



Универзитет у Новом Саду

**НАУЧНИ ИНСТИТУТ
ЗА ПРЕХРАМБЕНЕ
ТЕХНОЛОГИЈЕ
У НОВОМ САДУ**

**ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У
НАУЧНО ЗВАЊЕ**

ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК

кандидаткиње др Миљане Ђорђевић

ПОЉЕ: ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКЕ НАУКЕ

ОБЛАСТ: БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ

ГРАНА: ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

НАУЧНА ДИСЦИПЛИНА: ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА

**УЖА НАУЧНА ДИСЦИПЛИНА: КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ БИЉНОГ
ПОРЕКЛА**

На основу члана 78. став 2, чланова 79-84. и члана 92. Закона о науци и истраживањима Републике Србије („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду (1. редовна седница, број 2/1-3/2-3 од 16.01.2025. године) покренут је поступак за превремени избор **др Миљане Ђорђевић**, научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду, у звање **виши научни сарадник**, за научно поље Техничко - технолошке науке, област науке Биотехничке науке, грану науке Прехранбено инжењерство, научну дисциплину Технологија биљних производа, ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла. Одлуком Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду (1. редовна седница, број 2/1-3/2-3 од 16.01.2025. године) именована је Комисија за оцену научноистраживачке делатности кандидата и писање Извештаја за оцену испуњености услова за избор у научно звање **виши научни сарадник** у следећем саставу:

1. др Бојана Кокић, виши научни сарадник у области биотехничких наука - прехранбено инжењерство, изабрана у звање 28.02.2023., Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду, председник;
2. др Бојана Филипчев, научни саветник у области биотехничких наука - прехранбено инжењерство изабрана у звање 25.02.2015., Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан;
3. проф. др Весна Вучуровић, ванредни професор, у области биотехничких наука - прехранбено инжењерство изабрана у звање 25.04.2024., Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан.

У складу са чланом 82. Закона о науци и истраживањима Републике Србије („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и ПРАВИЛНИКОМ о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159 од 30. децембра 2020. и бр. 14 од 20. фебруара 2023.), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада др Миљане Ђорђевић, Комисија Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду подноси следећи

ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу **др Миљане Ђорђевић**, научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, за избор у звање **виши научни сарадник**

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име, име једног родитеља, презиме

Миљана, Зоран, Ђорђевић

Датум, место и држава рођења

05.09.1990., Пирот, Република Србија

ПОДАЦИ О САДАШЊЕМ И ПРЕТХОДНОМ ЗАПОСЛЕЊУ

Установа, факултет, универзитет или установа, трајање запослења и звање

- Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, од 01.06.2023. - данас, научни сарадник;
- Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 25.03.2021. – 31.05.2023. - те године, научни сарадник;
- Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 03.05.2018. до 24.03.2021. - те године, истраживач-приправник;
- Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 29.05.2015. до 02.05.2018. – те године, Стипендиста - докторанд Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.

ПОДАЦИ О ОБРАЗОВАЊУ

Универзитет, факултет, студијски програм основних академских студија

Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Прехранбено инжењерство - Инжењерство угљенохидратне хране

Година уписа-завршетка основних академских студија, наслов завршног рада и просечна оцена

2009–2013, „Производња прехранбених влакана“, просечна оцена 9,31

Универзитет, факултет, студијски програм мастер академских студија

Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Прехранбено инжењерство - Инжењерство угљенохидратне хране

Година уписа-завршетка мастер академских студија, наслов мастер рада и просечна оцена

2013–2014, „Физичко-хемијске и микробиолошке карактеристике влакана шећерне репе“, просечна оцена 10,00

Универзитет, факултет, студијски програм докторских студија

Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Прехранбено инжењерство

Година уписа, завршетка докторских студија и просечна оцена

2014–2020, просечна оцена 10,00

Наслов одбрањене теме докторске дисертације

„Редуковање садржаја несахарозних једињења у меласи шећерне репе применом модификованих минералних и целулозних адсорбената“, Технолошки факултет Нови Сад, 25. септембар 2020.-те (прилог 1).

ПРЕТХОДНО ЗВАЊЕ, ОБЛАСТ НАУКЕ, ИНСТИТУЦИЈА НА КОЈОЈ ЈЕ СТЕЧЕНО ЗВАЊЕ

- 25.03.2021. – данас, научни сарадник, Биотехничке науке - прехранбено инжењерство - технологија биљних производа, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, (прилог 2);
- 03.05.2018. – 24.03.2021. истраживач-приправник, Прехранбено инжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.

НАУЧНИ РАД И УЧЕШЋЕ НА ПРОЈЕКТИМА

Успешно се бави писањем оригиналних научних радова и руковођењем током процеса њиховог објављивања. Од 2016. до данас, објавила је четири поглавља у монографијама од међународног значаја и 14 оригиналних научних радова у међународним часописима са Journal Citation Reports (JCR) листе (3 у међународним часописима изузетних вредности-M21a и 5 у врхунским међународним часописима-M21) са укупно 120 хетероцитата и Хиршовим индексом 7 (извор Scopus). Поред тога, аутор је и коаутор 8 техничких решења и 18 саопштења на научним скуповима националног и међународног значаја. Са верификованим уредничким радом (гостујући уредник-часопис Processes, уредник за област-часопис Food Technology and Biotechnology) и 60 верификованих стручних рецензија у 16 међународних научних часописа активно доприноси квалитету и развоју науке у својој области истраживања. Остварује сарадњу са колегама из иностранства у истим областима интересовања кроз експериментални дизајн, писање научних радова и предлога пројеката и од децембра 2024.-те године именована је за Ерасмус+ административног координатора на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду за академску мобилност на Универзитету у Новом Саду. Члан је међународног удружења Cereals & Grains Association.

Тренутно је ангажована на следећим пројектима у својству руководиоца, члана пројектног тима или радне групе:

- COST action CA23107 – „Network for Evidence Synthesis in the Agri-Food Sector (EU-NESA)“, члан радне групе WG1, трајање 01.10.2024. – 30.09.2028.;
- „Напредна формулација чајног кекса на бази тропа вишње: Интегрисање нутритивног обогаћења и 3Д штампе“, CheTea3D, бр. 12928, у оквиру програма Доказ концепта Фонда за науку Републике Србије, руководилац, трајање 01.06.2024. – 31.05.2025.;
- „Повећање асортимана безглутенског хлеба на територији АП Војводине употребом семена луцерке као одрживог биљног адитива“, 000858196 2024 09418 003 000 000 001 04 003, краткорочни пројекат Покрајинског секретаријата за високо образовање и научно истраживачку делатност Аутономне покрајине Војводине, члан истраживачког тима, трајање 28.04.2024. – 28.04.2025, руководилац др Маријана Ђорђевић.

Стручно и научно усавршавање у Републици Србији и иностранству

Учешће на семинарима и радионицама (прилог 3):

2024

- Радионица „AI and Digital Tools in Scholarly Publishing“ у оквиру EASE Autumn Symposium 2024 у организацији European association of science editors (EASE), одржаног 26. новембра 2024., онлајн.

2022

- Учешће у радионици на манифестацији 6.-та Ноћ знаности на Прехранбено-технолошком факултету Осијек, Универзитета Josip Juraj Strossmayer у Осијеку, 9. децембар 2022. Осијек, Хрватска;
- Радионица EIT FOOD NPD Skills-learn through experience workshop у организацији Факултета за менаџмент, Универзитета у Варшави, Пољска, под окриљем Европског

института за иновације и технологију у области хране (EIT Food), 09.мај-24. јун 2022, онлајн.

2021

- Обука „Могућност финансирања путем ЕУ фондова“ одржана од стране Фонда Европски послови Аутономне покрајине Војводине, 20-22. октобра 2021. у Новом Саду.
- Радионица EIT Food RIS Summer School in Targeted Nutrition у организацији Institute of Animal Reproduction and Food Research of the Polish Academy of Sciences, Олштин, Пољска, под окриљем Европског института за иновације и технологију у области хране (EIT Food), 3. септембар-1. октобар 2021, онлајн.
- Радионица „Training for HORIZON EUROPE project development and proposal writing“ на Технолошком факултету Нови Сад, одржана од стране Европске тренинг академије (EUTA), 17-19. фебруар 2021 у Новом Саду.

2019

- Радионица EIT Food RIS Venturing School 2019 у Олштину, Пољској, у организацији Institute of Animal Reproduction and Food Research of the Polish Academy of Sciences под окриљем Европског института за иновације и технологију у области хране (EIT Food) са циљем побољшања предузетничких и менаџерских вештина младих истраживача, 23–29. маја 2019.
- Радионица под називом „Број Е - Да или Не?“ на Међународном Фестивалу науке и образовања 2019 Универзитета у Новом Саду одржаном 17. и 18. маја 2019. у Централном кампусу Универзитета у Новом Саду.

2018

- Семинар EBSCO Databases and Services Training у организацији Универзитета у Новом Саду, у сарадњи са EBSCO Information сервисом, neoLIBRIS - ом и КоБСОН - ом одржан 18. априла 2018. године у Централној згради Универзитета у Новом Саду.
- Семинар о рецензирању за истраживаче у организацији Централне библиотеке Универзитета у Новом Саду, Народне библиотеке Србије, Одељења за научне информације - КоБСОН и Центра за промоцију науке одржан 19. јануара 2018. године у Централној згради Универзитета у Новом Саду.

2017

- Радионица под називом „Број Е - Да или Не?“ на Међународном Фестивалу науке и образовања 2017 Универзитета у Новом Саду одржаном 13. и 14. маја 2017. у Централном кампусу Универзитета у Новом Саду.

2016

- Семинар „Protective/preventive role of bioactive food components in human health“, у оквиру FOODstars пројекта б62276, одржаном 13. и 14. децембра 2016. у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду.
- Манифестација 8. Дани хлеба у организацији Млекарске школе са домом ученика “Др Обрен Пејић” из Пирота одржана 18. новембра 2016. у Дому Културе Пирот. Тема одржаног предавања „Хлеб као функционална храна“.
- Радионица под називом „Прича о хлебу - истина и заблуде“ на Фестивалу науке и образовања 2016 Универзитета у Новом Саду одржана 7. и 8. маја 2016. у Централном кампусу Универзитета у Новом Саду.
- Едукативни семинар у организацији Одељења за научне информације Народне библиотеке Србије (КоБСОН) и издавача научних информација Wiley под називом „Learn how to get your work published in international journals“ одржан 12.04.2016. у Народној библиотеци Србије у Београду.

