

ИЗВЕШТАЈ
О ИЗБОРУ У ЗВАЊЕ ИСТРАЖИВАЧА САРАДНИКА ЗА НАУЧНУ
ДИСЦИПЛИНУ ТЕХНОЛОГИЈА АНИМАЛНИХ ПРОИЗВОДА

-обавезна садржина-

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТИМА

1. Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења:

Поступак за избор у звање „ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК“ покренут је на VIII редовној седници Научног већа Института за прехрамбене технологије у Новом Саду, одржане 01.08.2024. године одлуком број 2/8-3/2-3.

2. Број сарадника са назнаком звања и назив у же научне области

Један истраживач сарадник за научну област: „Биотехничке науке“, научну грану: „Прехрамбено инжењерство“, односно научну дисциплину: „Технологија анималних производа“ и ужу научну дисциплину: „Квалитет и безбедност хране анималног порекла“.

3. Састав комисије са назнаком имена и презимена сваког члана, звања, назива же научне области за коју је изабран у звање, датума избора у звање и назив факултета, установе у којој је члан комисије запослен:

На редовној седници Научног већа Научног института за прехрамбене технологије у Новом Саду, образована је Комисија за израду Извештаја о кандидату и испуњености услова за избор у истраживачко звање у следећем саставу:

- др Предраг Иконић, научни саветник у области Биотехничких наука - прехрамбено инжењерство, 22.01.2024. године, Научни институт за прехрамбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник;
- др Татјана Пеулић, научни саветник у области Биотехничких наука - прехрамбено инжењерство, 23.03.2020. године, Научни институт за прехрамбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан;
- др Јасмина Лазаревић, виши научни сарадник, у области Биотехничких наука - прехрамбено инжењерство, 20.09.2023. године, Научни институт за прехрамбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан.

4. Пријављени кандидат:

Милош Жупањац, мастер инжењер технологије

II БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА

1. Име, име једног родитеља и презиме:

Милош, Милоје, Жупањац

2. Звање:

Истраживач приправник, изабран 12.11.2021.

3. Датум и место рођења, адреса:

25. фебруар 1985. године, Краљево, Република Србија
Ложионичка 14, Нови Сад, Република Србија

4. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће:

Мастер инжењер технологије, истраживач приправник, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду

5. Година уписа и завршетка основних студија: 2010 - 2013.

Година уписа и завршетка мастер студија: 2013 - 2014.

Година уписа докторских студија: 2020.

6. Студијска група, факултет и универзитет (основне студије):

Технологије конзервисане хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

7. Успех на основним студијама: 8,37

Успех на мастер студијама: 9,4

8. Оцене из наставних предмета на докторским студијама:

Методологија научно - истраживачког рада – 10, Технологија производње и квалитет хране за посебне категорије потрошача – 10, Функционална и нова храна – 10, Наука о месу – 10, Конзервисање меса и производа од меса ниским температурама – 10, Технологија производа од меса у типу емулзија – 6. Технологија ферментисаних производа од меса – 8.

9. Наслов и оцена дипломског рада или дипломског испита:

Компоненте ароме сира, оцена 10,00

Наслов и оцена мастер рада:

Текстура различитих врста сирева, оцена 10,00

10. Знање светских језика - наводи: чита, пише, говори, са оценом одлично, врло добро, добро, задовољавајуће:

енглески: чита - добро, пише - добро, говори - добро

11. Професионална оријентација (област, ужа област и уска оријентација):

„Биотехничке науке“, научна грана: „Прехранбено инжењерство“, научна дисциплина: „Технологија анималних производа“, ужа научна дисциплина: „Квалитет и безбедност хране анималног порекла“.

III КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ**Истраживач приправник**

12.11.2021. – до данас, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду

- ✓ Одговорно лице Пилот постројења за технологију меса;
- ✓ Члан канцеларије за трансфер технологије;
- ✓ Члан одбора за родну равноправност.

