ilić, N., **Krulj, J.**, Kojić, J., Perović, J., Bodroža Solarov, M., Teslić, N. (2020). Valorization of red raspberry (*Rubus idaeus L.*) seeds as a source of health beneficial compounds: Extraction by different methods. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44, e14744.
doi: 10.1111/jfpp.14744
SCI 2020 Food Science & Technology (90/144); IF 2020: 2,190.
**коригован број бодова према броју коаутора: 2,50.
Број хетероцитата: 14
65. **Krulj, J.**, Ćurčić, N., Bočarov Stančić, A., Kojić, J., Pezo, L., Peić Tukuljac, L., Bodroža Solarov, M. (2020). Molecular identification and characterisation of *Aspergillus flavus* isolates originating from wheat grains. *Acta Alimentaria*, 49, 382-389.
doi: 10.1556/066.2020.49.4.3
SCI 2020 Food Science & Technology (130/144); IF 2020: 0,650.
Број хетероцитата: 3
66. Radić, B., Janić Hajnal, E., Mandić, A., **Krulj, J.**, Stojanović, Z., Kos, J. (2021). Development and validation of an HPLC-DAD method for the determination of moniliformin in maize. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46(10), e16008.
doi: 10.1111/jfpp.16008.
SCI 2021 Food Science & Technology 94/144, IF 2021: 2,609.
Број хетероцитата: 2
67. **Krulj, J.**, Pezo, L., Kojić, J., Bodroža Solarov, M., Teslić, N. (2021). Quality evaluation of cold-pressed oils and semi-defatted cake flours obtained on semi-industrial scale. *Journal of Food and Nutrition Research*, 60, 217-228.
ISSN:1336-8672
SCI 2021 Food Science & Technology (127/144); IF 2021: 1,138.
Број хетероцитата: 6
68. Šarić, Lj., Pezo, L., **Krulj, J.**, Tomić, J., Plavšić, D., Jovanov, P., Matić, M. (2022). Antibacterial activity of donkey's milk against clinical isolate of *Klebsiella pneumoniae*. *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka*, 72(2), 63-76.

doi: 10.15567/mljekarstvo.2022.0201

SCI 2022 Agriculture, Dairy & Animal Science (39/62), IF 2022: 1,2

Број хетероцитата: 0

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

doi: 10.3311/PPch.19783

SCI 2022 Engineering, Chemical (111/143); IF 2022: 1,300.

Број хетероцитата: 0

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

doi: 10.2298/CICEQ210522034K

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

Број хетероцитата: 0

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

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

doi: 10.5937/ekoPolj1902437Z

Број хетероцитата: 4

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

doi: 10.5937/FFR1901061P

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

Број хетероцитата: 1

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

doi: 10.2298/APT1950197P

Број хетероцитата: 0

74. Bočarov Stančić, A., **Krulj, J.**, Maslovarić, M., Bodroža Solarov, M., Jovanović, R., Beskorovajni, R., Adamović, M. (2021). Antimicrobial activities of different agents

including pyrophyllite against foodborne pathogens: A brief review. *Acta Periodica Technologica*, 52, 189-201.

doi: 10.2298/APT2152189B

**коригован број бодова према броју коаутора: 1,66

Број хетероцитата: 0

75. Bodroža Solarov, M., Šimurina, O., Kojić, J., **Krulj, J.**, Filipović, J., Cvetković, B., Ilić, N. (2022). Utilization of *Amaranthus spp.* grains in food. *Food & Feed Research*, 49, 37-52. doi:10.5937/ffr0-37163

*коригован број бодова према броју коаутора: 1,66

Број хетероцитата: 1

76. Krstović, S., Guljaš, D., **Miljanić, J.**, Damjanović, M., Jajić, I. (2023). Potential of different mycotoxin adsorbents under *in vitro* conditions. *Archives of Veterinary Medicine*, 16(2), 53-66.

doi: 10.46784/e-avm.v16i2.322

Број хетероцитата: 0

М30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

М34 (0.5) Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

77. **Krulj, J.**, Bočarov Stančić, A., Pezo, L., Kojić, J., Perović, J., Bodroža Solarov, M. (2019). The mathematical models for predicting aflatoxin B1 accumulation in hull-less and hulled spelt grains stored under different conditions. 41st Mycotoxin Workshop, Lisbon, Portugal, 6–8 May, 2019, 106.

Број хетероцитата: 0

78. Ćurčić, N., **Krulj, J.**, Bočarov Stančić, A., Perović, J., Bodroža Solarov, M. (2019). Molecular identification of aflatoxin biosynthesis genes in *Aspergillus* species. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 10–11 October, 2019, 70.

Број хетероцитата: 0

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

Број хетероцитата: 0

80. **Krulj, J.**, Kojić, J., Ćurčić, N., Peić Tukuljac, L., Perović, J., Bodroža Solarov, M. (2019). Impact of aflatoxin B1 on the quality of stored spelt wheat. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 10–11 October, 2019, 82.
Број хетероцитата: 0
81. Perović, J., Kojić, J., Škrobot, D., **Krulj, J.**, Peić Tukuljac, L., Ilić, N., Bodroža Solarov, M. (2019). Content of betaine in buckwheat enriched wholegrain wheat pasta. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 10–11 October, 2019, 83.
Број хетероцитата: 0
82. Kojić, J., Hadnađev, M., Kokić, B., **Krulj, J.**, Ilić, N., Perović, J., Bodroža Solarov, M. (2019). Pasting properties of snack products from spelt wholegrain flour with added betaine. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 10–11 October, 2019, 90.
Број хетероцитата: 0
83. Pestorić, M., Pezo, L., Pojić, A., Mišan, A., Kos, J., Krulj, J., Kojić, J. (2020). Future food intention of children population in Serbia. 9th European Conference on Sensory and Consumer Research EUROSENSE 2020, December, Roterдам, 13–16 December, 2020, 120.
Број хетероцитата: 0
84. Bočarov Stančić, A., Maslovarić, M., **Krulj, J.**, Bodroža Solarov, M., Jovanović, R., Beskovorajni, R., Adamović, M. (2021). Contribution of pyrophyllite to the production of safe food - antimicrobial activities. VII International Congress “Engineering, Environment and Materials in Process Industry“, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 17–19 March, 2021, 113.
Број хетероцитата: 0
85. Peić Tukuljac, L., **Krulj, J.**, Maravić, N., Šereš, Z., Kojić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Cvetković, B. (2021). Sugar beet pulp as biosorbent for molassigenic metals: batch biosorption and desorption studies. VII International Congress “Engineering, Environment and Materials in Process Industry“, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 17–19 March, 2021, 127.
Број хетероцитата: 0
86. Kojić, J., **Krulj, J.**, Peić-Tukuljac, L., Jevtić-Mučibabić, R., Cvetković, B., Kojić, P., Ilić, N. (2021). The effect of extrusion conditions on the bulk density of spelt wholegrain snack product. VII International Congress “Engineering, Environment and Materials in Process Industry“, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 17–19 March, 2021, 128.
Број хетероцитата: 0

87. Janić Hajnal, E., Vukić, M., Pezo, L., **Krulj, J.**, Kos, J., Puač, N., Škoro, N. (2021) Reduction of deoxynivalenol content in the wheat flour by atmospheric cold plasma treatments. VII International Congress "Engineering, Environment and Materials in Process Industry", Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 17–19 March, 2021, 130.

Број хетероцитата: 0

88. Kojić, J., Belović, M., **Krulj, J.**, Kojić, P., Peić Tukuljac, L., Šeregelj, V., Ilić, N. (2021). Textural, color and sensory characterization of spelt wholegrain snack with added betaine. VII International Congress "Engineering, Environment and Materials in Process Industry", Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 17–19 March, 2021, 138.

Број хетероцитата: 0

89. Kojić, P., Kojić, J., Pojić, M., **Krulj, J.**, Šimurina, O., Milićević, N., Tiwari, B. (2021). Study of ultrasound-assisted extraction kinetics of betaine from wholegrain spelt flour. VII International Congress "Engineering, Environment and Materials in Process Industry", Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 17–19 March, 2021, 139.

Број хетероцитата: 0

90. Radić, B., Janić Hajnal, E., Mandić, A., **Krulj, J.**, Stojanović, Z., Kos, J. (2021). Challenges in determination of moniliformin in maize samples by HPLC-DAD. VII International Congress "Engineering, Environment and Materials in Process Industry", Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 17–19 March, 2021, 253.

