

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

**ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ  
НАУЧНИ САВЕТНИК**

Област:  
**БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ**

Грана:  
**ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО**

Научна дисциплина:  
**ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА**

Ужа научна дисциплина:  
**КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ БИЉНОГ ПОРЕКЛА**

**УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ**  
**НАУЧНИ ИНСТИТУТ ЗА ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ**  
**У НОВОМ САДУ**  
**Нови Сад, Булевар цара Лазара 1**

На основу члана 78–84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке XII редовне седнице Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/12–3/2–2 од 10.12.2024. године покренут је поступак за избор др Јелене Томић, вишег научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у звање научни саветник, за област биотехничких наука – прехранбено инжењерство, односно за научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

Одлуком Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/12–3/2–2 од 10.12.2024. именована је Комисија за оцену испуњености услова за избор у научно звање и подношење Извештаја за избор у звање **научни саветник** у саставу:

1. Др Маријана Сакач, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 09.05.2012. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник комисије,
2. Др Тамара Дапчевић Хаднађев, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 23.10.2023. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан комисије и
3. Др Биљана Пајин, редовни професор, у ужој научној области прехранбено инжењерство, изабрана у звање 02.06.2015. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан комисије.

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 Томић**, вишег научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, за избор у звање

**научни саветник**

### І БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Јелена М. Томић (рођ. Михаић) рођена је 26. марта 1982. године у Мостару, Босна и Херцеговина. Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер угљенохидратна храна, уписала је школске 2001/2002. године. Дипломирала је 25. децембра 2007. године са дипломским радом под називом *Утицај брашна различитог порекла на физичка и сензорна својства чајног пецива*. У децембру 2007. године уписала је докторске студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду на смеру прехранбено инжењерство. Докторску дисертацију кандидаткиња је одбранила 12. фебруара 2016. године на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду под називом *Карактеризација албумина и биохемијски аспекти квалитета пшенице (Triticum aestivum)* и тиме стекла академско звање доктора наука – технолошко инжењерство.

Након завршених основних студија, у периоду од 2008 до 2010. године била је запослена на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, на катедри за угљенохидратну храну у оквиру пројекта под називом *Функционални ингредијенти – носиоци квалитета у технологији кекса (TR-20023)*, финансираног средствима Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије. Током тог периода активно је учествовала у извођењу експерименталних вежби на предмету Технологија кондиторских производа. Изабрана је 01.02.2008. године у звање истраживача приправника за ужу научну област Технологија угљенохидратне хране. Од 01.12.2008. до 30.11.2009. године мировао јој је статус због породилског одсуства.

У јануару 2011. године заснива радни однос у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, најпре као истраживач сарадник, од новембра 2016. године као научни сарадник, а од октобра 2021. године као виши научни сарадник. У научно звање виши научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, научна дисциплина Технологија биљних производа и ужа научна дисциплина Квалитет и безбедност хране биљног порекла изабрана је решењем Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије број 660-01-00001/1924 од 27. октобра 2021. године. Од јула 2024. године постаје члан Управног одбора Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, из реда запослених истраживача.

Током рада на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду кандидаткиња је активно учествовала или учествује у реализацији седам националних пројеката финансираних од стране Фонда за науку Републике Србије, Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Војводине, два пројекта билатералне сарадње, једне COST акције, једног пројекта *FAO International Treaty on Plant Genetic Resources for Food and Agriculture* и четири пројекта финансирана од стране Европске комисије, од тога једног FP7 пројекта и три пројекта HORIZON 2020, при чему је руководила једним пројектом Покрајинског секретаријата Војводине, а тренутно руководи задатком у оквиру HORIZON 2020 пројекта CROPDIVA.

У Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду у оквиру акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab, у периоду од 2013. до данас, ангажована је као заменик технолошког координатора за какао производе, чоколаду, крем производе, бомбонске производе, какао маслац, беланчевинасте производе, скроб и производе од скроба. Од августа 2015. године до 2020. године, кандидаткиња је радила као заменик одговорног лица и заменик техничког координатора Одељења за реолошка испитивања FINSLab-а. У јулу 2016. године кандидаткиња је именована за одговорно лице Одељења за хемијске анализе FINSLab-а.

Ради стицања нових сазнања из области технологије, квалитета и безбедности прехранбених производа, кандидаткиња је похађала следеће обуке, тренинге, специјализације и курсеве:

- 10.06–14.06.2024. *Trainings for empowerment of women scientists for innovation entrepreneurship*, у организацији Удружења научница Србије „СРНА“, у сарадњи са Агенцијом Уједињених нација за родну равноправност и оснаживање жена (UN Women), Културна станица Свилара, Нови Сад, Србија.
- 21.02.2024. HealthFerm Webinar: *Health Aspects of Plant-Based Fermented Foods: A Point of View from the HealthFerm Project*.  
<https://www.healthferm.eu/healthferm-community/training-activities>
- 24.02.2023. HealthFerm Webinar: *Impact of microbial fermentation on food composition and nutritional attributes*.  
<https://www.healthferm.eu/healthferm-community/training-activities>
- 12–14.12.2018. Семинар *Можућности финансирања путем ЕУ фондова*, Нови Сад, Србија. Предавачи: Фонд за Европске послове Аутономна Покрајина Војводина.
- 11–12.12.2017. Радионица у оквиру пројекта *Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276), IPR in Food Science*, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија. Предавачи: TEAGASC (Ирска).

- 22–23.05.2017. Радионица у оквиру Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276), *Creation of a Successful Business Plan*, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија. Предавачи: University of Bologna (Италија).
- 27–29.03.2017. Радионица у оквиру Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276), *Green Extraction Techniques in Food Science*, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија. Предавачи: Leiden University (Холандија).
- 24.02–24.03.2017. Једномесечни студијски боравак на Department of Agricultural Sciences, University of Bologna, Болоња, Италија, у оквиру пројекта Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276), истраживачка тема *Novel Methods of Isolation and Determination of Plant Bioactives*.
- 13–14.12.2016. Радионица у оквиру Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276), *Protective/Preventive Role of Bioactive Food Components in Human Health*, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија. Предавачи: University of Bologna (Италија).
- 06–07.10.2016. Радионица у оквиру пројекта Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276), *Recent Developments in Microencapsulation of Food Ingredients*, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија. Предавачи: TEAGASC (Ирска).
- 23–27.05.2016. Радионица у оквиру пројекта Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276), *Methods of Optimization for Advanced Food Processing*, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија. Предавачи: TEAGASC (Ирска).
- 21–22.03.2016. Радионица у оквиру пројекта Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276), *New Value from Food Processing Waste Streams and By-products*, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија. Предавачи: TEAGASC (Ирска).
- 08.03.2016. Agilent семинар *Bringing You the Solution*, DSP Chromatography d.o.o., Београд, Србија.
- 30.05–01.06.2012. 7th International Mass Spectrometry School *The Mass Spectrometry in Environmental Pollutants Detection*, University of Nis, Faculty of Science and Mathematics, Nis, Serbia and Universite Pierre et Marie Curie, Paris, France.

- 18–28.06. 2007. Summer school *Challenges of Food Safety and Quality Issues in Middle-Europe*, Corvinus University of Budapest, Faculty of Food Science Budapest – СЕЕPUS, Budapest, Hungary.

Поред претходно наведених обука, кандидаткиња је похађала и стручне обуке везане за рад у акредитованој Лабораторији за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab:

- 18–19.02.2019. Транзициони курс *Како извршити транзицију са ISO/IEC 17025:2005 на ISO/IEC:2017*, StandCert д.о.о., Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија.
- 09–10.12.2019. Курс *Интерни проверач за систем менаџмента лабораторије, према стандарду ISO/IEC 17025:2017*, StandCert д.о.о., Институт за ветеринарство Нови Сад, Нови Сад, Србија.

Члан је Удружења прехранбених технолога Србије и Српског хемијског друштва.

У досадашњем научноистраживачком раду објавила је 196 научних радова и саопштења на скуповима у земљи и иностранству, једну докторску дисертацију и коаутор је осам техничких решења и четири патента. Њен рад је цитиран 645 пута, а вредност њеног h-индекса износи 16 према *Scopus* бази. Према *Google Scholar* бази укупан број цитата износи 1091, а h-индекс је 20.

Чита, пише и говори енглески језик одлично.

## II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

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

**БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ДАТУМА СЕДНИЦЕ НАУЧНОГ ВЕЋА НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (бр. одлуке 3-6-3/59/2/5-2/3-1 од 01.07.2021. године)**

**M20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА**

**M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности**

1. Torbica, A., Belović, M., **Tomić, J.** (2019). Novel breads of non-wheat flours. *Food Chemistry*, 282, 134–140.  
DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.12.113  
SCI 2019 Food Science and Technology 6/139; Impact factor 2019: 6,306  
Број хетероцитата: 68

2. **Tomić, J.**, Torbica, A., Popović, Lj., Hristov, N., Nikolovski, B. (2016). Wheat breadmaking properties in dependence on wheat enzymes status and climate conditions. *Food Chemistry*, 199, 565–572.  
DOI: 10.1016/j.foodchem.2015.12.031  
SCI 2014 Food Science and Technology: 6/130; Impact factor 2016: 4,529  
Број хетероцитата: 19
3. Rakita, S., Pojić, M., **Tomić, J.**, Torbica, A. (2014). Determination of free sulphhydryl groups in wheat gluten under the influence of different time and temperature of incubation: Method validation. *Food Chemistry*, 150, 166–173.  
DOI: 10.1016/j.foodchem.2013.10.128  
SCI 2014 Food Science and Technology: 8/122; Impact factor 2014: 3,391  
Број хетероцитата: 14
4. Janić Hajnal, E., **Tomić, J.**, Torbica, A., Rakita, S., Pojić, M., Živančev, D., Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T. (2014). Content of free amino groups during postharvest wheat and flour maturation in relation to gluten quality. *Food Chemistry*, 164, 158–165.  
DOI: 10.1016/j.foodchem.2014.05.054  
SCI 2014 Food Science and Technology: 8/122; Impact factor 2014: 3,391  
Број хетероцитата: 18  
\*коригован број бодова према броју коаутора: 8,33

#### **M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису**

5. **Tomić, J.**, Torbica, A., Belović, M. (2020). Effect of non-gluten proteins and transglutaminase on dough rheological properties and quality of bread based on millet (*Panicum miliaceum*) flour. *LWT– Food Science and Technology*, 118, 108852.  
DOI: 10.1016/j.lwt.2019.108852  
SCI 2020 Food Science and Technology 29/144; Impact factor 2020: 4,952  
Број хетероцитата: 44
6. Belović, M., Torbica, A., Pajić Lijaković, I., **Tomić, J.**, Lončarević, I., Petrović, J. (2018). Tomato pomace powder as a raw material for ketchup production. *Food Bioscience*, 26, 193–199.  
DOI: 10.1016/j.fbio.2018.10.013  
SCI 2018 Food Science and Technology 32/135; Impact factor 2018: 3,220  
Број хетероцитата: 24
7. Torbica, A., Drašković, M., **Tomić, J.**, Dodig, D., Bošković, J., Zečević, V. (2016). Utilization of Mixolab for assessment of durum wheat quality dependent on climatic factors. *Journal of Cereal Science*, 69, 344–350.  
DOI: 10.1016/j.jcs.2016.04.012  
SCI 2016 Food Science and Technology 36/130; Impact factor 2016: 2,223  
Број хетероцитата: 21
8. Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T., Pojić, M., Torbica, A., **Tomić, J.**, Rakita, S., Janić-Hajnal, E. (2015). Changes in the rheological properties of wheat dough

during wheat short-term storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 95(3), 569–575.

DOI: 10.1002/jsfa.6782

SCI 2015 Food Science and Technology: 37/125; Impact factor 2015: 2,076

Број хетероцитата: 19

9. Šarić, Lj., Šarić, B., Mandić, A., Torbica, A., **Tomić, J.**, Cvetković, D., Okanović, Đ. (2012). Antibacterial properties of Domestic Balkan donkeys' milk. *International Dairy Journal*, 25, 142–146.

DOI: 10.1016/j.idairyj.2012.03.007

SCI 2012 Food Science and Technology 27/124; Impact factor 2012: 2,333.

Број хетероцитата: 51

### **M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису**

10. Sedlar, T., Čakarević, J., **Tomić, J.**, Popović, Lj. (2021). Vegetable by-products as new sources of functional proteins. *Plant Foods for Human Nutrition*, 76, 31–36.

DOI: 10.1007/s11130-020-00870-8

SCI 2021 Food Science and Technology 50/144; Impact factor 2021: 4,124

Број хетероцитата: 28

11. Popović, Lj., Stolić, Ž., Čakarević, J., Torbica, A., **Tomić, J.**, Šijački, M. (2017). Biologically active digests from pumpkin oil cake protein: Effect of cross-linking by transglutaminase. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 94(10), 1245–1251.

DOI: 10.1007/s11746-017-3041-8

SCI 2017 Food Science and Technology 72/133; Impact factor 2017: 1,601

Број хетероцитата: 12

12. Ikonić, P., Jokanović, M., Petrović, L., Tasić, T., Škaljac, S., Šojić, B., Džinić, N., Tomović, V., **Tomić, J.**, Danilović, B., Ikonić, B. (2016). Effect of starter culture addition and processing method on proteolysis and texture profile of traditional dry-fermented sausage Petrovska klobása. *International Journal of Food Properties*, 19(9), 1924–1937.

DOI: 10.1080/10942912.2015.1089280

SCI 2016 Food Science and Technology 64/130; Impact factor 2016: 1,427

Број хетероцитата: 18

\*коригован број бодова према броју коаутора: 2,78

13. Šarić, Lj., Šarić, B., Mandić, A., Hadnađev, M., Gubić, J., Milovanović, I., **Tomić, J.** (2016). Characterization of extra-hard cheese produced from donkeys' and caprine milk mixture. *Dairy Science and Technology*, 96, 227–241.

DOI: 10.1007/s13594-015-0261-2

SCI 2016 Food Science and Technology: 53/130; Impact factor 2016: 1,762.

Број хетероцитата: 13

14. Torbica, A., Jambrec, D., **Tomić, J.**, Pajin, B., Petrović, J., Kravić, S., Lončarević, I. (2016). Solid fat content, precrystallization conditions and sensory quality of



- chocolate with addition of cocoa butter analogues. *International Journal of Food Properties*, 19(5), 1029–1043.  
 DOI: 10.1080/10942912.2015.1052881  
 SCI 2016 Food Science and Technology: 64/130; Impact factor 2016: 1,427.  
 Број хетероцитата: 19
15. **Tomić, J.**, Torbica, A., Popović, Lj., Strelec, I., Vaštag, Ž., Pojić, M., Rakita, S. (2015). Albumins characterization in relation to rheological properties and enzymatic activity of wheat flour dough. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 17(4), 805–816.  
 DOI: 20.1001.1.16807073.2015.17.4.15.2  
 SCI 2015 Agriculture, Multidisciplinary: 23/57; Impact factor 2015: 0,816  
 Број хетероцитата: 12
16. Vukić, V., Hrnjez, D., Kanurić, K., Milanović, S., Iličić, M., Torbica, A., **Tomić, J.** (2014). The effect of kombucha starter culture on the gelation process, microstructure and rheological properties during milk fermentation. *Journal of Texture Studies*, 45(4), 261–273.  
 DOI: 10.1111/jtxs.12071  
 SCI 2014 Food Science and Technology: 58/122; Impact factor 2014: 1,367.  
 Број хетероцитата: 19
17. Torbica, A., Pajin, B., Omorjan, R., Lončarević, I., **Tomić, J.** (2014). Physical properties of chocolate with addition of cocoa butter equivalent of moderate hardness. *Journal of the American Oil Chemists Society*, 91(8), 39–48.  
 DOI: 10.1007/s11746-013-2357-2  
 SCI 2014 Food Science and Technology: 54/122; Impact factor 2014: 1,541.  
 Број хетероцитата: 15
18. **Tomić, J.**, Pojić, M., Torbica, A., Rakita, S., Živančev, D., Janić Hajnal, E., Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M. (2013). Changes in the content of free sulphhydryl groups during postharvest wheat and flour maturation and their influence on technological quality. *Journal of Cereal Science*, 58, 495–501.  
 DOI: 10.1016/j.jcs.2013.09.012  
 SCI 2013 Food Science and Technology 38/122; Impact factor 2013: 1,943  
 Број хетероцитата: 27  
 \*коригован број бодова према броју коаутора: 4,17

### **M23 (3) Рад у међународном часопису**

19. **Tomić, J.**, Torbica, A., Belović, M., Popović, Lj., Knežević, N. (2018). Biochemical quality indicators and enzymatic activity of wheat flour from the aspect of climatic conditions. *Journal of Food Quality*, Article ID 5187841, 9 pages.  
 DOI: 10.1155/2018/5187841  
 SCI 2018 Food Science and Technology 90/135; Impact factor 2018: 1,360  
 Број хетероцитата: 1