Менаџер производње/НАССР администратор

Индустрија меса „Матијевић“ д.о.о., Руменачки пут 86, Нови Сад

28. 6. 2018. – 12.11.2021

- ✓ Организовање и управљање процесима примарне прераде уз поштовање важећих законских оквира и правилника;
- ✓ Формирање плана производње на дневном и недељном нивоу; Израда норматива,

декларација и произвођачких спецификација;

- ✓ Брига о технологији израде производа и полу производа од меса у складу са стандардима квалитета; Слање узорака на анализу;
- ✓ Примена HACCP принципа према смерницама Codex Alimentarius
- ✓ Вођење документације: технолошки дневници, утрошци, HACCP евиденције; Учешће у програмима едукације и професионалног оспособљавања запослених;
- ✓ Сарадња са надлежним инспекцијским органима;
- ✓ Контрола услова из области безбедности и здравља на раду.

- Менаџер производње/HACCP администратор

Прерада меса "САН" д.о.о., Тавник - Краљево

1. 12. 2015. – 5. 06. 2018. / 16. 5. 2009. – 31. 8. 2010.

- ✓ Планирање, праћење и контрола процеса пријема, припреме и складиштења сировина, адитива и амбалажног материјала у објекту;
- ✓ Примена HACCP принципа према смерницама Codex Alimentarius;
- ✓ Одговорност за исправност намирница у промету (малопродајни објекти). Израда норматива, декларација и произвођачких спецификација;
- ✓ Одговорност за санитарно-хигијенски надзор у објекту / Управљање стандардима квалитета (HACCP систем);
- ✓ Контрола и организација целокупног процеса производње по групама производа.

- Технолог у хладњачи за воће

Хладњача "SICOBERRY" Ратина - Краљево

3. 11. 2014 – 17. 7. 2015

- ✓ Праћење и контрола процеса производње смрзнутог воћа: малина, купина, јагода, боровница, вишња;
- ✓ Управљање стандардима квалитета – QMS, HACCP;
- ✓ Контрола сировине на терену;
- ✓ Отпрема производа за инострано тржиште.

IV БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА

M21 - Рад у врхунском међународном часопису

1. Mujović, M., Šojić, B., Peulić, T., Kocić-Tanackov, S., Ikonić, P., Božović, D., Teslić, N., **Županjac, M.**, Novaković, S., Jokanović, M., Škaljac, S., and Pavlić, B., (2024). Effects of Dill (*Anethum graveolens*) Essential Oil and Lipid Extract as Novel Antioxidants and Antimicrobial Agents on the Quality of Beef Burger. *Foods*, 13, 896.
2. Šojić, B., Ikonić, P., Kocić-Tanackov, S., Peulić, T., Teslić, N., **Županjac, M.**, Lončarević, I., Zeković, Z., Popović, M., Vidaković, S., Pavlić, B. (2023). Antibacterial Activity of Selected Essential Oils against Foodborne Pathogens and Their Application in Fresh Turkey Sausages. *Antibiotics*, 12(1), 182.

M23 - Рад у међународном часопису

1. Šojić, B., Pavlić, B., Tomović, V., Ikonić, P., Peulić, T., Vidaković, S., Gnip, A., **Županjac, M.**, Savanović, D., Škaljac, S., and Jokanović, M. (2023). Antioxidant potential of essential oils in fresh turkey sausages. *Fleischwirtschaft*, 4.

M24 - Рад у националном часопису међународног значаја

- Županjac, M.**, Ikonić, P., Šojić, B., & Đermanović, B. (2023). Physicochemical and sensory properties of pork liver pâté formulated with sunflower oleogel as fat substituent.