Број хетероцитата: 0

91. Belović, M., Torbica, A., Peić Tukuljac, L., Bokić, J., Kojić, J., **Krulj, J.**, Marić, B., Vujasinović, V., Radivojević, G. (2021). The application of local cereals of vojvodina as basic ingredients for the production of cookies. 7. International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTEP 2021, Vršac, Serbia, 18–23 April, 2021, 3.
**Korigovan broj bodova: 0,36

Број хетероцитата:

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

Број хетероцитата: 0

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

Број хетероцитата: 0

94. **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. 7. International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2021, Vršac, Serbia, 18–23 April, 2021, 60.
Број хетероцитата: 0
95. Peić Tukuljac, L., **Krulj, J.**, Maravić, N., Šereš, Z., Kojić, J., Bodroža Solarov, M., Đermanović, B. (2021). Potential of sugar beet pulp as biosorbent for alkalized sugar juice purification. 7. International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTER 2021, Vršac, Serbia, 18–23 April, 2021, 97.
Број хетероцитата: 0
96. Bokić, J., Kojić, J., Lubura, J., **Krulj, J.**, Pezo, L., Šeregelj, V., Ilić, N. (2021). The effect of extrusion conditions on the porosity of rice snack with added chicory root. X International Conference on Social and Technological Development - STED 2021. Trebinje, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 3–6 June 2021, 110.
Број хетероцитата: 0
97. Šimurina, O., Cvetković, B., Filipčev, B., Matić, M., Kojić, J., **Krulj, J.**, Đermanović, B. (2021). Physico-chemical properties of high-protein pumpkin porridge based on spelt wheat. X International Conference on Social and Technological Development - STED 2021. Trebinje, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 3–6 June 2021, 112.
Број хетероцитата: 0
98. Cvetković, B. Pezo, L., Šimurina, O., Kojić, J., **Krulj, J.**, Lončar, B., Nićetin M. (2021). Osmodehydrated white cabbage-nutrition, sensory and microbiological profile. X International Conference on Social and Technological Development - STED 2021, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 3–6 June, 2021, 113.
Број хетероцитата: 0
99. Perović, J., Kojić, J., **Krulj, J.**, Pezo, L., Pastor, K., Kojić, P., Ilić. (2021). Correlation of selected physical parameters of rice snack with added chicory root. 10th Central European Congress on Food (CEFood), Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 10–11 June, 2021, 35.
Број хетероцитата: 0
100. **Krulj, J.**, Krstović, S., Kojić, J., Peić Tukuljac, L., Kojić, P., Bočarov Stančić. A. (2021). The efficacy of food by-products as a biosorbent for aflatoxin B1 removal. 10th Central European Congress on Food (CEFood), Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 10–11 June, 2021, 87.
Број хетероцитата: 0

101. Šimurina, O., Kojić, J., Filipčev, B., Tomšik, A., Šeregelj, V., Škrobot, D., **Krulj, J.**, Đalović, I., Nježić, Z. (2021). Application of wild plants in the production of pasta. 14th Symposium Novel Technologies and Economic Development, Leskovac, Serbia, 22–23 October, 2021, 26-27.

Број хетероцитата: 0

*коригован број бодова према броју коаутора: 0,36

102. 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, 2021, 97-98.

Број хетероцитата: 0

103. Peić Tukuljac, L., **Krulj, J.**, Pezo, L., Maravić, N., Šereš, Z., Kojić, J., Đermanović, B. (2021). Kinetic study of molassigenic metal ions biosorption on sugar beet pulp. International Bioscience Conference and the 8th international PSU-UNS Bioscience Conference-IBSC 2021, Novi Sad, Serbia, 25–26 November, 2021, 98-99.

Број хетероцитата: 0

104. Ćurčić, N., **Krulj, J.**, Bočarov Stančić, A., Bodroža Solarov, M. (2021). PCR - based detection methods as a tool for identification of Aspergillus species. International Bioscience Conference and the 8th international PSU-UNS Bioscience Conference-IBSC 2021, Novi Sad, Serbia, 25–26 November, 2021, 166-167.

Број хетероцитата: 0

105. Belović, M., Torbica, A., Peić-Tukuljac, L., Marić, B., Kojić, J., **Krulj, J.**, Bokić, J., Vujasinović, V., Radivojević, V. (2021). Nutritional and technological properties of cookies prepared from minor cereals and fruit and vegetable by-products. International Bioscience Conference and the 8th international PSU-UNS Bioscience Conference-IBSC 2021, Novi Sad, Serbia, 25–26 November, 2021, 214-215.

**Korigovan broj bodova: 0,36

Број хетероцитата: 0

106. Kojić, J., Šimurina, O., Pojić, M., **Krulj, J.**, Škrobot, D., Stupar, A., Filipčev, B. (2022). Textural properties of pasta supplemented with wild garlic. XI International conference on social and technological development – STED 2022. Trebinje, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 2–5 June, 2022, 130.

Број хетероцитата: 0

107. **Krulj, J.**, Krstović, S., Peić Tukuljac, L., Šeregelj, V., Teslić, N., Kojić, J. (2022). The nutritional value and mineral composition of the red grape, blackberry and raspberry cold-pressed seed oil cakes. XI International conference on social and technological

development – STED 2022. Trebinje, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 2–5 June, 2022, 133.

Број хетероцитата: 0

108. Cvetković, B., Kojić, J., Šimurina, O., Peić Tukuljac, L., Jevtić-Mučibabić, R., **Krulj, J.**, Ilić, N. (2022). Physicochemical and nutritional properties of chokeberry pomace. XI International conference on social and technological development – STED 2022. Trebinje, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 2-5 June, 2022, 134.

Број хетероцитата: 0

109. Peić Tukuljac, L., Jevtić-Mučibabić, R., **Krulj, J.**, Đermanović, B., Kojić, J., Cvetković, B. (2022). Effect of freeze-drying on long-term storage and nutritional characteristics of sugar beet molasses. XI International conference on social and technological development – STED 2022. Trebinje, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 2–5 June, 2022, 135.

Број хетероцитата: 0

110. Krstović, S., **Krulj, J.**, Glamočić, D., Bočarov Stančić, A., Jajić, I. (2022). Can we use ozone and UV light to effectively reduce deoxynivalenol, zearalenone and ochratoxin A in ground maize grains. The 7th International Scientific Meeting: Mycology, Mycotoxicology, and Mycoses. Novi Sad, Serbia, 2–3 June 2022, 10.

Број хетероцитата: 0

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

Број хетероцитата: 0

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

Број хетероцитата: 0

113. **Miljanić, J.**, Bajac, B., Valuh, M., Kojić, J., Travičić, V., Perović, L., Radić, B., Kos, J., Šarić, Lj. (2023). In vitro evaluation of the efficacy of cold pressed blackberry cake as an aflatoxin B1 adsorbent. VIII International congress „Engineering, environment and materials in process industry“ - EEM 2023. Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 20–23 March, 2023, 107.

**Korigovan broj bodova: 0,36

Број хетероцитата: 0

114. Perović, L., **Miljanić, J.**, Đermanović, B., Kojić, J., Bajac, B., Maravić, N., Šereš, Z. (2023). Textural and surface characterization of sugar beet pulp as a biosorbent for metal ions removal. VIII International congress „Engineering, environment and materials in process industry“ - EEM 2023. Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 20–23 March, 2023, 108.
Број хетероцитата: 0

M50 РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у водећем часопису националног значаја

115. Đermanović, B., Kojić, J., **Krulj, J.**, Perović, J., Peić Tukuljac, L., Ilić, N., Bodroža Solarov, M. (2021). The effect of extrusion cooking on resistant starch formation in rice flour snack enriched with chicory root. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 25(2), 47-51.

doi: 10.5937/jpea25-31057

Број хетероцитата: 0

116. Cvetković, B., Pezo, L., Šimurina, O., Kojić, J., **Krulj, J.**, Lončar, B., Nićetin, M. (2021). Shelf life stability of osmodehydrated white cabbage – mathematical model. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 25(1), 24-27.

doi: 10.5937/jpea24-30891

Број хетероцитата: 1

117. 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(2), 43-46.

doi: 10.5937/jpea25-31059

Број хетероцитата: 0

118. **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.

doi: 10.5937/jpea25-31249

Број хетероцитата: 1

M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

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

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

**коригован број бодова према броју коаутора: 4,29.*

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

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

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

M90 ПАТЕНТИ

M92 (12) Регистрован патент на националном нивоу

123. Šimurina, O., Filipčev, B., Bodroža Solarov, M., **Krulj, J.**, Jevtić-Mučibabić, R., Nježić, Z., Đisalov, J., Brlek, T., Kojić, J. (2019). Pecivo od beskvasnog lisnatog testa proizvedeno od brašna spelta pšenice sa smanjenim sadržajem masnoće. Patent je upisan u Registar patenata 21.5.2019. godine pod brojem 58697.