20. Šekularac, A., Torbica, A., Živančev, D., **Tomić, J.**, Knežević, D. (2018). The influence of wheat genotype and environmental factors on gluten index and the possibility of its use as bread quality predictor. *Genetika*, 50, 85–93.  
DOI: 10.2298/GENSR1801085S  
SCI 2018 Agronomy 78/89; Impact factor 2018: 0,459  
Број хетероцитата: 12
21. Gubić, J., **Tomić, J.**, Torbica, A., Iličić, M., Tasić, T., Šarić, Lj., Popović, S. (2016). Characterization of several milk proteins in domestic Balkan donkey breed during lactation using lab-on-a-chip capillary electrophoresis. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 22(1), 9–15.  
DOI: 10.2298/CICEQ150105013G  
SCI 2016 Engineering, Chemical 108/135; Impact factor 2016: 0,664  
Број хетероцитата: 5
22. Živančev, D., Torbica, A., **Tomić, J.**, Janić Hajnal, E., Belović, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2016). Effect of climate change on wheat quality and HMW-GS composition in the Pannonian Plain. *Cereal Chemistry*, 93(1), 90–99.  
DOI: 10.1094/CCHEM-05-15-0101-R  
SCI 2016 Food Science and Technology: 80/130; Impact factor 2016: 0,978.  
Број хетероцитата: 6
23. Gubić, J., Milovanović, I., Iličić, M., **Tomić, J.**, Torbica, A., Šarić, Lj., Ilić, N. (2015). Comparison of the protein and fatty acid fraction of Balkan donkey and human milk. *Mljekarstvo*, 65(3), 168–176.  
DOI: 10.15567/mljekarstvo.2015.0303  
SCI 2015 Agriculture, Dairy and Animal Science: 36/58; Impact factor 2015: 0,596.  
Број хетероцитата: 10
24. Šarić, Lj., Šarić, B., Mandić, A., **Tomić, J.**, Torbica, A., Nedeljković, N., Ikonić, B. (2014). Antibacterial activity of donkey milk against *Salmonella*. *Agro Food Industry Hi-tech*, 25(5), 30–34.  
SCI 2014 Food Science and Technology: 116/122; Impact factor 2014: 0,205.  
Број хетероцитата: 12
25. Hrnjez, D., Vukić, V., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K., Torbica, A., **Tomić, J.** (2014). Nutritive aspects of fermented dairy products obtained by kombucha application. *Agro FOOD Industry Hi Tech*, 25(2), 70–74.  
SCI 2014 Food Science and Technology: 116/122; Impact factor 2014: 0,205.  
Број хетероцитата: 11
26. Petković, M., Pajin, B., **Tomić, J.** (2013). Effects of temperature and mixer speed rotation on rheological properties of spreads with maltitol. *Journal of Food Process Engineering*, 36, 634–644.  
DOI: 10.1111/jfpe.12027  
SCI 2013 Food Science and Technology: 91/122; Impact factor 2013: 0,626.  
Број хетероцитата: 16
27. Čolović, R., Torbica, A., Ivanov, D., **Tomić, J.**, Vukmirović, Đ., Lević, J., Lević, Lj. (2013). Electrophoresis as a method for characterization of protein changes in

- maize after pelleting process. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 19(2), 221–229.  
 DOI: 10.2298/CICEQ120320056C  
 SCI 2013 Engineering, Chemical: 92/133; Impact factor 2013: 0,659.  
 Број хетероцитата: 0
28. Petković, M., Pajin, B., **Tomić, J.**, Torbica, A., Šereš, Z., Zarić, D., Šoronja Simović, D. (2012). Teksturalna i senzorna svojstva krem proizvoda sa saharozom i maltitolom. *Hemijska industrija*, 66(3), 385–394.  
 DOI: 10.2298/HEMIND110902094P  
 SCI 2012 Engineering, Chemical: 104/133; Impact factor 2012: 0,463.  
 Број хетероцитата: 4
29. Zarić, D., Pajin, B., Rakin, M., Šereš, Z., Dokić, Lj., **Tomić, J.** (2011). Uticaj sojinog mleka na nutritivna, antioksidativna, reološka i teksturalna svojstva čokolade proizvedene u kugličnom mlinu. *Hemijska industrija*, 65(5), 563–573.  
 DOI: 10.2298/HEMIND110525045Z  
 SCI 2011 Engineering, Chemical: 120/133; Impact factor 2011: 0,205.  
 Број хетероцитата: 6

#### **M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја**

30. Škrobot, D., **Tomić, J.**, Dapčević-Hadnađev, T., Novaković, A., Hadnađev, M., Delić, J., Mandra, M. (2020). Flash profile as a rapid descriptive analysis in sensory characterization of traditional dry fermented sausages. *Food and Feed Research*, 47(1), 55–63.  
 DOI: 10.5937/FFR2001055S  
 Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2020. годину.  
 Број хетероцитата: 7
31. **Tomić, J.**, Torbica, A., Belović, M., Popović, L., Čakarević, J., Savanović, D., Novaković, A., Mocko-Blažek, K. (2018). Potential of pumpkin oil cake protein isolate in production of millet bread. *Food and Feed Research*, 45(7), 139–147.  
 DOI: 10.5937/FFR1802139T  
 Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2018. годину.  
 Број хетероцитата: 0  
 \*коригован број бодова према броју коаутора: 2,50
32. Novaković, A., Karaman, M., Milovanović, I., Torbica, A., **Tomić, J.**, Pejcin, B., Sakač, M. (2018). Nutritional and phenolic profile of small edible fungal species *Coprinellus disseminatus* (pers.) JE Lange 1938. *Food and Feed Research*, 45(7), 119–128.  
 DOI: 10.5937/FFR1802119N  
 Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2018. годину.  
 Број хетероцитата: 0
33. Torbica, A., **Tomić, J.**, Savanović, D., Pajin, B., Petrović, J., Lončarević, I., Fišteš, A., Blažek-Mocko, K. (2018). Utilization of apple pomace coextruded with corn grits in sponge cake creation. *Food and Feed Research*, 45(7), 149–157.

DOI: 10.5937/FFR1802149T

Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2018. годину.

Број хетероцитата: 0

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

## **M30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА**

### **M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини**

34. Čakarević, J., Torbica, A., **Tomić, J.**, Belović, M., Šeregelj, V., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J., Popović, Lj. (2018). The combined effect of beetroot juice and wholegrain flours to improve health promoting properties of cookies. IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2018*, Novi Sad, Serbia, 23<sup>rd</sup>–25<sup>th</sup> October, 2018, 98–103.

Број хетероцитата: 0

*\*коригован број бодова према броју коаутора: 0,83*

35. Torbica, A., **Tomić, J.**, Belović, M. (2018). Changes of dough and bread performance of poor quality wheat as a result of rye and oat flours addition. IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2018*, Novi Sad, Serbia, 23<sup>rd</sup>–25<sup>th</sup> October, 2018, 176–181.

Број хетероцитата: 0

36. Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Torbica, A., Belović, M., Živančev, D., **Tomić, J.**, Janić-Hajnal, E., Hadnađev, M., Pojić, M., Dapčević Hadnađev, T. (2015). Millets – challenges of unexploited raw materials in bread production. 4<sup>th</sup> International Conference *Sustainable Postharvest And Food Technologies – INOPTER 2015*, Divčibare, Serbia, 19<sup>th</sup>–24<sup>th</sup> April, 2015, 139–143.

Број хетероцитата: 0

*\*коригован број бодова према броју коаутора: 0,63*

37. Dapčević Hadnađev, T., Pojić, M., Hadnađev, M., Torbica, A., Mastilović, J., Živančev, D., **Tomić, J.**, Janić-Hajnal, E., Kevrešan, Ž. (2015). Influence of hydro-thermal treatment and flour particle size on oat dough rheological properties. 4<sup>th</sup> International Conference *Sustainable Postharvest And Food Technologies – INOPTER 2015*, Divčibare, Serbia, 19<sup>th</sup>–24<sup>th</sup> April, 2015, 58–63.

Број хетероцитата: 0

*\*коригован број бодова према броју коаутора: 0,71*

38. Živančev, D., Torbica, A., **Tomić, J.**, Mastilović, J., Janić-Hajnal, E., Kevrešan, Ž., Hadnađev, M., Pojić, M., Dapčević Hadnađev, T. (2015). Preliminary results about influence of particle size distribution on selected quality parameters of millet flour. IV International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 04<sup>th</sup>–06<sup>th</sup> March, 2015, 663–668.

Број хетероцитата: 0

*\*коригован број бодова према броју коаутора: 0,71*

39. Janić Hajnal, E., **Tomić, J.**, Torbica, A. (2014). Content of free amino groups in wheat flour as indicator of wheat enzymatic status. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVI International Symposium *Feed Technology – FoodTech 2014*, Novi Sad, Serbia, 28<sup>th</sup>–30<sup>th</sup> October, 2014, 309–314.  
Број хетероцитата: 0
40. Hadnađev, M., Rakita, S., Dapčević Hadnađev, T., **Tomić, J.**, Živančev, D., Torbica, A., Pojić, M. (2013). Rheological properties of wheat dough in relation to microclimatic conditions. 3<sup>rd</sup> International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTeP 2013* and 25<sup>th</sup> National Conference *Processing and Energy in Agriculture – PTEP 2013*, Vrnjačka Banja, Serbia, 21<sup>st</sup>–26<sup>th</sup> April, 2013, 75–79.  
Број хетероцитата: 0
41. Rakita, S., **Tomić, J.**, Pojić, M., Torbica, A., Živančev, D., Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T. (2013). Free sulfhydryl content of wheat flour and its impact on rheological properties of dough. 3<sup>rd</sup> International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTeP 2013* and 25<sup>th</sup> National Conference *Processing and Energy in Agriculture – PTEP 2013*, Vrnjačka Banja, Serbia, 21<sup>st</sup>–26<sup>th</sup> April, 2013, 171–176.  
Број хетероцитата: 0
42. **Tomić, J.**, Torbica, A., Pojić, M., Živančev, D., Janić Hajnal, E., Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2013). Characterization of non-gluten proteins of different wheat varieties (*Triticum aestivum*). 3<sup>rd</sup> International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTeP 2013* and 25<sup>th</sup> National Conference *Processing and Energy in Agriculture – PTEP 2013*, Vrnjačka Banja, Serbia, 21<sup>st</sup>–26<sup>th</sup> April, 2013, 229–234.  
Број хетероцитата: 0
43. Stanić, D., Torbica, A., **Tomić, J.**, Belović, M., Mastilović, J. (2012). Comparison of low molecular weight glutenin and gliadin subunits in selected wheat varieties. 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food – CEFood 2012, Novi Sad, Serbia, 23<sup>rd</sup>–26<sup>th</sup> May, 2012, 347–353.  
Број хетероцитата: 0
44. **Tomić, J.**, Živančev, D., Torbica, A., Pojić, M., Janić Hajnal, E., Dapčević Hadnađev, T. (2012). The amount of thiol (SH) groups as a quality indicator of the wheat flour protein complex. 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food – CEFood 2012, Novi Sad, Serbia, 23<sup>rd</sup>–26<sup>th</sup> May, 2012, 414–418.  
Број хетероцитата: 0
45. Živančev, D., Torbica, A., Mastilović, J., Hristov, N., **Tomić, J.**, Stanić, D. (2012). Investigation of relations between HMW glutenin composition and rheological properties of contemporary wheat varieties. 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food – CEFood 2012, Novi Sad, Serbia, 23<sup>rd</sup>–26<sup>th</sup> May, 2012, 419–423.  
Број хетероцитата: 1

46. Janić Hajnal, E., **Tomić, J.**, Pojić, M., Torbica, A. (2012). Determination of the amount of free amino groups as an indicator of wheat flour protein complex quality. 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food – CEFood 2012, Novi Sad, Serbia, 23<sup>rd</sup>–26<sup>th</sup> May, 2012, 474–478.

Број хетероцитата: 0

47. Pajin, B., Karlović, Đ., Dokić, Lj., Tomić, B., **Mihić, J.** (2007). Physical properties of confectionery spreads. I International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 13<sup>th</sup>–15<sup>th</sup> November, 2007, 280–287.

Број хетероцитата: 0

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

48. Škrobot, D., **Tomić, J.**, Pestorić, M., Delić, J., Marić, A., Rašić, S., Mandra, M. (2020). Sensory profiles and consumer preferences of Serbian honeys of different botanical origin. 9<sup>th</sup> European Conference on Sensory and Consumer Research – EUROSENSE 2020 (online), Rotterdam, The Netherlands, 13<sup>th</sup>–16<sup>th</sup> December, 2020, Abstract P1.049.

Број хетероцитата: 0

49. Škrobot, D., **Tomić, J.**, Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M., Delić, J., Pestorić, M., Mandić, A. (2020). Understanding attitudes of local consumers towards sourdough bread consumption. 9<sup>th</sup> European Conference on Sensory and Consumer Research – EUROSENSE 2020 (online), Rotterdam, The Netherlands, 13<sup>th</sup>–16<sup>th</sup> December, 2020, Abstract P1.048.

Број хетероцитата: 0

50. Dapčević-Hadnađev, T., **Tomić, J.**, Jovanov, P., Hadnađev, M. (2020). Rheological performances of ancient wheat varieties. ISEKI Food Association E-Conference *Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*, Bucharest, Romania, 18<sup>th</sup>–19<sup>th</sup> November, 2020, 106.

Број хетероцитата: 0

51. Dapčević-Hadnađev, T., Škrobot, D., **Tomić, J.**, Hadnađev, M. (2020). The potential of Psyllium husk in re-shaping dough rheology of wholegrain spelt wheat flour. ISEKI Food Association E-Conference *Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*, Bucharest, Romania, 18<sup>th</sup>–19<sup>th</sup> November, 2020, 107.

Број хетероцитата: 0

52. Škrobot, D., **Tomić, J.**, Ikonić, P., Dapčević Hadnađev, T., Tomšik, A., Hadnađev, M., Delić, J. (2019). Novel rapid sensory profiling method as a tool for differentiation between traditional and commercial dry fermented sausages. 1<sup>st</sup> International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 10<sup>th</sup>–11<sup>th</sup> October, 2019, 122–123.

Број хетероцитата: 0

53. Torbica, A., **Tomić, J.**, Janić Hajnal, E. (2019). Influence of different food by-products on rheological behavior of wholegrain wheat dough. 1<sup>st</sup> International

Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 10<sup>th</sup>–11<sup>th</sup> October, 2019, 118.

Број хетероцитата: 0

54. Torbica A., Belović M., **Tomić J.** (2019). Novel technological process for gluten-free bread production. 5<sup>th</sup> International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages 2019 – GF19, Leuven, Belgium, 26<sup>th</sup>–28<sup>th</sup> June, 2019, 74 (P-4-9).

Број хетероцитата: 0

55. Belović, M., **Tomić, J.**, Torbica, A., Čolović, R., Banjac, V., Novaković, A., Živančev, D. (2019). Sensory properties for protein enriched millet breads. 5<sup>th</sup> International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages 2019 – GF19, Leuven, Belgium, 26<sup>th</sup>–28<sup>th</sup> June, 2019, 75 (P-4-10).

Број хетероцитата: 0

56. Živančev, D., Torbica, A., **Tomić, J.** (2018). Results of wheat glutenin protein quantification by LoaC method in dependence of extraction procedure. IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2018*, Novi Sad, Serbia, 23<sup>rd</sup>–25<sup>th</sup> October, 2018, 25.

Број хетероцитата: 0

57. Čakarević, J., Torbica, A., **Tomić, J.**, Belović, M., Šeregelj, V., Tumbas Šaropjac, V., Vulić, J., Popović, Lj. (2018). Bioactive encapsulate with pumpkin protein isolate for cookies enrichment: storage and digestibility. IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2018*, Novi Sad, Serbia, 23<sup>rd</sup>–25<sup>th</sup> October, 2018, 84.

Број хетероцитата: 0

*\*коригован број бодова према броју коаутора: 0,42*

58. **Tomić, J.**, Torbica, A., Belović, M., Čolović, R., Banjac, V., Novaković, A., Živančev, D. (2018). Gluten free bread based on millet flour and proteins from different sources. IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2018*, Novi Sad, Serbia, 23<sup>rd</sup>–25<sup>th</sup> October, 2018, 33.

Број хетероцитата: 0

59. Torbica A., Belović, M., **Tomić, J.** (2018). Gelling behaviour of different cereal flours. IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2018*, Novi Sad, Serbia, 23<sup>rd</sup>–25<sup>th</sup> October, 2018, 17.

Број хетероцитата: 0

60. Belović, M., Torbica, A., Pajić-Lijaković, I., **Tomić, J.**, Lončarević, I., Petrović, J. (2018). Physicochemical characterization of tomato pomace powder. IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2018*, Novi Sad, Serbia, 23<sup>rd</sup>–25<sup>th</sup> October, 2018, 189.

Број хетероцитата: 0

61. **Tomić, J.**, Torbica, A., Belović, M. (2018). Influence of naturally present enzymes added in surplus on the bread quality. 5<sup>th</sup> International ISEKI Conference, Stuttgart, Germany, 03<sup>rd</sup>–05<sup>th</sup> July, 2018, 289 (#249).