M34 - Каопштење са међународног скупа штампано у изводу

- Škrobot, D., Pojić, M., Tomić, J., Ikonić, P., **Županjac, M.**, Banjac, V. (2023). Potential use of fava bean (*Vicia faba L.*) in creation of plant based spreads. VIII international conference sustainable postharvest and food technologies - inoptep 2023, Book of Abstract, Subotica – Palić, hotel Elitte Palić, 23 – 28. april 2023.
- Županjac, M.**, Peulić, T., Delić, J., Ikonić, P., Lazarević, J., Škaljac, S., Jokanović, M. (2023). Fat content in finely comminuted cooked and liver sausages on serbian retail market. VIII international conference sustainable postharvest and food technologies - inoptep 2023, Book of Abstract, Subotica – Palić, hotel Elitte Palić, 23 – 28. april 2023.
- Popović, M., Ikonić, P., Peulić, T., Lazarević, J., Delić, J., **Županjac, M.**, & Novaković, A. (2023). Color characteristics of traditionally processed red paprika powders and dry-fermented sausages. . VIII international conference sustainable postharvest and food technologies - inoptep 2023, Book of Abstract, Subotica – Palić, hotel Elitte Palić, 23 – 28. april 2023.
- Ikonić, P., Peulić, T., Jokanović, M., **Županjac, M.**, Delić, J., Lazarević, J., Novaković, A. (2022). Small scale beef jerky production – development of drying process. XI international conference on social and technological development – STED 2022, Book of Abstract, 02-05 June, Trebinje, Bosna i Hercegovina.
- Škrobot, D., Tomić, J., Đermanović, B., Šarić, B., Gubić, J., **Županjac, M.**, Maravić, N. (2022). Differences in dynamic sensory perception between commercial chocalalte spreads. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022, Book of Abstract, 79, 20-22 October, Novi Sad, Serbia.
- Županjac, M.**, Peulić, T., Ikonić, P., Jokanović, M., Delić, J., Novaković A., Popović, M. (2022). Quality characteristics of beef jerky made in laboratory conditions. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022, Book of Abstract, 79, 20-22 October, Novi Sad, Serbia.
- Jelena Tomić, J., Škrobot, D., Pojić, M., Tomićić, Z., Ikonić, P., **Županjac, M.**, Banjac, V., Dapčević-Hadnadev, T., Mandić, A. (2023). Amino acid and sensory profile of faba bean and lupin based spreads. The 1st international CROPDIVA symposium ‘Agrobiodiversity along the value chain’ (4th to 6th of December 2023 in Ghent, Belgium).

M51- Рад у водећем часопису националног значаја

- Županjac, M.**, Šojić, B., & Ikonić, P. (2022). Masking strategies to avoid the boar taint in meat products. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 26(3-4).

M64 - Каопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

- Ikonić, P., **Županjac, M.**, Šojić, B., Šarić, B., Đermanović, B., Peulić, T., Delić, J. (2024). Uticaj zamene čvrstog masnog tkiva hladno presovanim uljem suncokreta na sastav masnih kiselina u jetrenoj pašteti. Knjiga sažetaka. XXXVI naučno-stručnog skupa sa međunarodnim učešćem procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2024, 20. Tara, Hotel Omorika, 15 – 18. April 2024.
- Županjac, M.**, Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K., Delić, J., Đermanović, B., Ubiparip Samek, D. (2024). Nutritivna vrednost i deklaracija sireva. Knjiga sažetaka. XXXVI naučno-stručnog skupa sa međunarodnim učešćem procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2024, 62. Tara, Hotel Omorika, 15 – 18. April 2024.
- Tomić, J., Pojić, M., **Županjac, M.**, Ikonić, P., Banjac, V., Mandić, A., Dapčević-Hadnadev, T. (2024). Karakterizacija biljnog namaza od oljuštenog boba (*Vicia faba L.*). Knjiga sažetaka. XXXVI naučno-stručni skup procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2024, 56. Tara, Hotel Omorika, 15 – 18. April 2024.
- Ikonić, P., **Županjac, M.**, Šojić, B., Šarić, B., Đermanović, B., Peulić, T., Delić, J.

(2024). Uticaj zamene čvrstog masnog tkiva hladno presovanim uljem suncokreta na sastav masnih kiselina u jetrenoj pašteti. Knjiga sažetaka. XXXVI naučno-stručnog skupa sa međunarodnim učešćem procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2024, 20. Tara, Hotel Omorika, 15 – 18. April 2024.