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

M94 (7) Објављен патент на националном нивоу

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

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

Научноистраживачка оријентација кандидаткиње др Јелене Миљанић усмерена је ка изучавању:

- здравствене безбедности хране у области микологије и микотоксикологије, појаве и аналитике микотоксина и техника смањења/уклањања њиховог присуства;
- карактеризације нових функционалних састојака и креирању иновативних прехранбених производа.

Здравствена безбедност хране у области микологије и микотоксикологије, појава и аналитика микотоксина и технике смањења/уклањања њиховог присуства

Прва група радова обухвата неколике целине које се односе на идентификацију плесни, развој аналитичких метода за одређивање и квантификацију микотоксина, као и испитивање техника редукције њиховог присуства. Житарице, псеудожитарице и производи од њих намењени хуманој и анималној исхрани често подлежу инфекцији плеснима, те постоје могућности контаминације различитим микотоксинима. Негативан утицај микотоксина огледа се како на безбедност хране, здравље људи и продуктивност животиња, тако и на националну економију као и на међународну трговинску размену. Са аспекта здравствене безбедности и микробиолошке исправности хране, значајну улогу заузима идентификација микобиота присутних на стрним житима. Једна група радова обухватила је детекцију доминантних врста рода *Aspergillus* савременим методама молекуларне идентификације и карактеризације (рад М23 бр. 65, саопштења М34 бр. 78 и 104). Спелта (*Triticum aestivum* ssp. *spelta*), као стара подврста пшенице, сматра се генерално отпорном према болестима и штеточинама, јер присуство плевичастих омотача омогућава заштиту зрна од различитих патогених врста. У раду М22 бр. 56 и саопштењу М34 бр. 77 испитан је ефекат температуре и a_w вредности на садржај афлатоксина у спелти током складиштења зрна без и са плевичастим омотачем. Утицај афлатоксина на технолошки квалитет спелте испитан је у саопштењу категорије М34 (рад бр. 80). Група радова која описује претходно наведену проблематику проистекла је из докторске дисертације кандидаткиње.

Као водећи аналитичар за течну хроматографију бавећи се развојем хроматографских метода за одређивањем присуства и квантификацијом микотоксина у храни и храни за животиње у оквиру акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab), кандидаткиња учествује у валидацији метода које користе за одређивање микотоксина. Из наведене

области објављена су два рада у вези методе за одређивање монилиформина у кукурузу (рад М23 бр. 66 и саопштење М34 бр. 90).

У случајевима када се контаминација микотоксинима не може спречити, примењују се различите технике редукције које подразумевају примену физичких, хемијских или микробиолошких поступака са циљем елиминације или деградације микотоксина у мање токсична или нетоксична једињења. Технике редукције испитиване су у следећим радовима и саопштењима: М22 бр. 58, М34 бр. 110, М34 бр. 87, рад М21 бр. 55, рад М21 бр. 49. Резултати деградације деоксиниваленола, зеараленона и охратоксина А у узорцима кукуруза третираних озоном приказани су у раду М22 бр. 58. и саопштењу М34 бр. 110. Деловањем хладне атмосферске плазме постиже се редукција у садржају деоксиниваленола у пшеничном брашну (М34 бр. 87). Процес екструдирања допринео је смањењу садржаја *Alternaria* токсина у интегралном брашну црвеног соргума (рад М21 бр. 55), као и смањењу *Alternaria* и *Fusarium* токсина у интегралном брашну тритикалеа (рад М21 бр. 49).

Данас се велика пажња посвећује примени биосорбената за контролу и уклањање различитих контаминената, као што су микотоксини. Концепт валоризације јефтиних и лако доступних материјала се брзо развија и подржава коришћење чврстог биоотпада – споредних производа пољопривредно-прехрамбене индустрије. Нутритивна карактеризација (рад М23 бр. 67 и саопштење М34 бр. 107) и афлатоксин Б1-адсорпциони потенцијал (саопштење М34 бр. 100 и 113) погача заосталих након хладног цеђења уља различитих семена испитани су са циљем установљења потенцијалне примене ових споредних производа као функционалних додатака у производњи нутритивно вредне и здравствено безбедне хране. Уљана погача настала пресовањем семена купине показала је високу ефикасност сорпције афлатоксина Б1, као и изузетно вредан нутритивни профил у погледу садржаја влакана, минерала и фенолних једињења, што је послужило у поступку верификације техничког решења (М82 бр. 122). Резултати биосорпције микотоксина применом различитих органских и неорганских агената тестираних у *in vitro* условима приказани су у радовима М22 бр.62 и М24 бр. 76. Антибактеријска активност различитих неорганских агената укључујући пирофилит приказана је у прегледном раду М24 бр. 75 и саопштењу М34 бр. 84. Поред уклањања микотоксина, биосорпција као ефикасан и одржив третман може се користити и у сврхе пречишћавања индустријских међупроизвода, као што су шећерни сокови у производњи шећера. У овој групи издвајају се радови кандидаткиње настали током менторског рада на докторској дисертацији докторанткиње Лидије Перовић (рођ. Пеић Тукуљац). Испитивање потенцијала резанаца шећерне репе, споредног производа индустрије шећера, у функцији биосорптивних својстава меласотворних метала у поступку пречишћавања шећерних сокова у сврху добијања већег приноса шећера, обухвата следећу групу радова: М22 бр. 60, М23 бр. 69, као и саопштења М34 бр. 85, 95, 103, 112 и 114. Поступак биосорпције јона алкалних и земноалкалних метала из алкалисаног сока немодификованим пресованим екстрахованим

резанцима шећерне репе описан је у објављеном патенту категорије M94 (бр. 124).

Карактеризација нових функционалних састојака и креирање иновативних прехранбених производа

Друга група радова кандидаткиње презентује различите иновативне приступе и методологије за карактеризацију функционалних састојака и поступака за креирање нових производа, најчешће на бази житарица. При креирању и карактеризацији иновативних прехранбених функционалних састојака и производа кандидаткиња користи стратегију повећања биофункционалности производа без нарушавања текстурних и сензорских својстава уз коришћење алтернативних и недовољно искоришћених врста житарица, као и споредних производа прехранбене индустрије.

Испитивања обухваћена овом групом радова се углавном односе на функционалне снек производе који су развијени са циљем да се задовољи препоручени дневни унос циљане функционалне компоненте, уз задовољење захтева потрошача у смислу безбедности производа, одрживости (рока трајања) и енергетске вредности, као и утицаја на здравље и опште стање организма. Радови који се баве овом проблематиком описују примену анализе вишециљне оптимизације у комбинацији са неуронским мрежама и генетским алгоритмом у сврху добијања максималног садржаја бетаина у финалним производима при минималној потрошњи специфичне механичке енергије (рад M21 бр. 50, радови M22 бр. 57 и 61, саопштења M34 бр. 82, 86, 88, 93 и 106, те рад M51 бр. 117). У овој групи радова, кандидаткиња је учествовала и у развоју нумеричког дискретног елементарног метода са могућношћу примене у процесу екструдирања (рад M21 бр. 48 и рад M23 бр. 70). Додатно, у радове ове групе који се баве бетаином као носиоцем функционалности у производима са додатом вредношћу, убрајају се и радови који описују обогаћење тестенине од целог зрна хељде (рад M24 бр. 73 и саопштење M34 бр. 81). Испитивање меласе као извора бетаина са становишта утицаја лиофилизације на дуготрајно складиштење, односно нутритивне карактеристике и технолошки квалитет меласе шећерне репе презентовано је додатно у саопштењима категорије M34 под редним бројевима 79 и 109.

Део истраживања кандидаткиње који је фокусиран на искоришћење споредних производа прераде воћа посвећен је семенкама малине које су испитане са становишта метода изоловања функционалних компоненти, модификација, одређивања различитих видова функционалности и њихове примене у прехранбеним производима (рад M23 бр. 64 и рад M24 бр. 72). Обогаћивање прехранбених производа функционалним састојцима обухвата и изучавање протеинских каша од бундеве (саопштење M34 бр. 116).