Број хетероцитата: 0

62. Torbica, A., **Tomić, J.**, Janić Hajnal, E., Belović, M. (2018). Production of novel breads from heat treated wholegrain millet, sorghum, rye and oat flours without additives. 5<sup>th</sup> International ISEKI Conference, Stuttgart, Germany, 03<sup>rd</sup>–05<sup>th</sup> July, 2018, 288.  
Број хетероцитата: 0
63. Torbica, A., **Tomić, J.** (2017). Free sulphhydryl groups, disulphide and amino groups content of wheat flour influenced by different climatic conditions. 4<sup>th</sup> North and East European Congress on Food – NEE Food, Kaunas, Lithuania, 10<sup>th</sup>–13<sup>th</sup> September, 2017, 116.  
Број хетероцитата: 0
64. Janić Hajnal, E., Torbica, T., **Tomić, J.** (2016). Chemical and technological characterization of triticale flour. XI Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, Teslić, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 18<sup>th</sup>–19<sup>th</sup> November, 2016, 81.  
Број хетероцитата: 0
65. Torbica, A., **Tomić, J.** (2016). Rheological properties of wheat based dough with addition of alternative cereal flours. The International Bioscience Conference and the 6<sup>th</sup> International PSU–UNS Bioscience Conference – IBSC 2016, Novi Sad, Serbia, 19<sup>th</sup>–21<sup>st</sup> September, 2016, 314–315.  
Број хетероцитата: 0
66. **Tomić, J.**, Živančev, D., Torbica, A. (2016). Influence of triticale and rye flour on textural properties of wheat flour based bread. The International Bioscience Conference and the 6<sup>th</sup> International PSU–UNS Bioscience Conference – IBSC 2016, Novi Sad, Serbia, 19<sup>th</sup>–21<sup>st</sup> September, 2016, 316–317.  
Број хетероцитата: 0
67. Živančev, D., Torbica, A., **Tomić, J.**, Belović, M. (2015). Possibility of pan bread production from millet and rye cultivated in Serbia. EuroFoodChem XVIII, Madrid, Spain, 13<sup>th</sup>–16<sup>th</sup> October, 2015, 129.  
Број хетероцитата: 0
68. Živančev, D., **Tomić, J.**, Torbica, A., Popović, Lj., Strelec, I. Vaštag, Ž., Rakita, S. (2015). Wheat albumins and enzymes status influenced by climate changes. EuroFoodChem XVIII, Madrid, Spain, 13<sup>th</sup>–16<sup>th</sup> October, 2015, 131.  
Број хетероцитата: 0
69. Torbica, A., **Tomić, J.**, Belović, M., Živančev, D., Dapčević Hadnađev, T., Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2015). Breadmaking potential of millet flour with addition of modified starches. EuroFoodChem XVIII, Madrid, Spain, 13<sup>th</sup>–16<sup>th</sup> October, 2015, 132.  
Број хетероцитата: 0
70. Gubić, J., Tasić, T., **Tomić, J.**, Torbica, A. (2014). Determination of whey proteins profile in Balkan donkey's milk during lactation period. 7<sup>th</sup> Central European Congress on Food – CEFood 2014, Ohrid, Macedonia, 21<sup>st</sup>–24<sup>th</sup> May, 2014, 177.  
Број хетероцитата: 0



71. Vukić, M., **Tomić, J.**, Mastilović, J., Torbica, A., Grujić, R. (2014). Influence of mixing procedure of wheat dough with added oxidative improvers on the texture and color of wheat bread. 7<sup>th</sup> Central European Congress on Food – CEFood 2014, Ohrid, Macedonia, 21<sup>st</sup>–24<sup>th</sup> May, 2014, 49.  
Број хетероцитата: 0
72. **Tomić, J.**, Torbica, A., Rakita, S. (2014). Electrophoretic profiles of albumins and globulins after wheat harvest and complete biochemical stabilization of wheat flour. 1<sup>st</sup> International Conference on Food Properties – iCFP2014 *Superior Foods Through Smarter use of Food Properties*, Kuala Lumpur, Malaysia, 24<sup>th</sup>–26<sup>th</sup> January, 2014, 58.  
Број хетероцитата: 0
73. Torbica, A., **Tomić, J.** (2014). Changes of wheat gluten proteins during postharvest aging of wheat growing in modified climatic conditions. 1<sup>st</sup> International Conference on Food Properties – iCFP2014 *Superior Foods Through Smarter use of Food Properties*, Kuala Lumpur, Malaysia, 24<sup>th</sup>–26<sup>th</sup> January, 2014, 58.  
Број хетероцитата: 0
74. Čolović, R., Torbica, A., **Tomić, J.**, Ivanov, D., Vukmirović, Đ., Lević, J., Sredanović, S. (2013). Influence of pelleting process on protein changes in diets based on corn and sunflower meal. Final Feed for Health Conference, Milan, Italy, 19<sup>th</sup>–20<sup>th</sup> February, 2013, 36.  
Број хетероцитата: 0
75. Hadnađev, M., Dokić, Lj., Pajin, B., **Mihić, J.** (2009). Rheological characterisation of maltodextrins obtained from different botanical origin starch. 5<sup>th</sup> International Symposium on Food Reology and Structure, Zürich, Switzerland, 15<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> June, 2009, 652–653.  
Број хетероцитата: 0

## **M50 ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

### **M51 (2) Рад у водећем часопису националног значаја**

76. Belović, M., Torbica, A., Škrobot, D., **Tomić, J.**, Čabarkapa, I., Živančev, D., Štatkić, S., Aćin, V., Kukurová, K., Ciesarová, Z. (2020). Potential application of triticale cultivar 'Odisej' for the production of cookies. *Ratarstvo i povrtarstvo*, 57(1), 8–13.  
Број хетероцитата: 4  
*\*коригован број бодова према броју коаутора: 1,25*
77. Škrobot, D., Milovanović, I., Jovanov, P., Pestorić, P., **Tomić, J.**, Mandić, A. (2019). Buckwheat, quinoa and amaranth: Good alternatives to nutritious food. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 23(3), 113–116.  
Број хетероцитата: 0
78. **Tomić, J.**, Belović, M., Torbica, A., Pajin, B., Petrović, J., Lončarević, I., Petrović, J., Fišteš, A. (2016). The influence of addition of dried tomato pomace

on the physical and sensory properties of rye flour cookies. *Food and Feed Research*, 43(2), 145–152.

Број хетероцитата: 0

\*коригован број бодова према броју коаутора: 1,67

79. Živančev, D., Torbica, A., **Tomić, J.**, Janić-Hajnal, E. (2016) Possibility of utilization alternative cereals (millet and barley) for improvement technological properties of bread gained from flour of poor technological quality. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 20(4), 165–169.

Број хетероцитата: 0

80. Rakita, S., Torbica, A., Dokić, Lj., **Tomić, J.**, Pojić, M., Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T. (2015). Alpha-amylase activity in wheat flour and breadmaking properties in relation to different climatic conditions. *Food and Feed Research*, 42(2), 91–100.

Број хетероцитата: 0

81. **Tomić, J.**, Torbica, A., Popović, Lj., Rakita, S., Živančev, D. (2015). Breadmaking potential and proteolytic activity of wheat varieties from two production years with different climate conditions. *Food and Feed Research*, 42(2), 83–90.

Број хетероцитата: 0

82. Mišan, A., Šarić, B., Nedeljković, N., Pestorić, M., Jovanov, P., Pojić, M., **Tomić, J.**, Filipčev, B., Hadnađev, M., Mandić, A. (2014). Gluten-free cookies enriched with blueberry pomace: Optimization of baking process. World Academy of Science, Engineering and Technology, *International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering*, 8(4), 340–343.

Број хетероцитата: 0

\*коригован број бодова према броју коаутора: 1,25

83. Vukić, M., Hadnađev, M., **Tomić, J.**, Mastilović, J., Torbica, A., Grujić, R. (2013). Alveograph and bread making quality of wheat dough as affected by added glucose oxidase. *Quality of Life*, 4(3–4), 49–54.

Број хетероцитата: 0

### **M52 (1,5) Рад у часопису националног значаја**

84. Čolović, R., **Tomić, J.**, Torbica, A., Ivanov, D., Vukmirović, Đ., Lević, J., Sredanović, S. (2012). Influence of sample weight on amount of extracted protein from pelleted samples. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 16(2), 79–81.

Број хетероцитата: 0

85. Belović, M., Mastilović, J., Torbica, A., **Tomić, J.**, Stanić, D., Džinić, N. (2011). Potential of bioactive proteins and peptides for prevention and treatment of mass non-communicable diseases. *Food and Feed Research*, 38(2), 51–61.

Број хетероцитата: 5

86. **Tomić, J.**, Torbica, A. (2011). Evaluation of technological quality of wheat using lab-on-chip electrophoresis. *Food and Feed Research*, 38(2), 63–69.  
Број хетероцитата: 0

### **M53 (1) Рад у научном часопису**

87. **Mihić J.**, Rajin, B., Džinić, N., Tomić, B. (2007). Fizičke i senzorne karakteristike čajnog peciva sa dodatkom brašna heljde, tapioke i kinove. *Žito-Hleb*, 34(5–6), 103–108.  
Број хетероцитата: 0

### **M60 ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

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

88. Čolović, R., Vukmirović, Đ., Torbica, A., Čolović, D., **Tomić, J.**, Goodarzi Borojani, F., Banjac, V. (2016). Protein and pellet quality changes as a consequence of process parameters and sunflower meal quality. III International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVII International Symposium *Feed Technology – FoodTech 2016*, Novi Sad, Serbia, 25<sup>th</sup>–27<sup>th</sup> October, 2016, 47–52.  
Број хетероцитата: 0
89. Torbica, M., Hadnađev, M., Pojić, M., Dapčević Hadnađev, T., **Tomić, J.** (2012). Evaluation of wheat quality for application in flour based confectionery products. 6<sup>th</sup> International Congress FLOUR-BREAD '11 and 8<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, 12<sup>th</sup>–14<sup>th</sup> October, 2012, 359–365.  
Број хетероцитата: 0
90. Pojić, M., Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T., **Tomić, J.** (2012). The study on indirect determination of damaged starch in wheat flour. 6<sup>th</sup> International Congress FLOUR-BREAD '11 and 8<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, 12<sup>th</sup>–14<sup>th</sup> October, 2012, 198–203.  
Број хетероцитата: 1
91. Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M., Pojić, M., Torbica, M., **Tomić, J.** (2012). Measurement precision of dough extensional rheological test methods. 6<sup>th</sup> International Congress FLOUR-BREAD '11 and 8<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, 12<sup>th</sup>–14<sup>th</sup> October, 2012, 190–197.  
Број хетероцитата: 0
92. Rajin, B., Zarić, D., Dokić, Lj., Radujko, I., **Tomić, J.**, Jurić, J. (2010). Reološka svojstva čokolade sa sojinim mlekom. 51. Savetovanje industrije ulja, Herceg Novi, Crna Gora, 27 jun–2 jul 2010, 249–255.  
Број хетероцитата: 0
93. **Mihić, J.**, Rajin, B., Šubarić, D., Petrović, Lj., Tomović, V. (2008). Cookies supplemented with chestnut flour. International Conference on Science and

Technique in the Agri-Food Business – ICoSTAF2008, Szeged, Hungary, 5<sup>th</sup>–6<sup>th</sup> November, 2008, 6–12.

Број хетероцитата: 0

94. Pajin, B., Dimić, E., Lazić, V., Romanić, R., **Mihić, J.** (2008). Trajnost čajnog peciva obogaćenog jezgrom suncokreta u zavisnosti od primenjenog ambalažnog materijala. 49. Savetovanje industrije ulja, Herceg Novi, Crna Gora, 15–20 jun, 2008, 67–72.

Број хетероцитата: 0

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

95. Škrobot, D., Pestorić, M., **Tomić, J.**, Bajić, A., Ubiparip Samek, D. (2019). Honey quality competitions: Development of a total sensory quality scoring system. (Takmičenje u kvalitetu meda: Razvoj sistema ocenjivanja ukupnog senzorskog kvaliteta meda). 4<sup>th</sup> Congress of Beekeeping and Bee Products (with international participation), Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 16<sup>th</sup>–17<sup>th</sup> November, 2019, 30–31.

Број хетероцитата: 0

96. Šarić, Lj., Pezo, L., Šarić, B., **Tomić, J.**, Mandić, A., Gusman, V., Karabasil, N. (2019). Antibacterial activity of donkey's milk against clinical isolate of *Klebsiella pneumoniae*. 6<sup>th</sup> International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2019* and 31<sup>st</sup> National Conference *Processing and Energy in Agriculture – PTER 2019*, Kladovo, Serbia, 07<sup>th</sup>–12<sup>th</sup> April, 2019, 188.

Број хетероцитата: 0

97. Belović, M., **Tomić, J.**, Torbica, A., Čolović, R., Banjac, V., Novaković, A., Živančev, D. (2019). Rheological properties of millet dough prepared with different proteins. 6<sup>th</sup> International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2019* and 31<sup>st</sup> National Conference *Processing and Energy in Agriculture – PTER 2019*, Kladovo, Serbia, 07<sup>th</sup>–12<sup>th</sup> April, 2019, 10–11.

Број хетероцитата: 0

98. Novaković, A., Radusin, T., Tomšik, A., Torbica, A., **Tomić, J.**, Belović, M., Ikonić, P. (2018). Determination of antimicrobial activity of PLA films loaded with *Allium ursinum* extract. Jubilee Conference *Processing and Energy in Agriculture – PTER 2018*, Brzeće, Serbia, 15<sup>th</sup>–20<sup>th</sup> April, 2018, 79.

Број хетероцитата: 0

99. Belović, M., Torbica, A., **Tomić, J.**, Šarić, Lj. (2017). The effect of apple puree addition on thermostable fruit fillings based on sour cherries. 10<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference *With Food to Health*, Osijek, Croatia, 12<sup>th</sup>–13<sup>th</sup> October, 2017, 136.

Број хетероцитата: 0

100. Janić Hajnal, E., Torbica, A., **Tomić, J.** (2016). Alternative cereals: Quality characterisation of the flour using Micro-DoughLab. III International Congress

*Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech 2016, Novi Sad, Serbia, 25<sup>th</sup>–27<sup>th</sup> October, 2016, 188.

Број хетероцитата: 0

101. Živančev, D., Torbica, A., **Tomić, J.**, Janić Hajnal, E. (2016). Characterization of prolamin and glutelin protein fractions in barley and oats. XXVIII Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi* – PTEP 2016, Borsko Jezero, Srbija, 17–22 april, 2016, 125.

Број хетероцитата: 0

102. Janić Hajnal, E., Torbica, A., **Tomić, J.**, Živančev, D. (2016). MicrodoughLAB u funkciji određivanja kvaliteta brašna. XXVIII Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi* – PTEP 2016, Borsko Jezero, Srbija, 17–22 april, 2016, 38.

Број хетероцитата: 0

103. Pojić, M., Lucas, T., Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M., Musse, M., Grenier, D., Rondeau, C., **Tomić, J.**, Cambert, M., Quellec, S., Torbica, A., Mariette, F. (2013). Incorporation of emulsifying starch in bread processing: impact on dough and bread performance. 7<sup>th</sup> International Congress FLOUR-BREAD '13 and 9<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, 16<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> October, 2013, 58.

Број хетероцитата: 0

*\*коригован број бодова према броју коаутора: 0,10*

104. Živančev, D., Mastilović, J., Torbica, A., Kevrešan, Ž., **Tomić, J.**, Rakita S. (2013). Optimisation of test baking procedure and development of objective baking properties evaluation system. 7<sup>th</sup> International Congress FLOUR-BREAD '13 and 9<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, 16<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> October, 2013, 9.

Број хетероцитата: 0

105. Torbica, A., **Tomić, J.**, Strelec, I., Popović, Lj., Vaštag, Ž., Živančev, D., Pojić, M. (2013). Wheat enzymes status influenced by climate changes. 7<sup>th</sup> International Congress FLOUR-BREAD '13 and 9<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, 16<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> October, 2013, 24.

Број хетероцитата: 0

106. Pojić, M., Torbica, A., Mastilović, J., **Tomić, J.**, Rakita, S. (2013). Optimizacija sirovinskog sastava i procesa proizvodnje hleba u svetlu višegodišnjih trendova kvaliteta brašna. 18. Pekarski dani, Beograd, Srbija, 25 april, 2013, 10.

Број хетероцитата: 0

107. Čolović, R., Torbica, A., **Tomić, J.**, Ivanov, D., Vukmirović, Đ., Lević, J., Sredanović, S. (2012). Qualitative and quantitative changes of maize protein during pelleting process. 19<sup>th</sup> International Conference Krmiva 2012, Opatija, Croatia, 30<sup>th</sup> May–01<sup>st</sup> June, 2012, 45.

Број хетероцитата: 0

108. Mastilović, J., Torbica, A., Stanić, D., **Tomić, J.**, Belović, M. (2011). Bioactive peptides – novel functional components from cereals and pseudocereals.

6<sup>th</sup> International Congress FLOUR-BREAD '11, Opatija, Croatia, 12<sup>th</sup>–14<sup>th</sup> October, 2011, 20.

Број хетероцитата: 0

### **M71 (6) Одбрањена докторска дисертација**

109. **Tomić, J.** (2016). Karakterizacija albumina i biohemijski aspekti kvaliteta pšenice (*Triticum aestivum*), Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu, Novi Sad, 1–151.

Број хетероцитата: 0

### **M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА**

#### **M82 (6) Ново техничко решење примењено на националном нивоу**

110. Šarić, Lj., Belović, M., Torbica, A., **Tomić, J.**, Šarić, B., Jovanov, P., Mandić, A. (2018). Termostabilni voćni nadev od tropa maline. Tehničko rešenje je prihvaćeno i koristi se u *Nutry Sweet* d.o.o., Novi Sad, Srbija.

111. Torbica, A., Filipčev, B., Kojić, J., Belović, M., **Tomić, J.** (2018). Laboratorijski postupak probnog pečenja biskvita za Jaffa cakes. Tehničko rešenje je prihvaćeno i koristi se u *Jaffa* d.o.o., Crvenka, Srbija.