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

1. Jelena Tomić, Milica Pojić, **Miloš Županjac**, Predrag Ikonijć, Vojislav Banjac, Anamarija Mandić, Tamara Dapčević-Hadnađev (2023). Tehnološki postupak proizvodnje namaza od oljuštenog boba.

Индекс компетентности:

Нормирање броја коауторских радова, патената и техничких решења:

Број поена за научно остварење одређује се по формулама $K/(1+0,2(n-7))$, $n > 7$, ако је више од седам аутора.

Група M20 = M21 $((1*4) + (1*4,44)) + M23 (1*1,67) + M24 (1*3) = 13,11$

Група M30 = M34 $((6*0,5) + (1*0,36)) = 3,36$

Група M50 = M51 $(1*2) = 2$

Група M60 = M64 $(4*0,2) = 0,8$

Група M82 = M82 $(1*6) = 6$

Укупно = 25,27

V ОСТАЛО

I. Учешће на међународним пројектима:

- 1) Innovative approaches for marine and freshwater based ingredients to develop sustainable foods and value chains - IMPRESS (Grant agreement ID: 101084437, HORIZON).
- 2) Climate resilient orphan crops for increased diversity in agriculture – CROPDIVA (Grant agreement ID: 101000847, HORIZON).
- 3) A holistic framework in the quality Labelled food supply chain systems management towards enhanced data integrity and veracity, interoperability, transparency and traceability – ALLIANCE (Grant agreement ID: 101084188, HORIZON).
- 4) CoCOI FoodTech: Co-Creation of Open Innovation in Food Technology, Sub-Grant Agreement number: REINFORCING-B1_12 of REINFORCING 1st Booster Call (REINFORCING “Responsible tErritories and Institutions eNable and Foster Open Research and inClusive Innovation for traNsitions Governance” within the framework of the Programme “HORIZON-WIDERA-2022-ERA-01-40”, Grant Agreement no 101094435).

II. Пројекти финансирали од стране Фонда за науку Републике Србије.

- 1) Reducing the negative impact of invasive crayfish *Faxonius limosus* in the Danube by smart exploitation of their meat and shells – DANUBEcare (програм PRIZMA).

III. Пројекти финансирали од стране Покрајинског секретаријата за науку и технолошки развој:

- 1) Унапређење руралног развоја Војводине кроз пласман традиционалних пољопривредних и прехрамбених производа на угоститељско-туристичком тржишту (Пројекат АПВ), Број пројекта: 104-7367/2022-01.

IV. Остали пројекти:

- 1) SEED RESEARCH GRANT. SPREADify: Co-Creating Healthy and Innovative Spreads through Multi-Stakeholder Engagement, финансиран од стране пројекта Serbia Accelerating Innovation and Growth Entrepreneurship (SAIGE)

VI АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА (на једној страници куцаног текста):

Кандидат, маг. инж. технол. Милош Жупањац, завршио је основне струковне студије првог степена на Високој технолошкој школи струковних студија у Шапцу (данас: Академија струковних студија Шабац), на студијском програму Прехранбене технологије, где је 2009. године стекао академско звање *стручни инжењер технологије*. Потом је своје образовање наставио на Технолошком факултету у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду, где је завршио основне академске студије првог степена 2013. године и мастер академске студије другог степена 2014. године, на студијском програму Прехранбено инжењерство (студијско подручје: Технологије конзервисане хране). Током студија посетио је различите погоне прехранбене индустрије како би проширио своје практично знање (индустрија меса „Штранд“ Нови Сад, индустрија меса „Неопланта“ Нови Сад, фабрика уља и биљних масти „Витал“ Врбас, фабрика сокова „Нектар“ Бачка Паланка, фабрика за прераду воћа и поврћа „Флора“ Бечеј, фабрика за производњу фишеслојних омотача „Спектар“ Горњи Милановац, прерада млека и производња сирева „Милкоп“ Рашка).