Промене формулација производа уградњом иновативних сировина у нови прехранбени производ како би он могао да носи прехранбене и здравствене изјаве остварене су применом праха сремуша у производњи тестенине (рад M21

бр. 54, саопштења М34 бр. 101, 102 и 106 и техничко решење М82 бр. 120). Практични значај групе радова који се односе на микробиолошки квалитет и антибактеријску активност млека магарице (рад М21 бр.53 и рад М23 бр. 68) се огледа у томе што они представљају потпору безбедном конзумирању млека магарице у сировом стању, док утврђени антибактеријски потенцијал овог млека отвара могућност његове примене у виду функционалног састојка у формулацији разних врста прехранбених производа.

Велика група радова кандидаткиње посвећена је и карактеризацији и примени брашна алтернативних жита и псеудожита, попут амарантуса (рад М24 бр. 75), који је био и предмет испитивања кинетике екстракције уља амарантуса, значајног извора биоактивног једињења сквалена (саопштење категорије М34 бр. 94 и рад М51 бр. 140); примени локалних житарица у производњи кекса (саопштења М34 бр. 91 и бр. 105); примени зеолита у замесу пшеничног брашна и његовом утицају на реолошке карактеристике теста (рад М23 бр. 63); примени брашна од спелта пшенице у производњи пецива (верификовано регистрованим патентом категорије М92 бр. 123). За утврђивање разлика између поједних врста и типова брашна и производа на бази брашна кандидаткиња је методу гасне хроматографије са масеном спектрометријом која уз активну примену машинског учења даје увид у аутентичност оваквих врста производа (саопштење М34 бр. 111), а практична примена оваквог поступка верификована је код утврђивања удела хељдиног брашна у хлебу произведеном од мешавине пшеничног и хељдиног брашна (техничко решење М82 бр. 121).

Опус радова кандидаткиње обухвата и низ истраживања која се баве кореном цикорије (*Cichorium intybus* L.), тј. његовим нутритивним профилем и биоактивношћу, односно његовим коришћењем у формулацијама снек производа, произведеног оптимизованим поступком екструдирања, а са циљем да се добију финални производи пожељних физичких, текстурних и функционалних карактеристика (рад М21а бр. 47, радови М21 бр. 51 и 52, саопштења М34 бр. 92, 99, 96, рад М51 бр. 115 и техничко решење М82 бр. 119). Спроведена истраживања производње снек производа поступком екструзије вођена су обogaћењем производа инулином, присутним у корену цикорије, у литературно препорученим границама. Стога се у оквиру ове серије испитивања посебна пажња посветила развоју и валидацији методе за одређивање инулина применом методе течне хроматографије са ELSD детектором, односно оптимизацији поступка екстракције инулина (рад М22 бр. 59).

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске¹ истражена је цитираност радова др Јелене Миљанић у бази SCIENCE CITATION INDEX (Web of Science Core Collection, Citation

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

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 2014. до априла 2024. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је **459** (409 цитата и 50 самоцитата).

Истражена је цитираност радова др Јелене Миљанић у бази Scopus за период од 2014. до априла 2024. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је 493 (447 хетероцитата и 46 самоцитата, h-index 12). Док је бази Google Scholar за период од 2017. до марта 2024. у наведеном периоду укупан број цитата 778 и h-index 14.

V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1. Награде и признања за научни рад

- Награда за Изврсност у науци за период 2018-2022 – награђивање 10% најбољих истраживача у области техничко- технолошке науке (НИТРА, 2024).
- Друга награда за најбољу постер презентацију рада под називом Correlation of selected physical parameters of rice snack with added chicory root, групе аутора Којић, Ј., Перовић, Ј., **Круљ, Ј.**, Пезо, Л., Пастор, К., Којић, П. и Илић, Н., саопштен на 10th Central European Congress on Food – CEFood2021, одржаном у периоду 10–11. јуна 2021. године у Сарајеву, Босна и Херцеговна, у организацији Пољопривредно-прехранбеног факултета, Универзитета у Сарајеву.
- Добитница стипендија за најбоље студенте завршних година Фонда за младе таленте за 2011. (бр. уговора 450-670-3556/434/2010-04) и 2012. (бр. уговора 670-00-10/406/2012-04).
- Добитница стипендије за докторске академске студије и укључивање у научноистраживачке пројекте Министарства просвете и науке Републике Србије на XII Јавном позиву за стипендирање студената докторских студија сагласно Програму подстицања младих и надарених за научноистраживачки рад за период 2012–2015. године од 28.11.2011. године, на основу одлуке број 451-03-01577/2013-14/број уговора 1332 од 13.05.2013. године.

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

Кандидаткиња је одржала следеће предавање по позиву (позивно писмо у прилогу):

- Предавање по позиву под називом „Морфолошка и молекуларна карактеризација изолата плесни *Aspergillus flavus* пореклом са зрна хлебне пшенице и спелте“ у организацији Удружења микробиолога Србије у оквиру тематске целине „Микробиолошки дан – Предавања младих микробиолога“. Предавање одржано 06.06.2019. на Пољопривредном факултету у Земуну.

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

Кандидаткиња је/је била члан организационог одбора следећих међународних научних конференција:

- III International Congress Food Technology, Quality and Safety, 25–27.10.2016. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду
<http://foodtech2016.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Abstract-Book-FoodTech2016.pdf>
- V International Congress Food Technology, Quality and Safety, 16–18.10.2024. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду
<https://foodtech.uns.ac.rs/committees/#organizing>

Кандидаткиња је члан научног одбора међународне научне конференције:

- V International Congress Food Technology, Quality and Safety, 16–18.10.2024. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду
<https://foodtech.uns.ac.rs/committees/#international>

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

1.5. Рецензије научних радова:

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

- Food Chemistry (M21a) – 1 рад

- LWT - Food Science and Technology (M21) – 1 рад
- Food Microbiology (M21) – 1 рад
- Journal of Plant Diseases and Protection (M21) – 1 рад
- Foods (M21) – 4 рада
- Toxins (M21) – 2 рад
- Journal of Food Safety (M22) – 1 рад
- Molecules (M22) – 2 рада
- Applied science (M22) – 1 рад

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

- *Food & Feed Research*, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија (M24),
- *Acta Periodica Technologica*, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија (M24),
- *Croatian Journal of Food Science and Technology*, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Прехранбено-технолошки факултет Осиек, Хрватска (M51),
- *Field and Vegetable Crops Research*, Институт за ратарство и повртарство Нови Сад, Србија (M51),
- 11th International Scientific/Professional Conference „Agriculture in nature and environment protection“, 28–30.05.2018. године, године, Вуковар, Хрватска, у организацији Министарства пољопривреде, Хрватска (M33),
- International Symposium on Animal Science – ISAS 2019, 03–08.06.2019. године, Херцег Нови, Црна Гора, у организацији Пољопривредног факултета Нови Сад и Пољопривредног факултета Београд, (M33),
- X International Conference on Social and Technological Development – STED, 02–05.06.2022. године, Требиње, Република Српска, у организацији Универзитета за пословни инжењеринг и менаџмент из Бања Луке (M34).

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

2.1. Допринос развоју науке у земљи

Кандидаткиња је као члан Истраживачког центра за безбедност и хемију хране тима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду и Водећи аналитичар за течну хроматографију Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Института (од 2016. године) заслужна за развој и валидацију савремених аналитичких метода, које су нашле примену у анализи хране за потребе корисника лабораторије и примену у научноистраживачком раду. Поред тога, кандидаткиња учествује и у креирању и карактеризацији палете

функционалних производа на бази cerealia и псеудоцереалија. Промоцијом резултата научноистраживачког рада из области безбедности и квалитета хране путем публикација у научним часописима, саопштења на међународним и националним конгресима и умрежавањем са институцијама у земљи и иностранству које се баве сличном и/или комплементарном проблематиком кроз пројекте ЕУ и студијске боравке, кандидаткиња је допринела како развоју науке, тако и видљивости своје институције, а тиме и своје земље, у области креирања иновативних прехранбених производа. Осим квалитетом публикација (30 радова из категорије М20 од укупно 78 радова објављених 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. Поред наведеног, кандидаткиња др Јелена Миљанић је добитница награде за Изврсност у науци за период 2018-2022 – награђивање 10% најбољих истраживача у области техничко-технолошких наука (НИТРА, 2024).