#### **M84 (3) Bitно побољшан постојећи производ или технологија и друго (уз доказ)**

112. Zarić, D., Pajin, B., Rakin, M., Dokić, Lj., Fišteš, A., **Tomić, J.**, Lončarević, I. (2014). Proizvodnja funkcionalnog proizvoda – mlečna čokolada sa sojinim mlekom. Tehničko rešenje je prihvaćeno i koristi se u *Eugen Chocolate* d.o.o., Gložan, Srbija.

113. Škrobot, D., **Tomić, J.**, Dapčević Hadnađev, T., Jovanov, P., Šarić, Lj., Mandić, A., Pestorić, M. (2019). GoNAUT – kreker sa dodatkom biljnih proteina. Tehničko rešenje je prihvaćeno i koristi se u *Suncokret* d.o.o, Hajdukovo, Srbija.

114. Škrobot, D., Kos, J., **Tomić, J.**, Hadnađev, M., Šarić, B., Novaković, A., Mandić A. (2019). GoChia – bezglutenski keks sa smanjenim sadržajem masti i dodatkom gela od čija semenki. Tehničko rešenje je prihvaćeno i koristi se u *Suncokret* d.o.o, Hajdukovo, Srbija.

### **M90 ПАТЕНТИ**

#### **M92 (12) Регистрован патент на националном нивоу**

115. Torbica, A., **Tomić, J.**, Pajin, B., Petrović, J., Lončarević, I. (2018). Bezglutenski tvrdi keks na bazi prosa / Gluten-free cookies based on millet (P-2017/0663). Datum objavljivanja prijave i broj službenog glasila (A1) 31.12.2018.

- 12/2018. Broj i datum rešenja o priznavanju prava 2020/7983 22.06.2020. Zavod za intelektualnu svojinu. RegistarSKI broj 60331.  
<http://pub.zis.gov.rs/rs-pubserver/document?iDocId=98844&iepatch=.pdf>
116. Torbica, A., **Tomić, J.**, Janić Hajnal, E., Pajin, B., Petrović, J., Lončarević, I. (2018). Bezglutenski tvrdi keks na bazi prosa sa dodatkom kakao praha / Gluten-free cookies based on millet with addition of cocoa powder (P-2017/0664). Datum objavljivanja prijave i broj službenog glasila (A1) 31.12.2018. 12/2018. Broj i datum rešenja o priznavanju prava 2020/7999 22.06.2020. Zavod za intelektualnu svojinu. RegistarSKI broj 60332.  
<http://pub.zis.gov.rs/rs-pubserver/document?iDocId=98845&iepatch=.pdf>
117. Torbica, A., **Tomić, J.**, Janić Hajnal, E. (2020). Bezglutensko čajno pecivo na bazi ekstrudiranog prosenog brašna sa dodatkom prosenog brašna, sa povećanim sadržajem prirodnih vlakana / Gluten-free cookies based on extruded millet flour with addition of untreated millet flour with increased natural fiber content (P-2016/1204). Datum objavljivanja prijave i broj službenog glasila (A1) 31.07.2018. 7/2018. Broj i datum rešenja o priznavanju prava 2020/7896 19.06.2020. Zavod za intelektualnu svojinu. RegistarSKI broj 60327.  
<http://pub.zis.gov.rs/rs-pubserver/document?iDocId=98840&iepatch=.pdf>
118. Torbica, A., **Tomić, J.**, Janić Hajnal, E. (2020). Postupak proizvodnje hleba od termički i hidrotermički tretiranih brašna prosa, sirka, raži i ovsa, bez dodatka aditiva i sa povećanim sadržajem prirodnih vlakana / Production process of bread from hydrothermal and heat treated millet, sorghum, rye and oat flours, without additives, enriched with natural fiber (P-2016/1205). Datum objavljivanja prijave i broj službenog glasila (A1) 31.07.2018. 7/2018. Broj i datum rešenja o priznavanju prava 2020/7925 19.06.2020. Zavod za intelektualnu svojinu. RegistarSKI broj 60328.  
<http://pub.zis.gov.rs/rs-pubserver/document?iDocId=98841&iepatch=.pdf>

**БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ ДАТУМА СЕДНИЦЕ НАУЧНОГ ВЕЋА НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (бр. одлуке 3-6-3/59/2/5-2/3-1 од 01.07.2021. године)<sup>1</sup>**

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

---

<sup>1</sup>На основу прилога 2. став 3. Правилника о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020 и 14/2023) 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 1981–2023 (www.kobson.nb.rs).

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

119. Škrobot, D., **Tomić, J.**, Maravić, N. (2025). The role of sourdough technology in modulating the sensory and rheology properties of the alternative food sources (macro/microalgae, insects, and fungi). In: Handbook of Sourdough Microbiota and Fermentation: Food Safety, Health Benefits, and Product Development, F. Ozogul, J. M. Rocha, E. Bartkiene (Eds.), Academic Press, Elsevier Inc., London, UK, pp. 423–447. ISBN 9780443186226  
DOI: 10.1016/B978-0-443-18622-6.00024-4  
Број хетероцитата: 0
120. **Tomić, J.**, Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T. (2023). Protein from land-cereals. In: Future Proteins: Sources, Processing, Applications and the Bioeconomy, B. K. Tiwari, L. E. Healy (Eds.), Academic Press, Elsevier Inc., London, UK, pp. 13–33. ISBN 9780323917391  
DOI: 10.1016/B978-0-323-91739-1.00002-7  
Број хетероцитата: 0
121. **Tomić, J.**, Škrobot, D., Pojić, M. (2023). Shift to plant-based proteins: environmental, economic, and social implications. In: Future Proteins: Sources, Processing, Applications and the Bioeconomy, B. K. Tiwari, L. E. Healy (Eds.), Academic Press, Elsevier Inc., London, UK, pp. 411–423, ISBN 9780323917391  
DOI: 10.1016/B978-0-323-91739-1.00019-2  
Број хетероцитата: 0

**M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА  
МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА**

**M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису**

122. Maravić, N., Pajin, B., Hadnađev, M., Dapčević-Hadnađev, T., Pestorić, M., Škrobot, D., **Tomić, J.** (2024). Assessment of whole grain ancient wheat sourdough in lyophilised and native forms for cookie formulation. *Foods*, 13(21), 3363.  
DOI: 10.3390/foods13213363  
SCI 2023 Food Science and Technology (34/141); Impact factor 2023: 4,7  
Број хетероцитата: 0
123. **Tomić, J.**, Popović, Lj., Maravić, N., Stupar, A., Sedlar, T., Plavšić, D. (2024). Gluten-free crackers using chickpea and pumpkin seed press cake blend: Effects of gastrointestinal digestion. *Food Bioscience*, 60, 104534.  
DOI: 10.1016/j.fbio.2024.104534  
SCI 2023 Food Science and Technology (33/141); Impact factor 2023: 4,8  
Број хетероцитата: 0



124. Stupar, A., Kevrešan, Ž., Bajić, A., **Tomić, J.**, Radusin, T., Travičić, V., Mastilović, J. (2024). Enhanced preservation of bioactives in wild garlic (*Allium ursinum* L.) through advanced primary processing. *Horticulturae*, 10(4), 316.  
DOI: 10.3390/horticulturae10040316  
SCI 2023 Horticulture (6/35); Impact factor 2023: 3,1  
Број хетероцитата: 1
125. **Tomić, J.**, Dapčević-Hadnađev, T., Škrobot, D., Maravić, N., Popović, N., Stevanović, D., Hadnađev, M. (2023). Spontaneously fermented ancient wheat sourdoughs in breadmaking: Impact of flour quality on sourdough and bread physico-chemical properties. *LWT-Food Science and Technology*, 175, 114482.  
DOI: 10.1016/j.lwt.2023.114482  
SCI 2023 Food Science and Technology (18/141); Impact factor 2023: 6,0  
Број хетероцитата: 11
126. Škrobot, D., Pezo, L., **Tomić, J.**, Pestorić, M., Sakač, M., Mandić, A. (2022). Insights into sensory and hedonic perception of wholegrain buckwheat enriched pasta. *LWT-Food Science and Technology*, 153, 112528.  
DOI: 10.1016/j.lwt.2021.112528  
SCI 2022 Food Science and Technology (24/142); Impact factor 2022: 6,0  
Број хетероцитата: 18
127. Maravić, N., Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T., Pajin, B., **Tomić, J.**, Hadnađev, M. (2022). Effect of sourdough and whey protein addition on the technological and nutritive characteristics of sponge cake. *Foods*, 11(14), 1992.  
DOI: 10.3390/foods11141992  
SCI 2022 Food Science and Technology (34/142); Impact factor 2022: 5,2  
Број хетероцитата: 9
128. **Tomić, J.**, Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T., Maravić, N., Rakita, S., Hadnađev, M. (2022). Chia seed hydrogel as a solid fat replacer and structure forming agent in gluten-free cookies. *Gels*, 8(12), 774.  
DOI: 10.3390/gels8120774  
SCI 2022 Polymer Science (18/86); Impact factor 2022: 4,6  
Број хетероцитата: 5
129. Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T., **Tomić, J.**, Maravić, N., Popović, N., Jovanov, P., Hadnađev, M. (2022). Techno-functional performance of emmer, spelt and khorasan in spontaneously fermented sourdough bread. *Foods*, 11(23), 3927.  
DOI: 10.3390/foods11233927  
SCI 2022 Food Science and Technology (34/142); Impact factor 2022: 5,2  
Број хетероцитата: 7
130. Bokić, J., Škrobot, D., **Tomić, J.**, Šeregelj, V., Abellán-Victorio, Á., Moreno, D. A., Plić, N. (2022). Broccoli sprouts as a novel food ingredient: Nutritional, functional and sensory aspects of sprouts enriched pasta. *LWT-Food Science and Technology*, 172, 114203.  
DOI: 10.1016/j.lwt.2022.114203  
SCI 2022 Food Science and Technology (24/142); Impact factor 2022: 6,0

Број хетероцитата: 6

131. Dapčević-Hadnađev, T., Stupar, A., Stevanović, D., Škrobot, D., Maravić, N., **Tomić, J.**, Hadnađev, M. (2022). Ancient wheat varieties and sourdough fermentation as a tool to increase bioaccessibility of phenolics and antioxidant capacity of bread. *Foods*, 11(24), 3985.

DOI: 10.3390/foods11243985

SCI 2022 Food Science and Technology (34/142); Impact factor 2022: 5,2

Број хетероцитата: 10

132. **Tomić, J.**, Škrobot, D., Popović, Lj., Dapčević-Hadnađev, T., Čakarević, J., Maravić, N., Hadnađev, M. (2022). Gluten-free crackers based on chickpea and pumpkin seed press cake flour: Nutritional, functional and sensory properties. *Food Technology and Biotechnology*, 60(4), 488–498.

DOI: 10.17113/ftb.60.04.22.7655

SCI 2020 Food Science and Technology (42/144); Impact factor 2020: 3,918

Број хетероцитата: 4

### **M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису**

133. Čakarević, J., Torbica, A., Belović, M., **Tomić, J.**, Sedlar, T., Popović, Lj. (2021). Pumpkin oil cake protein as a new carrier for encapsulation incorporated in food matrix: Effect of processing, storage and *in vitro* digestion on bioactivity. *International Journal of Food Science and Technology*, 56(7), 3400–3408.

DOI: 10.1111/ijfs.14964

SCI 2021 Food Science and Technology (59/144); Impact factor 2021: 3,612

Број хетероцитата: 16

### **M23 (3) Рад у међународном часопису**

134. 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*, 72(2), 63–76.

DOI: 10.15567/mljekarstvo.2022.0201

SCI 2022 Agriculture, Dairy and Animal Science (39/62); Impact factor 2022: 1,2

Број хетероцитата: 1

135. Bjekić, M., Iličić, M., Vukić, V., Vukić, D., Kanurić, K., Pavlić, B., Zeković, Z., Popović, Lj., Torbica, A., **Tomić, J.**, Degenek, J. (2021). Protein characterisation and antioxidant potential of fresh cheese obtained by kombucha inoculum. *Mljekarstvo*, 71(4), 215–225.

DOI: 10.15567/mljekarstvo.2021.0401

SCI 2021 Agriculture, Dairy and Animal Science (51/63); Impact factor 2021: 0,792

Број хетероцитата: 5

\*коригован број бодова према броју коаутора: 1,67

136. Hadnađev, M., **Tomić, J.**, Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T. (2021). Rheological behavior of emmer, spelt and khorasan flours. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46, e15873.  
DOI: 10.1111/jfpp.15873  
SCI 2021 Food Science and Technology (94/144); Impact factor 2021: 2,609  
Број хетероцитата: 7

### **M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја**

137. Pestorić, M., **Tomić, J.**, Mandra, M., Hodžić, S., Maravić, N., Škrobot, D., Ubiparip Samek, D. (2025). Unveiling adulteration in acacia honey originated from Tuzla area by the pivot profile technique. *Food and Feed Research* (in press).  
DOI: 10.5937/ffr0-52846  
Категорисан као М24 за биотехнологију и пољопривреду за 2023. годину.  
Број хетероцитата: 0
138. Maravić, N., Hadnađev, M., Dapčević-Hadnađev, T., Pestorić, M., **Tomić, J.** (2024). Faba bean flour and protein isolate as partial substitutes in wheat-triticale bread: A technological and sensory properties. *Food and Feed Research*, 51(2), 167–174.  
DOI: 10.5937/ffr0-53247  
Категорисан као М24 за биотехнологију и пољопривреду за 2023. годину.  
Број хетероцитата: 0

### **M30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА**

#### **M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини**

139. Škrobot, D., Pojić, M., **Tomić, J.**, Ikonić, P., Županjac, M., Banjac, V., Pestorić, M. (2023). Potential use of fava bean (*Vicia faba* L.) in creation of plant based spreads. 8<sup>th</sup> International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTER 2023, Subotica-Palić, Serbia, 23<sup>rd</sup>–29<sup>th</sup> April, 2023, 20–25.  
Број хетероцитата: 0
140. **Tomić, J.**, Škrobot, D., Mandić, A., Pestorić, M., Hadnađev, M., Dapčević-Hadnađev, T. (2021). Quality characteristics of pasta enriched with nonconventional flours. 7<sup>th</sup> International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTER 2021, Vršac, Serbia, 18<sup>th</sup>–23<sup>rd</sup> April, 2021, 48–52.
141. Škrobot, D., **Tomić, J.**, Pestorić, M., Ubiparip Samek, D., Bajić, A., Novaković, A. (2021). Flash sensory profile as a tool for rapid sensory profiling of foods: A case study with goat cheese. 7<sup>th</sup> International Conference *Sustainable*

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

142. **Tomić, J.**, Popović, Lj., Maravić, N., Stupar, A., Škrobot, D., Sedlar, T., Plavšić, D. (2024). Nutritional characteristics and bioaccessibility of gluten-free crackers containing pumpkin seed press cake flour. 5<sup>th</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech 2024, Novi Sad, Serbia, 16<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> October, 2024, 31.
143. Maravić, N., Pajin, B., **Tomić, J.**, Hadnađev, M., Dapčević-Hadnađev, M., Pestorić, M., Škrobot, D. (2024). Rheological behavior of doughs from ancient wheat flours: the impact of spontaneously fermented sourdoughs. 5<sup>th</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech 2024, Novi Sad, Serbia, 16<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> October, 2024, 49.
144. Đermanović, B., Perović, L., Stožinić, M., Lončarević, I., Županjac, M., Marić, A., **Tomić, J.** (2024). Nutritional and functional potential of sesame and pumpkin seed cakes in spread production. 5<sup>th</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech 2024, Novi Sad, Serbia, 16<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> October, 2024, 105.
145. Perović, L., Đermanović, B., Stožinić, M., Lončarević, I., Županjac, M., Marić, A., **Tomić, J.** (2024). Added value spreads from protein and fiber rich walnut and blackberry oilseed cakes. 5<sup>th</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech 2024, Novi Sad, Serbia, 16<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> October, 2024, 113.
146. Mikić, S., Dapčević Hadnađev, T., Mišan, A., **Tomić, J.**, Mandić, A., Pojić, M., Hadnađev, M., Radić, B., Maravić, N., Živančev, D., Miroslavljević, M., Zelić, V., Brbaklić, Lj., Župunski, V., Jevtić, R., Aćin, V. (2024). The benefit-sharing fund's grainefit project – towards delivering wheat grains that bring nutritional benefits. 5<sup>th</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech 2024, Novi Sad, Serbia, 16<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> October, 2024, 118.  
\*коригован број бодова према броју коаутора: 0,18
147. Škrobot, D., **Tomić, J.**, Dapčević-Hadnađev, T., Maravić, N., Jovanov, P., Pestorić, M., Hadnađev, M. (2024). Sensory profile of wholegrain wheat sourdough starter odour. 5<sup>th</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech 2024, Novi Sad, Serbia, 16<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> October, 2024, 269.
148. Bukonja, S., Pestorić, M., **Tomić, J.**, Maravić, N., Ubiparip Samek, D., Kiproviski, B., Pantelić, N. (2024). Unveiling sensory insights into gluten-free cookies with sorghum flour. 5<sup>th</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech 2024, Novi Sad, Serbia, 16<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> October, 2024, 272.
149. Pestorić, M., **Tomić, J.**, Mandić, A., Ubiparip Samek, D., Županjac, M., Pojić, M., Maravić, N. (2024). Consumer acceptance of Cropdiva spreads compared to commercial samples. 5<sup>th</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech 2024, Novi Sad, Serbia, 16<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> October, 2024, 279.

