

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

**ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК  
За кандидата Страхинју Видосављевића**

Област:  
**БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ**

Грана:  
**ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО**

Научна дисциплина:  
**ТЕХНОЛОГИЈА ХРАНЕ ЗА ЖИВОТИЊЕ**

Ужа научна дисциплина:  
**КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ ЗА ЖИВОТИЊЕ**

## ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У НАУЧНО ЗВАЊЕ КАНДИДАТА

На основу чланова 78–84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду (IX редовна седница, бр. 2/9-3/3-3 од 27.9.2024. године) покренут је поступак за избор **др Страхине Видосављевића**, истраживача сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у звање **НАУЧНИ САРАДНИК**, за област *Биотехничких наука*, грану *Прехрамбено инжењерство*, односно научну дисциплину *Технологија хране за животиње* и ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране за животиње*.

Одлуком Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду бр. 2/9-3/3-3 од 27.9.2024. именована је Комисија за оцену научноистраживачког рада кандидата и писање Извештаја за избор у звање **НАУЧНОГ САРАДНИКА** у саставу:

1. **Др Оливера Ђурагић**, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 28.04.2021. године, Научни институт за прехранбене технологије, Универзитет у Новом Саду, председник,
2. **Др Данка Драгојловић**, научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 23.02.2024. године, Научни институт за прехранбене технологије, Универзитет у Новом Саду, члан и
3. **Др Александар Фиштеш**, редовни професор у ужој научној области прехранбено инжењерство, изабран у звање 25.02.2020. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан.

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

### ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу **др Страхине Видосављевића**, истраживача сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду за избор у звање

*научни сарадник*

## I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКИ РАД

**Страхиња Видосављевић** рођен је 10.05.1988. године, у Новом Саду. Хемијско-медицинску школу, смер Фармацеутски техничар, завршио је у Вршцу са одличним успехом. Основне академске студије уписао је 2008. године на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, смера инжењерство угљенохидратне хране. Дипломирао је 2013. године, а током студија је остварио просечну оцену 8,31 (осам и 31/100). Мастер академске студије на истом факултету и смеру завршио је 2014. године са просечном оценом 10,00.

Школске 2017/2018. године уписао је докторске академске студије на Технолошком факултету Нови Сад, на студијском програму Прехрамбено инжењерство и све предмете предвиђене планом положио је са просечном оценом 10,00. Докторску дисертацију под називом „Испитивање могућности примене различитих поступака сувог фракционисања у циљу добијања високопротеинских фракција сунцокретове сачме“ кандидат је одбранио 25. септембра 2024. године на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду и тиме стекао академско звање Доктор наука – технолошког инжењерства.

Професионалну каријеру започео је 2014. године у СП Лабораторији у Бечеју, где је радио као стручни сарадник у сектору за микробиолошка испитивања. Од јануара 2018. године запослен је на Научном институту за прехрамбене технологије у Новом Саду, у Истраживачком центру за технологију, квалитет и безбедност хране за животиње, као истраживач приправник. Године 2021. изабран је у звање истраживач сарадник.

Кандидат је учествовао у реализацији националног пројекта „Истраживање савремених биотехнолошких поступака у производњи хране за животиње у циљу повећања конкурентности, квалитета и безбедности хране” (ИД пројекта: ИИИ46012), финансираног од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Такође, био је ангажован на више пројеката финансираних од стране владе Аутономне покрајине Војводине. Тренутно је активни учесник у пројекту „DANUBЕcare”, који финансира Фонд за науку Републике Србије. Од међународних пројеката, учествовао је на пројекту билатералне сарадње Републике Србије и Републике Италије Grande Rilevanza под називом „Одржива исхрана животиња”, а тренутно је ангажован и на пројекту „Innovative approaches for marine and freshwater based ingredients to develop sustainable foods and value chains - IMPRESS”, који је део програма Horizon Europe.

Током докторских студија и свог научноистраживачког рада, кандидат се усавршавао кроз различите програме који обезбеђују стицање додатних компетенција у сфери његовог научног интересовања. У циљу промоције науке, учествовао је на Међународном фестивалу науке и образовања 2019. године, у оквиру радионице „Ђаци чаробњаци”. Такође, учествовао је у организацији међународног конгреса и симпозијума FoodTech2018: IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety” and XVIII International Symposium “Feed Technology”, одржане од 23. до 25. октобра 2018. године у Новом Саду, Србија. Током досадашњег истраживачког рада објавио је укупно 45 резултата, саопштења на скуповима и техничких решења, од чега је 13 радова објављено у часописима међународног значаја.

## II USAVRŠAVAЊA, KURSEVI I SPECIJALIZACIJE

У циљу стицања нових знања и вештина неопходних за напредовање у научноистраживачком раду и повезивања са истраживачима у земљи и иностранству, кандидат је похађао следеће курсеве:

- 26. Септембар 2024. – Обука под називом „*Insects of the future – Hands-on training on the basics of insect rearing and their processing into high-protein animal feed*”, Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду у сарадњи са EIT Food, Темерин, Србија
- 3 – 5. Мај 2021. - Курс из технологије хране за рибе под називом „*Aquafeed extrusion technology course*”, FiE у сарадњи са Foodstream и Центром за технологију хране за животиње (FôrTek), Осло, Норвешка
- 2 - 12. јун 2019. – Летња школа „Global Food Venture - Summer School 2019”, EIT Food, Мадрид, Шпанија
- 15 - 16. јануар 2018. - Тренинг Школа „*Feed processing technology*”, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду Универзитета у Новом Саду, Нови Сад, Србија
- 28 - 29. новембар 2014. - Тренинг школа „*Handling of GMO and Salmonella in Soya Production*”, Дунав Соја регионални центар, Нови Сад, Србија
- 23. фебруар - 20. мај 2014. - Студентска размена у оквиру Пројекта под насловом „*Развој образовања и трансфер знања у подручју прехранбене технологије – EDUFOOD*”, Технолошки факултет (HiST), Трондхајм, Норвешка

**III БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ**  
**ПРИКАЗ НАУЧНЕ КОМПЕТЕНТНОСТИ ДО ОДЛУКЕ**  
**НАУЧНОГ ВЕЋА НАУЧНОГ ИНСТИТУТА ЗА ПРЕХРАМБЕНЕ**  
**ТЕХНОЛОГИЈЕ У НОВОМ САДУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ**  
**САРАДНИК**

(предлог бр. 2/9-3/3-3 од 27.9.2024. године)

Категоризација радова извршена је на основу КОБСОН листе (за радове у часописима међународног значаја) и одлуке матичних научних одбора Министарства науке, технолошког развоја и иновација о категоријама домаћих научних часописа за период од 2017. до 2024. године (за националне часописе из области биотехнологије).