Своја знања преносила је и преноси како својим колегама у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, тако и у осталим научноистраживачким институцијама у земљи, што је резултирало бројним заједничким радовима и захвалницама у докторским дисертацијама млађих колега (секција 2.2). Кандидаткиња је активно учествовала и у осмишљавању и реализацији различитих радионица и едукативних програма, са фокусом на промовисање интереса за науку и образовање млађих генерација (Ноћ истраживача и Фестивал Науке).

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

- Кандидаткиња је **интерни ментор** докторандкиње Лидије Перовић (рођ. Пеић-Тукуљац), докторска дисертација под називом *Редукација несахарозних материја у алкалисаној соку применом споредних производа индустрије шећера*, о чему сведочи одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду (бр. одлуке 2/4-3/4-1 од 21.11.2020. год.). Тема докторске дисертације је прихваћена одлуком Сената УНС (бр. одлуке: 04-29/36 од 30.09.2021. год.), док се одбрана дисертације очекује у наредних пар месеци. Надаље, кандидаткиња је била и члан комисије за оцену подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације кандидаткиње Лидије Перовић на Технолошком факултету у Новом Саду (бр. одлуке 020-2/116-8 од 24.08.2021. год.). Кандидаткиња је била члан комисије мастер инж. технологије Лидије Перовић (рођ. Пеић Тукуљац) за избор у звање истраживач сарадник (одлука 25-6/57/2/8-4/3-3 од 09.12.2021. године). Резултати интензивне сарадње са докторандкињом су објављени заједнички радови који се односе на тему докторске дисертације (Библиографски подаци, радови категорије М22 бр. 60 и М23 бр. 69 и

саопштења категорије М34 бр. 85, 95, 103, 112 и 114, као и патент категорије М94 бр. 124).

- Кандидаткиња је дала допринос у изради докторске дисертације др Саше Крстовића, одбрањене 08.04.2021. године на Пољопривредном факултету, Универзитет у Новом Саду, под називом *Технике деконтаминације зрна кукуруза од микотоксина*, о чему сведоче заједнички радови из Библиографије радова категорије М22 (бр. 58) и саопштење категорије М34 (бр. 110).
- Кандидаткиња је дала допринос у изради докторске дисертације др Јелене Бокић (рођ. Перовић), одбрањене 15.07.2022. године на Технолошком факултету, Универзитет у Новом Саду, под називом *Развој новог безглутенског функционалног флипс производа оплемењеног кореном цикорије (Cichorium intybus L.)*, о чему сведоче захвалница у докторској дисертацији и заједнички радови категорије М21а (бр. 47), категорије М21 (бр. 51 и 52), категорије М22 (бр. 59) и саопштење категорије М34 (бр. 96 и 99).
- Кандидаткиња је дала допринос у изради докторске дисертације др Бошка Марића, одбрањене 27.07.2022. године на Природно-математичком факултету, Универзитет у Новом Саду, под називом *Валоризација семена малине као потенцијалног извора биоактивних једињења за примену у функционалној храни и суплементима*, о чему сведоче захвалница и заједнички радови категорије М23 (бр. 80), категорије М24 (бр. 87), саопштење категорије М34 (бр. 99) и саопштење категорије М64 (бр. 145).

2.3. Педагошки рад

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

- Међународном фестивалу науке у Новом Саду (2019: Радионица *Ђаци чаробњаци*; 2018: Радионица *Поврће и воће здравље покреће*; 2017: Радионица *Храна без мана*; 2016: Радионица *Ко се боји боје још*; 2014: Радионица *Од зрна до смокија*; 2013: Радионице *Хранљива асоцијација* и *Очи у очи са микотоксинима*); и
- Ноћ истраживача у Новом Саду (2017: Радионица *ХОТ је имати идеју и бити FOODstars*; 2013: Радионица *Окуси мирисом*).

Кандидаткиња је у децембру 2021. учествовала у извођењу лабораторијских вежби за студенте основних студија Природно-математичког факултета, Департман за географију, туризам и хотелијерство, група Гастрономија у просторијама Лабораторије на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду (FinsLab), одељењу Микроаналитике.

Кандидаткиња је била члан комисије мастер инж. технологије Браниславе Ђермановић за избор у звање истраживач приправник (одлука 25-6/43/2/2-4/1-1 од 09.09.2020. године).

Кандидаткиња у оквиру акредитоване лабораторије (FINSLab) ради на позицији водећег аналитичара за течну хроматографију (2016–данас) и пословима заменика одговорног лица Одељења за микроаналитику (2021–данас) и кроз наведене послове активно учествује у обукама научног подмлатка Института.

2.4. Међународна сарадња

Студијски боравци који се издвајају:

- јул 2014: једнонедељна школа у Лисабону, Португал, у оквиру пројекта COST action EUBis TD 1203, назив школе: „Food waste processing in the frame of biorefinery concept“;
- јун–јул 2016: једномесечни студијски боравак на Универзитету у Болоњи, на Департману за пољопривредне науке, у оквиру кога је радила на истраживачкој теми „Novel methods of isolation and determination of plant bioactives“;
- 25.11.–01.12.2018. и 08.–14.09.2019. студијски боравак на Ветеринарском факултету Универзитета у Љубљани, Словенија;
- септембар 2019: тренинг школа у Даблину, Ирска, у оквиру пројекта COST action CA16110, назив школе “Best Practice for the Control of Human Pathogenic Microorganisms in Plant Production Systems”.

Кандидаткиња је такође била ангажована на следећим међународним пројектима:

- **2015–2018: Учесник на пројекту *Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars*** у оквиру програма HORIZON2020 (H2020-TWINN-2015), број пројекта 692276;
- **2016–2018: Учесник на пројекту *Products with a Geographical Origin Aimed at Tourism Development***, пројекат билатералне сарадње између Србије и Црне Горе;
- **2017–2018: Учесник на пројекту *Microbiome's Influence on Energy Balance and Brain Development/Function Put into Action to Tackle Diet-related Diseases and Behaviour – MyNewGut*** (FP7-KBVE.2013.2.2-02), број пројекта 613979;
- **2018–2019: Учесник на пројекту *New non-regulated mycotoxins in cereals: risk assessment and possibility of reduction by extrusion processing***, пројекат билатералне сарадње између Србије и Словеније (број пројекта: BI-RS/18-19-007);
- **2018–2019: Учесник на пројекту *Optimizing the Composition of Cereal Products Enriched with Carotenoids and Determination of Carotenoid Bioavailability***, пројекат

билатералне сарадње између Србије и Француске (број пројекта: 451-03-01963/2017-09/14);

- **2021–2021: Учесник на пројекту** *Food Expertise and Know-How Exchange on Technology Transfer – FORKITS–CEI* (Central European Initiative), пројекат између Фондације UniSMART Универзитета у Падови, Италија, и Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Србија (број пројекта 304.4.044-21);
- **2021–2023: Учесник на пројекту** *Numerical Simulation of Microwave Processing of Solid-Liquid Mixtures – Process Design and Optimization – SiMPLe*, пројекат билатералне сарадње између Србије и Турске.

2.5. Организација научних скупова

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

- IV 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.
<http://foodtech2016.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Abstract-Book-FoodTech2016.pdf>
- V International Congress *Food Technology, Quality and Safety* који ће се одржати 14–16.10.2024. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду
<https://foodtech.uns.ac.rs/committees/#organizing>.

3. Организација научног рада

3.1. Руководијење пројектима, потпројектима и задацима

Руководијење националним пројектима:

- **2019:** Руководилац иновационог ваучера „*Карактеризација јестивих уља високог квалитета добијених из алтернативних биљних сировина*“ из програма Иновациони ваучери за мала и средња предузећа, Фонд за иновациону делатност (бр. 506, бр. уговора 763, 09.10.2019. год).
- **Аплициран пројекат у децембру 2023. године:** **Руководилац пројекта** „*Održiva upotreba nusproizvoda iz poljoprivredno-prehrambene industrije za zaštitu od mikotoksina – SustainGuard*“ Конкурс Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије за суфинансирање научне и технолошке сарадње између Републике Србије и Републике Хрватске за период 2024–2026. године.
- **Аплициран пројекат у мају 2024. године:** **Руководилац пројекта** „3D printinG of sustaInABLE snacks iNfused wIth altERnATivE crops – GENERATE“

Конкурс Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије за суфинансирање научне и технолошке сарадње између Републике Србије и Републике Словеније за период 2025–2027. године.