150. Mandra, M., Pestorić, M., Sinanović, A., Flanjak, I., Hodžić, S., **Tomić, J.**, Škrobot, D. (2024). Sensory properties of emulsified chicken sausages with fat substitution during storage. 5<sup>th</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech 2024, Novi Sad, Serbia, 16<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> October, 2024, 281.
151. Hodžić, S., Mandra, M., Magoda, A., Članjak-Kudra, E., **Tomić, J.**, Hadnađev, M., Pestorić, M. (2024). Detection of adulteration in acacia honey using consumer-based sensory profiling. 5<sup>th</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech 2024, Novi Sad, Serbia, 16<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> October, 2024, 286.
152. Radić, B., Radović, R., Županjac, M., Pojić, M., Dapčević Hadnađev, T., **Tomić, J.**, Kos, J. (2024). Assessment of mycotoxins levels in lupin and faba bean spreads. 5<sup>th</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech 2024, Novi Sad, Serbia, 16<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> October, 2024, 311.
153. Ubiparip Samek, D., Pestorić, M., Mandić, A., **Tomić, J.**, Dapčević-Hadnađev, T., Pojić, M. (2024). The role of young consumers in shaping attitudes toward underutilized crops: insights from focus group research. 5<sup>th</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech 2024, Novi Sad, Serbia, 16<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> October, 2024, 313.
154. Dapčević Hadnađev, T., Maravić, N., **Tomić, J.**, Marić, A., Šalgo, M., Vraneš, M., Hadnađev, M. (2024). Sustainability in protein extraction: From source to technology – a case study of faba bean protein. 5<sup>th</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech 2024, Novi Sad, Serbia, 16<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> October, 2024, 316.
155. Stevanović, D., Terzić-Vidojević, A., Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T., **Tomić, J.**, Popović, N. (2024). Effects of proteolytically-active lactobacilli strains on sourdough starter fermentation process. 3<sup>rd</sup> International UNIfood Conference, Belgrade, Serbia, 28<sup>th</sup>–29<sup>th</sup> June, 2024, 33.
156. Marić, A., Đermanović, B., Maravić, N., Hadnađev, M., **Tomić, J.**, Mandić, A., Dapčević-Hadnađev, T. (2024). Isolation and characterization of faba bean proteins using different techniques. 6<sup>th</sup> International Conference on Green Chemistry and Sustainable Engineering – GreenChem-24, Lisbon, Portugal, 24<sup>th</sup>–26<sup>th</sup> July, 2024, 41.
157. Mišan, A., Radić, B., Maravić, N., Pojić, M., **Tomić, J.**, Hadnađev, M., Mikić, S. (2024). Phenolic profile of serbian old wheat local landraces and locally adapted varieties. 7<sup>th</sup> International Conference on Food and Applied Bioscience *Food and Biotechnology for a Sustainable and Bio-Circular-Green Economy* – FAB 2024, Chiang Mai, Thailand, 08<sup>th</sup>–09<sup>th</sup> February, 2024, 77.
158. **Tomić, J.**, Hadnađev, M., Mandić, A., Mišan, A., Pojić, M., Dapčević-Hadnađev, T., Mikić, S. (2024). Breadmaking potential of sourdoughs made with wholegrain flour derived from old wheat landraces and varieties. 7<sup>th</sup> International Conference on Food and Applied Bioscience *Food and Biotechnology for a Sustainable and Bio-Circular-Green Economy* – FAB 2024, Chiang Mai, Thailand, 08<sup>th</sup>–09<sup>th</sup> February, 2024, 78.

159. Mandić, A., Radić, B., Maravić N., Pojić, M., **Tomić, J.**, Dapčević-Hadnađev, T., Mikić, S. (2024). Total phenolic content and antioxidative potential of serbian old wheat local landraces and locally adapted varieties. 7<sup>th</sup> International Conference on Food and Applied Bioscience *Food and Biotechnology for a Sustainable and Bio-Circular-Green Economy – FAB 2024*, Chiang Mai, Thailand, 08<sup>th</sup>–09<sup>th</sup> February, 2024, 79.
160. **Tomić, J.**, Škrobot, D., Pojić, M., Tomičić, Z., Ikonić, P., Županjac, M., Banjac, V., Dapčević-Hadnađev, T., Mandić, A. (2023). Amino acid and sensory profile of faba bean and lupin based spreads. 1<sup>st</sup> CROPDIVA International Symposium *Agrobiodiversity Along the Value Chain*, Ghent, Belgium, 04<sup>th</sup>–06<sup>th</sup> December, 2023, 23.  
\*коригован број бодова према броју коаутора: 0,36
161. Hadnađev, M., Tomšik, A., Škrobot, D., **Tomić, J.**, Maravić, N., Jovanov, P., Dapčević-Hadnađev, T. (2023). Rheological properties of ancient wheat varieties and sourdough processing used as a tool for improving antioxidative properties of bread. 8<sup>th</sup> International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTTEP 2023*, Subotica-Palić, Serbia, 23<sup>rd</sup>–29<sup>th</sup> April, 2023, 46.
162. Maravić, N., **Tomić, J.**, Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T., Sakač, M., Hadnađev, M. (2023). Effects of ancient wheat sourdough addition on bread rheological and textural properties. 8<sup>th</sup> International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTTEP 2023*, Subotica-Palić, Serbia, 23<sup>rd</sup>–29<sup>th</sup> April, 2023, 73.
163. **Tomić, J.**, Škrobot, D., Maravić, N., Hadnađev, M., Dapčević-Hadnađev, T., Popović, Lj., Čakarević, J. (2023). Potential use of pumpkin seed oil processing by-product to improve quality of gluten-free crackers. 8<sup>th</sup> International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTTEP 2023*, Subotica-Palić, Serbia, 23<sup>rd</sup>–29<sup>th</sup> April, 2023, 144.
164. Šarić, Lj., Čabarkapa, I., Šarić, B., **Tomić, J.**, Tomičić, Z., Todorčić, O., Rakita, S. (2023). Antibacterial properties of donkey milk against *Klebsiella pneumoniae*: insights into activity and factors influencing efficacy. 14<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference *With Food to Health*, Osijek, Hrvatska, 14<sup>th</sup>–15<sup>th</sup> September, 2023, 61.
165. Maravić, N., **Tomić, J.**, Škrobot, D., Popović, Lj., Rakita, S. (2022). Antioxidative properties of gluten-free crackers based on chickpea flour and pumpkin seed oil processing by-products. 2<sup>nd</sup> International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022, Novi Sad, Serbia, 20<sup>th</sup>–22<sup>nd</sup> October, 2022, 33.
166. Škrobot, D., **Tomić, J.**, Đermanović, B., Šarić, B., Gubić, J., Županjac, M., Maravić, N. (2022). Differences in dynamic sensory perception between commercial chocolate spreads. 2<sup>nd</sup> International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022, Novi Sad, Serbia, 20<sup>th</sup>–22<sup>nd</sup> October, 2022, 79.
167. Pestorić, M., Pojić, M., Pezo, L., Mastilović, J., Mišan, A., Ubiparip Samek, D., Mandić, A., **Tomić, J.** (2022). Quality characteristics and consumer

acceptability of bread with reduced salt. XI International Conference on Social and Technological Development – STED 2022, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 02<sup>nd</sup>–05<sup>th</sup> June, 2022, 121.

\*коригован број бодова према броју коаутора: 0,42

168. **Tomić, J.**, Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T., Maravić, N., Hadnađev, M., Pestorić, M. (2022). Effect of rice protein concentrate addition on the properties of gluten-free sponge cake. XI International Conference on Social and Technological Development – STED 2022, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 02<sup>nd</sup>–05<sup>th</sup> June, 2022, 121.
169. Škrobot, D., **Tomić, J.**, Dapčević-Hadnađev, T., Sakač, M., Hadnađev, M. (2022). Penalty and mean drop analysis for sourdough bread. XI International Conference on Social and Technological Development – STED 2022, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 02<sup>nd</sup>–05<sup>th</sup> June, 2022, 120.
170. Dapčević-Hadnađev, T., **Tomić, J.**, Škrobot, D., Popović, N., Hadnađev, M. (2022). Effects of spontaneously fermented ancient wheat sourdoughs on quality of refined wheat flour bread. 7<sup>th</sup> Cereals & Europe Spring Meeting, Thessaloniki, Greece, 06<sup>th</sup>–08<sup>th</sup> April, 2022, 40.
171. Škrobot, D., Maravić, N., **Tomić, J.**, Pestorić, M., Šimurina, O. (2021). Technological and nutritional quality of high protein gluten-free pasta. International Bioscience Conference and the 8<sup>th</sup> International PSU – UNS Bioscience Conference – IBSC 2021, Novi Sad, Serbia, 25<sup>th</sup>–26<sup>th</sup> November, 2021, T4-P-22, 234.
172. Maravić, N., **Tomić, J.**, Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T., Hadnađev, M. (2021). Fortification of commercially available gluten free baking mix – enhancing protein content of cookies. International Bioscience Conference and the 8<sup>th</sup> International PSU – UNS Bioscience Conference – IBSC 2021, Novi Sad, Serbia, 25<sup>th</sup>–26<sup>th</sup> November, 2021, T4-P-21, 233.
173. Hadnađev, M., **Tomić, J.**, Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T. (2021). Fundamental rheological properties of spontaneously-fermented ancient wheat sourdoughs. 14<sup>th</sup> Symposium with international participation *Novel Technologies and Economic Development*, Leskovac, Serbia, 22<sup>nd</sup>–23<sup>rd</sup> October, 2021, 41.
174. Dapčević-Hadnađev, T., Šimurina, O., **Tomić, J.**, Jovanov, P., Hadnađev, M. (2021). Impact of porridge composition on its physico-chemical properties and starch digestibility as assessed by in vitro assay. 14<sup>th</sup> Symposium with international participation *Novel Technologies and Economic Development*, Leskovac, Serbia, 22<sup>nd</sup>–23<sup>rd</sup> October, 2021, 40.
175. Škrobot, D., **Tomić, J.**, Maravić, N., Rašić, S., Novaković, A., Marić, A., Sakač, M. (2021). Studing uniqueness od acacia honey from Serbia – Evaluation of sensory properties, colour and texture. XII International Scientific Agriculture Symposium – AGROSYM 2021, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 07<sup>th</sup>–10<sup>th</sup> October, 2021, 721.
176. Hadnađev, M., **Tomić, J.**, Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T. (2021). Rheological behaviour of ancient wheat flours. VII International Congress *Engineering, Environment and Materials in Process Industry – EEM2021*,

- Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 17<sup>th</sup>–19<sup>th</sup> March, 2021, 147.
177. Belović, M., Torbica, A., Škrobot, D., **Tomić, J.**, Čabarkapa, I., Živančev, D., Štatkić, S., Aćin, V., Kukurová, K., Ciesarová, Z. (2021). The application of triticale flour for the production of cookies. 14<sup>th</sup> Baltic Conference on Food Science and Technology *Sustainable Food for Conscious Consumer – FoodBalt 2021*, Tallinn, Estonia, 03<sup>rd</sup>–05<sup>th</sup> May, 2021, 103.
- \*коригован број бодова према броју коаутора: 0,31

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

178. Mandra, M., Hodžić, S., Alihodžić, D., Sejranović, K., Sinanović, A., **Tomić, J.**, Pestorić, M. (2024). Balkan halal food market: Challenges and opportunities for economy of Serbia. 2<sup>nd</sup> Congress of Halal Quality 2024, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 28<sup>th</sup>–29<sup>th</sup> May, 2024, 22–23.
179. Ubiparip Samek, D., **Tomić, J.**, Dapčević-Hadnađev, T., Mandić, A., Pojić, M., Pestorić, M. (2024). Potencijal boba u Srbiji: Rad sa fokus grupama. XXXVI Naučno-stručni skup *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2024*, Tara, Srbija, 15–18 april, 2024, 57–58.
180. **Tomić, J.**, Pojić, M., Županjac, M., Ikonić, P., Banjac, V., Mandić, A., Dapčević-Hadnađev, T. (2024). Karakterizacija biljnog namaza od oljuštenog boba (*Vicia faba* L.). XXXVI Naučno-stručni skup *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2024*, Tara, Srbija, 15–18 april, 2024, 56.
181. Pestorić, M., **Tomić, J.**, Škrobot, D., Maravić, N., Marić, A., Mandra, M., Hodžić, S. (2024). Otkrivanje falsifikovanog meda primenom Pivot Profile senzorskog metoda. XXXVI Naučno-stručni skup *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2024*, Tara, Srbija, 15–18 april, 2024, 41–42.
182. Mandra, M., Pestorić, M., Škrobot, D., **Tomić, J.**, Hodžić, S., Sinanović, A. (2024). Nusproizvod – jestiva pileća mast: Procena sastava masnih kiselina. XXXVI Naučno-stručni skup *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2024*, Tara, Srbija, 15–18 april, 2024, 31–32.
183. Kovač, R., Pestorić, M., **Tomić, J.**, Škrobot, D., Ubiparip Samek, D., Šarić, B., Kos, J. (2024). Modifikovanje referentne skale tvrdoće za senzorsku ocenu prehrambenih proizvoda. XXXVI Naučno-stručni skup *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2024*, Tara, Srbija, 15–18 april, 2024, 24–25.
184. Pestorić, M., Škrobot, D., **Tomić, J.**, Magoda, A., Članjak-Kudra, A., Mandra, M., Hodžić, S. (2023). Pivot Profile kao moguća senzorna tehnika za otkrivanje patvorenog meda. VIII Kongres o pčelarstvu i pčelinjim proizvodima sa međunarodnim učešćem, Sarajevo, Bosna and Hercegovina, 18–19 novembar, 2023, 52–53.
185. Mandra, M., Alihodžić, D., Sejranović, K., Hodžić, S., Pestorić, M., Škrobot, D., **Tomić, J.** (2023). Challenges and opportunities in halal chicken meat production. 1<sup>st</sup> Congress of Halal Quality 2023, Sarajevo, Bosna and Herzegovina, 18<sup>th</sup>–19<sup>th</sup> May, 2023, 47–48.



186. Mandra, M., Bašić, E., Hodžić, S., Alihodžić, D., Pestorić, M., Škrobot, D., **Tomić, J.** (2023). Sastav i sadržaj masnih kiselina pileće masti u proizvodnji kobasica emulzijskog tipa. Prvi međunarodni kongres živinarstva/peradarstva, Banja Luka, Republika Srpska, Bosna and Hercegovina, 10–12 maj, 2023, 88.
187. Novaković, A., Karaman, M., **Tomić, J.**, Krsmanović, N., Peulić, T., Ikonić, P., Kovač, R. (2022). Nutritivni i fenolni profil jestive vrste gljive *Fistulina hepatica* (Schaeffer.) With. (1801). Treći kongres biologa Srbije, Zlatibor, Srbija, 21–25 septembar, 2022, 229.
188. Škrobot, D., Sakač, M., Novaković, A., **Tomić, J.**, Pestorić, M., Marić, A., Maravić, N. (2022). Senzorska analiza kao sredstvo za definiranje svojstava meda proizvedenog na području planine Rtanj (Srbija). 7. Kongres o pčelarstvu i pčelinjim proizvodima, Sarajevo, Bosna i Hercegovina, 12–13 novembar, 2022, 89–90.
189. **Tomić, J.**, Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T., Maravić, N., Hadnađev, M. (2022). Uticaj supstitucije pšeničnog brašna kiselim testom i proteinima surutke na kvalitetna svojstva biskvita. XXXIV Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2022*, Sokobanja, Srbija, 3–8 april, 2022, 111.
190. Škrobot, D., **Tomić, J.**, Dapčević-Hadnađev, T., Maravić, N., Jovanov, P., Hadnađev, M. (2022). Primena metode dominantnih senzacija u funkciji vremena za definisanje profila mirisa kiselog testa. XXXIV Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2022*, Sokobanja, Srbija, 3–8 april, 2022, 96.
191. Maravić, N., Škrobot, D., Sakač, M., **Tomić, J.**, Marić, A., Peulić, T., Novaković, A. (2022). Poređenje senzorne i instrumentalne metode određivanja boje meda. XXXIV Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2022*, Sokobanja, Srbija, 3–8. april, 2022, 45–46.
192. Novaković, A., Karaman, M., **Tomić, J.**, Krsmanović, N., Peulić, T., Ikonić, P., Stupar, A. (2022). Nutritional and phenolic profile of edible mushroom *Armillaria mellea* (Vahl) P. Kumm. (1871). 14<sup>th</sup> Symposium on the Flora of Southeastern Serbia and Neighboring Regions, Kladovo, Serbia, 26<sup>th</sup>–29<sup>th</sup> June, 2020, 178.
193. Škrobot, D., Pestorić, M., **Tomić, J.**, Maravić, N., Rašić, S., Novaković, A. (2021). Sensory analysis as a useful tool in defining the specificity of Acacia honey from Serbia. Šesti kongres o pčelarstvu i pčelinjim proizvodima sa međunarodnim učešćem, Sarajevo, Bosna i Hercegovina, 20–21 novembar, 2022, 25–26.

#### **M81 (8) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу**

194. Pestorić, M., **Tomić, J.**, Škrobot, D., Kovač, R., Ubiparip Samek, D., Šarić, B., Kos, J. (2024). Uspostavljanje referentne skale za ocenu mehaničkog svojstva

tvrdóce prehrambenih proizvoda biljnog i životinjskog porekla. Tehničko rešenje je prihvaćeno i koristi se u *Multilab* d.o.o., Tuzla, Bosna i Hercegovina.