**M<sub>20</sub> Радови објављени у научним часописима међународног значаја**

**M<sub>21a</sub> (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности**

1. Grujić-Milanović, J., Miloradović, Z., Mihailović-Stanojević, N., Banjac, V., Vidosavljević, S., Ivanov, M., Karanović, D., Vajić, U.J., Jovović, Đ. (2021). *Excessive consumption of unsaturated fatty acids leads to oxidative and inflammatory instability in Wistar rats*. Biomedicine and Pharmacotherapy, 139, 111691.

DOI: 10.1016/j.biopha.2021.111691

SCI 2021, Medicine, Research & Experimental (30/140); Impact factor 2021: 7,419

Број хетероцитата: 4

**M<sub>21</sub> (8) Рад у врхунском међународном часопису**

2. 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); Impact factor 2022: 5,5

Број хетероцитата: 5

3. Sándor, Z.J., Banjac, V., Vidosavljević, S., Káldy, J., Egessa, R., Lengyel-Kónya, É., Tömösközi-Farkas R., Zalán, Z., Adányi, N., Libisch B., Biró J. (2022). *Apparent Digestibility Coefficients of Black Soldier Fly (Hermetia illucens), Yellow Mealworm (Tenebrio molitor), and Blue Bottle Fly (Calliphora vicina) Insects for Juvenile African Catfish Hybrids (Clarias gariepinus×Heterobranchus longifilis)*. Aquaculture Nutrition, pp 1-16.

DOI: 10.1155/2022/4717014

SCI 2022, Fisheries (10/55); Impact factor 2022: 3,6

Број хетероцитата: 7

4. Delić, J., Ikonić, P., Jokanović, M., Peulić, T., Ikonić, B., Banjac, V., Vidosavljević, S., Stojkov, V., Hadnađev, M. (2023). Sustainable snack products: Impact of protein-and fiber-rich ingredients addition on nutritive, textural, physical, pasting and color properties of extrudates. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 103419.  
DOI: 10.1016/j.ifset.2023.103419  
SCI 2023, Food Science & Technology (19/141); Impact factor 2023: 6,5  
Број хетероцитата: 4

#### **M<sub>22</sub> (5) Рад у истакнутом међународном часопису**

5. Nikolić, I., Dokić, Lj., Rakić, D., Tomović, V., Maravić, N., Vidosavljević, S., Šereš, Z., Šoronja-Simović, D. (2018). *The role of two types of continuous phases based on cellulose during textural, color, and sensory characterization of novel food spread with pumpkin seed flour*. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42 (8), e13684.  
DOI: 10.1111/jfpp.13684  
SCI 2018, Food Science & Technology (94/135); Impact factor 2018: 1,342  
Број хетероцитата: 8
6. Pezo, M., Pezo, L., Dragojlović, D., Čolović, R., Čolović, D., Vidosavljević, S., Hadnađev M., Đuragić O. (2021) *Experimental and computational study of the two-fluid nozzle spreading characteristics*. *Chemical Engineering Research and Design*, 166,18-28.  
DOI: 10.1016/j.cherd.2020.11.027  
SCI 2021, Engineering, Chemical (56/143), Impact factor 2021: 4,060  
Број хетероцитата: 6
7. Vidosavljević, S., Bojanić, N., Ilić, P., Rakić, D., Đuragić, O., Banjac, V., Fišteš, A. (2022). *Optimization of Grinding Process of Sunflower Meal for Obtaining Protein-Enriched Fractions*. *Processes*, 10(12), 2704.  
DOI: 10.3390/pr10122704  
SCI 2022, Engineering, Chemical (64/143), Impact factor 2022: 3,4  
Број хетероцитата: 1
8. Bojanić, N., Vidosavljević, S., Fišteš, A., Šereš, Z., Fodor, E., Maravić, N. (2023). *Emulsion stabilizing capacity of sunflower meal depending on fraction protein content and particle size*. *International Journal of Food Science and Technology*.  
DOI: 10.1111/ijfs.16814  
SCI 2023, Food Science & Technology (73/141); Impact factor 2023: 3,1  
Број хетероцитата: 1

#### **M<sub>23</sub> (4) Рад у међународном часопису**

9. Vidosavljević, S., Zahorec, J., Bojanić, N., Stojkov, V., Rakić, D., Šoronja-Simović, D., Fišteš, A. (2022). *Optimization of rheological characteristics of bread dough supplemented with defatted wheat germ*. *Food Science and Technology International*, 10820132221108708.  
DOI: 10.1177/10820132221108708

**M<sub>24</sub> (3) Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком**

10. Spasevski, N., Dragojlović, D., Čolović, D., Vidosavljević, S., Peulić, T., Rakita, S., Kokić, B. (2018). *Influence of dietary carrot and paprika on egg physical characteristics and yolk color*. Food and Feed Research, 45 (1), 59-66.  
DOI: 10.5937/FFR1801059S
11. Dragojlović, D., Pezo, L., Čolović, D., Vidosavljević S., Pezo M., Čolović R., Kokić B., Đuragić O. (2019). *Application of soybean oil and glycerol in animal feed production, ANN model*, Acta periodica tehnologica 50, 51-58.  
DOI: 10.2298/APT1950051D  
Број хетероцитата: 2
12. Vidosavljević, S., Bojanić, N., Stojkov, V., Čolović, R., Đuragić, O., Fišteš, A., Banjac, V. (2019). *Comparison of two dry fractionation processes for protein enrichment of sunflower meal*, Food and Feed Research, 46 (2), 209-217.  
DOI: 10.5937/FFR1902209V  
Број хетероцитата: 4
13. Rakita, S., Vujetić, J., Stojkov, V., Vasić, M., Vidosavljević, S., Kokić, B., Đuragić, O. (2024). *The impact of covid-19 lockdown on pet dog management in Serbia*. Food and Feed Research, 51 (1), 69-83.  
DOI: 10.5937/ffr0-50312

**M<sub>30</sub> Зборници међународних научних скупова**

**M<sub>33</sub> (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини**

14. Vidosavljević, S., Kos, J., Banjac, V., Janić Hajnal, E., Dragojlović, D., Đuragić, O., Čolović, R. (2018). *Simple technologies for removal of mycotoxins in feed*, XVIII International Symposium "Feed Technology", 23 - 25. October, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 80 – 87.
15. Kokić, B., Banjac, V., Chrenkova, M., Formelova, Z., Mlynekova, Z., Rajska, M., Čolović, R., Vidosavljević S., Dragojlović D. (2018). *The effect of extrusion conditions on physical properties of extruded hempseed cake*, XVIII International Symposium "Feed Technology", 23 - 25. October, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 23 - 25.
16. Banjac, V., Čolović, R., Tomičić, Z., Popović, S., Kokić, B., Vidosavljević, S., Đuragić, O. (2018). *Amino acid composition and technical quality of air classified high protein sunflower meals*, XVIII International Symposium "Feed Technology", 23 - 25. October, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 23 - 25.

17. Delić, J., Ikonić, P., Jokanović, M., Banjac, V., Peulić, T., Ikonić, B., Vidosavljević, S., Stojkov, V. (2021). *Textural properties of extruded snack products formulated with deboned poultry meat and brewer's spent grain*, 61<sup>st</sup> International Meat Industry Conference "MEATCON2021", IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science, Volume 854, 26-29. September, Zlatibor, Serbia.