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

3.2.1. Учесће на националним пројектима који су реализовани

Пројекти Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије:

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

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

- **2014–2015:** **Учесник на пројекту** - Краткорочни пројекат од интереса за развој научноистраживачке делатности АП Војводине под називом *„Екстрахован природни бетаин шећерне репе – иновативна подршка унапређењу привреде АП Војводине“* (број пројекта 114-451-1439/2014-03 и анекс уговора број 114-451-1439/2014-06), руководилац пројекта др Бојана Филипчев.
- **2020–2021:** **Учесник на пројекту** - Краткорочни пројекат од интереса за развој научноистраживачке делатности АП Војводине под називом *„Локална жита у функцији развоја гастро-туристичке понуде Војводине“* (број пројекта 142-451-3203/2020-02), руководилац пројекта др Миона Беловић.
- **2021–2024:** **Учесник на пројекту** - Дугорочни пројекат од значаја за развој научноистраживачке делатности АП Војводине за пројектни циклус 2021–2024. под називом *„Испитивање утицаја козјег, кобиљег и магарећег млека на опоравак пацијената са пнеумонијом“* (број уговора: 142-451-2637/2021-01/2) руководилац пројекта др Љубиша Шарих.
- **2023–2024:** **Учесник на пројекту** - Краткорочни пројекат од интереса за развој научноистраживачке делатности АП Војводине под називом *„Повећање конкурентности тржишта снек производа Војводине применом 3Д технике принтања“* (број пројекта 142-451-3125/2023-01/-01), руководилац пројекта др Јована Којић.

Пројекти Фонда за иновациону делатност:

- **2019:** **Учесник на пројекту** *“Иновативни додаци у пекарској и кондиторској индустрији – карактеризација брашна и погаче алтернативних биљних*

сировина” из програма Иновациони ваучери мала и средња предузећа, Фонд за иновациону делатност (бр. 509).

3.2.2. Техничка решења и патенти

Кандидаткиња је аутор или коаутор 4 техничка решења у периоду од избора у звање научни сарадник до данас. Техничка решења су набројана и категоризована у одељку Библиографски подаци (категорија М82 – бр. 119–122) овог Извештаја. Кандидаткиња је коаутор једног регистрованог патента на националном нивоу категорије **М92** (бр. 123) и једног објављеног патента на националном нивоу категорије **М94** (бр. 124). Допринос кандидаткиње у реализацији техничких решења и патената огледа се како у поставци експерименталног дела истраживања, писању, тако и у самој припреми документације. Сва техничка решења израђена су на захтев корисника са којима кандидаткиња има дугогодишњу сарадњу и примењена су у пракси, имају вредност исказану кроз комерцијални потенцијал, а настала су у оквиру научноистраживачког процеса, те је њихов научни ниво верификован и у радовима објављеним у научним часописима.

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

3.2.3. Иновације и резултати примењени у пракси

Кандидаткиња је активно учествовала у комерцијалном послу *Мониторинг квалитета пшенице – ЖЕТВА 2013. године и 2014. године*, како у сакупљању узорака, испитивању параметара квалитета, тако и писању и дистрибуцији елабората. Своје искуство у развоју и валидацији хроматографских метода кандидаткиња је активно користила у сарадњи са компанијом Хемофарм а.д., Нови Сад, испитујући садржај макромолекула у фармацеутским међупроизводима примењујући HPLC-ELSD методу. Кандидаткиња је учествовала и у развоју нових иновативних прехранбених производа кроз Иновационе ваучере одобрене за финансирање од стране Фонда за иновациону делатност за компанију „Уљара Пан Унион“ доо Нови Сада.

3.3. Руковођење научним институцијама

- **2016–данас:** Водећи аналитичар за течну хроматографију (DAD/FLD/ELSD) акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.

- **2021–данас:** Заменик Одговорног лица и техничког координатора Одељења за микроаналитику акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.
- **2016–2021:** Заменик техничког координатора метода заснованих на ЕЛИСА техници на одељењу за микроаналитику акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.
- **2017–2019:** Заменик одговорног лица и техничког координатора Одељења за прометни квалитет – испитивање квалитета шећерне репе акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.

4. Квалитет научних резултата

4.1. Утицајност

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

Цитираност радова др Јелене Миљанић истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 2014. до априла 2024. године је: укупан број цитата и самоцитата **459** (409 цитата и 50 самоцитата).

Према бази SCOPUS (на дан 29.04.2024.) h-индекс кандидаткиње износи **12**.

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

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

- **Food Science & Technology:** Food Chemistry (M21a – Impact factor 2020: 7,514) – 1 рад, LWT-Food Science and Technology (M21 – Impact factor 2022:6,000) – 1 рад, Foods (M21 – Impact factor 2022: 5,200) – 5 радова, Food Analytical Methods (M22 – Impact factor 2021: 3,498) – 1 рад, Journal of the Science of Food and Agriculture (M22 – Impact factor 2019: 2,614) – 1 рад, Journal of Food Process Engineering (M22 – Impact factor 2017:1,955) – 1 рад, Cereal Chemistry, (M22 – Impact factor 2021: 1,807) – 1 рад, Journal of Food Processing and Preservation (M23 – Impact factor 2020: 2,190, Impact factor 2021: 2,609) – 2 рада, Journal of Food and Nutrition Research (M23 – Impact factor 2021: 1,138) – 1 рад, Acta Alimentaria (M23 – Impact factor 2021: 0,650) – 1 рад;

- **Chemistry, Multidisciplinary:** Molecules (M22 – Impact factor 2022: 4,600) – 1 рад;
- **Engineering, Chemical:** Powder Technology (M21 – Impact factor 2020: 5,134) – 1 рад, Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly (M23 – Impact factor 2022: 1,200) – 2 рада, Periodica Polytechnica Chemical Engineering (M23 – Impact factor 2022: 1,300) – 1 рад;
- **Agriculture, Dairy & Animal Science:** Animals (M21 – Impact factor 2022: 3,000) – 1 рад, Annals of Animal Science (M22 M21 – Impact factor 2022: 1,900), Mljekarstvo (M23- Impact factor 2022:1,200) – 1 рад;
- **Agronomy:** Sugar Tech (M22 – Impact factor 2022: 1,900) – 1 рад.

Радови др Јелене Миљанић цитирани су, без самоцитата, укупно 409 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 квалификују у звање виши научни сарадник, а према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX: рад бр. 2 (34 хетероцитата), 3 (33 хетероцитата), 4 (21 хетероцитат), 7 (27 хетероцитата), 8 (43 хетероцитата), 47 (99 хетероцитат), 48 (9 хетероцитата), 56 (11 хетероцитата), 57 (19 хетероцитата), 58 (12 хетероцитата) и 64 (14 хетероцитата).

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

Др Јелена Миљанић је у свом досадашњем раду публиковала 123 рада, саопштења, техничких решења и патената и 1 докторску дисертацију, од чега 78 у периоду након седнице Научног већа на којој је именована комисија за оцену испуњености услова за избор у звање НАУЧНИ САРАДНИК.

У периоду након седнице Научног већа на којој је именована комисија за оцену испуњености услова за избор у звање НАУЧНИ САРАДНИК, објавила је и саопштила 30 радова из категорије M20 (1 рад M21a, 8 радова M21, 7 радова M22, 8 радова M23 и 6 рада M24), 38 радова из категорије M30 (M34) и 4 рада из категорије M50 (M51). Кандидаткиња је коаутор 4 техничка решења категорије M82 и 2 патента категорије M90. 74 објављена рада и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова док 4 рад припадају групи прегледних радова из области биотехничких наука-прехрамбено инжењерство. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 6,78, а за библиографију која кандидаткињу квалификује у звање виши научни сарадник 7,09.

На раду са више од 7 коаутора извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2(n-7))$ и за прегледне радове $K/(1+0,2(n-3))$, где је „K“ вредност резултата, а „n“ број аутора.