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

195. **Tomić, J.**, Pojić, M., Županjac, M., Ikonić, P., Banjac, V., Mandić, A., Dapčević-Hadnađev, T. (2024). Tehnološki postupak proizvodnje namaza od oljuštenog boba. Tehničko rešenje je prihvaćeno i koristi se u *Green House Food* d.o.o., Novi Sad, Srbija.

#### **M84 (3) Битно побољшано техничко решење на националном нивоу**

196. **Tomić, J.**, Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T. Hadnađev, M., Popović, N., Maravić, N. (2024). Tehnološki postupak proizvodnje hleba sa dodatkom kiselog testa od speltinog integralnog brašna. Tehničko rešenje je prihvaćeno i koristi se u *Mama Cica*, Novi Sad, Srbija.

### **III АНАЛИЗА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПОСЛЕ ДАТУМА СЕДНИЦЕ НАУЧНОГ ВЕЋА НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (бр. одлуке 3-6-3/59/2/5-2/3-1од 01.07.2021. године), А КОЈИ КАНДИДАТА КВАЛИФИКУЈЕ У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САВЕТНИК**

С обзиром на обим истраживачког опуса кандидаткиње, анализа научних радова није рађена појединачно, већ су научни радови анализирани у склопу тематских целина којима се кандидаткиња бавила. Радови кандидаткиње др Јелене Томић могу се поделити у 3 групе – тематске целине које се делимично преклапају:

- технологија брашна, пекарских и брашно-кондиторских производа – карактеризација сировина, теста и готових производа
- креирање и карактеризација прехранбених производа у смислу побољшања њихових функционалних својстава и
- карактеризација протеина различитог порекла и њихова валоризација кроз примену у различитим прехранбеним производима.

#### **Радови на тему технологије брашна, пекарских и брашно-кондиторских производа – карактеризација сировина, теста и готових производа**

Прва група радова и саопштења кандидаткиње се односи на испитивања која имају за циљ разумевање односа између појединих компоненти брашна различитог порекла и одређених квалитативних атрибута теста и готових производа. У том смислу, велики број радова кандидаткиње се бави проценом технолошког квалитета пшеничног брашна у зависности од климатских услова и сортних особина испитиваних узорака пшенице, као и одговарајућим

технолошким поступцима прераде брашна. Посебна пажња је поклоњена технолошком поступку производње киселог теста као адекватном приступу у модификацији технофункционалних својстава брашна од древних сорти пшенице. Истраживања су обухватила и испитивање утицаја овог поступка на нутритивни и технолошки квалитет пекарских производа. Актуелност и важност ових истраживања препознати су и од стране Фонда за науку РС који је финансирао пројекат из позива ПРОМИС на коме је кандидаткиња била активни учесник. У тој групи радова аутори користе различите локалне аутохтоне сорте пшенице, прикупљене са локалних фарми, за производњу спонтано ферментисаног киселог теста. Велика група радова кандидаткиње посвећена је сагледавању нутритивних, биохемијских и технофункционалних својстава полазних сировина – брашна од древних сорти пшенице, као и нивоа промена поменутих својстава насталих као последица примене поступка ферментације. У том смислу, кисело тесто произведено спонтаном ферментацијом је окарактерисано у погледу присутне микробиоте, промена ултраструктуре теста, реолошких својстава, профила мириса, те структурних промена, као што су молекуларна и протеолитичка деградација протеина, рН вредности, укупне титрабилне киселости и степена нарастања током ферментације (**рад категорије М23 бр. 136, саопштења категорије М34 бр. 143, 147, 155, 173 и 176 и саопштење категорије М64 бр. 190**). Добијено стабилно кисело тесто је коришћено за производњу различитих пекарских производа, као што су хлеб од рафинисаног пшеничног брашна (**рад категорије М21 бр. 125, саопштења категорије М34 бр. 169 и 170 и техничко решење категорије М84 бр. 196**) и хлеб од целог зрна древних сорти пшенице (**рад категорије М21 бр. 129 и саопштење категорије М34 бр. 162**) са циљем да се расветли могућност коришћења киселих теста старих сорти пшенице као средства за нарастање теста и упореде њихове особине са особинама теста од савремених сорти пшенице, добијених применом савремених пекарских технологија заснованих на примени пекарског квасца. Добијени пекарски производи окарактерисани су по питању текстуре, запремине, рока трајања и сензорских особина. Резултати пројекта су показали да се квалитет хлеба од старих сорти пшеница, као што су спелта, дикокум и камут, које не показују добре резултате у конвенционалним тестовима печења, може побољшати коришћењем технологије киселог теста. Штавише, примена *in vitro* тестова сварљивости за симулацију услова у гастроинтестиналном тракту допринела је закључку да примена старих сорти пшенице и ферментација киселог теста представљају важан алат за повећање биодоступности биолошки активних једињења, као што су феноли, микро- и макро-елементи, као и повећању антиоксидативног капацитета хлеба (**рад категорије М21 бр. 131 и саопштење категорије М34 бр. 161**).

Део научних радова кандидаткиње истиче могућност шире примене технологије киселог теста, не само у традиционалној производњи хлеба, већ и као средства за интеграцију неконвенционалних врста брашна у производњу финих пекарских производа, као што су чајно пециво и бисквити (**радови категорије**

**M21 бр. 122 и 127 и саопштење категорије M64 бр. 189).** Преглед научних истраживања на тему испитивања потенцијала процеса ферментације у модификацији технофункционалних и сензорских својстава алтернативних извора хране дат је у поглављу у монографији (**рад категорије M13 бр. 119**).

У истраживачком опусу кандидаткиње налазе се и радови који се односе на испитивање нутритивног и пецивног квалитета локалних популација, аутохтоних и старих одомаћених сорти стрних жита, а у циљу популаризације (истицања значаја) генетичког ресурса стрних жита (**саопштења категорије M34 бр. 146, 157, 158 и 159**).

У **саопштењима категорије M34, бр. 167 и 177**, испитивани су квалитет и прихватљивост хлеба са смањеним садржајем соли од стране потрошача, као и квалитет кекса произведеног од тритикале брашна.

*Радови на тему креирања и карактеризације прехранбених производа у смислу побољшања њихових функционалних својстава*

Научноистраживачки опус кандидаткиње оријентисан је и на креирање, оптимизацију и карактеризацију прехранбених производа са побољшаним функционалним својствима. Савремени трендови у исхрани потрошача, који подразумевају коришћење хране у функцији побољшања општег здравственог стања, намећу потребу за развојем нових пекарских и брашно-кондиторских производа, који укључују употребу и других врста сировина изузев пшеничног брашна. У том смислу, велики број радова кандидаткиње је посвећен истраживањима усмереним на превазилажење проблема који се односе на обрадивост теста, као и на нутритивни и сензорски квалитет производа на бази жита (**радови категорије M21 бр. 126 и 130 и саопштења категорије M34 бр. 140 и 174**).

У истраживачком опусу кандидаткиње посебно место заузимају радови који се баве развојем и карактеризацијом безглутенских производа који у свом саставу садрже неконвенционалне сировине, као и споредне производе прехранбене индустрије. Комерцијално доступни безглутенски производи окарактерисани су као производи лошијег нутритивног квалитета, што је последица ограниченог избора сировина тј. безглутенских брашна у којима је угљенохидратна компонента доминантна. **Саопштење категорије M34 бр. 148** односи се на креирање оптималне формулације безглутенског чајног пецива са додатком брашна сирка, која би, упркос одсуству глутена и хидроколоида у формулацији, омогућавала производњу чајног пецива одговарајуће текстуре и сензорских особина. Имајући у виду захтеве потрошача за конзумирањем нискоенергетских прехранбених производа, приступа се развоју и производњи безглутенског кекса са смањеним садржајем масти и додатком гела од чија семенки (**рад категорије M21 бр. 128**). У циљу креирања адекватне формулације која би надоместила недостатке везане за нутритивни и сензорски профил безглутенских производа, кандидаткиња валоризује и споредне производе прераде уљарица. У **радовима категорије M21 бр. 123 и 132 и саопштењима**

**категорије М34 бр. 142, 163, 165 и 172** испитан је потенцијал погаче семена уљане тикве голице, као споредног производа насталог у поступку добијања уља, за примену у производњи безглутенских крекера. Истраживање је обухватило процену квалитета готовог производа са технолошког и нутритивног аспекта, као и аспекта биодоступности нутријената и функционалних једињења. Такође, исти споредни производ индустрије уља, заједно са уљаним погачама од сусама, ораха и коштица купине као функционалним додацима, коришћен је за производњу биљних намаза (**саопштења категорије М34 бр. 144 и 145**). Даља истраживања у оквиру ове категорије прехранбених производа обухватала су развој и карактеризацију биљних намаза на бази недовољно искоришћених биљних култура, као што су боб и лупина (**саопштење категорије М33 бр. 139, саопштења категорије М34 бр. 149, 152, 153 и 160 и саопштења категорије М64 бр. 180 и 181**). Новокреирани биљни намази су се одликовали већим садржајем протеина, нижим садржајем масти и прихватљивим сензорским квалитетом у односу на комерцијалне намазе од леблебије, што је послужило у поступку верификације техничког решења (**М82 бр. 195**).

Уз испитивање утицаја амбалажног материјала на очување свежине и антимикробне исправности упакованих намерница, истраживања презентована у **раду категорије М21 бр. 124** укључују и оптимизацију поступака складиштења и сушења. Поступак оптимизације је подразумевао испитивање утицаја температуре и начина складиштења са циљем продужења одрживости свежег поврћа, без нарушавања његовог сензорског квалитета.

Одређен број библиографских јединица кандидаткиње фокусиран је на технолошке поступке прераде сировина и производње прехранбених производа у складу са ХАЛАЛ стандардом (**саопштења категорије М64 бр. 178, 179, 185 и 186**). Поред карактеризације различитих аспеката квалитета прехранбених производа, кандидаткиња је у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду ангажована као сензорски оцењивач, што резултира и одређеним бројем радова из области сензорске анализе прехранбених производа (**рад категорије М24 бр. 137, саопштење категорије М33 бр. 141, саопштења категорије М34 бр. 150, 151, 166 и 175, саопштења категорије М64 бр. 182, 183, 184, 188, 191 и 193 и техничко решење категорије М81 бр. 194**).

#### *Радови на тему карактеризације протеина различитог порекла*

Трећа група научних радова и саопштења кандидаткиње односи се на изучавање протеина биљног и анималног порекла применом електрофоретских техника Lab-on-a-Chip (LoaC) електрофорезе и конвенционалне SDS-PAGE електрофорезе, а у циљу карактеризације протеинских профила различитих матрикса, као и утврђивања њихових структуралних промена као последице утицаја различитих примењених третмана. Lab-on-a-Chip (LoaC) електрофореза у односу на конвенционалну SDS-PAGE електрофорезу испољава низ погодности, као што су утрошак мале количине хемикалија, једноставност

извођења и време трајања анализе, а показала се веома успешном у карактеризацији протеинских профила различитих матрикса. У **раду категорије M22 бр. 133** представљени су резултати испитивања протеина, изолованих из споредних производа индустрије уља, кроз неколико аспеката њихове примене: у својству извора и носача биоактивних једињења, као и адекватног састојка у прехранбеном матриксу (кекс). У циљу утврђивања биолошке активности анализирани су хидролизати добијени симулираном гастроинтестиналном дигестијом новокреираног кекса. Анализа биолошке активности обухватала је испитивање *in vitro* антиоксидативне активности и инхибиције ангиотензин-конвертујућег ензима, док су структурне промене протеина, као последица њихове деградације услед дејства гастроинтестиналних протеза, праћене применом Lab-on-a-Chip (LoaC) и SDS-PAGE електрофорезе.

Опус радова кандидаткиње обухвата и низ истраживања у којим је демонстрирана примена електрофоретске технике на различите млечне производе. У млеку-матриксу анималног порекла електрофоретски је утврђен протеински профил испитиваног млека и детектована су антимикробна једињења лизозим и лактоферин, која су испољила антибактеријски синергизам према испитиваном соју *Klebsiella pneumonia* (**рад категорије M23 бр. 134** и **саопштење категорије M34 бр. 164**). У **раду категорије M23 бр. 135**, поред испитивања хемијског састава и биолошког потенцијала, приказана је и карактеризација протеина свежег крављег сира добијеног коришћењем комбуха инокулума и традиционалне стартер културе. Испитивањем узорака свежег сира, добијеног применом различитих стартер култура, применом аутоматске капиларне Lab-on-a-Chip (LoaC) електрофорезе, установљено је да постоји значајна разлика у профилу протеина, при чему се комбуха свежи сир одликује већим садржајем протеина и већим уделом фракција казеина ( $\alpha$ -казеин и  $\beta$ -казеин). У **саопштењима категорије M64 бр. 187** и **192** испитиван је нутритивни профил одабраних макрогљива у погледу протеина, аминокиселина, масних киселина, минералног састава, као и фенолних једињења.

Имајући у виду потребу за изналажењем алтернативних извора протеина као адекватне замене протеина животињског порекла, кандидаткиња изучава потенцијал недовољно експлоатисаних биљних култура које могу да послуже за производњу протеинских производа. У том смислу, кандидаткиња пореди различите методе њиховог изоловања и модификације, а затим и карактерише добијене протеинске изолате са аспекта физичко-хемијских, структурних и функционалних особина. Сечена знања о њиховим технофункционалним особинама користи како би креирала прехранбене производе адекватног нутритивно-здравственог профила и одговарајућих сензорских и функционалних својстава (**рад категорије M24 бр. 138** и **саопштења категорије M34 бр. 154, 156, 168** и **171**). Преглед актуелних трендова у области изолације протеина из зрна житарица презентован је у поглављима у монографији (**радови категорије M13 бр. 120** и **121**). Ова поглавља дају преглед технолошког напретка и изазова у методама екстракције протеина, као и њихов потенцијал за одрживу и ефикасну примену у прехранбеној

индустрији, уз посебан акценат на употребу споредних производа из процеса прераде жита. Поред тога, разматрају се еколошки изазови и импликације преласка на већу производњу биљних протеина, пружајући критички осврт на могућа решења и будуће правце развоја.

#### IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

Цитираност радова др Јелене Томић истражена је коришћењем базе података *Scopus* на дан 19.12.2024. године. До наведеног датума, у 45 цитираних радова забележен је укупан број од **645** цитата (609 хетероцитата или коцитата и 36 самоцитата). Према бази података *Scopus* h-индекс кандидата износи **16**. Претрагом базе *Google Scholar* на дан 19.12.2024. године установљен укупан број цитата **1091** и h-индекс **20**.

#### V) ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

##### 1. Показатељи успеха у научном раду

###### 1.1. Награде и признања за научни рад

- Председавајућа секције под називом *Proteins for the Future* одржане дана 18.10.2024. године у оквиру 5<sup>th</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024*, 16–18. октобар 2024. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.  
<https://foodtech.uns.ac.rs/02-full-program/#1725962906473-61bb23c7-9f31>
- Прва награда за најбољи постер рад под називом „Карактеризација биљног намаза од ољуштеног боба (*Vicia faba* L.)“, групе аутора Томић, Ј., Појић, М., Жупањац, М., Иконић, П., Бањац, В., Мандић, А., Дапчевић-Хаднађев, Т., саопштен на XXXVI Научно-стручном скупу *Процесна техника и енергетика у пољопривреди – ПТЕП 2024*, одржаном у периоду 15–18. априла 2024. године на Тари, Србија, у организацији Департмана за пољопривредну технику и Националног друштва за процесну технику и енергетику у пољопривреди, Пољопривредни факултет, Универзитет у Новом Саду.
- Врхунски резултат 2019. године Универзитета у Новом Саду за рад М21а наведен у библиографији под бројем 1.  
[https://www.uns.ac.rs/images/doc/nauka/vrhunskiRezultati2019/FINS\\_2019\\_VrhRez\\_1.pdf](https://www.uns.ac.rs/images/doc/nauka/vrhunskiRezultati2019/FINS_2019_VrhRez_1.pdf)
- Archer Daniels Midland Award 2018 Best Paper in Chemistry and Nutrition за рад М22 наведен у библиографији под бројем 11.
- Врхунски резултат 2016. године Универзитета у Новом Саду за рад М21а наведен у библиографији под бројем 2.

<https://www.uns.ac.rs/images/doc/nauka/vrhunskiRezultati2016/PosterFINS.pdf>

- Друга тимска награда за палету функционалних производа на бази парадајза *TOMATO PUZZLE* (сок од парадајза обogaћен екстрактом парадајза, кечап са дијетним влакнима покожице парадајза, хладно цеђено уље парадајза и готова смеша за хлеб са брашном погаче из производње уља парадајза) на националном такмичењу *Екотрофелија 2014* одржаном 17. јула 2014. године (такмичење студената у креирању екоиновативних прехранбених производа по лиценци европске платформе за екоиновације у прехранбеној области *EcoTrophelia Europe 2014*), аутори: Миона Беловић, Јелена Томић, Даница Маринковић, Вања Тодоровић, Урош Чакар, Андреа Вуковић.

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

–

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

- члан међународног научног одбора (International scientific committee) и организационог одбора (Organizing committee) на 5<sup>th</sup> 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>
- члан међународног научног одбора (International scientific committee) на 4<sup>th</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 23–25.10.2018. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.  
<http://www.foodtech.uns.ac.rs/index.php?page=committees>
- члан међународног научног одбора (International scientific committee) и организационог одбора (Organizing committee) на 3<sup>rd</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 25–27.10.2016. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.  
<http://foodtech2016.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Abstract-Book-FoodTech2016.pdf>
- члан организационог одбора (Organizing committee) на 2<sup>nd</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30.10.2014. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.



[http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/II%20International%20Congress%20Food%20Technology,%20Quality%20and%20Safety\\_%20ABSTRACT%20BOOK.pdf](http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/II%20International%20Congress%20Food%20Technology,%20Quality%20and%20Safety_%20ABSTRACT%20BOOK.pdf)

Кандидаткиња је учествовала у организовању следећих скупова и семинара:

- Међународна сензорска оцена квалитета меда, одржана у Новом Саду, Србија, 16.10.2019. године.
- Семинар *Едукација произвођача у области заштите интелектуалне својине и повећања конкурентности*, одржан у Ечкој, Србија, од 16. до 17. децембра 2013.

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

##### **Рецензије научних радова:**

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

- *Food Chemistry (M21a)* – 5 радова
- *Food Research International (M21)* – 6 радова
- *Journal of Cereal Science (M22)* – 6 радова
- *LWT - Food Science and Technology (M21)* – 2 рада
- *Food Chemistry Advances (M21)* – 2 рада
- *Food Bioscience (M21)* – 1 рад
- *Innovative Food Science and Emerging Technologies (M21)* – 1 рад
- *Plant Foods for Human Nutrition (M21)* – 1 рад
- *Gels (M21)* – 1 рад
- *Foods (M21)* – 12 радова
- *Food and Bioprocess Technology (M21)* – 1 рад
- *Molecules (M22)* – 1 рад
- *Journal of Food Science (M22)* – 1 рад
- *Heliyon (M22)* – 1 рад
- *Journal of the Science of Food and Agriculture (M22)* – 1 рад
- *Journal of Food Quality (M23)* – 1 рад
- *Journal of Food Processing and Preservation (M23)* – 1 рад
- *Czech Journal of Food Sciences (M23)* – 1 рад
- *Food and Feed Research (M24)* – 2 рада
- *Journal of Agriculture and Food Research (M51)* – 1 рад
- *5<sup>th</sup> International Congress Food Technology, Quality and Safety, Novi Sad, Serbia, 16<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> October, 2024.*
- *1<sup>st</sup> International Conference on Food Properties (iCFP2014), Kuala Lumpur, Malaysia, 24<sup>th</sup>–26<sup>th</sup> January, 2014.*

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

### ***2.1. Допринос развоју науке у земљи***

Кандидаткиња је као члан тима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду и као одговорно лице Одељења за хемијске анализе акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab), заслужна за допринос у развоју области технологије биљних производа са посебним аспектом на испитивање квалитета сировина и производа биљног порекла, развој нових и унапређење квалитета постојећих прехранбених производа, развој и валидацију лабораторијских метода за карактеризацију сировина и прехранбених производа, као и оптимизацију одређених технолошких поступака производње.

Научноистраживачки опус др Јелене Томић је резултирао богатом и разноврсном продукцијом научних радова који су значајно допринели проширивању научних сазнања у поменутиим областима истраживања. Истраживања у области технолошког квалитета пшеничног брашна, као и брашна других жита, применом емпиријских и фундаменталних реолошких мерења, метода за одређивање биохемијских показатеља квалитета, као и инструменталних и сензорских метода процене квалитета готових производа, доприносе унапређењу сазнања о значају и међусобном односу појединих градивних компоненти брашна. Посебан допринос кандидаткиње се односи на изналажење начина модификације конвенционалних технолошких поступака производње хлеба и брашно-кондиторских производа на бази других жита, а у сврху креирања безглутенских производа, инкорпорацијом недовољно експлоатисаних, а нутритивно вредних сировина за добијање готових производа одговарајућих сензорских својстава. Примена метода за одређивање биохемијских показатеља квалитета у матриксама биљног и анималног порекла доприноси проширењу фундаменталних сазнања о структурним променама протеина у циљу праћења квалитета како сировина, тако и финалних производа. Радови којима је у фокусу испитивање утицаја додатка различитих сировина у својству функционалних састојака значајни су са аспекта указивања на огроман потенцијал њихове примене у креирању производа са додатом вредношћу.

Промоцијом резултата научноистраживачког рада путем публикација у научним часописима, саопштења на међународним и националним скуповима и умрежавањем са институцијама у свету које се баве сличном и/или комплементарном проблематиком кроз пројекте и студијске боравке, кандидаткиња је допринела како развоју науке, тако и видљивости своје институције, а тиме и своје земље, у области технологије биљних производа. Научноистраживачки ангажман кандидаткиње, у сарадњи са колегама са Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, као и са колегама из других научноистраживачких институција, резултирао је бројним заједничким публикацијама.

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:

- 2024: *Дан поља*, презентација пројекта из програма H2020 под називом Climate Resilient Orphan crops for increased DIVERSITY in Agriculture – CROPDIVA.
- 2024: Радионица *Направи свој хлеб*, у организацији Центра за промоцију науке Математичког института САНУ и Културне станице Свилара.
- 2023: Радионица *Старе културе за нове авантуре*, у оквиру манифестације *Ноћ истраживача*.
- 2023: Радионица *Подришка локалним произвођачима хране кроз разумевање правилног декларисања производа*, у оквиру промоције пројекта FAO International Treaty on Plant Genetic Resources for Food and Agriculture – GRAINEFIT.
- 2021: Радионица *Хлеб од киселог теста*, у оквиру промоције пројекта Ревитализација традиционалних поступака производње хлеба кроз иновативне приступе – ReTRA, из програма за извршне пројекте младих истраживача – ПРОМИС.
- 2021: Радионица *Стара жита за уста сита*, у оквиру манифестације *Ноћ истраживача*.
- 2017: Радионица *Храна без мана!*, у оквиру манифестације *Фестивал науке*.
- 2016: Радионица *Ко се боји боје још?*, у оквиру манифестације *Фестивал науке*.

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

- Кандидаткиња је била **члан комисије** мастер инж. технологије Милице Стожинић за избор у звање истраживач сарадник (одлука Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад, бр. 020-1266/1 од 30.09.2024. године).
- Кандидаткиња је **ментор** младом истраживачу др Лидији Перовић у реализацији одређених активности у оквиру пројекта под називом *Innovative formulation of added value spreads from protein and fiber rich oil cakes (SpreadValue)* финансираног од стране Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду у оквиру интерног позива SEED RESEARCH GRANT уз финансијску подршку пројекта *Serbia Accelerating Innovation and Growth Entrepreneurship (SAIGE)*.
- Кандидаткиња је **интерни ментор** и **ментор** докторанду Николи Маравићу, запосленом у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, за докторску дисертацију под називом *Потенцијал*

*киселог теста добијеног ферментацијом брашна древних сорти пшенице у производњи финих пекарских производа.*

О томе сведоче одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду о именовану др Јелене Томић за интерног ментора кандидату Николи Маравићу (бр. 2/4-5/5-2 од 07.05.2021. године), одлука о именовану комисије за оцену подобности теме, кандидата и ментора Наставно-научног већа Технолошког факултета у Новом Саду (бр. 020-2/59-9 од 31.03.2023. године), сагласност Сената Универзитета на извештај подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације (бр. 04-29/20 од 29.06.2023. године), као и следећи објављени заједнички радови или саопштења (Библиографски подаци М20 – рад категорије М21 бр. 122 и саопштења категорије М34 бр. 143 и 147).

Кандидаткиња је била **члан комисије** мастер инж. технологије Николе Маравића за избор у звање истраживач сарадник (одлука бр. 2/11-2/3-3 од 16.11.2023. године).

- Кандидаткиња је била **члан комисије** мастер инж. технологије Браниславе Ђермановић за избор у звање истраживач сарадник (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду бр. 2/8-2/2-1 од 03.08. 2023. године). Кандидаткиња даје допринос у изради докторске дисертације Браниславе Ђермановић, запослене на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, под називом *Семе уљане репице – потенцијал за производњу хладно пресованог уља и висококвалитетних протеина*, о чему сведочи заједнички рад из Библиографије радова категорије М34 под редним бројем 166.
- Кандидаткиња је била **члан комисије** за оцену и одбрану докторске дисертације др Тее Седлар, одбрањене 07.10.2022. године, на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, под називом *Нуспроизвод агроиндустрије – зелено лишће: Нови извор протеина и биоактивних једињења*, о чему сведоче одлука Наставно-научног већа Технолошког факултета у Новом Саду (број 020-2/32-9/1 од 21.07.2022. године), захвалница докторске дисертације, као и објављен заједнички рад (Библиографски подаци М20 – рад категорије М21 бр 10).
- Кандидаткиња је дала **допринос у изради докторске дисертације** Јелене Чакаревић, својевремено запослене на Технолошком факултету у Новом Саду, под називом *In vitro дигестија и њен утицај на активност, стабилност и доступност биолошки активних једињења*, о чему сведочи захвалница дисертације, као и публиковани заједнички радови (Библиографски подаци – рад категорије М21 бр. 133 и саопштења категорије М33 и М34 под редним бројевима 34 и 57).
- Кандидаткиња је дала **допринос у изради докторске дисертације** Андрије Шекуларца, запосленог у Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде, Управа за заштиту биља у Новом Београду,

под називом *Варирање особина технолошког квалитета сорти пшенице (Triticum aestivum L.)*, о чему сведочи захвалница дисертације, као и публикован заједнички рад (Библиографски подаци – рад категорије М23 бр. 20).

- Кандидаткиња је била **члан комисије** мастер инж. технологије Александра Фијата за избор у звање истраживач приправник (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду бр. 2/3-2 од 03.04.2018. године).
- Кандидаткиња је била **члан комисије** мастер инж. технологије Тее Седлар за избор у звање истраживач приправник (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду бр. 2/3-2 од 03.04.2018. године).
- Кандидаткиња је била **члан комисије** мастер инж. технологије Владиславе Станивуковић за избор у звање истраживач приправник (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду бр. 2/3-2 од 03.04.2018. године).
- Кандидаткиња је дала **допринос у изради докторске дисертације** Радмила Чоловића, својевремено запосленог на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, под називом *Утицај додатка биљних протеинских концентрата у храну за животиње на квалитет пелета*, о чему сведочи захвалница дисертације, као и публиковани заједнички радови (Библиографски подаци – рад категорије М23 бр. 27, рад категорије М52 бр. 84 и саопштења категорије М34, М63 и М64 под редним бројевима 74, 88 и 107).
- Кандидаткиња је дала **допринос у изради докторске дисертације** Љубише Шарића, запосленог на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, под називом *Антибактеријска активност млека магарице балканске расе*, о чему сведочи захвалница дисертације, као и публиковани заједнички радови (Библиографски подаци – рад категорије М21 бр. 9, радови категорије М23 бр. 24 и 134 и саопштења категорије М34 и М64 под редним бројевима 164 и 96).
- Кандидаткиња је дала **допринос у изради докторске дисертације** Марка Петковића, својевремено запосленог у фабрици чоколадних производа АД *Чоколенд* у Параћину, под називом *Утицај процесних параметара производње на физичке особине, топлотна својства и квалитет мазивог крем производа са малтитолом*, о чему сведочи захвалница у докторској дисертацији и публиковани заједнички радови (Библиографски подаци – радови категорије М23 бр. 26 и 28).
- Кандидаткиња је дала **допринос у изради докторске дисертације** Данице Зарић, запослене на институту *IHIS Nutricionizam* у Београду, под називом *Оптимизација параметара производње чоколаде са сојиним млеком у кугличном млину*, о чему сведочи захвалница дисертације, као и публикован заједнички рад (Библиографски подаци – рад категорије М23 бр. 29 и техничко решење категорије М84 бр. 112).

### 2.3. Педагошки рад

Кандидаткиња је до сада у оквиру акредитоване лабораторије Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду (FINSLab) радила на пословима одговорног лица Одељења за хемијске анализе, заменика одговорног лица и заменика техничког координатора Одељења за реолошка испитивања, као и заменика технолошког координатора за какао производе, чоколаду, крем производе, бомбонске производе, какао маслац, беланчевинасте производе, скроб и производе од скроба и кроз наведене послове је активно учествовала и учествује у обукама научног подмлатка Института.

Кандидаткиња је у априлу 2019, новембру 2020. и новембру 2024. године учествовала и у извођењу лабораторијских вежби из предмета Биоаналитичка хемија и предмета Основи санитације хране у угоститељству за студенте Природно-математичког факултета Универзитета у Новом Саду. У новембру 2024. године кандидаткиња је учествовала у практичној настави на предмету Лабораторије за контролу квалитета за студенте Технолошког факултета Нови Сад Универзитета у Новом Саду. Вежбе за студенте су изведене у просторијама Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

### 2.4. Међународна сарадња

У циљу ефикасне реализације својих истраживања из области екстракције, изолације и карактеризације биоактивних једињења биљног порекла, у периоду од 24.02. до 24.03.2017. године, др Јелена Томић је боравила на Универзитету у Болоњи, Болоња, Италија, у групи проф. др Giovanni Dinelli, истраживачка тема *Novel Methods of Isolation and Determination of Plant Bioactives*.

Током свог досадашњег научноистраживачког рада, др Јелена Томић сарађује са великим бројем истраживача из Европе (Норвешке, Немачке, Француске, Шпаније, Словачке, Хрватске и Босне и Херцеговине), о чему сведоче заједнички резултати и публиковани радови, као и саопштења са међународних скупова.

Кандидаткиња је током досадашњег рада била укључена у реализацију осам међународних пројеката, при чему је на једном пројекту ангажована као руководилац, док је на седам учесник на пројекту:

- **2023–2027:** учесник на пројекту у оквиру програма HORIZON-CL6-2022 (број уговора: 101084437-2): *Innovative approaches for marine and freshwater based ingredients to develop sustainable foods and value chains – IMPRESS*.
- **2021–2025:** руководилац задатка и координатор активности на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду пројекта у оквиру програма H2020- EU.3.2.1. (број уговора: 101000847): *Climate resilient orphan crops for increased diversity in agriculture – CROPDIVA*.

- **2020–2024:** учесник на пројекту у оквиру програма Fourth Call for Proposals of the Benefit-sharing Fund of the FAO International Treaty on Plant Genetic Resources for Food and Agriculture (број пројекта: PR-166): *Redesigning the exploitation of small grains genetic resources towards increased sustainability of grain-value chain and improved farmers' livelihoods in Serbia and Bulgaria – GRAINEFIT.*
- **2019–2023:** учесник на пројекту *Sourdough biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bioprocesses* у оквиру COST програма (број пројекта: CA18101).
- **2019–2021:** учесник на пројекту у оквиру програма билатералне сарадње између Републике Србије и Словачке (број пројекта 337-00-107/2019-09/02): *Collaborative study of acrylamide occurrence and qualitative aspects of triticale-based confectionery products*, финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и Словачке агенције за истраживања и развој.
- **2015–2018:** учесник на пројекту у оквиру програма HORIZON2020 (H2020-TWINN-2015) (број пројекта: 692276): *Innovative food product developmet cycle: Frame for stepping up pesearch excellence of FINS – FOODstars.*
- **2011–2014:** учесник на пројекту у оквиру програма 7<sup>th</sup> Framework Programme (FP7-KBBE-2010-4) (број пројекта: 266331): *Low cost technologies and traditional ingredients for the production of affordable, nutritionally correct, convenient foods enhancing health in population groups at risk of poverty – CHANCE.*
- **2012–2013:** учесник на пројекту билатералне сарадње између Србије и Француске у оквиру програма интегрисаних активности Павле Савић (број пројекта: 680-00-132/2012-09/17): *Inclusion of modified starches in bread processing: Multi-scale investigation on bread structure during processing and impact on final bread quality – Ajout d'amidon modifié dans le procédé de panification: étude multi-échelle – Примена модификованих скробова у производњи хлеба: мултидисциплинарна испитивања структуре хлеба током производње и утицај на квалитет крајњег производа.*

## 2.5. Организација научних скупова

- члан међународног научног одбора (International scientific committee) и организационог одбора (Organizing committee) на 5<sup>th</sup> 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>
- члан међународног научног одбора (International scientific committee) и организационог одбора (Organizing committee) на 3<sup>rd</sup> International

Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 25–27.10.2016. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

<http://foodtech2016.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Abstract-Book-FoodTech2016.pdf>

- члан организационог одбора (Organizing committee) на 2<sup>nd</sup> International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30.10.2014. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

[http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/II%20International%20Congress%20\\_Food%20Technology,%20Quality%20and%20Safety\\_%20ABSTRACT%20BOOK.pdf](http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/II%20International%20Congress%20_Food%20Technology,%20Quality%20and%20Safety_%20ABSTRACT%20BOOK.pdf)

### 3. Организација научног рада

#### 3.1. *Руковођење пројектима, потпројектима и задацима*

##### **Руковођење радним пакетима на националним пројектима:**

- **2018–2019:** руководилац краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној Покрајини Војводини под називом *Протеини као алтернатива адитивима у процесу креирања хлеба на бази проса – потенцијално стратешке културе у Војводини* (број уговора 142-451-2820/2018-01), финансиран од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АПВ.

##### **Руковођење међународним пројектима:**

- **2021–2025:** Руководилац задатка и координатор активности на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду пројекта *Climate resilient orphan crops for increased diversity in agriculture – CROPDIVA* у оквиру програма H2020-EU.3.2.1. (број уговора: 101000847).

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

##### **Пројекти**

##### **Учешће на националним пројектима:**

Пројекти финансирани од стране Фонда за науку Републике Србије:



- **2020–2022:** *Ревитализација традиционалних поступака производње хлеба кроз иновативне приступе – ReTRA* (број пројекта 6062634), руководилац пројекта: др Мирослав Хаднађев.

Пројекти финансирани од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије:

- **2011–2019:** *Вредновање квалитета и оптимизација прераде пшенице у светлу климатских промена* (број пројекта: TP31007), руководилац пројекта: др Александра Торбица.
- **2008–2010:** *Функционални ингредијенти – носиоци квалитета у технологији кекса* (број пројекта: TP20023), руководилац пројекта: проф. др Биљана Пајин.

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

- **2019–2020:** *Дефинисање и вредновање сензорског профила и квалитета производа са ознаком географског порекла и традиционалних производа* (број пројекта 142-451-2578/2019-03), руководилац пројекта: др Дубравка Шкробот.
- **2018–2019:** *Протеини као алтернатива адитивима у процесу креирања хлеба на бази проса – потенцијално стратешке културе у Војводини* (број пројекта 142-451-2820/2018-01), руководилац пројекта: др Јелена Томић.
- **2017–2018:** *Еколошки дизајн функционалног паковања на основу био-полимера (полилактида) и био-активних природних једињења* (број пројекта 142-451-2771/2017-01/01), руководилац пројекта: др Александра Новаковић.
- **2016–2019:** *Валоризација споредних производа прехранбене индустрије кроз развој нутритивно обогаћених финих пекарских производа* (број пројекта 114-451-2085/2016), руководилац пројекта: проф. др Александар Фиштеш.
- **2015–2016:** *Технолошки потенцијал мање заступљених ратарских култура Војводине* (број пројекта 114-451-1014/2015), руководилац пројекта: др Александра Торбица.

### **Техничка решења**

Кандидаткиња је коаутор 3 техничка решења у периоду од избора у звање виши научни сарадник до данас. Техничка решења су набројана и категоризована у одељку Библиографски подаци овог Извештаја (по једно техничко решење категорије М81, М82 и М84). Допринос кандидаткиње у реализацији техничких решења се огледа у осмишљавању решења на захтев субјеката из индустрије, пре свега у идентификацији сировина, технолошких

поступака производње прехранбених производа и/или одговарајуће методологије њихове карактеризације, поставци експерименталног дела истраживања, формулацији нових функционалних производа, као и у припреми документације. Сва техничка решења израђена су на захтев корисника 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.

### **3.2. *Руковођење научним институцијама***

**2024-данас:** члан Управног одбора Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду из реда запослених истраживача.

**2016–данас:** Одговорно лице Одељења за хемијске анализе акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

**2015–2020:** Заменик одговорног лица и заменик техничког координатора Одељења за реолошка испитивања акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

**2013–данас:** Заменик технолошког координатора за какао производе, чоколаду, крем производе, бомбонске производе, какао маслац, беланчевинасте производе, скроб и производе од скроба акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

## **4. Квалитет научних резултата**

### **4.1. *Утицајност***

Утицајност радова др Јелене Томић може се исказати цитираношћу радова кандидаткиње према релевантним базама података.

Цитираност радова др Јелене Томић истражена коришћењем базе података *Scopus* на дан 19.12.2024. године. До наведеног датума, у 45 цитираних радова забележен је укупан број од 645 цитата (609 хетероцитата или коцитата и 36 самоцитата). Према бази података *Scopus* h-индекс кандидаткиње износи 16. Претрагом базе *Google Scholar* на дан 19.12.2024. године укупан број цитата износи 1091 и h-индекс је 20.

### **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 виши научни

сарадник објавила радове у следећим часописима категорије М20 који припадају областима:

- **Food Science & Technology:** *LWT-Food Science and Technology* (M21 – IF 2022: 6,0 и IF 2023: 6,0) – 3 рада, *Foods* (M21 – IF 2022: 5,2 и IF 2023: 4,7) – 4 рада, *Food Bioscience* (M21 – IF 2023: 4,8) – 1 рад, *Food Technology and Biotechnology* (M21 – IF 2020: 3,918) – 1 рад, *International Journal of Food Science and Technology* (M22 – IF 2021: 3,612) – 1 рад, *Journal of Food Processing and Preservation* (M23 – IF 2021: 2,609) – 1 рад.
- **Horticulture:** *Horticulturae* (M21 – IF 2023: 3,1) – 1 рад.
- **Polymer Science:** *Gels* (M21 – IF 2022: 4,6) – 1 рад.
- **Agriculture, Dairy and Animal Science:** *Mljekarstvo* (M23 – IF 2022: 1,2) – 2 рада.

Радови др Јелене Томић цитирани су, без самоцитата, укупно 609 пута, према подацима у бази *Scopus*. Сви цитирани радови, као и број хетероцитата по сваком раду дат је у Библиографији радова. У наставку је издвојена цитираност радова категорије М20 у периоду који кандидата квалификују у звање научни саветник, а према подацима у бази *Scopus*: рад бр. 125 (10 хетероцитата, 1 самоцитат), 126 (13 хетероцитата, 5 самоцитата), 127 (9 хетероцитата), 128 (5 хетероцитата), 129 (7 хетероцитата), 130 (6 хетероцитата), 131 (10 хетероцитата), 132 (3 хетероцитата, 1 самоцитат), 133 (14 хетероцитата, 2 самоцитата), 134 (1 хетероцитат), 135 (5 хетероцитата) и 136 (5 хетероцитата, 2 самоцитата).

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

Др Јелена Томић је у свом досадашњем раду публиковала 196 радова, саопштења, техничких решења и патената и 1 докторску дисертацију, од чега 78 у периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања виши научни сарадник.

У периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања виши научни сарадник објавила је и саопштила 3 рада из категорије М10 (М13), 17 радова из категорије М20 (11 радова М21, 1 рад М22, 3 рада М23 и 2 рада М24), 39 радова из категорије М30 (3 рада М33 и 36 радова М34) и 16 радова из категорије М60 (М64). Кандидаткиња је коаутор 3 техничка решења категорије М80 (1 рад М81, 1 рад М82 и 1 рад М84). Сви објављени радови и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова, област биотехничких наука – прехранбено инжењерство. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 6,05, а после избора у звање виши научни сарадник 6,56. На радовима са више од 7 коаутора (бр. 135, 146, 160, 167 и 177) извршена је корекција бодова по формули  $K/(1 + 0,2(n - 7))$ , где је „К“ вредност резултата, а „н“ број аутора.

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

Од укупног броја публикација (196), др Јелена Томић је први коаутор на 34 рада од чега на 2 рада категорије М13, 10 радова категорије М21–М24, 12 радова категорије М30, 4 рада категорије М50, 3 рада категорије М60, на једној докторској дисертацији и два техничка решења. Међутим, и у реализацији осталих коауторских радова кандидаткиња је дала допринос, како у осмишљавању идеје и планирању експеримента, тако и извођењу експерименталних истраживања, обради података, дискусији резултата и самом писању рада.

Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, на којима је кандидаткиња била ангажована у сарадњи са истраживачима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у коме је запослена. Од укупног броја публикација (196), кандидаткиња је њих 83 објавила у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије и иностранства, као што су Технолошки факултет Нови Сад Универзитета у Новом Саду, Природно-математички факултет Универзитета у Новом Саду, Институт за молекуларну генетику и генетичко инжењерство Универзитета у Београду, Технолошко-металуршки факултет Универзитета у Београду, Институт за ратарство и повртарство у Новом Саду, Институт за кукуруз „Земун Поље“ у Београду, Пољопривредни факултет Приштина-Лешак Универзитета у Приштини-Косовској Митровици, Институт за општу и физичку хемију у Београду, Прехранбено-технолошки факултет Универзитета Јосип Јурај Штросмајер у Осијеку, Хрватска, Podravka d.d., Копривница, Хрватска, Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци, Босна и Херцеговина, NPPC VUP National Agricultural and Food Centre, Food Research Institute, Братислава, Словачка, Institute of Animal Nutrition, Берлин, Немачка и Unité de Recherche Optimisation des Procédés en Agriculture, Agroalimentaire et Environnement (UR OPAALE), INRAE, Рен, Француска.

#### ***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 квалитету и позиционирању.

Кандидаткиња је у циљу реализације тематски комплексних и мултидисциплинарних истраживања интензивно сарађивала како са тимовима из Србије, тако и иностранства (наведени у одељку 4.4) и тиме показала склоност ка тимском раду и успешност у извршењу поверених задужења, чиме је дала суштински допринос реализацији коауторских радова.

#### 4.6. Значај радова

Научноистраживачки опус др Јелене Томић резултирао је богатом и разноврсном продукцијом научних радова, као и новим техничким решењима примењеним на међународном и националном нивоу. Највећи број објављених и цитираних радова кандидаткиње др Јелене Томић односи се на креирање, оптимизацију и карактеризацију производа у смислу побољшања њихових функционалних својстава. Поменути радови обрађују истраживања усмерена на употребу других врста жита осим модерних сорти пшенице (локалне аутохтоне сорте пшенице, древне сорте пшенице (спелта, корасан и дикокум), тритикале, сирак), споредних производа прехрамбене индустрије (споредни производи индустријске производње уља: уљане погаче семена тикве голице, сусама, ораха и коштица купине), протеинских производа анималног (сурутка) и биљног порекла за инкорпорацију у различите пекарске и брашно-кондиторске производе са циљем побољшања обрадивости теста, као и нутритивног садржаја и биолошке активности финалних производа. Научноистраживачки опус кандидаткиње оријентисан је и на изучавање алтернативних извора протеина као адекватне замене за протеине животињског порекла с посебним акцентом на недовољно искоришћене биљне културе као сировине за развој/производњу различитих прехрамбених производа.

Од радова који обрађују поменути тематику свакако је вредно поменути следеће радове из категорије M21 (бр. 125 (10 хетероцитата, 1 самоцитат), 126 (13 хетероцитата, 5 самоцитата), 127 (9 хетероцитата), 128 (5 хетероцитата), 129 (7 хетероцитата), 130 (6 хетероцитата), 131 (10 хетероцитата), 132 (3 хетероцитата, 1 самоцитат)) и M23 (бр. 136 (5 хетероцитата, 2 самоцитата)).

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

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

- Рад објављен у врхунском међународном часопису (M21), у коме је кандидаткиња први аутор, *LWT-Food Science and Technology*, који је на позицији 18 од 141 часописа у области Food Science & Technology у 2023. години, наведен у библиографији радова под бројем 125, чија утицајност се мери са 10 хетероцитата.
- Рад објављен у врхунском међународном часопису (M21), у коме је кандидаткиња први аутор, *Food Bioscience*, који је на позицији 33 од 141 часописа у области Food Science & Technology у 2023. години, наведен у библиографији радова под бројем 123.
- Рад објављен у врхунском међународном часопису (M21), осмишљен и реализован под менторством кандидаткиње, *Foods*, који је на позицији 34

од 141 часописа у области Food Science & Technology у 2023. години, наведен у библиографији радова под бројем 122.

- Рад објављен у врхунском међународном часопису (M21), настао као резултат рада на пројекту из програма за изврсне пројекте младих истраживача – ПРОМИС (број пројекта: 6062634), *Foods*, који је на позицији 34 од 141 часописа у области Food Science & Technology у 2022. години, наведен у библиографији радова под бројем 131, чија утицајност се мери са 10 хетероцитата.
- Серија поглавља у монографијама наведених у библиографији радова под редним бројевима 119, 120 и 121, у којима је кандидат први или други коаутор.

## VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Од избора у звање виши научни сарадник, кандидаткиња је објавила, као аутор или коаутор, три поглавља у монографијама, једанаест радова у врхунским међународним часописима, један рад у истакнутом међународном часопису, три рада у међународним часописима, два рада у националном часопису међународног значаја, три саопштења са међународних скупова штампана у целини, тридесет шест саопштења са скупова међународног значаја штампана у изводу, шеснаест саопштења са скупова националног значаја штампана у изводу, једно техничко решење категорије ново техничко решење примењено на међународном нивоу, једно ново техничко решење примењено на националном нивоу и једно битно побољшано техничко решење на националном нивоу.

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

- технологија брашна, пекарских и брашно-кондиторских производа – карактеризација сировина, теста и готових производа,
- креирање и карактеризација прехранбених производа у смислу побољшања њихових функционалних својстава и
- карактеризација протеина различитог порекла и њихова валоризација кроз примену у различитим прехранбеним производима.

Др Јелена Томић 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 превасходно за обуку младих истраживача за експериментални рад у лабораторији на методама за карактеризацију сировина биљног и животињског порекла, као и готових прехранбених производа са аспекта нутритивног, функционалног и технолошког квалитета. Осим наведеног, кандидаткиња је имала задатак да младе сараднике упозна са принципима рада акредитоване лабораторије у складу са захтевима стандарда SRPS ISO/IEC:17025, а нарочито са принципима задовољења техничких захтева поменутог стандарда. Др Јелена

Томић је у периоду 2018–2019. године руководила краткорочним пројектом од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној Покрајини Војводини под називом *Протеини као алтернатива адитивима у процесу креирања хлеба на бази проса – потенцијално стратешке културе у Војводини* (број уговора 142-451-2820/2018-01), а тренутно руководи задатком и координира активностима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду на пројекту из програма H2020 под називом *Climate resilient orphan crops for increased diversity in agriculture* – CROPDIVA, чији је носилац Универзитет у Генту.

**VII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ  
НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИХ РЕЗУЛТАТА**

у односу на минималне квантитативне захтеве за стицање научног звања  
**НАУЧНИ САВЕТНИК (прилог 3 и 4 Правилника)**

**Збирни приказ научне компетентности за период после одлуке Научног  
већа о предлогу за стицање звања ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК**

Категорија	Опис	Бодови	Бр. резултата	Укупно	Кориговано*
M13	Монографска студија/поглавље у књизи М11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја	7	3	21	21
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	11	88	88
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	1	5	5
M23	Рад у међународном часопису	3	3	9	7,67
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	2	6	6
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	3	3	3
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	36	18	17,26
M64	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	16	3,20	3,20
M81	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	1	8	8
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	1	6	6
M84	Битно побољшан постојећи производ или технологија и друго	3	1	3	3

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



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

<b>Звање</b>	<b>Категорије радова</b>	<b>Неопходан број бодова према Правилнику<sup>2</sup></b>	<b>Реализовано од покретања поступка избора у звање виши научни сарадник до избора у звање научни саветник</b>
<b>Научни саветник</b>	<b>Укупно</b>	<b>70 x 1,50 = 105</b>	<b>168,13</b>
	<b>M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100</b>	<b>54 x 1,50 = 81</b>	<b>147,67</b>
	<b>M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108</b>	<b>30 x 1,50 = 45</b>	<b>117,67</b>
	<b>од чега у категоријама: M21+M22+M23</b>	<b>15 x 1,50=22,50</b>	<b>100,67</b>
	<b>од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108</b>	<b>5 x 1,50 = 7,50</b>	<b>17,00</b>

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

<sup>2</sup> Према члану 34. Правилника кандидат мора да испуни за једну половину више минималних квантитативних резултата уколико је поступак за стицање научног звања покренути и пре законом одређеног рока.

## VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Укупан број објављених радова (**196**) и укупан индекс компетентности **M = 462,77** за период 2007–2024. године, структура индикатора научне компетентности (M20–M80) и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидаткиња **др Јелена Томић** истраживач са широким спектром интересовања и значајним доприносом у научној заједници. Број објављених радова (**78**) и индекс компетентности **M = 168,13** за период од 2021. до 2024. године, односно после одлуке Научног већа о избору у звање виши научни сарадник, указују на чињеницу да је кандидаткиња задовољила формалне квантитативне услове за избор у више звања. Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања научни саветник, кандидаткиња **др Јелена Томић** задовољава и квалитативне показатеље научноистраживачке компетентности, који указују на комплетност кандидата као научног радника и стручњака способног да, решавајући комплексније истраживачке задатке, доприноси унапређењу научног рада у области којом се бави. Од бројних квалитативних услова могу се издвојити учествовања у формирању научних кадрова, руковођења значајним организационим целинама Института, руковођење краткорочним пројектом од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној Покрајини Војводини, руковођење задатком и координација активности Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду на пројекту из програма H2020, као и учествовање на истраживачким пројектима на националном и међународном нивоу.

Располажући знањима из врло специфичне области, кандидаткиња постиже изузетност и значајно унапређује научноистраживачки рад који се односи на 1) технологију брашна, пекарских и брашно-кондиторских производа – карактеризација сировина, теста и готових производа 2) креирање и карактеризацију прехранбених производа у смислу побољшања њихових функционалних својстава и 3) карактеризацију протеина различитог порекла и њихову валоризацију кроз примену у различитим прехранбеним производима. Квалитет научноистраживачког опуса кандидаткиње огледа се и у параметрима квалитета часописа у којима публикује (од укупно 196 радова, 50 радова је из категорије M20), као и позитивном цитираниошћу кандидата: 645 (609 хетероцитат и 36 самоцитата).

## IX MIŠLJEŃE O ISPUŃENOSTI USLOVA ZA IZBOR U ZVAŃE

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

**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР  
ДР ЈЕЛЕНЕ ТОМИЋ У ЗВАЊЕ  
НАУЧНИ САВЕТНИК**

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

Чланови комисије:

---

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

---

Др Тамара Дапчевић Хаднађев, научни саветник  
Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду,  
Универзитет у Новом Саду

---

Др Биљана Пајин, редовни професор  
Технолошки факултет Нови Сад,  
Универзитет у Новом Саду