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

18. Dragojlović, D., Vidosavljević, S., Čolović, D., Hadnađev, M., Spasevski, N., Pezo, L., Čolović, R. (2018). Influence of process parameters on spray characteristics in post-pelleting application of liquid, XVIII International Symposium "Feed Technology", 23-25. October, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts 10.
19. Čolović, D., Pezo, L., Čolović, R., Banjac, V., Đuragić, O., Vidosavljević, S., Spasevski, N. (2018): Detoxification of linseed-sunflower meal co-extrudate-process prediction, XVIII International Symposium "Feed Technology", 23-25. October, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts 10.
20. Banjac, V., Čolović, R., Vukmirović, Đ., Čolović, D., Tomičić, Z., Vidosavljević, S., Đuragić, O. (2018) Quality enhancement of sunflower meal by grinding and air classification for producing prospective plant protein source for fish feed, VIII International Conference Water & Fish, 13-15. June, Belgrade, Serbia, Proceedings, 295–297.
21. Delić, J., Ikonić, P., Jokanović, M., Peulić, T., Banjac, V., Čolović, R., Vidosavljević, S. (2019). Physical and nutritional properties of extruded snacks with brewer's processing by-product addition, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10-11. October, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts 48.
22. Kokić, B., Rakita, S., Tomičić, Z., Đuragić, O., Banjac, V., Dragojlović, D., Vidosavljević, S. (2019). Fatty acid and amino acid composition of extruded hempseed cake. 26th International Conference KRMIVA 2019, Opatija, 5-7. June, Croatia, Book of Abstracts, 123-124.
23. Đuragić, O., Čolović, R., Banjac, V., Kokić, B., Dragojlović, D., Popović, S., Vidosavljević, S. (2021). Importance of homogeneity and carryover monitoring in the feed mill, International Feed Conference "Feed2021", 23-24. June, Vienna, Austria, Book of Abstracts, 150.
24. Kokić, B., Banjac, V., Chrenkova, M., Mlynekova, Z., Formelova, Z., Vidosavljević, S., Đuragić, O. (2021). In situ ruminal degradability of dry matter and organic matter of extruded hempseed cake, International Feed Conference "Feed2021", 23-24. June, Vienna, Austria, Book of Abstracts, 150.



25. Dragojlović, D., Đuragić, O., Rakita, S., Stojkov, V., Vidosavljević, S., Spasevski, N., Milković, M. (2021). Mealworm as a valuable source of essential fatty acids in animal feed production. International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference, 25-26 November, Online-Congress, Book of Abstract, 220-221.
26. Dragojlović D., Rakita S., Stojkov V., Vidosavljević, S., Đuragić, O., Marjanović-Jeromela, A., Cvejić, S. (2021). Cold-pressed Camelina cake as a source of essential fatty acids in animal nutrition. 18th Euro Fed Lipid Congress and Expo, 18-21 October, Online-Congress, Book of Abstract, 292-293.
27. Dimić, I., Pezo, L., Rakić, D., Teslić, N., Zeković, Z., Vidosavljević, S., Stojkov, V., Pavlić, B. (2021). Cherry seed oil: Supercritical fluid extraction kinetics and mathematical modelling. 7th International Congress Engineering, Environment and Materials in Processing Industry (EEM 2021), 17-19 March, Jahorina, Republic of Srpska Bosnia and Herzegovina, Book of Abstracts, 161.
28. Bojanić, N., Vidosavljević, S., Šurlan, J., Dragojlović, D., Fodor, E., Fišteš, A., Maravić, N. (2022). Emulsion stabilizing capacity of the sunflower meal proteins. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), 20-22 October, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 60.
29. Banjac, V., Stojkov, V., Rakita, S., Fišteš, A., Vidosavljević, S., Ilić, P., Dragojlović, D. (2022). Impact of soybean molasses addition on pelleting process and pellet quality. 2nd International Feed Technology Congress (IFTC), 31. May - 01. June, Utrecht, Netherlands, Book of Abstracts, 19.
30. Đuragić, O., Rakita, S., Milašinović-Šeremešić, M., Kokić, B., Vidosavljević, S., Jeromela-Marjanović, A. (2023). Safflower as an alternative oil crop - potential in the pet nutrition. VIII international conference sustainable postharvest and food technologies - Inoptep 2023, 23-28. April, Subotica – Palić, Serbia, Book of Abstracts, 35.
31. Rakita, S., Čabarkapa, I., Banjac, V., Stojkov, V., Vidosavljević, S., Tomičić, Z., Spasevski, N. (2023). Effect of dietary inclusion of Chlorella algae on the nutritive value and physical properties of pelleted feed for laying hens. 8th International feed conference - FEED 2023 “Present and future challenges”, 9 – 10. October, Milan, Italy, Book of Abstracts, 47.
32. Vujetić, J., Dragojlović, D., Kokić, B., Rakita, S., Vidosavljević, S., Spasevski, N., Đuragić, O. (2023). Camelina seed cake as source of proteins. International conference: Biochemical Engineering & Biotechnology – for young scientists, 7-8. December, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, 78.

33. Spasevski, N., Banjac, V., Vidosavljević, S., Stojkov, V., Ilić, P., Milašinović Šeremešić, M., Lazarević, J. (2023). Obtaining the functional eggs by choosing specific feed ingredients in diet of laying hens. International conference: Biochemical Engineering & Biotechnology – for young scientists, 7-8. December, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, 78.

#### **M<sub>50</sub> Часописи националног значаја**

##### **M<sub>51</sub> (2) Рад у водећем часопису националног значаја**

34. Čolović, D., Banjac, V., Rakita, S., Čolović, R., Marjanović-Jeromela, A., Vidosavljević, S., Kokić, B. (2018). *By-products of black (Brassica Nigra) and white (Sinapis Alba) mustard seed production as animal feed – possibilities and hazards*. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 22 (4), 188-191.  
DOI: 10.5937/jpea1804188C
35. Ilić, P., Banjac, V., Sándor, Z.J., Vidosavljević, S., Stojkov, V., Čolović, R. (2023). *The effect of corn ddgs on extrusion processing parameters and physical quality of extruded catfish feed*. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 27 (2), 76-80.  
DOI: 10.5937/jpea26-48253

#### **M<sub>60</sub> Зборници скупова националног значаја**

##### **M<sub>63</sub> (0,5) Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини**

36. Stojkov, V., Rakita, S., Banjac, V., Ilić, P., Vidosavljević, S., Fišteš, A., Bojanić, N. (2023). *Energy consumption reduction during pelleting process of dairy cow feed with the addition of soy molasses*. 64th Conference on Production and Processing of Oilseeds, 25-30 June, Herceg Novi, Montenegro, Proceedings, 207-213.