2015

- деветнаести Water Workshop под називом „Квалитет вода“ одржан 23-25. септембра

2015. на Департману за хемију, биохемију и заштиту животне средине Природно-математичког факултета у Новом Саду.

Студијски боравак у иностранству (прилог 4):

2023

- студијски боравак на Прехрамбено-технолошком факултету Осијек, Универзитета Josip Juraj Strossmayer у Осијеку, Осијек, Хрватска на департману за Примењену хемију и екологију у оквиру СЕЕПУС мреже CIII-HR-0306-15-2223 „For Safe and Healthy Food in Middle-Europe“ 01.03.2023.-01.04.2023.

2022

- студијски боравак на Прехрамбено-технолошком факултету Осијек, Универзитета Josip Juraj Strossmayer у Осијеку, Осијек, Хрватска на департману за Примењену хемију и екологију у оквиру СЕЕПУС мреже CIII-HR-0306-15-2223 „For Safe and Healthy Food in Middle-Europe“ 15.11.2022.-15.12.2022.

2019

- студијски боравак на Универзитету Szent István, Геделе (Gödöllő), Мађарска на департману за Прехрамбено инжењерство у оквиру СЕЕПУС мреже CIII-HR-0360-11-1819 „For Safe and Healthy Food in Middle-Europe“ 01.04.2019.-31.04.2019.

Знање светских језика

Енглески језик: чита, пише, говори - одлично

Немачки језик: чита, пише, говори - почетни ниво

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Категоризација научних радова објављених у часописима међународног значаја спроведена је према КоБСОН листи, док је категоризација радова објављених у домаћим научним часописима спроведена према одлуци Матичних научних одбора Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије о категоријама за националне часописе из области биотехнологије и пољопривреде за период од 2020–2024. године. За категорију и рангирање часописа коришћена је база Journal Citation Report (JCR) за период 1981–2023. године, а изведена је за ону годину у којој је часопис имао највећи импакт фактор у периоду од две године пре публикавања и годину публикавања према ПРАВИЛНИКУ о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159 од 30. децембра 2020. и бр. 14 од 20. фебруара 2023.). Приказани број хетероцитата преузет је из индексне и цитатне базе Scopus за период 2016–2025 (прилог 5). Корекција броја бодова за теоријске радове на којима је број коаутора већи од 3 изведена је на основу критеријума $K/(1+0,2(n-3))$ док је за експерименталне радове на којима је број коаутора већи од 7 изведена на основу критеријума $K/(1+0,2(n-7))$, где К представља вредност резултата, а н број аутора према ПРАВИЛНИКУ о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159 од 30. децембра 2020. и бр. 14 од 20. фебруара 2023.).

ПРИКАЗ НАУЧНЕ КОМПЕТЕНТНОСТИ КАНДИДАТКИЊЕ ДО ДАТУМА СЕДНИЦЕ НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА ТЕХНОЛОШКОГ ФАКУЛТЕТА НОВИ САД НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК (одлука бр. 020-2/85-5/1 од 03.11.2020., период 2015–2020)

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

Монографска студија/поглавље у књизи M12 или рад у тематском зборнику међународног значаја, M14 (4 бода)

1. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Nikola Maravić, Marijana Djordjević. Molasses: Desugarization processes and purification treatments. In K. Maddison and R. Fuller (Eds.), *Molasses: Forms, production and uses*, (2019), (pp. 97–123). New York: Nova Science Publishers Inc. ISSN: 978-1-53614-702-5 (eBook), **M14**. <https://novapublishers.com/shop/molasses-forms-production-and-uses/>
Број хетероцитата: 1
2. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Nikola Maravić, Aleksandar Jokić, Marijana Djordjević, Dragana Šoronja-Simović. Turbulence promoters application towards cross-flow microfiltration process enhancement. In Y. El Rayess (Ed.), *Microfiltration: Principles, process and applications*, (2019), (pp. 159–184). New York: Nova Science Publishers Inc. ISSN: 978-1-53616-347-6 (ebook), **M14**.

<https://novapublishers.com/shop/microfiltration-principles-process-and-applications/>

Број хетероцитата: 0

M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

Рад у међународном часопису изузетних вредности, M21a (10 бодова)

3. Marijana Djordjević, Dragana Šoronja-Simović, Ivana Nikolić, **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Marija Milašinović-Šeremešić. Sugar beet and apple fibres coupled with hydroxypropylmethylcellulose as functional ingredients in gluten-free formulations: Rheological, technological and sensory aspects. *Food Chemistry*, 295 (2019), 189–197, ISSN: 0308-8146, **M21a**, Food Science & Technology 7/139, IF 2019: 6.306. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.05.066>

Број хетероцитата: 26

Рад у врхунском међународном часопису, M21 (8 бодова)

4. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Tatjana Došenović, Dragana Šoronja-Simović, Nikola Maravić, Dragana Kukić, Ivana Nikolić, Marijana Djordjević. Sugar beet molasses purification by bentonite addition: Analysis of quality enhancement and treatment conditions. *LWT-Food Science and Technology*, 93 (2018), 142–149, ISSN: 0023-6438, **M21**, Food Science & Technology 23/135, IF 2018: 4.000. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.03.030>

Број хетероцитата: 10

5. Zita Šereš, Nikola Maravić, Dušan Rakić, Ljubica Dokić, Ivana Nikolić, Dragana Šoronja-Simović, **Miljana Đorđević**. Application of biocides in the process of sucrose extraction from sugar beet: Effect on sucrose content, number of *Leuconostoc* colonies and wet pulp characteristics. *LWT-Food Science and Technology*, 75 (2017), 17–24, ISSN: 0023-6438, **M21**, Food Science & Technology 27/133, IF 2017: 3.455. <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2016.08.038>

Број хетероцитата: 6

6. Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš, Nikola Maravić, Marijana Djordjević, **Miljana Djordjević**, Jadranka Luković, Aleksandra Tepić. Enhancement of physicochemical properties of sugar beet fibres affected by chemical modification and vacuum drying. *Food and Bioprocess Technology*, 100 (2016), 432–439, ISSN: 0960-3085, **M21**, Food Science & Technology 25/130, IF 2016: 2.966. <http://dx.doi.org/10.1016/j.fbp.2016.09.003>

Број хетероцитата: 11

Рад у истакнутом међународном часопису, M22 (5 бодова)

7. Marijana Djordjević, Dragana Šoronja-Simović, Ivana Nikolić, Ljubica Dokić, **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Žana Šaranović. Rheology and bread-making performance of gluten-free formulations affected by different levels of sugar beet fibre, hydroxypropylmethylcellulose and water. *International Journal of Food Science and Technology*, 53(8) (2018), 1832–1837, Online ISSN: 1365-2621, **M22**, Food Science & Technology 55/135, IF 2018: 2.201. <https://doi.org/10.1111/ijfs.13797>

Број хетероцитата: 13

Рад у међународном часопису, M23 (3 бода)

8. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Tatjana Došenović, Dragana Šoronja-Simović, Nikola Maravić, Žana Šaranović, Laslo Šereš, Marina Šćiban, Marijana Djordjević. Modelling of cross-flow microfiltration coupled with bentonite treatment in sugar beet molasses purification. *Canadian Journal of Chemical Engineering*, 97 (2019), 947–954, ISSN: 0008-4034, **M23**, Engineering, Chemical 85/143,

IF 2019: 1.687. <https://doi.org/10.1002/cjce.23289>

Број хетероцитата: 1

9. Laslo Šereš, Ljubica Dokić, Bojana Ikonić, Dragana Šoronja-Simović, **Miljana Djordjević**, Žana Šaranović, Nikola Maravić. Data-driven modelling of microfiltration process with embedded static mixer for steepwater from corn starch industry. *Periodica Polytechnica Chemical Engineering*, 62(1) (2019), 114–122, Online ISSN: 1587-3765, Print ISSN: 0324-5853, **M23**, Engineering, Chemical 93/143, IF 2019: 1.257. <https://doi.org/10.3311/PPch.10400>
Број хетероцитата: 2

Рад у националном часопису међународног значаја, М24 (3 бода)

10. Zita Šereš, Ferenc Kiš, Dragana Šoronja Simović, Peter Raspor, Marijana Djordjević, **Miljana Djordjević**, Sonja Smole Možina, Nikola Maravić, Jana Zahorec. Estimation of dietary habits and physical activity among young population in Vojvodina: BMI-for-age approach. *Food and Feed Research*, 45(2) (2018), 159–168, ISSN: 2217-5660, **M24**, Биотехнологија и агроиндустрија. <http://dx.doi.org/10.5937/FFR1802159S>
Број хетероцитата: 0

МЗО ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

Саопштење са међународног скупа штампано у целини, М33 (1 бод)

11. **Miljana Djordjević**, Szabolcs Kertész, Zita Šereš, Nikola Maravić, Cecília Hodúr, Dragana Šoronja-Simović, Marijana Djordjević. A comparative study on the effects of bentonite and sugar beet pulp application in molasses purification treatment. In: Proceedings, IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety" - FoodTech, Novi Sad, Serbia, 23–25 October 2018, pp. 212–217.
12. Marijana Djordjević, Dragana Šoronja-Simović, Ivana Nikolić, **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Ljubica Dokić, Nikola Maravić. Apple fibre and hydroxypropylmethylcellulose in gluten-free formulations: Fundamental rheological approach. In: Proceedings, IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety" - FoodTech, Novi Sad, Serbia, 23–25 October 2018, pp. 224–229.
13. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Marijana Djordjević, Dragana Šoronja Simović, Nikola Maravić, Tatjana Došenović. Bentonite as environmental friendly sorption material for sugar beet molasses purification. In: Proceedings, 23rd International Symposium on Analytical and Environmental Problems (ISAE), Szeged, Hungary 9–10 October 2017, pp. 317–321. <https://doi.org/10.5281/ZENODO.1065312>

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу, М34 (0,5 бода)

14. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Nikola Maravić, Marijana Djordjević, Dragana Šoronja-Simović, Cecília Hodúr, Naoufal Bellahsen. Sugar beet molasses quality enhancement through treatment with modified sugar beet pulp. In: Book of Abstracts, 1st International Conference on Advanced Production and Processing - ICAPP, Novi Sad, Serbia, 10–11 October 2019, p. 89.
15. Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš, Ferenc Kiš, Nikola Maravić, Biljana Pajin, **Miljana Djordjević**, Žana Šaranović. Preferences towards sweets and salty snack consumption among young population in relation to BMI. In: Book of Abstracts, 1st International Conference on Advanced Production and Processing - ICAPP, Novi Sad, Serbia, 10–11 October 2019, p. 91.
16. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Szabolcs Kertész, Cecília Hodúr, Nikola Maravić, Dragana

Šoronja Simović, Ljubica Dokić, Marijana Djordjević. The usage potential of activated carbon in sugar beet molasses purification: Influence on colour and turbidity. In: Book of Abstracts, International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy - ICOSTEE 2018, Szeged, Hungary, 25 October 2018, p. 45. <http://doi.org/10.5281/zenodo.1477834>

17. Marijana Djordjević, Dragana Šoronja-Simović, Ivana Nikolić, **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Nikola Maravić. Pобољшанје квалитета безглутенског хлеба додатком влакана шећерне репе/Gluten-free bread quality enhancement by sugar beet fibre application. In: Book of Abstracts, UNIFood Conference, Belgrade, Serbia, 5–6 October 2018. <http://doi.org/10.5281/zenodo.1452312>
18. Zita Šereš, Ferenc Kiš, Dragana Šoronja Simović, Milica Popović, Milica Teofanov, **Miljana Djordjević**, Nikola Maravić. Navike i stavovi omladine o regularnom unosu obroka i afinitetu prema određenim namirnicama/Young population habits and attitudes towards meals intake regularity and food preference. In: Book of Abstracts, UNIFood Conference, Belgrade, Serbia, 5-6 October 2018. <http://doi.org/10.5281/zenodo.1452306>
19. Zita Šereš, Dragana Šoronja-Simović, Nikola Maravić, Cecilia Hodur, Ljubica Dokić, Ivana Nikolić, **Miljana Đorđević**. Physicochemical and microbiological characteristics of sugar beet fibers. In: Book of Abstracts, 6th International Dietary Fibre Conference, Paris, France, 1-3 June 2015, p. 194. <https://doi.org/10.5281/zenodo.1161248>

M40 МОНОГРАФИЈЕ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

Поглавље у књизи M42 или рад у тематском зборнику националног значаја, M45 (1 бод)

20. Zita Šereš, Dragana Šoronja Simović, Biljana Pajin, Aleksandar Fišteš, **Miljana Đorđević**. Dobivanje ekstrakta betaina iz melase šećerne repe. U D. Šubarić i J. Babić (Ur.), *Neke mogućnosti iskorištenja nusproizvoda prehrambene industrije knjiga 2*, (2019), (str. 117–130). Osijek, Hrvatska: Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek. ISBN: 978-953-7005-64-1 (tiskana publikacija), ISBN: 978-953-7005-65-8 (elektronička publikacija)
Број хетероцитата: 0

M50 РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

Рад у водећем часопису националног значаја, M51 (2 бода)

21. Dragana Šoronja Simović, Biljana Pajin, Szabolcs Halasi, Aleksandar Fišteš, Ferenc Kiš, **Miljana Djordjević**, Andrej Ovca, Žana Šaranović, Zita Šereš. Chocolate, snacking and selected dietary habits in pupils: BMI-for age approach. *Food in Health and Disease*, 8(2) (2019), 105–111, ISSN 2233-1220 (Print), ISSN 2233-1239 (Online), **M51**. <https://hrcak.srce.hr/file/334639>
Број хетероцитата 0
22. Zita Šereš, Dragana Šoronja Simović, Maja Grujičić, Nikola Maravić, Ferenc Kiš, Ljubica Dokić, Ivana Nikolić, **Miljana Đorđević**, Žana Šaranović. Bread as main indicator of age-changing dietary habits among young people. *Food in Health and Disease*, 6(2) (2017), 78–84, ISSN 2233-1220 (Print), ISSN 2233-1239 (Online), **M51**. <https://hrcak.srce.hr/file/292862>
Број хетероцитата: 0

Рад у истакнутом националном часопису, M52 (1,5 бода)

23. Nikola Maravić, Zita Šereš, Jovana Petrović, Ljubica Dokić, Dragana Šoronja Simović, **Miljana**

Djordjević, Marijana Djordjević, Ivana Nikolić. Physico-chemical characteristics of white sugar fractions separated by crystal sizes. *Analecta Technica Szegedinensia*, 10(2) (2016), 42–48, ISSN: 2064-7964, **M52**. <http://dx.doi.org/doi:10.14232/analecta.2016.2.42-48>
Број хетероцитата: 0

M70 МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

Одбрањена докторска дисертација, M71 (6 бодова)

24. **Miljana Đorđević**, *Redukovanje sadržaja nesaharoznih jedinjenja u melasi šećerne repe primenom modifikovanih mineralnih i celulozних adsorbenata*, Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, 2020.
Број хетероцитата: 0

M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

Ново техничко решење примењено на националном нивоу, M82 (6 бодова)

25. **Miljana Đorđević**, Zita Šereš, Žana Šaranović, Dragana Šoronja Simović, Aleksandar Jokić, Nikola Maravić, Bojana Ikonić, Marijana Đorđević (2020). Postupak smanjenja sadržaja nesaharoznih jedinjenja u melasi primenom bentonita. Tehnološki fakultet Novi Sad, „Fidelinka-Skrob“ d.o.o., Subotica. Usvojeno na 39. –oj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije 30.07.2020.
26. Dragana Šoronja-Simović, Marija Milašinović-Šeremešić, Marijana Đorđević, Olivera Šimurina, Žana Šaranović, **Miljana Đorđević**, Zita Šereš (2020). Bezglutenski hleb na bazi kukuruznog brašna sa prehrambenim vlaknima jabuke. Tehnološki fakultet Novi Sad, „Fidelinka-Skrob“ d.o.o., Subotica. Usvojeno na 39. –oj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije 30.07.2020.

Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу, M83 (4 бода)

27. Dragana Šoronja - Simović, Marijana Đorđević, Olivera Šimurina, Marija Milašinović Šeremešić, Zita Šereš, Ivana Nikolić, **Miljana Đorđević** (2019). Bezglutenski hleb na bazi kukuruznog brašna sa prehrambenim vlaknima šećerne repe. Tehnološki fakultet Novi Sad, „Fidelinka-Skrob“ d.o.o., Subotica. Usvojeno na 26.–oj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije, 18.04.2019.

Битно побољшано техничко решење на националном нивоу, M84 (3 бода)

28. Zita Šereš, Nikola Maravić, Branislav Bogdanović, Biljana Bogdanović, Dragana Šoronja - Simović, **Miljana Đorđević**, Ivana Nikolić, Aleksandar Jokić, Žana Šaranović (2019). Povećanje efikasnosti procesa ekstrakcije šećera iz slatkih rezanaca šećerne repe primenom dezinfekcionih sredstava nove generacije. Tehnološki fakultet Novi Sad, A.D. Fabrika šećera „Šajkaška“, Žabalj. Usvojeno na 26.–oj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije, 18.04.2019.

ПРИКАЗ НАУЧНЕ КОМПЕТЕНТНОСТИ КАНДИДАТКИЊЕ НАКОН ДАТУМА СЕДНИЦЕ НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА ТЕХНОЛОШКОГ ФАКУЛТЕТА НОВИ САД НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК (одлука бр. 020-2/85-5/1 од 03.11.2020., период 2020–2025)

M10 МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕКСИКОГРАФСКЕ И КАРТОГРАФСКЕ ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

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

1. **Miljana Djordjević**, Marijana Djordjević, Nikola Maravić, Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš. Sugar beet pectin and its diverse uses. In V. Misra, S. Srivastava, A. Kumar Mall (Eds.), *Sugar Beet Cultivation, Management and Processing*, (2022), (pp. 971–1005). Singapore: Springer Nature Singapore. ISBN 978-981-19-2729-4 (hardcover), **M13**. https://doi.org/10.1007/978-981-19-2730-0_48

Број хетероцитата: 0

2. **Miljana Djordjević**, Marijana Djordjević, Nikola Maravić, Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš. Bentonite enrolled as an adsorbent in the food industry. In M. C. Wuthers (Ed.), *Advances in Materials Science Research* (vol. 51), (2022), (pp. 83–106). New York: Nova Science Publishers Inc. ISBN: 978-1-68507-678-8 (hardcover), **M13**. <https://novapublishers.com/shop/advances-in-materials-science-research-volume-51/>

Број хетероцитата: 0

M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

Рад у међународном часопису изузетних вредности, M21a (10 бодова)

3. Marijana Djordjević, **Miljana Djordjević**, Małgorzata Starowicz, Urszula Krupa-Kozak. Plant-based antioxidants in gluten-free bread production: Sources, technological and sensory aspects, enhancing strategies and constraints. *Antioxidants*, 13(2), (2024), 142, ISSN: 2076-3921, **M21a**, Food Science & Technology 18/141, IF 2023: 6.0. <https://doi.org/10.3390/antiox13020142>

Број хетероцитата: 1

Број коаутора: 4

Коригован број бодова: 8,33

4. Marijana Djordjević, **Miljana Djordjević**, Nikola Maravić, Vesna Teofilović, Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš. Processing of alfalfa seeds by convective hot air drying, vacuum drying and

germination: Proximate composition, techno-functional, thermal and structural properties evaluation. *Food Chemistry*, 402, (2023), 134300, ISSN: 0308-8146, **M21a**, Food Science & Technology 8/141, IF 2023: 8.5. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134300>
Број хетероцитата: 17

Рад у врхунском међународном часопису, M21 (8 бодова)

5. Boukaga Farmani, **Miljana Djordjević**, Somayeh Mohammadkhani, Marijana Djordjević. Assessing sugarcane molasses' bioactive compound content upon ultrasound-assisted hydroethanolic extraction at various pH values. *Agriculture*, 15(2), (2025), 158, ISSN: 2077-0472, **M21**, Agronomy 17/86, IF 2023: 3.3. <https://doi.org/10.3390/agriculture15020158>
Број хетероцитата: 0
6. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Nikola Maravić, Marina Šćiban, Dragana Šoronja-Simović, Marijana Djordjević. Modified sugar beet pulp and cellulose-based adsorbents as molasses quality enhancers: Assessing the treatment conditions. *LWT-Food Science and Technology*, 150, (2021), 111988, ISSN: 0023-6438, **M21**, Food Science & Technology 29/144, IF 2021: 6.056. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111988>
Број хетероцитата: 8