Тренутно похађа докторске академске студије, на студијском програму Прехранбено инжењерство, на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду. Кандидат је положио све испите предвиђене планом и програмом докторских академских студија, а одлуком Сената Универзитета у Новом Саду, на 33. седници одржаној 18. јула 2024. године, кандидату је одобрена израда докторске дисертације са темом *Развој и карактеризација нутритивно вредних намаза произведених од недовољно искоришћених сировина биљног и животињског порекла*.

Запослен као истраживач приправник на Научном институту за прехранбене технологије (ФИНС) у Новом Саду, његово тренутно истраживачко подручје је усмерено на: 1) истраживање земењивача масти у производима од меса и развијање нових производа анималног порекла са биолошки активним једињењима; 2) валоризацију недовољно искоришћених сировина биљног и животињског порекла и 3) сензорску анализу хране. Као одговорно лице Пилот постројења за технологију меса активно учествује у раду на развијању нових и унапређењу постојећих производа од меса. Као члан канцеларије за трансвер технологије (КТТ) подстиче размену знања и сарадњу између академске заједнице, индустрије и других сектора.

Учесник је у четири међународна пројекта (ALLIANCE, CROPDIVA, IMPRESS и CoCOI FoodTech).

У претходном периоду је показао изразито интересовање за учествовање у научним и комерцијалним пословима у оквиру истраживачког центра.

Поседује вишегодишње радно искуство у производњи и преради меса (индустрија меса „Матијевић“ Нови Сад и „САН“ Краљево), где се кроз рад у производном погону, кроз организовање и управљање процесима примарне прераде, уз поштовање важећих законских оквира и правилника, усавршио у развијању нових производа. Такође, као воћа НАССР тима био је укључен у процес управљања стандардима квалитета према смерницама Codex Alimentarius, где је као одговорно лице за исправност намирница у промету имао сарадњу са акредитованим лабораторијама и надлежним инспекцијским органима. Активно је учествовао у програмима едукације и професионалног оспособљавања запослених. Радећи на свом личном усавршавању похађао је низ курсева и професионалних обука, везано за безбедност намирница у производњи и промету и побољшање технолошких процеса у индустрији.

VII МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ И НА РАДНО МЕСТО СВАКОГ КАНДИДАТА ПОЈЕДИНАЧНО (на 1/2 стране куцаног текста, са називом звања за које је конкурс расписан):

На основу разматрања пријаве кандидата, научних радова које је приложио, досадашњег успеха на докторским студијама и интересовања кандидата за научну област у којој се бира у звање, Комисија оцењује да мастер инжењер технологије Милош Жупањац задовољава све услове да буде изабран у звање ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК за научну дисциплину: „Технологија анималних производа“ и ужу научну дисциплину: „Квалитет и безбедност хране анималног порекла“.

VIII ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА

На основу вредновања резултата научно-стручног рада мастер инжењера технологије Милоша Жупањца и услова предвиђених Правилником о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научно истраживачких резултата истраживача, Комисија предлаже да се кандидат

Мастер инжењер технологије Милош Жупањац

изабере у звање **ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК** за научну грану: „Прехрамбено инжењерство“, научну дисциплину: „Технологија анималних производа“, и ужу научну дисциплину: „Квалитет и безбедност хране анималног порекла“

У Новом Саду,
19.08.2024.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

Др Предраг Иконић, научни саветник

Др Татјана Пеулић, научни саветник

Др Јасмина Лазаревић, виши научни сарадник

НАПОМЕНА: Извештај се пише навођењем кратких одговора, са валидним подацима, у облику обрасца, без непотребног текста.

Разврставање и рангирање радова и индекс компетенције врше се односно израчунавају према правилнику надлежног министарства.

Члан комисије који не жели да потпише извештај јер се не слаже са мишљењем већине чланова комисије, дужан је да унесе у извештај образложение, односно разлоге због којих не жели да потпише извештај.