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

37. Hrnjez, M., Vidosavljević, S., Šekerović, A. (2017). *The effect of technological operation of pelletizing on microbiological flora of feed used in animal nutrition*. XI Kongres mikrobiologa Srbije sa međunarodnim učešćem “MIKROMED 2017”, 11-13. Maj, Beograd, Srbija, Zbornik radova, 190-191.
38. Teslić, N., Zeković, Z., Vidović, S., Radosavljević, R., Vidosavljević, S., Pavlić, B. (2018). *Membrane concentration of sage herbal dust extract obtained by subcritical water extraction*. UNIFood2018 Conference, 5-6. October, University of Belgrade, Serbia.

39. Čolović, D., Banjac, V., Rakita, S., Čolović, R., Kokić, B., Vidosavljević, S., Čabarkapa, I. (2018). *Storage stability of an extruded by-products of black (Brassica Nigra) and white (Sinapis Alba) mustard seed*. Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi- PTEP, XXX naučno-stručni skup sa međunarodnim učešćem, 15-20. April, Brzeće, Srbija.
40. Milašinović-Šeremešić, M., Spasevski, N., Stojkov, V., Vidosavljević, S. (2024). *Unapređenje kvaliteta i održivosti sastojaka hrane za kućne ljubimce i hrane za životinje / Enhancing quality and sustainability of pet food and animal feed ingredients*. XXXVI Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem „Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2024“, 15-18. april, Tara, Srbija, Zbornik izvoda radova, 33-34.

#### **M<sub>70</sub> Magistarske i doktorske teze**

##### **M<sub>71</sub> (6) Одбрањена докторска дисертација**

41. Видосављевић, С. (2024). Испитивање могућности примене различитих поступака сувог фракционисања у циљу добијања високопротеинских фракција сунцокретове сачме. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 1 – 144.

#### **M<sub>80</sub> Техничко решење**

##### **M<sub>82</sub> (6) –Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу**

42. Kokić, B., Banjac, V., Čolović, R., Karadžić-Banjac, M., Kovačević, S., Dragojlović, D., Vidosavljević, S. (2019) *Ekstrudirana pogača konoplje za ishranu preživara*, korisnik: fabrika stočne hrane Opulent, 21238 Čurug.
43. Delić, J., Ikonić, P., Čolović, R., Peulić, T., Banjac, V., Vidosavljević, S., Jakanović, M., Jovanov, P. (2020). *Snek proizvod sa povećanim sadržajem proteina dobijen od nusproizvoda industrije piva i mehanički separisanog mesa*, korisnik: Prerada mesa Štrand doo, 21000 Novi Sad.
44. Čabarkapa, I., Rakita, S., Banjac, V., Đuragić, O., Tomičić, Z., Vidosavljević, S., Stojkov, V. (2022). *Hrana za koke nosilje-Spirulina plus*, korisnik: fabrika stočne hrane Opulent, 21238 Čurug.
45. Rakita, S., Čabarkapa, I., Banjac, V., Spasevski, N., Tomičić, Z., Vidosavljević, S., Stojkov, V. (2022). *Hrana za koke nosilje-Hlorela plus*. korisnik: fabrika stočne hrane Opulent, 21238 Čurug.

#### **IV АНАЛИЗА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПРЕ ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК**

Научноистраживачки рад кандидата др Страхиње Видосављевића фокусиран је на област квалитета и безбедности хране за животиње. Тема већег броја радова, чији је кандидат аутор или коаутор, везана је за унапређење поступака за побољшање квалитета и безбедности сировина, истраживање и карактеризацију нових алтернативних сировина, као и испитивање утицаја физичко-хемијских особина сировина на производни процес хране за животиње, а све са циљем унапређења технологије производње хране за животиње. Мањи број радова кандидата односи се на прехранбену индустрију, са фокусом на развој нових функционалних прехранбених производа добијених екструдирањем и издвајање биоактивних компоненти применом техника екстракције и ултрафилтрације. Научноистраживачки рад кандидата имао је за резултат разнолику продукцију научних радова кандидата, који би се могли поделити у четири тематске целине:

1. Унапређење технолошких операција процеса производње у циљу добијања квалитетне и безбедне хране за животиње
2. Валоризација нуспроизвода прехранбене индустрије и алтернативни извори протеина у исхрани животиња
3. Развијање нових функционалних прехранбених производа

**Прва тематска целина** која се односи на унапређење технолошких операција процеса производње у циљу добијања квалитетне и безбедне хране за животиње, представља најзначајнију групу научноистраживачких резултата кандидата. Испитиване су операције попут млевења, просејавања, ваздушне класификације, пелетирања, апликације течности и екстудирања, које се не примењују само у процесу производњи хране за животиње, већ и са циљем оплемењивања неког хранива. Значајан број радова кандидата посвећен је примени поступака сувог фракционисања у циљу оплемењивања сунцокрете сачме (радови бр. 7, 12, 16, 20), што је такође била и тема његове докторске дисертације (рад бр. 41). У овим радовима су представљени резултати примене операција млевења, уситњавања, просејавања и ваздушне класификације, као и њихових комбинација, са циљем побољшања нутритивног састава, посебно повећања садржаја протеина, као и унапређења физичког квалитета хранива. У радовима бр. 16 и 20 примењен је једноставан и ефикасан поступак за оплемењивање сунцокрете сачме, који се састојао од млевења на млину чекићару и ваздушне класификације тако самлевене сачме. У првом наведеном раду је испитивано да ли је повећање садржаја протеина у оплемењеној сунцокретој сачми било праћено одговарајућим повећањем садржаја аминокиселина, као и какав је утицај поступак имао на физички квалитет оплемењених фракција. У другом раду су представљени кључни резултати оптимизације описаног поступка оплемењивања сунцокрете сачме, као и испитивање технолошког квалитета обогаћене фракције при делимичној замени рибљег брашна у количинама од 10 и 20% у производњи гранула за пастрмку. У раду бр. 12 предложена су и упоређена два поступка сувог