Рад у истакнутом међународном часопису, M22 (5 бодова)

7. Marijana Djordjević, Radosław Szychaj, Ewa Pejcz, **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Dragana Šoronja-Simović, Olivera Šimurina. Alfalfa seeds potential in enhancing wheat flour nutritional composition, rheological properties and technological quality of resulting standard and sourdough bread. *European Food Research and Technology*, 250 (10), (2024), 2515–2528, ISSN: 1438-2377, **M22**, Food Science & Technology 63/141, IF 2023: 3.0. <https://doi.org/10.1007/s00217-024-04554-4>
Број хетероцитата: 1
8. Boukaga Farmani, **Miljana Djordjević**, Samad Bodbodak, Kazem Alirezalu, Afshin Ghanbarpour. Powdered activated carbon treatment of sugar beet molasses for liquid invert sugar production: effects of storage time and temperatures. *Sugar Tech*, 24, (2022), 522–531, ISSN: 0972-1525, **M22**, Agronomy 43/89, IF 2022: 1.9. <https://doi.org/10.1007/s12355-021-01022-1>
Број хетероцитата: 4

Рад у међународном часопису, M23 (3 бода)

9. Biljana Cvetković, Olivera Šimurina, Nataša Đerić Ilić, Milana Matić, Jelena Mitrović, **Miljana Djordjević**, Miona Belović, Bojana Filipčev. The effect of thermal treatments on nutritional composition, bioactive compounds and texture of orange-fleshed sweet potato and pumpkin. *Journal of Food and Nutrition Research*, (2025), accepted manuscript, ISSN 1338-4260 (online), **M23**, Food Science & Technology 131/141, IF 2023: 0.6. <https://www.vup.sk/en/index.php?mainID=2&navID=34&version=2&volume=0&article=2381>
Број хетероцитата: 0
Број коаутора: 8

Коригован број бодова: 2,5

10. **Miljana Djordjević**, Rita Ambrus, Nikola Maravić, Senka Vidović, Dragana Šoronja-Simović, Jovana Petrović, Zita Šereš. Impact of short-time micronization on structural and thermal properties of sugar beet fibre and inulin. *Food Technology and Biotechnology*, 60(4) (2022), 543–555, ISSN: 1330-9862, **M23**, Food Science & Technology 94/142, IF 2022: 2.4. <https://doi.org/10.17113/ftb.60.04.22.7734>
Број хетероцитата: 1

Рад у националном часопису међународног значаја, М24 (3 бода)

11. Aleksandra R. Bajić, Jasna S. Mastilović, Biljana R. Cvetković, Renata M. Kovač, Dragana N. Ubiparip Samek, Marijana Z. Djordjević, **Miljana Z. Djordjević**, Danka M. Dragojlović. Changes in bioactive compounds stability and colour of functional plum spread during different storage conditions. *Food and Feed Research*, (2024), ISSN: 2217-5660, **M24**, Биотехнологија и пољопривреда. <http://dx.doi.org/10.5937/ffr0-53069>
Број хетероцитата: 0
Број коаутора: 8
Коригован број бодова: 2,5
12. Boukaga Farmani, **Miljana Djordjević**, Samad Bodbodak, Mehdi Younessi-Hamzekhanlu, Kazem Alirezalu. Combined enzymatic degradation of dextran and starch towards enhancement of the raw cane sugar juice filtration efficiency. *Acta Periodica Tehnologica*, 53, (2022), 206–214, ISSN: 1450-7188, **M24**, Биотехнологија и пољопривреда. <https://doi.org/10.2298/APT2253206F>
Број хетероцитата: 0
13. Szabolcs Halasi, **Miljana Djordjević**, Ferenc Kiss, Dragana Šoronja-Simović, Nikola Maravić, Olga Horvat, Žana Šaranović. Aligning nutrition knowledge and dietary habits of generation Z: Is there a room for improvement? *Food and Feed Research*, 48(1), (2021), 41–55, ISSN: 2217-5660, **M24**, Биотехнологија и пољопривреда. <http://dx.doi.org/10.5937/ffr48-30839>
Број хетероцитата: 2

М30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу, М34 (0,5 бода)

14. Biljana Cvetković, Jovana Kojić, Bojana Kokić, Miona Belović, Aleksandra Bajić, Ana Varga, **Miljana Djordjević**. Lactic acid fermentation of oil pumpkin (*Cucurbita pepo l. Var. Styriaca*) flesh: physico-chemical and microbiological characteristics. In: Book of Abstracts 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety" - FoodTech2024, Novi Sad, Serbia, 16-18 October 2024, p.7, ISBN 978-86-7994-063-6.
15. **Miljana Djordjević**, Marijana Djordjević, Biljana Cvetković, Miona Belović, Aleksandra Bajić,

Bojana Filipčev, Olivera Šimurina. The power of sour cherry pomace as an ingredient: nutritional profile and antioxidant activity affected by distinguishing drying methods. In: Book of Abstracts 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety" - FoodTech2024, Novi Sad, Serbia, 16-18 October 2024, p.43, ISBN 978-86-7994-063-6.

16. Marijana Djordjević, **Miljana Djordjević**, Zorica Tomičić, Elizabet Janić Hajnal, Biljana Cvetković, Miona Belović, Jelena Filipović. Gluten-free bread enriched with non-germinated and germinated alfalfa seed flour: assessment of nutrient content in relation to commercial counterparts. In: Book of Abstracts 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety" - FoodTech2024, Novi Sad, Serbia, 16-18 October 2024, p.156, ISBN 978-86-7994-063-6. <https://doi.org/10.5281/zenodo.14168043>
17. Marijana Djordjević, **Miljana Djordjević**, Radosław Szychaj, Ewa Pejcz, Elizabet Janić Hajnal, Biljana Cvetković, Olivera Šimurina. Sourdough technology as a strategy to enhance the appearance, texture, and sensory attributes of wheat bread containing non-germinated and germinated alfalfa seed. In: Book of Abstracts 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety" - FoodTech2024, Novi Sad, Serbia, 16-18 October 2024, p.157, ISBN 978-86-7994-063-6. <https://doi.org/10.5281/zenodo.14169518>
18. **Miljana Djordjević**, Marijana Djordjević, Alessandra Marti, Jelena Pavličević. Germinated alfalfa seed in wheat bread formulations: Tracking the protein structural changes by means of ATR-FTIR spectroscopy. In: Book of Abstracts 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety" - FoodTech2024, Novi Sad, Serbia, 16-18 October 2024, p.161, ISBN 978-86-7994-063-6. <https://doi.org/10.5281/zenodo.14054474>
19. Marijana Djordjević, **Miljana Djordjević**, Ewa Pejcz, Radosław Szychaj, Olivera Šimurina, Biljana Cvetković, Bojana Filipčev. Introducing alfalfa seed to bread-making – assessment of technological quality and sensory acceptability. In: Book of Abstracts 3rd UNIFood International Conference – UNIFood2024, Belgrade, Serbia, 28-29 June 2024, p.112, ISBN 978-86-7834-438-1. <https://doi.org/10.5281/zenodo.12591037>
20. Marijana Djordjević, **Miljana Djordjević**, Radosław Szychaj, Ewa Pejcz, Lidija Perović, Biljana Cvetković, Olivera Šimurina. Mineral profile of flours and blends containing germinated alfalfa seeds. In: Proceedings 29th International Symposium on Analytical and Environmental Problems (ISAEP), Szeged, Hungary, 13-14 November 2023, p.133, ISBN 978-963-306-963-9. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10201094>
21. Marijana Djordjević, **Miljana Djordjević**, Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš, Ivana Nikolić, Nikola Maravić. Appearance and texture of gluten-free bread containing non-germinated and germinated alfalfa seeds. In: Book of Abstracts, 2nd International Conference on Advanced Production and Processing - ICAPP, Novi Sad, Serbia, 20–22 October 2022, p. 89. ISBN 978-86-6253-160-5. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7326342>
22. Nikola Maravić, Dragana Šoronja Simović, **Miljana Djordjević**, Jovana Petrović, Biljana Pajin, Dušan Rakić, Tamaš Pletikosić, Zita Šereš. Separation of protein fraction from sugar beet leaves.

In: Book of Abstracts, 2nd International Conference on Advanced Production and Processing - ICAPP, Novi Sad, Serbia, 20–22 October 2022, p. 59. ISBN 978-86-6253-160-5. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7326398>

Број коаутора: 8

Коригован број бодова: 0,42

23. Nikola Maravić, Jelena Šurlan, Biljana Pajin, Dragana Šoronja Simović, Ivana Nikolić, **Miljana Đorđević**, Jovana Petrović, Zita Šereš. Nutritional value of sugar beet leaves. In: Book of Abstracts: Central European Congress on Food-CEFood, Čatež ob Savi 27–30 September 2022, p. 221. ISBN: 978-961-95942-0-9. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8129619>

Број коаутора: 8

Коригован број бодова: 0,42

24. Marijana Djordjević, **Miljana Djordjević**, Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš, Lidija Peić Tukuljac. Big opportunities for tiny seeds: Mineral composition, protein content and sensory properties of gluten-free bread enriched with non-germinated and germinated alfalfa seeds. In: International Web Conference on Food Choice & Eating Motivation, Viseu, Portugal, 19-20 May 2022, p. 79, ISBN: 978-972-8765-25-5. <https://doi.org/10.5281/zenodo.6641310>

25. Marijana Djordjević, **Miljana Djordjević**, Dragana Šoronja-Simović, Nikola Maravić, Zita Šereš. Hydration and oil binding properties of raw and germinated alfalfa seeds and sprouts as novel gluten-free ingredients. In: Book of Abstracts, International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy - ICOSTEE 2022, Szeged, Hungary, 24 March 2022, p. 129, ISBN 978-963-306-853-3. <https://doi.org/10.5281/zenodo.6641223>

M50 РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

Рад у водећем часопису националног значаја, M51 (2 бода)

26. Marijana Djordjević, **Miljana Djordjević**, Dragana Šoronja Simović, Ivana Nikolić, Zita Šereš. Delving into the Role of Dietary Fiber in Gluten-Free Bread Formulations: Integrating Fundamental Rheological, Technological, Sensory, and Nutritional Aspects. *Polysaccharides*, 3 (2022), 59–82, ISSN: 2673-4176, **M51**, IF 2023: 4.7. <https://doi.org/10.3390/polysaccharides3010003>

Број хетероцитата: 16

Број коаутора: 5

Коригован број бодова: 1,43

M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

Ново техничко решење примењено на националном нивоу, M82 (6 бодова)

27. Marijana Đorđević, **Miljana Đorđević**, Biljana Cvetković, Lidija Perović, Dejan Davidović, Jelena Tomić, Olivera Šimurina (2024). Brašno od proklijalog semena lucerke primenjeno u formulaciji pšeničnog hleba. Naučni institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu, PR "Zrno Dr i Laza" Niš. Usvojeno na 28. –oj redovnoj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva nauke, tehnološkog razvoja i inovacija Republike Srbije 24.05.2024.
28. Marijana Đorđević, **Miljana Đorđević**, Lidija Perović, Slađana Rakita, Ružica Tomičić, Dejan Davidović, Olivera Šimurina (2024). Pšenični hleb obogaćen brašnom semena lucerke. Naučni institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu, PR "Zrno Dr i Laza" Niš. Usvojeno na 28. –oj redovnoj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva nauke, tehnološkog razvoja i inovacija Republike Srbije 24.05.2024.