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

Од укупног броја публикација (124), др Јелена Миљанић је први аутор на 20 публикација, од чега на 3 рада категорије М21, 1 раду категорије М22, 2 рада категорије М23, 3 рада категорије М33, 6 саопштења категорије М34, 4 рада категорије М51, 1 техничком решењу категорије М82 и докторској дисертацији. Међутим, и у реализацији осталих коауторских радова кандидаткиња је дала значајан допринос, како у осмишљавању идеја и планирању експеримената, тако и у извођењу експерименталних истраживања, статистичкој обради података, дискусији резултата и самом писању рада. Највећи део објављених радова кандидаткиње је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на којима је кандидаткиња била ангажована у сарадњи са истраживачима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у коме је и запослена. Од укупног броја публикација (124), кандидаткиња је њих 89 објавила у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије, као што су Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Медицински факултет, Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет, Универзитет у Новом Саду, Институт Биосенс, Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, Институт за општу и физичку хемију, Београд, Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад, Институт за примену науке у пољопривреди, Београд, Истраживачко-развојни институт Тамиш, Панчево, Институт за нуклеарне науке Винча, Београд и Институт за технологију нуклеарних и других минералних сировина, Београд.

Укупно седам публикација кандидаткиње је настало у сарадњи са истраживачима из иностранства. У периоду пре избора у звање научни сарадник публикован је један рад категорије М51 (бр. 33). У периоду који квалификује кандидаткињу за избор у звање виши научни сарадник публикован је један рад категорије М21а (бр. 47), два рада категорије М21 (радови бр. 49 и 55), један рад категорије М22 (бр. 61), два саопштења са међународних скупова категорије М34 (радови бр. 87 и 89).

Рад објављен до избора у звање научни сарадник настао као резултат билатералне сарадње са Словенијом у периоду од 2012 до 2013. године (бр. 33). У сарадњи са групом аутора са Department of Food Science and Technology, Phytochemistry Lab, СЕВАС CSIC, Campus Universitario de Espinardo, Мурсија, Шпанија, публикован је рад категорије М21а (бр. 47). Као резултат билатералне сарадње са Словенијом настала су два рада категорије М21 (бр. 49 и 55). У сарадњи са колегама из Department of Food Safety and Quality, Lithuanian University of Health Sciences и Laboratory for Process Engineering, Environment, Biotechnology and Energy, Faculty of Engineering, University of Porto, Порто, Португал, настао је прегледни рад категорије М22 (бр. 61). Рад бр. 87. резултат је сарадње са колегама

са Технолошког факултета Зворник, Универзитет у Источном Сарајеву, Босна и Херцеговина. У оквиру међународног пројекта Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars у оквиру програма HORIZON2020 (H2020-TWINN-2015), а у сарадњи са колегама из TEAGASC, Food Research Centre, Ashtown, у Даблину, Ирска, настало је саопштење категорије M34 (бр. 89).

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 успешности у извршењу поверених задужења и задатака, чиме је дала суштински допринос реализацији коауторских радова.

4.6. Значај радова

Највећи број објављених и цитираних радова кандидаткиње изучава здравствену безбедност хране који се односе на идентификацију плесни, развој аналитичких метода за одређивање и квантификацију микотоксина, као и испитивање техника редукције њиховог присуства. Друга целина радова се односи на карактеризацију нових функционалних састојака и креирање иновативних прехранбених производа, које је резултирало развојем бројних формулација прехранбених производа на бази житарица. Објављени радови су значајно допринели проширивању научних сазнања у горе наведеним областима. О значају кандидаткињиних коауторских радова на тему здравствене безбедности и карактеризације нових функционалних састојака и креирања иновативних прехранбених производа говори и њихова цитираност (радови категорије M21а бр. 2, категорије M21 бр. 3, 4, 7 као и рад категорије M22 бр. 8 пре избора у звање виши научни сарадник који имају 34, 33, 21, 27 и 43 хетероцитата, респективно). Радови у периоду који кандидаткињу квалификује за избор у звање виши научни сарадник укључују рад категорије M21а бр. 47, који има 99 хетероцитата, радове категорије M21 бр. 48, који има 9 хетероцитата, радови под бр. 56, 57, 58 којима хетероцитираност износи 11, 19, 12 и рад категорије M23 бр. 64 са 14 хетероцитата.

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

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

1. Perović, J., Šaponjac, V. T., Kojić, J., **Krulj, J.**, Moreno, D. A., García-Viguera, C., Bodroža-Solarov, M., Ilić, N. (2020). Chicory (*Cichorium intybus* L.) as a food ingredient—nutritional composition, bioactivity, safety, and health claims: A Review. *Food Chemistry*, 336, 127676.
doi: 10.1016/j.foodchem.2020.127676
SCI 2020 Food Science and Technology (7/144); IF 2020: 7,514
Број хетероцитата: 99

Рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a) наведен у библиографији радова под бројем **47**, чија утицајност се мери са 99 хетероцитата а настао је у сарадњи са групом аутора са Department of Food Science and Technology, Phytochemistry Lab, CEBAS CSIC, Campus Universitario de Espinardo, Мурсија, Шпанија. Овај прегледни рад о цикорији као суплементу хране има за циљ да сумира податке о нутритивном, минералном и биоактивном саставу биљке цикорије, као и да презентује главне биолошке активности повезане са присуством биоактивних једињења у различитим деловима биљке. Кандидаткиња је овом раду дала допринос учешћем у концептуализацији рада, дефинисању методологије, прикупљању литературе и обради података, као и писању.

2. **Krulj, J.**, Markov, S., Vočarov Stančić, A., Pezo, L., Kojić, J., Ćurčić, N., Janić-Hajnal, E., Bodroža Solarov, M. (2019). The effect of storage temperature and water activity on aflatoxin B1 accumulation in hull-less and hulled spelt grains. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99, 3703-3710.
doi: 10.1002/jsfa.9601
SCI 2019 Food Science & Technology (50/139); IF 2019: 2,614.
Број хетероцитата: 11

Рад у истакнутом међународном часопису (M22), наведен у библиографији радова под бројем **56**, где је кандидаткиња први аутор и резултат је докторске тезе кандидаткиње, цитиран 11 пута. У раду је испитан ефекат температуре и a_w вредности на садржај афлатоксина у спелти током складиштења зрна без и са плевичастим омотачем. Резултати истраживања имају практичан значај јер указују на потенцијалне ризике складиштене хране на бази спелте у вези са контаминацијом афлатоксинима. Кандидаткиња је прво изучила примењену методологију, извела експериментална истраживања, обрадила податке и значајно допринела писању свих сегмената рада.

3. Kojić, J., Ilić, N., Kojić, P., Pezo, L., Banjac, V., **Krulj, J.**, Bodroža Solarov, M. (2019). Multiobjective process optimization for betaine enriched spelt flour based extrudates. *Journal of Food Process Engineering*, 42, e12942.
doi: 10.1111/jfpe.12942
SCI 2017 Food Science & Technology (57/133); IF 2017: 1,955.
Број хетероцитата: 19

Рад у истакнутом међународном часопису (M22) наведен у библиографији радова под бројем **57**, чија утицајност се мери са 19 хетероцитата, а додатну вредност раду даје навод да је најчитанији рад у часопису *Journal of Food Process Engineering* издавачке куће Wiley за период 2018–2019. године. Рад описују примену анализе вишециљне оптимизације у комбинацији са неуронским мрежама и генетским алгоритмом у сврху добијања максималног садржаја бетаина у финалном снек производу при минималној потрошњи специфичне механичке енергије. Решења предложена у овом истраживању могу се лако интегрисати у постојеће процесе и системе, што омогућава њихову широку примену. Кандидаткиња је учествовала у извођењу експерименталног дела рада који се односи на производњу функционалног снек производа са додатком бетаина, развоју HPLC-ELSD методе за одређивање садржаја бетаина у снеку, као и у писању публикације.

4. Peić Tukuljac, L., **Krulj, J.**, Kojić, J., Šurlan, J., Bodroža Solarov, M., Miljević, B., Šereš, Z., Maravić, N. (2022). Biosorption of Na⁺, K⁺ and Ca²⁺ from alkalized sugar juice by unmodified pressed sugar beet pulp in closed-loop column system. *Sugar Tech*, 25, 766-776.
doi:10.1007/s12355-022-01234-z
SCI 2022 Agronomy (43/89); IF 2022: 1,9.