фракционисања за повећање садржаја протеина у сунцокретовој сачми. Прва фаза оба поступка обухватала је двостепено мљење сунцокретове сачме коришћењем млина чекићара и млина са ваљцима. У другој фази, уситњена сачма је фракционисана помоћу просејавања или ваздушне класификације. Резултати су показали да се применом било ког од предложених поступака може повећати садржај протеина у сунцокретовој сачми до нивоа који је довољан да се она сврста у високопротеинске сировине према важећем Правилнику о квалитету хране за животиње, при чему је принос сачме остао изнад 50%. Блага предност је приписана поступку у ком је фракционисање сунцокретове сачме обављано просејавањем, због релативне једноставности замене сита са различитом величином отвора ради постизања жељеног односа између садржаја протеина и приноса, што чини овај поступак флексибилним и погодним за индустријску примену. Истраживање објављено у раду бр. 7 представља природан наставак на истраживања из рада бр. 12, с обзиром на то да је поступак оплемењивања сунцокретове сачме, који укључује двостепено мљење на млину чекићару и млину са ваљцима, у овом раду оптимизован са циљем добијања сунцокретове сачме првог квалитета према Правилнику о квалитету хране за животиње, уз висок принос који је прихватљив за индустријску примену. Рад бр. 14 представља преглед примене једноставних технологија у циљу редукције микотоксина у хранивима, које су развијене и примењене на Институту за прехранбене технологије. Лабораторијска четка за чишћење зрна, дизајнирана на Институту и ваздушни класификатор успешно су коришћени за редукцију микотоксина у зрну кукуруза, док је технологија екстудирања била ефикасна у смањењу микотоксина плесни *Alternaria spp.* Поред овог рада, термичка обрада екстудирањем била је предмет бројних истраживања кандидата (радови бр. 15, 19, 22, 24, 34, 35, 42). У раду бр. 19 су представљени резултати постигнутог степена инактивације ланеног семена у зависности од дужине и температуре примењеног поступка екстудирања, док је у раду бр. 35 испитиван утицај кукурузног DDGS-а на параметре процеса екстудирања и физички квалитет екстудираних хране намењене за исхрану сомова. Радови бр. 34 и 39 фокусирани су на испитивање могућности производње новог хранива екстудирањем споредног производа из семенске дораде беле и црне слачице. Овим поступком добијено је протеинско-енергетско храниво, богато протеинима и мастима, али је ограничавајући фактор била висока концентрација штетне ерука масне киселине. Група радова (15, 22, 24) се бавила утицајем екстудирања на погачу од конопље. Испитана је улога параметара екстудирања (садржај влаге и температура екструдера) на заштиту протеина конопљине погаче од разградње у бурагу, на физичке особине пелета, сварљивост органске материје и састав масних киселина у екстудираној погачи. У оквиру исте тематике, кандидат је као члан тима учествовао у развоју техничког решења (рад бр. 42) под називом „Екстудирана погача конопље за исхрану преживара“. Пелетирање, као често заступљена технолошка операција у погонима хране за животиње, такође је била предмет истраживања кандидата у радовима бр. 29, 36 и 37. У радовима бр. 29 и 36 испитиван је утицај додатка сојине меласе у формулацијама смеша за пилиће за тов и краве музаре на физичке карактеристике пелета, као и на смањење специфичне потрошње енергије пелет пресе. Резултати су показали значајно смањење специфичне потрошње енергије, што представља важан податак за индустрију чија делатност обухвата производњу хране за животиње. Циљ рада 37 био је испитивање утицаја технолошке операције пелетирања на

микробиолошки квалитет хране за животиње. Микробиолошким анализама и упоређивањем резултата великог броја пелетираних и непелетираних узорака хране за животиње, утврђено је да технолошки процес пелетирања значајно смањује број микроорганизама у храни за животиње, чиме се побољшава њен микробиолошки квалитет. У радовима бр. 6, 11 и 18 спроведена су истраживања везана за апликацију течности у производњи хране за животиње. Додавање малих количина течности доприноси значајном смањењу прашине, као и превенцији сегрегације прашкастих материјала. Резултати истраживања кандидата указују на оптималне услове, који су имали за циљ да осигурају равномерно распршивање и спрече агломерацију или лепљење материјала за зидове и лопатице мешалице, што даље доприноси бољем квалитету процеса. Истраживања су обухватила оптимизацију додавања различитих врста течности попут сојиног уља, сојине меласе, глицерола, промену температура течности, као и врсту и димензије млазница за дозирање течности.

**Друга тематска целина**, која обухвата валоризацију нуспроизвода прехранбене индустрије и алтернативне изворе протеина у исхрани животиња, такође представља значајан сегмент научноистраживачких резултата кандидата. Ова група радова истиче савремене изазове попут пораста цена конвенционалних сировина и све веће потребе за храном за животиње услед растуће потражње за производима животињског порекла. Радови су усмерени на смањење употребе конвенционалних сировина као што су сојина сачма и рибље брашно, и истражују могућности искоришћења споредних производа из прехранбене индустрије (пре свега уљарица), као и процену потенцијала нових алтернативних сировина, као што су инсекти и алге. У раду бр. 40 наглашен је значај благостања животиња у индустријама хране за кућне љубимце и домаће животиње, с посебним освртом на трендове који подстичу постепено замењивање конвенционалних састојака животињског порекла иновативним, алтернативним опцијама, у циљу смањења негативног утицаја на животну средину и побољшања квалитета исхране. У радовима бр. 26, 30 и 32 истакнут је потенцијал уљарица, попут шафранике и погаче од ланика, у исхрани кућних љубимаца и домаћих животиња, захваљујући њиховом богатом маснокиселинском саставу и високом садржају протеина. Инсекти као нови извор протеинских сировина у храни за рибе су истраживани у раду бр. 3, док је рад бр. 25 фокусиран на уље добијено из инсеката, његове нутритивне карактеристике, укључујући маснокиселински састав, као и на његову потенцијалну примену у производњи хране за животиње. С обзиром на све значајнији тренд примене микроалги, као одрживог извора високовредних нутријената, у исхрани животиња, кандидат је учествовао у истраживању утицаја додатка алги *Chlorella vulgaris* на нутритивну вредност и физичка својства пелетиране хране за коке носиље (рад бр. 31). Такође, истраживања на тематику укључивање микроалги *Chlorella vulgaris* и *Spirulina spp* у формулације смеша хране за животиња кока носиља имала су за резултат развоја два техничка решења (радови бр. 44, 45).

**Трећа тематска целина** односи се на развој нових и функционалних прехранбених производа. Навике потрошача су значајно измењене, па сада пажљивије бирају храну, преферирајући производе са већом нутритивном вредношћу. Истовремено, због брзог начина живота, све више људи се опредељује за готове или брзе намирнице које захтевају минимално време за припрему. Група радова (2, 4, 17, 21, 43) фокусира се на развој, оптимизацију и карактеризацију иновативних снек производа. У раду бр. 2 је осмишљен нови безглутенски екструдирани производ на бази пиринчаног брашна са

додатком корена цикорије, док су остале побројане публикације посвећене развоју екструдираниог снек производа на бази кукурузне крупице са додатком механички сепарисаног меса и пивског тропа. Циљ истраживања у раду бр. 5 био је испитивање могућности производње функционалног нискоенергетског прехранбеног намаза на бази брашна од семена тикве голице. Погача добијена из процеса механичког цеђења уља из семена тикве представља споредни производ, а употреба ове нутритивно вредне сировине за производњу функционалног намаза, који је базиран на нискобуџетним материјалима, у потпуности је у складу са савременим концептом одрживог развоја и поновном употребом нуспроизвода из индустрије биљних уља. Рад бр. 9 се фокусирао на оптимизацију рецептуре за пшенични хлеб у погледу реолошких особина теста, са додатком обезмашћених пшеничних клица. Захваљујући својој широкој прихватљивости, великој потрошњи и приступачној цени, пшенични хлеб представља идеалну основу за побољшање нутритивног састава. У том контексту, испитиван је утицај додатка пшеничних клица, које се одликују веома повољним нутритивним својствима, на реолошке карактеристике теста.