Битно побољшано техничко решење на националном нивоу, M84 (3 бода)

29. Biljana Cvetković, Jasmina Lazarević, Mirjana Penić, Miona Belović, Olivera Šimurina, Marijana Đorđević, **Miljana Đorđević**, Zorica Tomičić, Aleksandra Jovanović (2024). Voćni sok nutritivno obogaćen mikroalgama. Naučni institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu, Zdravo Produkt doo, Riđica, Republika Srbija. Usvojeno na 27. –oj redovnoj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva nauke, tehnološkog razvoja i inovacija Republike Srbije 24.04.2024.

Број коаутора: 9

Коригован број бодова: 2,14

30. Marijana Đorđević, Dejan Davidović, Dragan Veličković, Nebojša Milosavljević, Dragana Stanisavljević, Jovan Ćirić, **Miljana Đorđević** (2024). Proteinske pločice sa semenkama bundeve i lana. Naučni institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu, PR "Zrno Dr i Laza" Niš. Usvojeno na 26. –oj redovnoj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva nauke, tehnološkog razvoja i inovacija Republike Srbije 29.03.2024.

III АНАЛИЗА ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА КОЈИ КАНДИДАТКИЊУ КВАЛИФИКУЈУ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК

Тематско подручје научно-истраживачког рада кандидаткиње др Миљане Ђорђевић је прехранбено инжењерство - технологија хране биљног порекла у оквиру ког су примарна истраживања усмерена на технологију шећера и везане производе, док се у секундарна интересовања убраја развој нових пекарских производа побољшане хранљиве вредности укључивањем састојака биљног порекла и нових технологија производње као што је ЗД

штампа. Стога се научно-истраживачки рад кандидаткиње у поменутом тематском подручју може груписати у три сегмента и то:

- Испитивање споредних производа индустрије шећера и могућности њихове потенцијалне валоризације и побољшање технолошког процеса производње;
- Оптимизација процеса производње нових пекарских производа са неконвенционалним додацима биљног порекла у циљу побољшања хранљиве вредности и технолошког квалитета;
- Испитивање садржаја и активности биоактивних компоненти у сировинама и производима прехранбене индустрије.

У наставку је представљена анализа радова кандидаткиње према поменутиим сегментима истраживања.

1. ИСПИТИВАЊЕ СПОРЕДНИХ ПРОИЗВОДА ИНДУСТРИЈЕ ШЕЋЕРА И МОГУЋНОСТИ ЊИХОВЕ ПОТЕНЦИЈАЛНЕ ВАЛОРИЗАЦИЈЕ И ПОБОЉШАЊЕ ТЕХНОЛОШКОГ ПРОЦЕСА ПРОИЗВОДЊЕ

У оквиру овог сегмента истраживања проистекли су радови **M13 бр. 2**, **M21 бр. 6** (резултати из докторске дисертације) и **M22 бр. 8** чија је тематика испитивање могућности употребе природних материјала и споредних производа прехранбене индустрије као адсорбената, у нативном или модификованом облику, за потребе пречишћавања меласе чиме би се олакшало даље издвајање преостале сахарозе, бетаина и других присутних вредних компонената. У раду **M13 бр. 2** дат је свеобухватни преглед употребе бентонита као адсорпционог средстава у прехранбеној индустрији као и у пречишћавању меласе шећерне репе. Такође, у раду **M21 бр. 6** модификовани резанци шећерне репе и комерцијални целулозни адсорбенти испитивани су као адсорпциона средстава за везивање присутних несахарозних једињења у меласи шећерне репе при различитим условима третмана (рН, сува материја меласе, концентрација адсорбента) уз праћење промена у параметрима квалитета меласе (боја, мутноћа, садржај сахарозе). Додатно, рад **M22 бр. 8** за циљ је имао утврђивање оптималних концентрација активног угља као адсорбента и киселе хидролизе за добијање инвертног шећера из меласе шећерне репе. На овај начин дати су нови потенцијални правци валоризације пре свега меласе али и резанаца као споредних производа индустрије шећера. Даља могућност валоризације меласе испитана је у раду **M21 бр. 5** где су оптимизовани процесни параметри (рН вредност и удео етанола) при ултразвучној екстракцији различитих група биоактивних једињења из меласе са циљем максималне концентрације истих у добијеним екстрактима. Два претходно наведена рада резултат су вишегодишње сарадње кандидаткиње са колегама из Ирана.

Кроз радове **M13 бр. 1** и **M23 бр. 10** приближени су структура, постојећи и напредни поступци екстракције пектина из шећерне репе заједно са актуелним истраживањима у овој области као и утицај краткотрајне микронизације на промене у структурним и термичким карактеристикама влакана шећерне репе, респективно, оба везана за валоризацију резанаца.

Одређивањем нутритивне вредности лишћа шећерне репе (рад **M34 бр. 23**) и издвајањем новог нутритивно вредног састојка богатог протеинима из лишћа шећерне репе (рад **M34 бр. 22**) указано је и на потенцијал валоризације овог неискоришћеног ресурса.

У погледу побољшања технолошког процеса, рад **M24 бр. 12** приказује могућност унапређења ефикасности операције екстракције сировог сока шећерне трске применом комбинованог ензимског третмана за деградирање присутног декстрана и скроба.

2. ОПТИМИЗАЦИЈА ПРОЦЕСА ПРОИЗВОДЊЕ НОВИХ ПЕКАРСКИХ ПРОИЗВОДА СА НЕКОНВЕНЦИОНАЛНИМ ДОДАЦИМА БИЉНОГ ПОРЕКЛА У ЦИЉУ ПОБОЉШАЊА ХРАНЉИВЕ ВРЕДНОСТИ И ТЕХНОЛОШКОГ КВАЛИТЕТА

Други сегмент истраживања кандидаткиње обухвата карактеризацију неконвенционалних додатака биљног порекла и њихову употребу у рецептури пекарских производа побољшане хранљиве вредности, пре свега пшеничног хлеба и безглутенског хлеба. Утицај додатака на реолошке карактеристике теста такође је обухваћен у овом сегменту.

На процени хемијског састава, техно-функционалних, термичких и структурних својстава брашна семена луцерке након клијања, конвективног и вакуум сушења кандидаткиња је радила са групом аутора у радовима **M21a бр. 4** и **M34 бр. 25**. У наставку истраживања са колегама из Пољске, претходно окарактерисано брашно семена луцерке као и кисело тесто брашна семена луцерке употребљено је као додатак у рецептури пшеничног хлеба у различитом уделу и испитан је утицај на промене у секундарној структури протеина, нутритивној вредности укључујући садржај минерала, технолошком квалитету и сензорској прихватљивости добијеног пшеничног хлеба (радови **M22 бр.7.**, **M34 бр. 17, 18, 19, 20**). На основу резултата поменутих истраживања, проистекла су и два техничка решења, радови **M82 бр. 27 и 28**.

Безглутенски производи дефицитарни су у погледу садржаја протеина, влакана, микронутријената и биоактивних једињења. Стога, са коауторима у радовима **M21a бр. 3** и **M51 бр. 26** кандидаткиња сумира досадашње стање у погледу испитивања утицаја додатака богатих биоактивним једињењима и влакнима са аспекта фундаменталне реологије, технолошког квалитета, сензорске прихватљивости и нутритивне вредности. Детаљан приказ до сада коришћених додатака биљног порекла са антиоксидативним особинама у производњи безглутенског хлеба, методе детекције ових једињења и испољени ефекат на технолошки квалитет и сензорску прихватљивост производа сумиран је у прегледном раду **M21a бр. 3**. Такође, свеобухватни преглед коришћених састојака биљног порекла богатих влакнима са испољеним утицајем на сам квалитет и хранљиву вредност производа и приказом утицаја на реолошка својства безглутенског теста обрађен је у раду **M51 бр. 26**. Упоредо, кандидаткиња са групом аутора истражује утицај различитих количина неклијалог и проклијалог семена луцерке у сировинском саставу на квалитет, сензорску прихватљивост и нутритивну вредност безглутенског хлеба у радовима **M34 бр. 16, 21, 24**.

3. ИСПИТИВАЊЕ САДРЖАЈА И АКТИВНОСТИ БИОАКТИВНИХ КОМПОНЕНТИ У СИРОВИНАМА И ПРОИЗВОДИМА ПРЕХРАМБЕНЕ ИНДУСТРИЈЕ

У оквиру трећег сегмента истраживања кандидаткиња се детаљније бави одређивањем садржаја различитих класа биоактивних једињења и утврђивањем њихове антиоксидативне активности и то у пекарским производима, споредним производима индустрије шећера и индустрије прераде воћа, као и различитим сировинама биљног порекла.