Рад у истакнутом међународном часопису (M22) наведен у библиографији радова под бројем **60**, настао је као резултат докторске дисертације докторандкиње Лидије Перовић чији је интерни ментор кандидаткиња Јелена Миљанић. Допринос раду кандидаткиње огледа се кроз целокупну реализацију, укључујући формулисање идеја и циљева истраживања, концептуализацију рада, планирање експериментата, обраду података и писање рада. Рад се односи на испитивање потенцијала резанаца шећерне репе, споредног производа индустрије шећера, у функцији биосорптивних својстава меласотворних метала у поступку пречишћавања шећерних сокова у сврху добијања већег приноса шећера. Истраживања представљају значајан напредак у побољшању фазе пречишћавања сокова у процесу производње шећера са потенцијалом примене на индустријском нивоу.

5. Najnal, E. J., Babič, J., Pezo, L., Banjac, V., Čolović, R., Kos, J., **Krulj, J.**, Pavšić-Vrtač, K., Jakovac-Strajn, B. (2022). Effects of extrusion process on *Fusarium* and *Alternaria*

mycotoxins in whole grain triticale flour. LWT, 155, 112926.
doi:10.1016/j.lwt.2021.112926
SCI 2022 Food Science & Technology, 24/142, IF 2022: 6,0
Број хетероцитата: 8

Рад у врхунском међународном часопису (M21) наведен у библиографији радова под бројем 49, број хетероцитата је 8, а који је настао као резултат студијског боравка на Универзитету у Љубљани, Ветеринарском факултету, Словенија у оквиру реализације Билатералног пројекта. Рад се односи на испитивање ефекта технике екструдирања на редукују садржаја *Fusarium* и *Alternaria* микотоксина у интегралном брашну тритикалеа. Добијени резултати указују да постигнути оптимални услови екструдирања обезбеђују задовољавајућу редукују присутних микотоксина, као и задовољавајући квалитет финалних производа. Кандидаткиња је учествовала у извођењу експерименталног дела истраживања у Србији који се односио на екстудирање и карактеризацију добијених екструдата, као и припреми и анализи узорака за одређивање микотоксина течном хроматографијом са масеном спектрометријом – експериментално изведених у Словенији.

VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Од избора у звање научни сарадник кандидаткиња је објавила, као аутор или коаутор, 1 рад у међународном часопису изузетних вредности, 8 радова у врхунским међународним часописима, 7 радова у истакнутим међународним часописима, 8 радова у међународним часописима и 6 радова у часописима међународног значаја верификованих посебном одлуком, 38 радова категорије M30, 4 рада у водећем часопису националног значаја (M51). Кандидаткиња је аутор/коаутор 4 техничка решења категорије M82 као и 2 патента категорије M90 (1 регистрован патент на националном нивоу категорије M92 и 1 објављен патент на националном нивоу категорије M94).

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

- здравствена безбедност хране у области микологије и микотоксикологије, појаве и аналитике микотоксина и техника смањења/уклањања њиховог присуства;
- карактеризација нових функционалних састојака и креирање иновативних прехранбених производа.

Др Јелена Миљанић као интерни ментор активно учествује у свим фазама израде докторске дисертације докторанда Лидије Перовић (рођ. Пеић Тукуљац), тема

дисертације је прихваћена одлуком сената, а одбрана се очекује у наредних пар месеци. Перманентно је укључена у обуку и развој младих истраживача Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, из области научноистраживачког рада у којима је компетентна. Њена активност везана је преваходно за обуку младих истраживача за рад на савременим мерним инструментима који се користе у анализи микотоксина, али и других параметара здравствене безбедности хране. Кандидаткиња је добитник награде за извршност у науци за период 2018–2022. године – награђивање 10% најбољих истраживача у области техничко-технолошких наука (НИТРА, 2024).

VII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИХ РЕЗУЛТАТА

у односу на диференцијални услов за стицање научног звања ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК за област техничко-технолошке и биотехничке науке (Прилог 3 и 4 Правилника)

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

| Категорија | Опис | Бодови | Број резултата | Укупно | Кориговано* |
|-------------------|---|---------------|-----------------------|---------------|--------------------|
| M21a | <i>Рад у међународном часопису изузетних вредности</i> | 10 | 1 | 10,00 | 5,00 |
| M21 | <i>Рад у врхунском међународном часопису</i> | 8 | 8 | 64,00 | 49,58 |
| M22 | <i>Рад у истакнутом међународном часопису</i> | 5 | 7 | 35,00 | 30,61 |
| M23 | <i>Рад у међународном часопису</i> | 3 | 8 | 24,00 | 23,50 |
| M24 | <i>Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком</i> | 3 | 6 | 18,00 | 14,82 |
| M34 | <i>Саопштење са међународног скупа штампано у изводу</i> | 0,5 | 38 | 19 | 18,44 |
| M51 | <i>Рад у водећем часопису националног значаја</i> | 2 | 4 | 8,00 | 8,00 |

| | | | | | |
|------------|---|-----|---|-------|--------------|
| M82 | <i>Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу</i> | 6,0 | 4 | 24,00 | 22,29 |
| M92 | <i>Регистрован патент на националном нивоу</i> | 12 | 1 | 12,00 | 8,57 |
| M94 | <i>Објављен патент на националном нивоу</i> | 7 | 1 | 7,00 | 7,00 |

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

| Звање | Категорије радова | Неопходан број поена према Правилнику | Реализован број поена |
|-----------------------------|--|--|------------------------------|
| Виши научни сарадник | Укупно | 50 | 187,81 |
| | M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100 | 40 | 169,37 |
| | M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108 | 22 | 146,55 |
| | од чега у категоријама: M21+M22+M23 | 11 | 108,69 |
| | од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108 | 5 | 37,86 |

VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Укупан број објављених радова (124) и укупан индекс компетентности $M=306,25$ за период 2014–2024. године, структура индикатора научне компетентности (M20–M90) и обухваћене научне области истраживања указују на то да је кандидаткиња **др Јелена Миљанић** продуктиван и свестран истраживач. Број објављених радова (78) и индекс компетентности $M=187,81$ за период од 2019. до 2024. године, односно после покретања поступка избора у звање научног сарадника, указују на чињеницу да је кандидаткиња не само задовољила формалне квантитативне услове за избор у више звање већ је и далеко

премашила збирне квантитативне услове предвиђене за избор у звање вишег научног сарадника (275,62%), са посебним акцентом на радове у међународним часописима.

Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања вишег научног сарадника, кандидаткиња др Јелена Миљанић задовољава и квалитативне показатеље научноистраживачке компетентности, који указују на комплетност кандидаткиње као научног радника и стручњака способног да решавајући комплексније истраживачке задатке доприноси унапређењу научног рада у области којом се бави. Од бројних квалитативних услова могу се издвојити учествовања у образовању и формирању научних кадрова, руковођења научном институцијом и учествовање на истраживачким пројектима на националном и међународном нивоу. Кандидаткиња је добитник награде за изврсност у науци за период 2018–2022. године – награђивање 10% најбољих истраживача у области техничко-технолошких наука. Све претходно наведене чињенице указују да се ради о компетентном научном раднику. Располажући знањима из врло специфичне области, кандидаткиња постиже изузетност и значајно унапређује научноистраживачки рад који се односи на: здравствену безбедност хране у области микологије и микотоксикологије, појаву и аналитику микотоксина и технике смањења/уклањања њиховог присуства, као и карактеризацију нових функционалних састојака и креирање иновативних прехранбених производа. Квалитет научноистраживачког опуса кандидата огледа се и у параметрима квалитета часописа у којима публикује (од укупно 124 рада, 30 радова је из категорије M20), као и позитивном цитираношћу кандидата: 459 (409 хетероцитата и 50 самоцитата).

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 Јелена Миљанић компетентан, комплетан и свестран научни радник, који задовољава све услове да буде изабран у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК** за научну дисциплину *Технологија биљних производа* и ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*, те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да упути предлог Министарству науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије за избор кандидата у звање **виши научни сарадник**, а републичкој Комисији за стицање научних звања да тај избор и потврди

**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР
ДР ЈЕЛЕНЕ МИЉАНИЋ У
ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК**

Имајући у виду критеријуме за стицање научних звања, као и чињенице и оцене из овог Извештаја, Комисија закључује да др Јелена Миљанић испуњава све услове да буде изабрана у звање виши научни сарадник, те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да утврди предлог за избор **др Јелена Миљанић** у научно звање **виши научни сарадник** и такав предлог достави Комисији Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије да избор потврди.

Чланови комисије:

Др Јована Кос, виши научни сарадник
Научни институт за прехранбене технологије
у Новом Саду,
председник

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

Др Кристиан Пастор, виши научни сарадник
Технолошки факултет Нови Сад,
члан