**Посебна целина** је обухватила мање групе радова који су фокусирани на следеће теме:

- Испитивање утицаја састава хране на здравље животиња и њихове производне перформансе (радови бр. 1, 10, 33),
- Анализа критичних тачака у производној линији хране за животиње, са акцентом на постизање хомогености умешавања и контролу преноса материјала у процесу (рад бр. 23),
- Процена утицаја мера затварања током пандемије COVID-19 у Србији на свакодневну бригу о кућним псима, укључујући промене у учесталости шетњи, навикама храњења и понашању паса (рад бр. 13),
- Испитивање могућности употребе сунцокретове сачме са високим садржајем протеина као стабилизатора за емулзије уља у води (радови бр. 8, 28),
- Оптимизација процеса екстракције биоактивних компоненти из биљака (уља од семенки трешње и полифенола из жалфије) применом суперкритичне флуидне екстракција и субкритичне водене екстракције уз ултрафилтрацију (радови бр. 27, 38).

На основу приложених информација може се закључити да већина досадашњих истраживања кандидата, који су потврђени објављеним и реферисаним радовима, припада научној области и дисциплини за коју се предлаже његов избор у научно звање.

## V ЦИТИРАНОСТ ПУБЛИКОВАНИХ РАДОВА

Цитираност радова др Страхиње Видосављевића истражена је коришћењем базе података **Scopus** на дан 8.10.2024.

До наведеног датума, у девет цитираних радова забележен је укупан број од 47 цитата (45 цитата и 2 самоцитата). Према бази података **Scopus** h-индекс кандидата износи 4.

## VI КВАЛИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНОГ ДОПРИНОСА

### 1. Показатељи успеха у научном раду

-

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

#### 2.1. Допринос развоју науке у Србији

- Кандидат је био предавач на курсу „*Animal Nutrition and Feed Technology*“ одржаном у оквиру CEI пројекта INNOKEEP-FEED: *Innovative Know-how Exchange Programme (KEP) in Animal Nutrition and Feed Technology*, на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, 28. 03. – 01. 04. 2022. године.
- Кандидат је дао значајан допринос афирмацији и промоцији науке кроз активно учешће у припреми и реализацији радионице „*Ђаци чаробњаци*“ у оквиру Међународног фестивала науке и образовања.

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

- Кандидат је дао допринос у изради докторске дисертације Јоване Делић, запослене на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, под називом „*Развој екструдираниог снек производа унапређеног нутритивног квалитета, формулисаниог уз додаток сировина анималног порекла и пивског тропа*“, о чему сведочи захвалница дисертације.
- Кандидат је дао допринос у изради докторске дисертације Јелене Бокић рођ. Перовић, тада запослене на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, под називом „*Развој новог безглутенског функционалног флипс производа оплемењеног кореном цикорије*“, о чему сведочи захвалница дисертације.
- Кандидат је дао допринос у изради докторске дисертације Данке Драгојловић, запослене на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, под називом „*Потенцијал брашна од различитих врста инсеката као алтернативних извода протеина у исхрани животиња*“, о чему сведочи захвалница дисертације.



### 2.3. Међународна сарадња

#### Учешће на међународним пројектима

- 2023 – данас: „*Innovative approaches for marine and freshwater based ingredients to develop sustainable foods and value chains-IMPRESS*“, који је део програма Horizon Еуроге. Руководилац испред Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду: др Милица Појић.
- 2020 – 2022. године: пројекат билатералне сарадње између Републике Србије и Републике Италије Grande Rilevanza „*Sustainable animal nutrition-SAN*“. Руководилац пројекта: др Слађана Ракита.

#### Учешће у студијским боравцима

- Тренинг школа „*Global Food Venture – Summer School*“, коју је организовао EIT Food, Мадрид, Шпанија, 2-12.06.2019.

### 3. Организација научног рада

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

##### Учешће на националним пројектима

- 2024 – данас: „*Смањење негативног утицаја инвазивних ракова *Faxonius limosus* у Дунаву паметном експлоатацијом њиховог меса и љуштуре - DANUBEcare*“ (Евиндециони број: #7417), пројекат Фонда за науку Републике Србије. Руководилац пројекта: др Ивана Чабаркапа.
- 2018 – 2019. године: „*Истраживање савремених биотехнолошких поступака у производњи хране за животиње у циљу повећања конкурентности, квалитета и безбедности хране*“ (Евиндециони број: ИИИ46012), пројекат Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Руководилац пројекта: др Јованка Левић.

##### Учешће на пројектима Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине

- 2022 – 2024. године: „*Потенцијал уља од ланика и шафранике као функционалног додатка храни за кућне љубимце*“, број уговора: 142-451-2609/2021-01/02, Пројекат од значаја за развој научноистраживачке делатности АП Војводине. Руководилац пројекта: др Оливера Ђурагић.
- 2022 – 2023. године: „*Искористићење сунцокретове сачме и сојине меласе у производњи енергетских пелета*“, број уговора: 142-451-2262/2022-01, Краткорочни пројекат од интереса за развој научноистраживачке делатности у Аутономној покрајини Војводини. Руководилац пројекта: др Војислав Бањац.
- 2021 – 2022. године: „*Ланик као одржива уљана биљна врста: карактеризација и потенцијал примене*“, број уговора: 142-451-2297/2021-01, Краткорочни пројекат од интереса за развој научноистраживачке делатности у Аутономној покрајини

Војводини. Руководилац пројекта: др Слађана Ракита.

- 2016 – 2019. године: „Примена нових и конвенционалних поступака за уклањање најчешћих контаминената, микотоксина и салмонела, у циљу производње здравствено безбедне хране за животиње и производа анималног порекла на подручју АП Војводине”, број уговора 114-451-2505/2016-01, Дугорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини. Руководилац пројекта: др Радмило Чоловић.

### **Техничка решења**

Кандидат је коаутор четири техничка решења категорије М82, наведених и категоризованих у делу III БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ овог извештаја (42-45). Допринос кандидата њиховој реализацији огледа се кроз поставку и извођење експерименталног дела истраживања. Техничка решења израђена су на захтев корисника и примењена у пракси, имају вредност исказану кроз комерцијални потенцијал, а настала су као резултат научноистраживачког процеса.

### **Иновације и резултати примењени у пракси**

Кандидат је дао значајан допринос развоју нових производа и технолошких поступака за побољшање квалитета хранива кроз активно учешће у пројектима комерцијалне сарадње Истраживачког центра за технологију, квалитет и безбедност хране за животиње Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду и следећих мултинационалних и домаћих компанија: Biomin (Гецердорф, Аустрија), Cargill R&D Centre (Вилворде, Белгија), EW Nutrition (Фисбек, Немачка), Purac Biochem – Corbion (Горингем, Холандија), Јата Емона (Љубљана, Словенија), Сојапротеин (Бечеј, Србија), Винарија Ковачевић (Ириг, Србија), Сто Посто (Велика Плана, Србија).