Укључивање новог неконвенционалног додатка у рецептуру хлеба са собом уноси и разноврсност у погледу биоактивних компонената. Стога, кандидаткиња са коауторима у раду **M21a бр. 3** даје преглед класификације биоактивних компонената, механизме њиховог антиоксидативног деловања и до сада коришћених метода за одређивање њиховог укупног садржаја као и појединачног садржаја у безглутенском хлебу. Додатно, у раду **M22 бр. 7**, садржај укупних фенолних једињења и њихова антиоксидативна активност испитана је у пшеничном хлебу након додатка брашна неклијалог и проклијалог семена луцерке.

У раду **M21 бр. 5** из меласе као извора богатог биоактивним једињењима кандидаткиња испитује издвајање различитих класа биоактивних једињења након ултразвучне екстракције хидроетанолним растварачем са различитим уделом етанола и при различитим рН вредностима са циљем изналажења оптималних услова екстракције за добијање екстракта богатог фенолима, флавоноидима, антоцијанима и танинима. Поред тога, у радовима **M24 бр. 11**, **M34 бр. 15** и **M84 бр. 29** теме су одређивање садржаја биоактивних једињења, њихова индивидуална карактеризација и испољена антиоксидативна активност у производима и споредним производима индустрије воћа, конкретно у џему од шљива са додатком покожице шљиве, тропу вишње и воћном соку вишње са додатком спинулине.

Такође, са групом коаутора у раду **M23 бр. 9** кандидаткиња испитује утицај различитих термичких третмана на садржај макронутријената и укупних каротеноида, α -токоферола и L-аскорбинске киселине у батату и бундеви и промене у текстури ових плодова.

На основу анализе објављених радова може се закључити да целокупни научно-истраживачки рад кандидаткиње, верификован објављеним и реферисаним радовима, припада научној области и дисциплини за коју се предлаже избор у научно звање.

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

Цитираност научних радова кандидаткиње др Миљане Ђорђевић изражена је према цитатној и индексној бази Scopus на дан 24.01.2025. за период 2016 - 2025. године (прилог 5). За 19 индексираних публикација забележен је 151 цитат од чега 120 хетероцитата, 5 коцитата и 26 самоцитата као и Хиршов индекс 7.

Анализа броја хетероцитата, коцитата и самоцитата по раду, Хиршов индекс, као и детаљан списак радова у којима су цитирани радови кандидаткиње дат је у прилогу 5.

V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТКИЊЕ

1. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОМ РАДУ

(Награде и признања за научни рад додељене од стране релевантних научних институција и друштава; уводна предавања на научним конференцијама и друга предавања по позиву; чланства у одборима међународних научних конференција; чланства у одборима научних друштава; чланства у уређивачким одборима часописа, уређивање монографија, рецензије научних радова и пројеката)

1.1 Награде и признања за научни рад додељене од стране релевантних научних институција и друштва

- Стипендиста - докторанд Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије у периоду од 2015. до 2018. године.

1.2. Чланства у уређивачким одборима часописа и рецензије научних радова и пројеката

Кандидаткиња др Миљана Ђорђевић поседује два верификована учешћа у уређивачком одбору међународних научних часописа и то (прилог 6):

- *Processes* (M22, MDPI) као гостујући уредник специјалног издања, период 2024–2025, https://www.mdpi.com/journal/processes/special_issues/603S6JX31H
- *Food Technology and Biotechnology* (M22, University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology) као уредник за област, период 2020.

У досадашњем научно-истраживачком раду, кандидаткиња др Миљана Ђорђевић рецензирала је 60 научних публикација за 16 међународних часописа (према ORCID идентификатору, <https://orcid.org/0000-0002-3806-5876>) и 1 научни рад са међународне научне конференције, период 2018–2024 (прилог 6).

Рецензије кандидаткиње у међународним научним часописима **након** избора у звање научни сарадник, период 2021–2024 (прилог 6):

- Applied Sciences (M22), 9 радова;
- Beverages, 1 рад;
- Biology and Life Sciences Forum, 1 рад;
- Fermentation (M22), 1 рад;
- Food Bioscience (M21), 2 рада;
- Foods (M21), 10 радова;
- FoodTech2024 Congress, 1 рад, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду;
- Gastronomy, 1 рад;
- Horticulturae (M21), 2 рада;
- International Journal of Food Science & Technology (M22), 3 рада;
- Journal of Food Engineering (M21), 1 рад;
- Journal of Food Processing and Preservation (M23), 1 рад;
- Molecules (M22), 2 рада;
- Nutrients (M21), 1 рад;
- Processes (M22), 2 рада.

Рецензије кандидаткиње у међународним научним часописима **до** избора у звање научни сарадник, период 2018-2020 (прилог 6):

- Indonesian Journal of Chemistry, 1 рад.
- Journal of Agricultural Science and Technology (M22), 1 рад;
- Journal of Food Processing and Preservation (M23), 1 рад;
- Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy (M21), 1 рад.

2. АНГАЖОВАНОСТ У РАЗВОЈУ УСЛОВА ЗА НАУЧНИ РАД, ОБРАЗОВАЊУ И ФОРМИРАЊУ НАУЧНИХ КАДРОВА

(Допринос развоју науке у земљи; менторство при изради мастер, магистарских и докторских радова, руковођење специјалистичким радовима; педагошки рад; међународна сарадња; организација научних скупова)

2.1 Допринос развоју науке у земљи

Допринос развоју науке у земљи и њеној популаризацији кандидаткиња др Миљана Ђорђевић пружила је учешћем на Међународном Фестивалу науке и образовања Универзитета у Новом Саду 2016., 2017., и 2019. године (прилог 3). Такође, тренутне тенденције у свету у погледу развоја прехранбене индустрије као и знање стечено при учешћу на међународним радионицама (EIT Food, 2019, 2021, 2022) (прилог 3), скуповима и студијским боравцима (прилог 4) кандидаткиња је пренела на национални ниво кроз стручна предавања и дискусију са колегама.

2.2 Педагошки рад

Током школске 2019/2020. године кандидаткиња је ангажована на извођењу показних лабораторијских вежби на предмету Заштита околине у прехранбеној индустрији при основним академским студијама на студијском програму Инжењерство угљенохидратне хране, Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

Током школске 2015/2016. кандидаткиња је учествовала у припреми и реализацији експеримената као и обради резултата мастер рада, реализованог на предмету Технологија шећера при студијском програму Инжењерство угљенохидратне хране Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

Током школске 2015/2016. године кандидаткиња је била ангажована на извођењу рачунских вежби на предмету Заштита околине у прехранбеној индустрији при основним академским студијама на студијском програму Инжењерство угљенохидратне хране, Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

2.3 Међународна сарадња

Кандидаткиња има активну сарадњу са колегама из иностранства у погледу експерименталног рада, писања заједничких публикација и предлога пројеката, у периоду од 2022. до данас (након избора у звање научни сарадник) и то:

- из Пољске (радови M21a бр. 3, M22 бр. 7, M34 бр. 17, 19 и 20),
- Ирана (радови M21 бр. 5, M22 бр. 8 и M24 бр. 12),
- Мађарске (рад M23 бр. 10),

- Италије (рад МЗ4 бр. 18) и
- Немачке (предлог пројекта).

Кандидаткиња је учествовала у писању и пријави предлога за један међународни билатерални пројекат који је у поступку евалуације:

- 2024 - co-financing of scientific and technological cooperation between the Republic of Serbia and the Federal Republic of Germany for the period 2025–2026 Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије; у својству члана истраживачког тима.

Кандидаткиња је учествовала у писању и пријави предлога за три међународна билатерална пројекта који нису одобрени за финансирање:

- 2024 - ITALY–SERBIA SCIENCE AND TECHNOLOGY COOPERATION “Research staff exchange” период 2024–2026, Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије; у својству руководиоца.
- 2024 - програм ДИЈАСПОРА 2023, Фонда за науку Републике Србије, као координатор радног пакета WP1;
- 2023 - КОНКУРС Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије (НИТРА) и Савета за научнотехнолошка истраживања Турске (Tübitak), као члан истраживачког тима.

Кандидаткиња је тренутно укључена у међународни пројекат COST action CA23107 – „Network for Evidence Synthesis in the Agri-Food Sector (EU-NESA)“, као члан радне групе WG1, трајање 01.10.2024. – 30.09.2028.

Кандидаткиња се усавршавала током студијских боравака у (прилог 4):

- Хрватској, студијски боравак на Прехрамбено-технолошком факултету Осиек, Универзитета Josip Juraj Strossmayer у Осиеку, Осиек, Хрватска на департману за Примењену хемију и екологију у оквиру CEEPUS мреже CIII-HR-0306-15-2223 „For Safe and Healthy Food in Middle-Europe“ 01.03.2023.-01.04.2023.
- Хрватској, студијски боравак на Прехрамбено-технолошком факултету Осиек, Универзитета Josip Juraj Strossmayer у Осиеку, Осиек, Хрватска на департману за Примењену хемију и екологију у оквиру CEEPUS мреже CIII-HR-0306-15-2223 „For Safe and Healthy Food in Middle-Europe“ 15.11.2022.-15.12.2022.
- Мађарској, студијски боравак на Универзитету Szent István, Геделе (Gödöllő), Мађарска на департману за Прехрамбено инжењерство у оквиру CEEPUS мреже CIII-HR-0360-11-1819 „For Safe and Healthy Food in Middle-Europe“ 01.04.2019.-31.04.2019.

Такође, узела је учешће у неколико међународних радионица и школа организованих под покровитељством Европског института за иновације и технологију у области хране (EIT Food) како на лицу места тако и онлајн (прилог 3):

- 09.мај-24. јун 2022., EIT FOOD NPD Skills-learn through experience workshop у организацији Факултета за менаџмент, Универзитета у Варшави, Пољска;
- 3. септембар-1. октобар 2021., EIT Food RIS Summer School in Targeted Nutrition у организацији Institute of Animal Reproduction and Food Research of the Polish Academy of Sciences;
- 23–29. мај 2019., EIT Food RIS Venturing School 2019 у Олштину, Пољској, у организацији Institute of Animal Reproduction and Food Research of the Polish Academy of Sciences.

Кандидаткиња је од децембра 2024.-те године именована за Ерасмус+ административног координатора на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду за академску мобилност на Универзитету у Новом Саду (прилог 7).