## **4. Квалитет научних резултата**

### **4.1. Утицајност**

Утицајност радова др Страхиње Видосављевића је исказана цитираношћу радова кандидата према релевантним базама података (у прилогу).

Цитираност радова др Страхиње Видосављевића истражена је коришћењем базе података **Scopus** (на дан 08.10.2024.): укупан број цитата 47 (45 цитата и 2 самоцитата). Према бази података **Scopus** h-индекс кандидата износи 4.

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

Кандидат је објавио радове у следећим часописима категорије М20 које припадају областима:

- **Food Science & Technology**: Foods (M21 - IF 2022: 5,5), Innovative Food Science and Emerging Technologies (M21 - IF 2023: 6,5), Journal of food processing and preservation (M22 - IF 2018: 1,342), International Journal of Food Science and

Technology (M22 - IF 2023: 3,1), Food Science and Technology International (M23 - IF 2022: 2,5); 5 радова

- **Engineering, Chemical:** Chemical Engineering Research and Design (M22 - IF 2021: 4,060), Processes (M22 - IF 2022: 3,4); 2 рада
- **Medicine, Research & Experimental:** Biomedicine and Pharmacotherapy (IF 2021: 7,419); 1 рад
- **Fisheries:** Aquaculture Nutrition (M21 - Impact factor 2022: 3,6), 1 рад

Поред наведених часописа, кандидат је био коатор на четири рада у часописима M24 категорије: *Food and Feed Research* и *Acta periodica tehnologica*.

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

Библиографија др Страхиње Видосављевића до покретања избора у звање научни сарадник садржи укупно 45 библиографских јединица, које спадају у групу експерименталних радова из области биотехничких наука, а већина радова припада научној дисциплини Технологија хране за животиње. Кандидат је објавио 13 публикација категорије **M20** (једна категорије M21a, три категорије M21, четири категорије M22, једна категорије M23, четири категорије M24), 20 публикација категорије **M30** (четири категорије M33 и шеснаест категорије M34), 2 публикације категорије **M50** (категирије M51), 5 публикација категорије **M60** (једна категорије M63 и четири категорије M64). Кандидат је и коаутор на четири техничка решења категорије **M82** и одбранио је докторску дисертацију категорије **M70**.

Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 7,04. На радовима са више од 7 аутора извршена је корекција бодова по формули  $K/(1+0,2(n-7))$ , где је „K“ вредност резултата, а „n“ број аутора.

Категорија	Редни број рада	Бодови	Број аутора	Кориговани број бодова
M21a	1	10	9	7,14
M21	2	8	11	4,44
M21	3	8	11	4,44
M21	4	8	9	5,71
M22	5	5	8	4,17
M22	6	5	8	4,17
M24	11	3	8	2,5
M33	15	1	9	0,71
M33	17	1	8	0,83
M34	27	0,5	8	0,42
M82	43	6	8	5

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

Од укупног броја публикација, др Страхиња Видосављевић је први аутор на 4 рада, од тога на по једном раду из категорија М22, М23, М24 и М33. Поред тога, аутор је и докторске дисертације. У реализацији осталих публикација кандидат је дао значајан допринос у осмишљавању и извођењу експерименталних истраживања, обради експерименталних података, дискусији резултата и самом писању публикација.

Највећи део објављених радова је проистекао из активности на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на којима је кандидат ангажован у сарадњи са истраживачима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду у коме је запослен. Од укупног броја публикација (45), кандидат је 23 публикација објавио у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије: Технолошки факултет Нови Сад Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду, Институт за ратарство и повртарство Нови Сад, Институт за медицинска истраживања Универзитета у Београду, Институт за нуклеарне науке „Винча“ и Институт за општу и физичку хемију Универзитета у Београду.

Укупно 4 публикација је настало у сарадњи са истраживачима из иностранства и то по једна публикација категорије М21 (3), М51 (35), М33 (15) и М34 (24). Публикације број 3 и 35 су резултат сарадње са Research Institute for Fisheries and Aquaculture НАКI из Мађарске, док су публикације број 15 и 24 резултат сарадње National Agricultural and Food Centre - Research Institute for Animal Production Nitra, из Словачке.

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

Кандидат је кроз своје идеје, стручно знање и активно учешће у спровођењу експеримената, анализи добијених резултата и писању научних радова као коаутор, значајно допринео унапређењу њиховог квалитета и видљивости. У оквиру спровођења тематски сложених и мултидисциплинарних истраживања, сарађивао је са бројним истраживачким тимовима из Србије и иностранства, чиме је показао изузетну способност за тимски рад и ефикасно извршавање поверених задатака. Овим је кандидат дао значајан допринос успешној реализацији коауторских радова.

#### ***4.6. Значај радова***

Највећи број објављених и цитираних публикација кандидата су из области технологије хране за животиње. Тематика публикација обухвата унапређење технолошких операција процеса производње ради добијања квалитетне и безбедне хране за животиње, валоризацију нуспроизвода прехранбене индустрије, алтернативне изворе протеина у исхрани животиња, али и развој нових функционалних прехранбених производа.

С обзиром на то да научна литература оскудева публикацијама које се баве тематиком из области хране за животиње, посебно процесима производње хране и утицајем подешених технолошких параметара на квалитет појединачних хранива и готових

производа који се користе у исхрани животиња, објављене публикације кандидата представљају неоспоран научни допринос, значајно проширујући постојеће знање у овој важној области.

Радови који се односе на искоришћење нуспроизвода прехранбене индустрије и проналажење алтернативних извора протеина у исхрани животиња представљају важну проблематику у контексту одрживости, с обзиром на растућу потребу за ефикаснијом исхраном животиња и смањењем зависности од конвенционалних извора протеина. Овакви радови значајно доприносе решавању изазова у области одрживе производње, нудећи алтернативе које могу побољшати нутритивни квалитет хране за животиње, уз истовремено смањење негативног утицаја на животну средину. Објављени резултати потврдили су могућност примене разноврсних високовредних хранива, а захваљујући позитивним резултатима, нашли су и практичну примену кроз израду техничких решења и њихову имплементацију у пракси.

Поред значајног доприноса у области хране за животиње, радови кандидата који се баве креацијом нових функционалних прехранбених производа истичу иновативне приступе у развоју хране која није само нутритивно богата, већ и прилагођена модерним захтевима потрошача. Фокус ових истраживања био је на унапређењу нутритивног састава и развоју производа са додатом вредношћу, уз примену споредних производа индустрије. Произведени намази и снек производи отварају нове перспективе у индустрији функционалне хране, доприносећи побољшању квалитета исхране. Додатно, снек производ са повећаним садржајем протеина, добијен коришћењем нуспроизвода из пиварске индустрије и механички сепарисаног меса, развијен је као техничко решење које је нашло своју примену у пракси, чиме се још једном потврђује иновативност и практична вредност овог истраживања.

На основу свега наведеног, може се закључити да су објављени радови кандидата др Страхиње Видосављевића знатно проширили научна сазнања у области технологије и науке о храни за животиње, али и хране за људе.

## VII НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Кандидат др Страхиња Видосављевић је у периоду од 2017. године до септембра 2024. године као аутор или коаутор публиковао један рад у међународном часопису изузетних вредности, три рада у врхунском међународном часопису, четири рада у истакнутом међународном часопису, један рад у међународном часопису, четири рада у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком, два рада у водећем часопису националног значаја, четири саопштења са међународног скупа штампано у целини, шеснаест саопштења са међународног скупа штампано у изводу, једно саопштење са скупа националног значаја штампано у целини, четири саопштења са скупа националног значаја штампано у изводу и четири техничка решења. Поред тога, у истом периоду кандидат је успешно одбранио докторску дисертацију.

Научноистраживачка активност кандидата заснована је на истраживањима из области биотехничких наука, односно научне дисциплине Технологија хране за животиње. Према тематском прегледу библиографских јединица током наведеног изборног периода, фокус истраживања кандидата др Страхиње Видосављевића био је на унапређењу технолошких операција процеса производње у циљу добијања квалитетне и безбедне хране за животиње, валоризацији нуспроизвода прехрамбене индустрије и алтернативним изворима протеина у исхрани животиња, али и креацији нових функционалних прехрамбених производа. Током свог рада на Институту за прехрамбене технологије у Новом Саду учествовао је на два међународна и шест националних пројеката. Стечено знање и искуство допринели су мултидисциплинарном приступу у тумачењу добијених резултата и њиховој примени у различитим областима истраживања. Осим истраживачког рада, др Страхиња Видосављевић учествује и у комерцијалним пословима Истраживачког центра за технологију, квалитет и безбедност хране за животиње, где је ангажован у пословно-техничкој сарадњи са привредом, учествујући у тестирању хомогености мешања, утврђивању радне тачности у погонима за производњу хране за животиње, као и у развоју нових технолошких поступака и производа у пилот постројењу за храну за животиње.

Кандидат др Страхиња Видосављевић је исказао изузетну заинтересованост и посвећеност научно-истраживачком раду, показујући значајан напредак у области истраживања у којој се усавршава.

**VIII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА**  
у односу на минималне квантитативне захтеве за стицање научног звања  
**НАУЧНИ САРАДНИК (Прилог 3 и 4 Правилника)**

**Збирни приказ научне компетентности о предлогу за стицање звања**  
**НАУЧНИ САРАДНИК**

Категорија	Опис	Бодови	Број резултата	Укупно	Кориговано*
<b>M21a</b>	<i>Рад у међународном часопису изузетних вредности</i>	10	1	10	<b>7,14</b>
<b>M21</b>	<i>Рад у врхунском међународном часопису</i>	8	3	24,00	<b>14,59</b>
<b>M22</b>	<i>Рад у врхунском међународном часопису</i>	5	4	20,00	<b>18,34</b>
<b>M23</b>	<i>Рад у међународном часопису</i>	4	1	4,00	<b>4,00</b>
<b>M24</b>	<i>Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком</i>	3	4	12,00	<b>11,5</b>
<b>M33</b>	<i>Саопштење са међународног скупа штампано у целини</i>	1	4	4,00	<b>3,54</b>
<b>M34</b>	<i>Саопштење са међународног скупа штампано у изводу</i>	0,5	16	8,00	<b>7,92</b>
<b>M51</b>	<i>Рад у водећем часопису националног значаја</i>	2	2	4,00	<b>4,00</b>
<b>M63</b>	<i>Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини</i>	0,5	1	0,50	<b>0,50</b>
<b>M64</b>	<i>Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу</i>	0,2	4	0,80	<b>0,80</b>
<b>M71</b>	<i>Одбрањена докторска дисертација</i>	6,0	1	6,00	<b>6,00</b>
<b>M82</b>	<i>Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу</i>	6,0	4	24,00	<b>23,00</b>

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

### Број бодова за избор у звање научни сарадник затехничко-технолошке и биотехничке науке

Звање	Категорије радова	Неопходан број бодова према Правилнику	Реализовано
Научни сарадник	Укупно	16	<b>101,33</b>
Обавезни (1)	M10+M20+M31+M32+M33 + M41+M42+M51+M80+M90 +M100	9	<b>86,11</b>
Обавезни (2)	M21+M22+M23	5	<b>44,07</b>

### IX ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Укупан број објављених публикација (46) и укупан индекс компетентности  $M=101,33$  за период 2017–2024. године, структура индикатора научне компетентности и обухваћене научне области истраживања недвосмислено указују на то да је кандидат др Страхиња Видосављевић свестран истраживач и да је задовољио формалне квантитативне услове за избор у звање. Квалитет научноистраживачког опуса кандидата огледа се и у параметрима квалитета часописа у којима публикује (од укупно 46 радова, 13 радова је из категорије M20), као и позитивном цитираношћу кандидата: укупан број цитата 47 (45 цитата и 2 самоцитата). Осим формално испуњених квантитативних услова за стицање звања научног сарадника, кандидат др Страхиња Видосављевић испуњава и квалитативне показатеље научноистраживачке компетентности, који потврђују његову стручност као научног радника и истраживача способног да доприноси унапређењу научног рада у области којом се бави. Од бројних квалитативних услова могу се издвојити учествовање у промоцији науке у земљи као и учествовање на истраживачким пројектима на националном и међународном нивоу. Паралелно са научноистраживачким радом, кандидат активно учествује у пословно-техничким сарадњама Истраживачког центра за технологију, квалитет и безбедност хране за животиње са привредом, које обухватају тестирање хомогености умешавања, утврђивање радне тачности погона за производњу хране за животиње, развој нових технолошких поступака и производа у пилот постројењу за производњу хране за животиње, те је кроз ове активности кандидат имао прилику да сарађује са великим бројем домаћих и страних компанија.



## Х МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

На основу разматрања пријаве кандидата, научних радова које је приложио и анализе његовог научног рада и доприноса унапређењу научне и стручне области биотехничких наука са акцентом на ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране за животиње*, Комисија оцењује да је др **Страхиња Видосављевић** компетентан, комплетан и свестран научни радник, који задовољава све услове да буде изабран у звање **НАУЧНИ САРАДНИК** за научну дисциплину *Технологија хране за животиње* и ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране за животиње*, те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да упути предлог Министарству науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије за избор кандидата у звање научни сарадник, а Матичном научном одбору да тај избор и потврди.

### ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

---

Др Оливера Ђурагић  
научни саветник  
Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду  
Универзитет у Новом Саду  
председник

---

др Данка Драгојловић  
научни сарадник  
Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду  
Универзитет у Новом Саду  
члан

---

др Александар Фиштеш  
редовни професор  
Технолошки факултет Нови Сад  
Универзитет у Новом Саду  
члан