3. ОРГАНИЗАЦИЈА НАУЧНОГ РАДА

(Руковођење пројектима, потпројектима и задацима; технолошки пројекти, патенти, иновације и резултати примењени у пракси; руковођење научним и стручним друштвима; значајне активности у комисијама и телима Министарства за науку и технолошки развој и телима других министарстава везаних за научну делатност; руковођење научним институцијама)

3.1 Руковођење пројектима, потпројектима и задацима

Руковођење националним пројектима (прилог 8):

- 01.06.2024. – 31.05.2025. „Напредна формулација чајног кекса на бази тропа вишње: Интегрисање нутритивног обогаћења и 3Д штампе“ - CheTea3D, бр. 12928, у оквиру програма Доказ концепта Фонда за науку Републике Србије.

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

Учешће кандидаткиње као истраживача на националним пројектима:

Програми Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије

- 2024 - Програм Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије 451-03-66/2024-03/200222, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду;
- 2023 - Програм Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду - 451-03-68/2023-14/200134 и Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду - 451-03-47/2023-01/200222;
- 2022 - Програм Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду - 451-03-68/2022-14/200134;
- 2021 - Програм Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду - 451-03-68/2021-14/200134;
- 2020 - Програм Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду - 451-03-68/2020-14/200134;
- 2015-2019 Национални пројекат “Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица” (ТР 31014), финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, руководиоца пројекта проф. др Биљана Пајин.

Пројекти Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине (прилог 8)

- 28.04.2024. – 28.04.2025 „Повећање асортимана безглутенског хлеба на територији АП Војводине употребом семена луцерке као одрживог биљног адитива“, бр. 000858196 2024 09418 003 000 000 001 04 003, краткорочни пројекат Покрајинског секретаријата за

високо образовање и научно истраживачку делатност Аутономне покрајине Војводине, члан истраживачког тима, руководилац пројекта др Маријана Ђорђевић.

Учешће кандидаткиње као истраживача на међународним пројектима (прилог 8):

- 01.10.2024. – 30.09.2028. COST action CA23107 – „Network for Evidence Synthesis in the Agri-Food Sector (EU-NESA)“, члан радне групе WG1.

Техничка решења:

У досадашњем раду, кандидаткиња је аутор или коаутор осам техничких решења од којих су у периоду од избора у звање научни сарадник до данас усвојена четири. Израђена техничка решења (2 категорије М82 и 2 категорије М84) проистекла су из резултата научно-истраживачког рада који имају потенцијал за комерцијализацију. Кандидаткиња је дала свој допринос у експерименталном раду, концептуализацији и писању наведених техничких решења.

4. КВАЛИТЕТ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

(Утицајност; параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова; ефективни број радова и број радова нормиран на основу броја коаутора; степен самосталности и степен учешћа у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству; допринос кандидата реализацији коауторских радова; значај радова)

4.1 Утицајност

Утицајност оригиналних научних радова чији је кандидаткиња др Миљана Ђорђевић аутор или коаутор, може се исказати укупним бројем цитата и хетероцитата (прилог 5). Цитираност научних радова кандидаткиње преузета је из индексне и цитатне базе Scopus као и Хиршов индекс за период од 2016. до 2025. године где се за 19 индексираних публикација бележи 151 цитат од чега 120 хетероцитата, 5 коцитата и 26 самоцитата док је Хиршов индекс кандидаткиње 7 (h-index 7).

Издвојена цитираност кандидаткиње за радове категорије М20 и М51 објављене у периоду након одлуке о избору у звање научни сарадник до данас приказана је на основу података из цитатне и индексне базе Scopus (прилог 5):

- Рад М21а бр. 3 - 1 хетероцитат
- Рад М21а бр. 4 - 17 хетероцитата
- Рад М21 бр. 6 - 8 хетероцитата
- Рад М22 бр. 7 - 1 хетероцитат
- Рад М22 бр. 8 - 4 хетероцитата
- Рад М23 бр. 10 - 1 хетероцитат
- Рад М24 бр. 13 - 2 хетероцитата
- Рад М51 бр. 26 - 16 хетероцитата

4.2 Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

Објављени оригинални научни радови кандидаткиње др Миљане Ђорђевић у међународним научним часописима и националним часописима међународног значаја (категорија M20) у периоду након одлуке о избору у звање научни сарадник до данас могу се сврстати у следеће научне области:

Food Science & Technology:

- 2 рада M21a **бр. 3** (*Antioxidants*, 18/141, IF 2023: 6.0) и **бр. 4** (*Food Chemistry*, 8/141, IF 2023: 8.5);
- 1 рад M21 **бр. 6** (*LWT-Food Science and Technology*, 29/144, IF 2021: 6.056);
- 1 рад M22 **бр. 7** (*European Food Research and Technology*, 63/141, IF 2023: 3.0);
- 2 рад M23 **бр. 9** (*Journal of Food and Nutrition Research*, 131/141, IF 2023: 0.6) и **бр. 10** (*Food Technology and Biotechnology*, 94/142, IF 2022: 2.4).

Agonomy:

- 1 рад M21 **бр. 5** (*Agriculture*, 17/86, IF 2023: 3.3.);
- 1 рад M22 **бр. 8** (*Sugar Tech*, 43/89, IF 2022: 1.9).

Биотехнологија и пољопривреда:

- 3 рада M24 **бр. 11** и **13** (*Food and Feed Research*), **бр. 12** (*Acta Periodica Tehnologica*).

Преглед научних области и међународних научних часописа у којима су цитирани оригинални научни радови кандидаткиње др Миљане Ђорђевић дат је у прилогу 5.

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

Из досадашњег научно-истраживачког рада кандидаткиње др Миљане Ђорђевић проистекло је 58 научних публикација, у склопу испод наведених категорија:

- 4 резултата категорије M10 (2 поглавља у монографијама M13, 2 поглавља у монографијама M14),
- 19 резултата категорије M20 (3 рада M21a, 5 радова M21, 3 рада M22, 4 рада M23, 4 рада M24),
- 21 резултат категорије M30 (3 саопштења M33, 18 саопштења M34),
- 1 резултат категорије M40 (поглавље у монографији M45),
- 4 резултата категорије M50 (3 рада M51, 1 рад M52),
- одбрањена докторска дисертација (M71),
- 8 резултата категорије M80 (4 техничка решења M82, 1 техничко решење M83, 3 техничка решења M84).

У периоду након стицања звања научни сарадник, кандидаткиња је објавила и саопштила 30 научних публикација и то следећих категорија:

- 2 резултата категорије М10 (2 поглавља у монографијама М13),
- 11 резултата категорије М20 (2 рада М21а, 2 рада М21, 2 рада М22, 2 рада М23 и 3 рада М24),
- 12 резултата категорије М30 (12 саопштења М34),
- 1 резултат категорије М50 (1 рад М51),
- 4 резултата категорије М80 (2 техничка решења М82, 2 техничка решења М84).

Објављени оригинални научни радови кандидаткиње припадају групи експерименталних и теоријских радова у области биотехничких наука.

Просечан број аутора по научној публикацији за целокупну библиографију је 6,7, док је након стицања звања научни сарадник 6,36. Кориговање броја бодова на основу броја аутора за објављене научне публикације након избора у звање научни сарадник спроведено је код теоријских радова М21а бр. 3 и М51 бр. 26 као и експерименталних радова М23 бр. 8, М24 бр. 11, М34 бр. 22 и бр. 23, и М84 бр. 29 будући да је на наведеним публикацијама број аутора већи од 3 односно 7, респективно, што је приказано у секцији II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ, ПРИКАЗ НАУЧНЕ КОМПЕТЕНТНОСТИ КАНДИДАТКИЊЕ за период након датума седнице наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад на којој је именована комисија за оцену испуњености услова за избор у звање научни сарадник (ПРАВИЛНИК о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159 од 30. децембра 2020. и бр. 14 од 20. фебруара 2023.)).

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

Од укупног броја оригиналних научних публикација објављених након стицања звања научни сарадник (30), кандидаткиња др Миљана Ђорђевић је први аутор 2 монографска поглавља (М13 бр. 1 и 2), 2 оригинална научна рада (рад категорије М21 бр. 6 и рад категорије М23 бр. 10) и 2 саопштења са међународног скупа штампана у изводу (М34 бр. 15 и 18). Кандидаткиња је као аутор одговоран за преписку у периоду од претходног избора руководила при објављивању 2 монографска поглавља (М13 бр. 1 и 2), као и 6 оригиналних научних радова у међународним и националним часописима (2 рада М21 бр. 5 и 6, 1 рад М22 бр. 8, 2 рада М23 бр. 9 и 10, 1 рад М24 бр. 12).

Од 30 оригиналних научних публикација остварених у овом изборном периоду, кандидаткиња је објавила 9 као резултат директне сарадње са колегама из иностраних институција, како на експерименталном раду тако и при обради резултата и писању радова, и то:

- Пољске (М21а бр. 3, М22 бр. 7, М34 бр. 17, 19, 20) - Institute of Animal Reproduction and Food Research of the Polish Academy of Sciences, Wroclaw University of Environmental and Life sciences, и Wroclaw University of Economics;
- Ирана (М21 бр. 5, М22 бр. 8, М24 бр. 12) - Ahar Faculty of Agriculture and Natural Resources, University of Tabriz; и
- Италије (М34 бр. 18) - Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences (DeFENS), Università degli Studi di Milano.

Преосталих 20 научних резултата проистекло је из научно-истраживачког рада са колегама на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду где је кандидаткиња тренутно запослена и колегама са Технолошког факултета Нови Сад у оквиру програма финансираних од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије.

Додатно, кандидаткиња успешно руководи административним и експерименталним делом националног пројекта по програму Доказ концепта Фонда за науку Републике Србије. Такође, успешна је у координацији целокупног процеса сарадње са колегама из иностранства, од осмишљавања и предлога идеје, проналажења реномираног иностраног партнера до заједничке пријаве предлога пројекта билатералне сарадње.

4.5 Допринос кандидата реализацији коауторских радова

Као коаутор, др Миљана Ђорђевић активно је учествовала у осмишљавању експерименталног плана, експерименталном раду, статистичкој обради експерименталних резултата, писању оригиналних научних радова, као и руковођењу током процеса њиховог објављивања што је верификовано одговарајућим изјавама о доприносу за ауторство (CRediT author statement) у сваком од објављених радова. На тај начин, кандидаткиња је дала свој научни допринос кроз израду и објављивање оригиналних високо ранжираних и квалитетних коауторских радова.

4.6 Значај радова

Значај научно-истраживачког рада кандидаткиње др Миљане Ђорђевић усмереног ка потпуном искоришћењу и валоризацији споредних производа индустрије шећера пре свега меласе и екстрахованих резанаца, огледа се у примени нових поступака пречишћавања меласе употребом природних и по околинду нешкодљивих адсорбената и издвајању вредних компоненти из наведених споредних производа (биоактивних материја и пектина). Стога, проистекли оригинални научни радови значајан су допринос досадашњим научним истраживањима у области технологије шећера и употпуњују оскудну научну литературу по питању испитиване проблематике.

Такође, укључивањем неконвенционалних сировина биљног порекла које су извор протеина, влакана и биоактивних једињења у рецептуру нових пекарских производа, кандидаткиња у значајној мери даје допринос у потенцијалном повећању асортимана пекарских производа побољшане нутритивне вредности.

VI АНАЛИЗА ДО 5 НАЈЗНАЧАЈНИЈИХ НАУЧНИХ ОСТВАРЕЊА У ПЕРИОДУ ОД ПОСЛЕДЊЕГ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ

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

1. Поглавље у монографији међународног значаја (M13) реномираног издавача Springer Nature, рад бр. 1 у библиографији радова где је кандидаткиња први аутор а које сумира структуру, особине, поступке екстракције и примену пектина из шећерне репе;

2. Прегледни рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a) *Antioxidants*, рад бр. 3 у библиографији радова који је резултат међународне сарадње са колегиницама из Пољске и где је кандидаткиња други коаутор а у коме су сумирана досадашња истраживања са аспекта употребе додатка богатих биоактивним једињењима у рецептури безглутенског хлеба, употребљених метода детекције активности биоактивних једињења и испољеног ефекта на технолошки квалитет, сензорску прихватљивост и нутритивну вредност производа;
3. Оригинални научни рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a) *Food Chemistry*, рад бр. 4 у библиографији радова, који бележи 17 хетероцитата и где је кандидаткиња други коаутор а чија је тематика испитивање утицаја биопроцесуирања и термичког процесуирања на нутритивне, структурне, техно-функционалне и термичке карактеристике луцерке као нутритивно вредне сировине са потенцијалом примене у пекарским производима;
4. Оригинални научни рад у врхунском међународном часопису (M21) *LWT-Food Science and Technology*, рад бр. 6 у библиографији радова, који бележи 8 хетероцитата и резултат је докторске дисертације кандидаткиње у којој је испитана могућност употребе резанаца шећерне репе и комерцијалних целулозних адсорбента, у модификованом облику, за потребе пречишћавања меласе чиме би се олакшало даље издвајање преостале сахарозе, бетаина и других присутних вредних компонената;
5. Оригинални научни рад у истакнутом међународном часопису (M22) *Sugar Tech*, најбоље рангираном часопису за област технологија шећера, рад бр. 8 у библиографији радова, који бележи 4 хетероцитата и резултат је међународне сарадње са колегама из Ирана са темом оптимизације концентрација активног угља као адсорбента и киселе хидролизе са циљем добијања инвертног шећера из меласе шећерне репе, а где је кандидаткиња други коаутор.

VII НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Након стицања звања научни сарадник кандидаткиња је у својству аутора или коаутора објавила два монографска поглавља у књигама међународног значаја, два рада у међународном часопису изузетних вредности, два рада у врхунском међународном часопису, два рада у истакнутом међународном часопису, два рада у међународном часопису, три рада у националном часопису међународног значаја, један рад у врхунском часопису националног значаја, дванаест саопштења са међународних скупова штампаних у изводу, два нова техничка решења примењена на националном нивоу и два битно побољшана техничка решења на националном нивоу. У целокупном научно-истраживачком раду кандидаткиња је остварила 120 хетероцитата за 19 публикација и Хиршов индекс 7 (h index – 7) (Scopus).

Научно-истраживачки рад кандидаткиње на основу прегледа објављених радова и саопштења након стицања звања научни сарадник може се груписати у три сегмента и то:

- Испитивање споредних производа индустрије шећера и могућности њихове потенцијалне валоризације и побољшање технолошког процеса производње;
- Оптимизација процеса производње нових пекарских производа са неконвенционалним додацима биљног порекла у циљу побољшања хранљиве вредности и технолошког квалитета;
- Испитивање садржаја и активности биоактивних компоненти у сировинама и производима прехрамбене индустрије.

Од јуна 2024.-те године др Миљана Ђорђевић је руководилац пројекта „Напредна формулација чајног кекса на бази тропа вишње: Интегрисање нутритивног обогаћења и 3Д штампе“ - CheTea3D“ по програму Доказ концепта Фонда за науку Републике Србије (бр. 12928). Поред тога, у периоду од 2022 до 2025.-те године кандидаткиња је у својству руководиоца, координатора радног пакета или члана истраживачког тима, учествовала у подношењу два предлога пројекта Фонду за науку Републике Србије (програм ПРИЗМА, програм ДИЈАСПОРА 2023), три предлога пројекта билатералне сарадње (Италија, Немачка, Турска) Министарству науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије као и реализацији једног краткорочног пројекта Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине и COST Акције CA23107 – „Network for Evidence Synthesis in the Agri-Food Sector (EU-NESA)“. Посебно се може истаћи да кандидаткиња остварује успешну сарадњу са колегама из иностранства како кроз пријаве предлога пројекта тако и објављивањем заједничких радова показујући способност организације и тимског рада. Додатно, кандидаткиња је од јула 2024.-те године гостујући уредник специјалног издања часописа Processes (M22, MDPI) а у периоду од стицања звања научни сарадник спровела је 60 рецензија научних публикација за међународне научне часописе различитих издавача.

VIII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНОГ АНГАЖОВАЊА И ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

Индекс компетентности				
Врста резултата	Вредност резултата	Број резултата	Укупан број бодова	Коригован број бодова*
M13 Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику међународног значаја	7	2	14	14
M21a Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	2	20	18,33
M21 Рад у врхунском међународном часопису	8	2	8	16
M22 Рад у истакнутом међународном часопису	5	2	10	10
M23 Рад у међународном часопису	3	2	6	5,5
M24 Рад у националном часопису међународног значаја	3	3	9	8,5
M34 Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	12	6	5,83
M51 Рад у врхунском часопису националног значаја	2	1	2	1,43
M82 Ново техничко решење примењено на националном нивоу	6	2	12	12
M84 Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	3	2	6	5,14
УКУПНО				96,73

*Корекција броја бодова за теоријске радове на којима је број коаутора већи од 3 изведена је на основу критеријума $K/(1+0,2(n-3))$ док је корекција броја бодова за експерименталне радове на којима је број аутора већи од 7, изведена на основу критеријума $K/(1+0,2(n-7))$, где је К вредност резултата, а n број аутора.

У односу на критеријуме за избор вишег научног сарадника за техничко-технолошке и биотехничке науке	Потребно	Потребно за превремени избор	Реализовано
Укупно	50	75	96,73
Обавезни (1) M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	40	60	90,90
Обавезни (2) M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	22	33	66,97
Од чега у категоријама M21+M22+M23	11	16,5	49,83
Од чега у категоријама M81-85+M90-96+M101-103+M108	5	7,5	17,14

IX ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

На основу приказане структуре индикатора научне компетентности (M10-M80) за период након стицања звања научни сарадник као и библиографије кандидаткиње у периоду до избора у звање научни сарадник, са укупно 4 резултата категорије M10, 19 резултата категорије M20 и 8 техничких решења из категорије M80 може се закључити да досадашњи научно-истраживачки рад кандидаткиње даје квалитетан и континуалан научни допринос области прехранбеног инжењерства.

Са оствареним индексом компетентности 96,73 на основу објављених 18 публикација и 12 саопштења у периоду након стицања звања научни сарадник, кандидаткиња у потпуности испуњава постављене квантитативне услове за стицање звања виши научни сарадник. Уз наведене квантитативне показатеље, др Миљана Ђорђевић задовољава и велики број квалитативних показатеља научне компетентности што указује на комплетног научног радника способног да допринесе унапређењу научне области којом се бави како самостално тако и у сарадњи са колегама из иностраних институција.

Квалитет научно-истраживачког рада кандидаткиње огледа се како у параметрима квалитета часописа у којима објављује своја истраживања тако и цитираношћу радова кандидаткиње са укупно 151 цитатом (120 хетероцитата, 5 коцитата и 26 самоцитата) и Хиршовим индексом 7. Као млади експерт у својој области препозната је и од стране научне заједнице чему сведоче бројне рецензије радова за међународне часописе и активност у својству уредника.

Изражена оригиналност, самосталност, поузданост и несебично залагање у досадашњем раду кандидаткиње др Миљане Ђорђевић указују на изражен афинитет ка научно-истраживачком раду и уз претходно наведене квантитативне и квалитативне резултате показатељ су комплетно оформљеног самосталног научног радника.

X МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

На основу разматрања пријавне документације кандидаткиње, анализе њеног научно-истраживачког рада и доприноса у области биотехничких наука и ужој научној дисциплини квалитет и безбедност хране биљног порекла, Комисија оцењује да је **др Миљана Ђорђевић** изузетно посвећен, компетентан и свестран научни радник, који је задовољио све услове да буде превремено изабран у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК** за научну дисциплину Технологија биљних производа, ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла, те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да упуту предлог Министарству науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије за избор кандидаткиње у звање виши научни сарадник, а републичкој Комисији за стицање научних звања да тај избор и потврди.

XI ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК

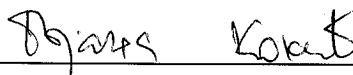
На основу изложеног, а имајући у виду критеријуме за стицање научних звања, Комисија једногласно констатује да др Миљана Ђорђевић испуњава све услове за превремени избор у звање виши научни сарадник те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да утврди предлог за избор кандидата

др Миљане Ђорђевић

у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК** за научну област Биотехничке науке, научну грану Прехрамбено инжењерство, научну дисциплину Технологија биљних производа, ужу научну област Квалитет и безбедност хране биљног порекла и да исти достави Матичном научном одбору за биотехнологију и пољопривреду и Комисији за стицање научних звања Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, на потврду.

У Новом Саду 11.02.2025.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ



др Бојана Кокић, виши научни сарадник,

Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду,
председник



др Бојана Филипчев, научни саветник,

Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан



проф. др Весна Вучуровић, ванредни професор,

Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан