



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 МАРИЈАНЕ 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 и чланова 79-84 и 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 Маријане 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 избор у 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. године, 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. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан;
3. Др Јелена Томић, виши научни сарадник у области биотехничких наука - пољопривреда, изабрана у звање 21.10.2021. године, Институт за воћарство у Чачку, 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 Маријане Ђорђевић, Комисија Научном већу Института подноси следећи

ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу **др Маријане 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

Маријана, Зоран, Ђорђевић

Датум, место и држава рођења

05.09.1990., Пирот; Србија

ПОДАЦИ О САДАШЊЕМ И ПРЕТХОДНОМ ЗАПОСЛЕЊУ

Установа, факултет, универзитет или фирма, 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,

Прехрамбено инжењерство - Инжењерство угљенохидратне хране

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

2009–2013, „Функционална улога прехранбених влакана“, просечна оцена 9,46

Универзитет, факултет, студијски програм мастер академских студија

Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад,

Прехрамбено инжењерство - Инжењерство угљенохидратне хране

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

2013–2014, „Дефинисање квалитета влакана шећерне репе намењених изради хлеба побољшане нутритивне вредности“, просечна оцена 10,00

Универзитет, факултет, студијски програм докторских студија

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

Година уписа, завршетка докторских студија и просечна оцена

2014–2020, просечна оцена 10,00

Наслов одбрањене теме докторске дисертације

Утицај прехранбених влакана шећерне репе и јабуке на реолошке параметре теста и квалитет безглутенског хлеба, 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

У свом досадашњем научноистраживачком раду др Маријана Ђорђевић је објавила четири поглавља у монографијама од међународног значаја, 14 научних радова у часописима са Journal Citation Reports листе, 5 радова у часописима националног значаја са укупним бројем цитата 143 и Хиршовим индексом (h-index) 8 (извор Scopus). Поред наведеног, коаутор је 18 саопштења представљеним на научним скуповима националног и међународног значаја и 7 техничких решења. Свој научни допринос даје и као активни рецензент са преко 70 верификованих рецензија за 19 међународних часописа, и као гостујући уредник специјалног издања у часопису „Processes“ издавача MDPI. Добитник је награде Привредне коморе Србије за најбољу докторску дисертацију у 2021. години и члан 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 ЗД штампе“, ЧеТчаЗД, бр. 12928, у оквиру програма Доказ концепта Фонда за науку Републике Србије, члан тима, трајање 01.06.2024.–31.05.2025.;
- „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, руководилац, трајање 28.04.2024.–28.04.2025.

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.

2023

- Радионица EFSA Parma Summer School 2023 „Innovative Food Products“ у

организацији University of Parma, the School of Advanced Studies on Food and Nutrition, Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza, Парма, Италија, под окриљем Европске агенције за безбедност хране (EFSA), 26–28. септембар 2023., онлајн.

2022

- 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.

2019

- Радионица EIT Food RIS Venturing School 2019 у Олштину, Пољска, 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 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, Одељењем за научне информације – КоБСОН и Центром 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 Универзитета у Новом Саду одржана 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 662276, одржан 13. и 14. децембра 2016. године на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду.
- Предавање са темом „Хлеб као функционална храна“ на традиционалној манифестацији 8. Дани Хлеба у организацији „Млекарске школе са домом

ученика др Обрен Пејић“ одржано 18.11.2016. године у сали Дома културе у Пироту.

- Радионица под називом „Прича о хлебу - истина и заблуде“ на Фестивалу науке и образовања Универзитета у Новом Саду одржана 7. и 8. маја 2016. године 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

- 19. Water Workshop под називом „Квалитет вода“ одржаном од 23–25. септембра 2015. године на Департману за хемију, биохемију и заштиту животне средине Природно - математичког факултета у Новом Саду.

Студијски боравак у иностранству (прилог 4):

2022

- студијски боравак на Факултету за биотехнологију и прехранбену технологију (Faculty of Biotechnology and Food Science) Универзитета у Вроцлаву (Wroclaw University of Environmental and Life Sciences) Пољска, у оквиру СЕЕПУС мреже CIII-NR-0360-11-2223 „For Safe and Healthy Food in Middle-Europe“ у периоду од 15.10.2022. до 31.10.2022. године.

2019

- студијски боравак на Факултету за биотехнологију и прехранбену технологију (Faculty of Biotechnology and Food Science) Универзитета у Вроцлаву (Wroclaw University of Environmental and Life Sciences) Пољска, у оквиру СЕЕПУС мреже CIII-NR-0360-11-1819 „For Safe and Healthy Food in Middle-Europe“ у периоду од 01.04.2019. до 31.04.2019. године.

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 2024. годину. За категорију и рангирање часописа коришћена је база Journal Citation Reports (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.).

Корекција броја бодова за експерименталне радове на којима је број коаутора већи од седам, изведена је на основу критеријума $K/(1+0,2(n-7))$, док је за теоријске радове са бројем коаутора већим од три критеријум $K/(1+0,2(n-3))$, где је К вредност резултата, а n број аутора. Број хетероцитата преузет је из индексне и цитатне базе SCOPUS за период од 2016–2025. године (прилог 5).

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. 020-2/85-5/2 од 03.11.2020. период 2015-2020.)

M10 МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕКСИКОГРАФСКЕ И КАРТОГРАФСКЕ 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. 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 Bioproducts Processing*, 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)**

6. **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

7. Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš, Ivana Nikolić, Olivera Šimurina, **Marijana Djordjević**, Nikola Maravić. Challenges related to the application of high and low trans margarine in puff pastry production. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(6) (2017), e13265, ISSN: 1745–4549. **M22**, Food Science & Technology 75/133, IF 2017: 1.494. <http://dx.doi.org/doi:10.1111/jfpp.13265>

Број хетероцитата: 8

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(4) (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

Рад у националном часопису међународног значаја, **M24 (3 бода)**

9. 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**, Biotehnologija i agroindustrija. <http://dx.doi.org/10.5937/FFR1802159S>

Број хетероцитата: 0

10. Zita Šereš, Dragana Šoronja Simović, Maja Grujičić, Ferenc Kiš, **Marijana Djordjević**, Olivera Šimurina, Žana Šaranović, Nikola Maravić. Dietary fibres and bread: attitudes, beliefs and knowledge among young population. *Food and Feed Research*, 44 (2) (2017), 143-149, ISSN: 2217-5660. **M24**, Biotehnologija i agroindustrija. <http://dx.doi.org/doi:10.5937/FFR1702143S>
Број хетероцитата: 0

М30 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 (ISAEP), Szeged, Hungary 9-10 October 2017, pp. 317-321. <https://doi.org/10.5281/ZENODO.1065312>
14. Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš, Nikola Maravić, Sonja Smole-Možina, Lucija Luskar, Ivana Nikolić, **Marijana Đorđević**. Rheological characteristics of dough enriched with carob and sugar beet fibre. In: Proceedings, International Congress FoodTech 2016: III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, 2016, pp. 80-86.

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

15. 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.
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 безглутenskog hleba dodatkom vlakana šećerne repe/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. Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš, Nikola Maravić, Aleksandar Fišteš, Biljana Pajin, Zsuzsanna Laszlo, **Marijana Đorđević**. Defining quality of sugar beet fiber for production of bakery products. In Book of Abstracts, 6th International Dietary Fibre Conference, Paris, France 1–3 June 2015, pp. 193–193.

M50 РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

19. **Marijana Djordjević**, Meta Sterniša, Sonja Smole Možina, Sándor Beszédes, Dragana Šoronja-Simović, Cecília Hodúr, Aleksandar Jokić, Zita Šereš. Black pepper (*Piper nigrum* L.) Bacterial decontamination by sterilization and microwave treatments. *Analecta Technica Szegedinensia*, 13(2) (2019), 1-5, ISSN: 2064–7964.
<https://doi.org/10.14232/analecta.2019.2.1-5>
Број хетероцитата: 1
20. 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.
<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)

21. **Marijana Đorđević** „Утицај прехранбених vlakana šećerne repe i jabuke na reološke parametre testa i kvalitet bezglutenskog hleba“, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 25.09.2020. године

M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

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

22. Dragana Šoronja-Simović, Marija Milašinović-Šeremešić, **Marijana Đorđević**, Olivera Šimurina, Žana Šaranović, Miljana Đorđević, Zita Šereš (2020). Bezglutenski hleb na bazi kukuruznog brašna sa prehranbenim vlaknima jabuke. Tehnološki fakultet Novi Sad,

„Fidelinka-Skrob“ d.o.o., Subotica, Republika Srbija. Usvojeno na sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva prosvete nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije 03.07.2020.

23. 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, Republika Srbija. Usvojeno na sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva prosvete nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije 03.07.2020.

Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу, М83 (4 бода)

24. Dragana Šoronja - Simović, **Marijana Đorđević**, Olivera Šimurina, Marija Milašinić 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, Republika Srbija. 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. 020-2/85-5/2 од 03.11.2020. период 2020-2025.)

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

Монографска студија/поглавље у књизи М11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја, М13 (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 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

Кориговани 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 8/144, 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. Biljana Cvetković, Aleksandra Bajić, Miona Belović, Lato Pezo, Danka Dragojlović, Olivera Šimurina, **Marijana Djordjević**, Karin Korntheuer, Christian Philipp, and Reinhard Eder. Assessing antioxidant properties, phenolic compound profiles, organic acids, and sugars in conventional apple cultivars (*Malus domestica*): A chemometric approach. *Foods*, 13(14) (2024), 2291. ISSN: 2304–8158. **M21**, Food Science & Technology 34/141, IF 2023: 4.7. <https://doi.org/10.3390/foods13142291>

Број хетероцитата: 1

Број коаутора: 10

Кориговани број бодова: 5

7. 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)

8. Aleksandra Bajić, Lato Pezo, Jasna Mastilović, Aleksandra Mišan, Biljana Cvetković, Renata Kovač, Alena Stupar, Dragana Ubiparip Samek, **Marijana Djordjević**. Phenolic compounds' stability in reduced-calorie plum spread fortified with freeze-dried plum pomace: Effects of processing techniques and pasteurization. *Food and Bioproducts Processing*, 148 (2024), 547–558, ISSN: 0960–3085. **M22**, Food Science & Technology 50/141, IF 2023: 3.5. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2024.10.016>

Број хетероцитата: 0

Број коаутора: 9

Кориговани број бодова: 3,57

9. **Marijana Djordjević**, Rarosław Spychaj, 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

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

10. 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*, 51(2) (2024), 199–209, ISSN: 2217-5660. **M24**, Biotehnologija i poljoprivreda. <http://dx.doi.org/10.5937/ffr0-53069>

Број хетероцитата: 0

Број коаутора: 8

Кориговани број бодова: 2,5

М30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

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

11. 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.
12. **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>

13. **Marijana Djordjević**, Miljana Djordjević, Radosław Sychaj, 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>
14. 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>
15. Miona Belović, Jasmina Lazarević (Gubić), Olivera Šimurina, Goran Radivojević, Mirjana Penić, **Marijana Đorđević**, Biljana Cvetković. Preliminary study on sensory acceptance of various fruit and vegetable juices enriched with green and blue spirulina powder. In: Proceedings 3rd UNIFood International Conference – UNIFood2024, Belgrade, Serbia, June 28–29, 2024, p.39, ISBN 978–86–7834–438–1.
16. **Marijana Djordjević**, Miljana Djordjević, Ewa Pejcz, Radosław Sychaj, Olivera Šimurina, Biljana Cvetković, Bojana Filipčev. Introducing alfalfa seed to bread-making – assessment of technological quality and sensory acceptability. In: Proceedings 3rd UNIFood International Conference – UNIFood2024, Belgrade, Serbia, June 28–29, 2024, p.112, ISBN 978–86–7834–438–1. <https://doi.org/10.5281/zenodo.12591037>
17. **Marijana Djordjević**, Miljana Djordjević, Radosław Sychaj, 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>
18. **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. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7326342>
19. **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>

20. **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 истакнутом националном часопису, M51 (2 бода)

21. **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

Кориговани број бодова: 1,43

M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

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

22. **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, Republika Srbija. Usvojeno na 28. –oj redovnoj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva nauke tehnološkog razvoja i inovacija Republike Srbije 24.05.2024.

23. **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, Republika Srbija. 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)

24. 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.

Кориговани број бодова: 2,14

25. **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, Republika Srbija. 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

Научноистраживачки рад кандидаткиње др Маријане Ђорђевић у оквиру дисциплине квалитет и безбедност хране биљног порекла превасходно је везан за истраживања у области производње пекарских производа побољшане хранљиве вредности, затим испитивања садржаја биоактивних једињења у биљним сировинама, споредним и финалним производима прехранбене индустрије, и технологију шећера. Узимајући у обзир бројност биљних сировина и разноликост истраживачких праваца кандидаткиње, резултати научноистраживачког рада могу се поделити у три тематске целине:

1. Изналажење, процесуирање и употреба нутритивно вредних алтернативних сировина биљног порекла у производњи пекарских производа побољшане хранљиве вредности;
2. Испитивање садржаја биоактивних једињења у сировинама, споредним и финалним производима прехранбене индустрије и утицаја различитих производних процеса на исте;
3. Карактеризација конституената шећерне репе, пречишћавање споредних производа индустрије шећера и њихова валоризација.

Група радова који су у склопу **прве тематске целине изналажење, процесуирање и употреба нутритивно вредних алтернативних сировина биљног порекла у производњи пекарских производа побољшане хранљиве вредности** обухвата значајни део научног рада кандидаткиње и може се даље поделити у три мање подгрупе. Прва подгрупа, која обухвата радове **М21а бр. 4, и М34 бр. 17 и 20.**, односи се на примарно процесуирање и карактеризацију брашна из семена луцерке као нове до сада недовољно искоришћене сировине у производњи пекарских производа. Семе луцерке поседује висок потенцијал за испуњавање нутритивних потреба популације с обзиром на високу количину протеина (36–39%) и укупних прехранбених влакана (10–12%), као и већи садржај минерала (Са, Fe, и Zn) и витамина (Е, Б1, Б2, Ц) у односу на соју, пиринач и пшеницу. Поред тога, у семену луцерке присутне су и есенцијалне полинезасићене масне киселине (линолна и линоленска киселина) и обиље пратећих биоактивних једињења (полифенола, флавоноида, сапонина) која показују антиоксидативна, антиинфламаторна својства и цитотоксичност према ћелијама рака, и

смањују ризик од настанка кардиоваскуларних и коронарних болести. Узимајући у обзир наведено, у раду **M21a бр. 4** испитан је утицај примарне обраде семена луцерке клијањем и сушењем у струји ваздуха и вакууму, на промене у нутритивном саставу, структурним, техно-функционалним и термичким својствима добијеног брашна ради сагледавања могућности његове примене као сировине у пекарству. Могућност повећања количине протеина, прехрамбених влакана, минерала и антиоксидативних једињења у смешама пшеничног брашна са различитим уделима брашна семена луцерке, као и утицај додатог брашна семена луцерке на реолошке особине теста, технолошки квалитет резултујућег пшеничног хлеба и његову сензорску прихватљивост испитан је у радовима **M22 бр. 9, M34 бр. 13, 14, 16, и 17**. Наведени радови и два нова техничка решења примењена на националном нивоу **M82 бр. 22 и 23** чине другу подгрупу у оквиру ове тематске целине и резултат су преданог рада кандидаткиње са колегама из Пољске. У оквиру ове подгрупе налази се и техничко решење **M84 бр. 25** у коме је дефинисан сировински састав и детаљно описан поступак производње протеинских плочица са семенкама бундеве и лана ради добијања снек производа побољшане хранљиве вредности, са повећаним садржајем протеина, прехрамбених влакана, минерала и есенцијалних масних киселина, одговарајуће текстуре и сензорског квалитета прихватљивог за потрошаче. Трећу подгрупу чине радови **M21a бр. 3, M34 бр. 12, 18, 19 и M51 бр. 21** који разматрају промене у технолошком, сензорском и нутритивном квалитету безглутенског хлеба као резултат разноврсних сировина употребљених у његовој производњи. У прегледном раду **M51 бр. 21** дат је свеобухватни приказ извора биљних прехрамбених влакана до сада употребљених у производњи безглутенског хлеба, утицај њиховог додатка на реолошке особине безглутенског теста, технолошки, сензорски и нутритивни квалитет резултујућег безглутенског хлеба. Наглашена је важност извора и количине прехрамбених влакана у оптимизацији сировинског састава теста ради добијања безглутенског хлеба одговарајућег технолошког и сензорског квалитета, описана улога растворљивих и нерастворљивих прехрамбених влакана у формирању структуре безглутенског теста и идентификован недостатак истраживања у чијем је фокусу испитивање интеракције прехрамбених влакана са другим конституентима безглутенског теста. Рад је проистекао као резултат дугогодишњег праћења научних резултата и познавања проблематике везане за улогу и употребу прехрамбених влакана у пекарским производима од завршног рада кандидаткиње закључно са одбрањеном докторском дисертацијом. Прегледни рад **M21a бр. 3** сумира досадашња сазнања о употреби антиоксиданата биљног порекла у производњи безглутенског хлеба, од сировина-извора антиоксиданата, преко метода њихове екстракције и детекције до њиховог утицаја на технолошки и сензорски квалитет добијеног безглутенског хлеба. Преглед доступне литературе указао је на недовољно истражен садржај појединачних антиоксидативних једињења у безглутенском хлебу, утицај технолошког поступка производње на смањење или повећање садржаја антиоксиданата у резултујућем

безглутенском хлебу као и њихову биорасположивост и биодоступност након конзумирања оваквог хлеба. Потреба за стандардизацијом метода детекције различитих група антиоксидативних једињења идентификована је као један од најзначајнијих изазова у креирању безглутенског хлеба повећане антиоксидативне активности и задовољавајућег технолошког и сензорског квалитета. Рад је настао као резултат дугогодишње сарадње са колегиницама из Пољске са експертизом у производњи безглутенских пекарских производа, као и екстракцији и детекцији антиоксидативних једињења у истим. Радови **M34 бр. 12, 18, 19** су резултат рада кандидаткиње са сарадницима на испитивању потенцијала брашна семена луцерке као нутритивно вредног састојка безглутенског хлеба и тема је истраживања у оквиру краткорочног пројекта Аутономне покрајине Војводине чији је руководилац.

У оквиру **друге тематске целине испитивање садржаја биоактивних једињења у сировинама, споредним и финалним производима прехранбене индустрије и утицаја различитих производних процеса на исте**, налазе се радови **M21 бр. 5 и 6, M22 бр. 8, M24 бр. 10, M34 бр. 11**, техничко решење **M84 бр. 24** као и већ поменути рад **M21a бр. 3**. Поред испитивања садржаја групе или појединачних антиоксиданата и њихове антиоксидативне активности, радовима **M21 бр. 6, M22 бр. 8, M24 бр. 10, M34 бр. 11**, и техничком решењу **M84 бр. 24** заједничко је и то што је воће примарни извор антиоксидативних једињења и основна сировина за производњу прехранбених производа. Тако је у раду **M21 бр. 6** у сарадњи са колегама из Аустрије, испитан садржај антиоксиданата и њихова антиоксидативна активност у зависности од сорте јабуке. У раду **M34 бр. 11** испитана антиоксидативна активност тропи вишње у зависности од начина сушења и представља резултат текућег пројекта „CheTea3D“ - Доказ концепта Фонда за науку Републике Србије на коме је кандидаткиња члан тима. Утицај додатка покожице шљиве, као споредног производа прераде воћа у сок, и процеса пастеризације на садржај групе или појединачних антиоксиданата и њихову антиоксидативну активност у њему од шљива испитана је у раду **M22 бр. 8**, док је стабилност антиоксидативних једињења у њему током складиштења испитана у раду **M24 бр. 10**. Резултати испитивање утицаја удела воде и етанола као растварача и рН вредности на ефикасност екстракције појединих група антиоксидативних једињења из меласе шећерне трске у сарадњи са колегама из Ирана, представљена је у раду **M21 бр. 5**. С обзиром да је у овом раду меласа шећерне трске као споредни производ у производњи шећера разматрана као извор антиоксиданата, поменути рад се може сврстати и у **трећу тематску целину карактеризација конституената шећерне репе, пречишћавање споредних производа индустрије шећера и њихова валоризација** заједно са радовима **M13 бр. 1 и 2, и M21 бр. 7**. У погледу значаја повећања одрживости саме шећеране и потпуне валоризације меласе као споредног производа индустрије шећера, у раду **M21 бр. 7** испитан је потенцијал екстрахованих резанца шећерне репе у адсорпцији несахарозних једињења из меласе, док је улога бентонита

као адсорпционог средства у индустрији шећера разматрана у раду **M13 бр. 2**. Структурне карактеристике, начин екстракције и могућност примене пектина шећерне репе као емулгатора, гелирајућег агенса и агенса за енкапсулацију у прехранбеној индустрији и производњи амбалаже сумиране су у раду **M13 бр. 1**.

Кроз научноистраживачки рад кандидаткиње у наведеним правцима, указано је на велики потенцијал примене резултата досадашњих истраживања у индустријским размерама, уз истовремени позитиван утицај на одрживост система исхране и заштиту животне средине кроз подржавање биодиверзитета и смањење емисије гасова стаклене баште. Узимајући у обзир приложено може се закључити да целокупни досадашњи научноистраживачки рад кандидаткиње, верификован објављеним и реферисаним оригиналним научним радовима, припада научној дисциплини Технологија биљних производа за коју се и предлаже избор у звање виши научни сарадник.

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

Цитираност радова др Маријане Ђорђевић истражена је коришћењем индексне и цитатне базе SCOPUS на дан 24.01.2025. за период од 2016–2025. године. У наведеном периоду укупан број цитата за 16 индексираних публикација је 143 (114 хетероцитата, 8 коцитата и 21 самоцитат), Хиршов индекс (h-index) кандидаткиње је 8. Анализа броја хетероцитата, коцитата и самоцитата по раду, Хиршов индекс, као и детаљан списак радова у којима се цитирају 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 друштава

- Добитница награде Привредне коморе Србије за најбољу докторску дисертацију у 2021. години при чему је дисертација под називом „Утицај прехранбених влакана шећерне репе и јабуке на реолошке параметре теста и квалитет безглутенског хлеба“ оцењена као значајан допринос науци са великим потенцијалом за примену у привреди (прилог 6), поводом чега је снимљен и емитован прилог на Brainz TV као део серијала емисија „Шампиони знања“

(<https://www.youtube.com/watch?v=06-xVYsT-ps>). Поменута награда се такође наша и на листи врхунских резултата Универзитета у Новом Саду у 2021. години (прилог 6);

- Као члан интернационалног тима кандидаткиња је освојила 2. место на летњој школи 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) (прилог 6). Поменута награда се такође наша и на листи врхунских резултата Универзитета у Новом Саду у 2021. години (прилог 6);
- 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

Кандидаткиња др Маријана Ђорђевић је гостујући уредник специјалног издања у међународном часопису *Processes* категорије M22, период 2024–2025. (https://www.mdpi.com/journal/processes/special_issues/603S6JX31H; прилог 7).

У досадашњем научноистраживачком раду кандидаткиња има више од 70 верификованих рецензија за 19 међународних часописа (према ORCID идентификатору, <https://orcid.org/0000-0003-4099-3695>) и 1 рецензиран рад са међународне научне конференције, период 2018–2024 (прилог 7).

Рецензије кандидаткиње у међународним научним часописима **након стицања звања научни сарадник**, период 2021–2024 (прилог 7):

- Acta Periodica Technologica (M24), 1 рад;
- Applied Sciences (M22), 3 рада;
- Biology and Life Sciences Forum, 1 рад;
- Biomass Conversion and Biorefinery (M22), 1 рад;
- Critical Reviews in Food Science and Nutrition (M21a), 1 рад;
- CyTA - Journal of Food (M23), 1 рад;
- Discover Applied Sciences, 1 рад;
- Fermentation (M22), 1 рад;
- Foods (M21), 9 радова;
- Food and Feed Research (M24), 3 рада;
- FoodTech2024 Congress, 1 рад, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду.
- International Journal of Food Science & Technology (M22), 14 радова;
- Medicina, 1 рад;
- Molecules (M22), 5 радова;
- Phycology, 1 рад;

- Processes (M22), 1 рад;
- Sensors (M22), 1 рад;
- Starch (M22), 1 рад.

Рецензије кандидаткиње у међународним научним часописима до избора у звање научни сарадник, период 2018–2020 (прилог 7):

- Journal of Food Processing and Preservation (M23) – 1 рад;
- European Food Research and Technology (M22) – 2 рада;
- International Journal of Food Science and Technology (M22) – 3 рада;
- Acta Periodica Technologica (M51) – 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

Кандидаткиња др Маријана Ђорђевић је својим активним ангажовањем у писању радова и припреми предлога пројеката, као и преношењем знања и искуства стеченог на студијским боравцима и кроз учешће на међународним скуповима и радионицама међу колегама, дала свој допринос развоју науке у земљи. Активним учешћем у припреми и реализацији радионица на Међународном Фестивалу науке и образовања Универзитета у Новом Саду 2016., 2017. и 2019. године (прилог 3), кандидаткиња је допринела популаризацији науке међу млађом популацијом.

2.2 Педагошки рад

Током школских 2015/2016., 2018/2019. и 2019/2020. године кандидаткиња је била ангажована на извођењу лабораторијских вежби на предметима Технологија хлеба и Технологија пецива и тестенине при основним академским студијама на студијском програму Инжењерство угљенохидратне хране, Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

2.3 Међународна сарадња

Активним ангажманом у осмишљавању и постављању експеримената, експерименталном раду, писању заједничких публикација и предлога пројеката у периоду након стицања звања научни сарадник (од 2021. до данас), кандидаткиња остварује активну сарадњу са иностраним колегама из следећих земаља:

- Пољске (радови M21a бр. 3, M22 бр. 9, M34 бр. 13, 16 и 17),

- Ирана (рад М21 бр. 5),
- Аустрије (рад М21 бр. 6),
- Италије (рад М34 бр. 14) и
- Немачке (пријављен билатерални пројекат).

Кандидаткиња је учествовала у писању и пријави једног међународног билатералног пројекта 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 руководиоца.

Такође, кандидаткиња је учествовала у писању и пријави три међународна билатерална пројекта који нису одобрени за финансирање:

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

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

Стручно усавршавање и успостављање сарадње кандидаткиња је остварила током студијских боравака у Пољској на Факултету за биотехнологију и прехранбену технологију (Faculty of Biotechnology and Food Science) Универзитета у Вроцлаву (Wroclaw University of Environmental and Life Sciences), у оквиру СЕЕPUS мреже CIII-HR-0360-11 „For Safe and Healthy Food in Middle-Europe“ у 2019. и 2022. години (прилог 4).

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

- 26–28. септембар 2023., EFSA Parma Summer School 2023 „Innovative Food Products“ у организацији University of Parma, the School of Advanced Studies on Food and Nutrition, Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza, Парма, Италија.

- 09.мај–24. јун 2022., EIT FOOD NPD Skills-learn through experience workshop у организацији Факултета за менаџмент, Универзитета у Варшави, Варшава, 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, Олштин, Пољска.
- 23–29. маја 2019., EIT Food RIS Venturing School 2019 у Олштин, Пољска, у организацији Institute of Animal Reproduction and Food Research of the Polish Academy of Sciences, Олштин, Пољска.

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):

- „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 научноистраживачку делатност Аутономне покрајине Војводине, трајање 28.04.2024.–28.04.2025.

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

Учешће кандидаткиње као истраживача на 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, руководилац пројекта др Миљана Ђорђевић, улога: члан истраживачког тима.
- 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, руководилац пројекта проф. др Биљана Пајин, улога: члан истраживачког тима.

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.

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

- 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.;

Техничка решења

У досадашњем раду, кандидаткиња је коаутор седам техничких решења од којих су четири (2 категорије М82 и 2 категорије М84) усвојена **након стицања звања научни сарадник** (од 2021. до данас). Израђена техничка решења проистекла су из резултата научноистраживачког рада који имају потенцијал за комерцијализацију. Допринос кандидаткиње у изради техничких решења огледа се у предложеној идеји, спроведеном експерименту, концептуализацији и писању као и проналажењу привредног субјекта.

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 Маријана 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 16 индексираних публикација бележе 143 цитата од чега 114 хетероцитата, 8 коцитата и 21 самоцитат док је Хиршов индекс кандидаткиње 8 (h-index 8).

Издвојена цитираност кандидаткиње за радове категорија М20 и М51 објављене **након стицања звања научни сарадник** (од 2021. 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** - 1 хетероцитат;
- Рад М21 **бр. 7** - 8 хетероцитата;
- Рад М22 **бр. 9** - 1 хетероцитат;
- Рад М51 **бр. 21** - 16 хетероцитата.

4.2 Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

Објављени оригинални научни радови кандидаткиње др Маријане Ђорђевић у међународним научним часописима и националним часописима међународног значаја категорије М20 у периоду **након стицања звања научни сарадник** (од 2021. до данас) припадају следећим научним областима:

Food Science & Technology:

- 2 рада М21а, **бр. 3** (*Antioxidants*, 18/141, IF 2023: 6.0) и **бр. 4** (*Food Chemistry*, 8/141, IF 2023: 8.5);
- 2 рада М21, **бр. 6** (*Foods*, 34/141, IF 2023: 4.7.) и **бр. 7** (*LWT-Food Science and Technology*, 29/144, IF 2021: 6.056)
- 2 рада М22, **бр. 8** (*Food and Bioprocess Technology*, 50/141, IF 2023: 3.5) и **бр. 9** (*European Food Research and Technology*, 63/141, IF 2023: 3.0)

Agonomy:

- 1 рад М21, **бр. 5** (*Agriculture*, 17/86, IF 2023: 3.3.).

Биотехнологија и пољопривреда:

- 1 рад М24, **бр. 10** (*Food and Feed Research*).

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

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

Резултат досадашњег научноистраживачког рада кандидаткиње др Маријане Ђорђевић је 49 научних референци следећих категорија:

- **4** резултата М10 (2 поглавља у монографијама М13, 2 поглавља у монографијама М14),
- **16** резултата М20 (3 рада М21а, 5 радова М21, 4 рада М22, 1 рад М23, 3 рада М24),

- **18** резултата М30 (4 саопштења М33, 14 саопштења М34),
- **3** резултата М50 (1 рад М51, 2 рада М52),
- одбрањена докторска дисертација (М71),
- **7** резултата М80 (4 техничка решења М82, 1 техничко решење М83, 2 техничка решења М84).

У периоду **након стицања звања научни сарадник** (од 2021. до данас), кандидаткиња је објавила и саопштила 25 научних публикација следећих категорија:

- **2** резултата М10 (2 поглавља у монографијама М13),
- **8** резултата М20 (2 рада М21а, 3 рада М21, 2 рада М22, и 1 рад М24),
- **10** резултата М30 (10 саопштења М34),
- **1** резултат М50 (1 рад М51),
- **4** резултата М80 (2 техничка решења М82, 2 техничка решења М84).

Од укупног броја објављених радова **након стицања звања научни сарадник** (од 2021. до данас) корекција броја бодова на основу броја аутора изведена је за 4 експериментална рада (1 рад М21 бр. 6, 1 рад М22 бр. 8, 1 рад М24 бр. 10 и 1 техничко решење М84 бр. 24) с обзиром на то да је на радовима било више од 7 аутора, и 2 теоријска рада (1 рад М21а бр. 3 и 1 рад М51 бр. 21) у којима је број аутора био већи од 3. Корекција броја бодова за поменуте радове приказана је у делу **II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ 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. 020-020-2/85-5/1 од 03.11.2020. период 2020-2025.). Просечан број аутора по раду за укупну библиографију је 6,6, а за тренутни изборни период износи 6,4. Објављени научни радови кандидаткиње припадају групи експерименталних и теоријских радова у области биотехничких наука.

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

Од укупног броја оригиналних научних публикација (25) објављених **након стицања звања научни сарадник** (од 2021. до данас), кандидаткиња др Маријана Ђорђевић је први аутор у 2 рада у међународним часописима изузетних вредности (М21а бр. 3 и 4), 2 оригинална научна рада (1 рад М22 бр. 9 и 1 рад М51 бр. 21), 7 саопштења са међународних скупова штампана у изводу (М34 бр. 12, 13, 16, 17, 18, 19 и 20), и 3 техничка решења (2 категорије М82 и 1 категорије М84). Такође, кандидаткиња је у наведеном периоду била аутор одговоран за преписку при објављивању 4 оригинална научна рада у међународним часописима (2 рада М21а бр. 3 и 4, 1 рад М22 бр. 9 и 1 рад М51 бр. 21.).

Од 25 оригиналних научних публикација остварених у овом изборном периоду, кандидаткиња је објавила 8 као резултат сарадње на извођењу експеримената и писању радова са колегама из иностранства, и то из:

- Пољске (M21a бр. 3, M22 бр. 9, M34 бр. 13, 16 и 17) - Wroclaw University of Environmental and Life sciences, Wroclaw University of Economics и Institute of Animal Reproduction and Food Research of the Polish Academy of Sciences;
- Ирана (M21 бр. 5) - Ahar Faculty of Agriculture and Natural Resources, University of Tabriz;
- Аустрије (M21 бр. 6) - Federal College and Research Institute for Oenology and Pomology, и
- Италије (M34 бр. 14) - Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences (DeFENS), Università degli Studi di Milano.

Преосталих 18 научних резултата проистекло је из заједничког научноистраживачког 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 показује висок степен самосталности у научноистраживачком раду кроз руковођење једним националним пројектом, као и кроз припрему и пријаву три предлога пројекта у својству руководиоца:

- 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 научноистраживачку делатност Аутономне покрајине Војводине – одобрено финансирање;
- 2024 - предлог пројекта по позиву 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 поступку евалуације;
- 2024 - предлог пројекта по позиву ДИЈАСПОРА 2023, Фонда за науку Републике Србије – није одобрено финансирање;
- 2022 - предлог пројекта по позиву ПРИЗМА, Фонда за науку Републике Србије – није одобрено финансирање.

Својим стручним усавршавањем у иностранству и успостављањем сарадње како са иностраним тако и са колегама из земље, кандидаткиња показује спремност за активно учешће у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству.

4.5 Допринос кандидата реализацији коауторских радова

Својим активним учешћем у концептуализацији идеје, експерименталном раду, обради, интерпретацији и визуализацији добијених резултата, као и писању оригиналних научних радова чији је коаутор, кандидаткиња је значајно допринела њиховом високом квалитету и вредновању о чему сведоче одговарајуће изјаве о доприносу за ауторство у сваком од објављених радова.

Значај радова

Тематско подручје научноистраживачког рада кандидаткиње др Маријане Ђорђевић, првенствено је везано за испитивање могућности примене алтернативних биљних сировина као функционалних састојака пекарских производа, са акцентом на безглутенске пекарске производе, и испитивањем параметара технолошког, сензорског и нутритивног квалитета истих. Оригинални научни радови објављени у високо ранжираним међународним часописима и њихова цитираност указују да резултати истраживања кандидаткиње у наведеној проблематици представљају оригиналан допринос науци, али и од вишеструког су значаја за индустрију с обзиром да њихова примена у произвођачкој пракси може значајно допринети повећању асортимана домаћих функционалних пекарских производа, са посебним акцентом на безглутенске пекарске производе. Део истраживања везан за испитивања садржаја биоактивних једињења у биљним сировинама, споредним и финалним производима прехранбене индустрије, и технологију шећера, такође представља значајан допринос и науци и прехранбеној индустрији, а све у циљу максималног искоришћења биљних сировина, валоризације споредних производа и отпада у складу са принципима одрживог развоја.

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

У најзначајнија научна остварења кандидаткиње **након стицања звања научни сарадник** (од 2021. до данас) сврставају се:

1. Поглавље у монографији међународног значаја М13 **бр. 1** реномираног издавача Springer Nature, које сумира структуру и употребну вредност пектина шећерне репе не само у прехранбеним производима, већ и у производњи амбалаже и као адсорбента одређених минерала;
2. Рад у међународном часопису изузетних вредности М21а **бр. 3**, у коме су сажето приказани досадашњи резултати на тему употребе антиоксиданата биљног порекла у производњи безглутенског хлеба и идентификована потреба за стандардизацијом антиоксидативних метода и спровођење додатних истраживања ради процене биодоступности и биорасположивости ових биљних

андиоксиданата. У раду је кандидаткиња први аутор и настао је као резултат вишегодишње сарадње са колегиницама из Пољске;

3. Рад у међународном часопису изузетних вредности М21а бр. 4, који разматра различите технике процесуирања семена луцерке ради добијања брашна одговарајућих техно-функционалних особина за даљу примену у пекарским и другим прехранбеним производима. Кандидаткиња је први аутор рада, и рад има 17 хетероцитата;
4. Рад у врхунском међународном часопису М21 бр. 5, у коме се испитује утицај удела етанола у растварачу и различитих рН вредности на ефикасност издвајања појединих група антиоксидативних једињења из меласе шећерне трске применом ултразвучне екстракције. Рад је проистекао као резултат сарадње са колегама из Ирана;
5. Рад у истакнутом међународном часопису М22 бр. 9, резултат је заједничког експерименталног рада са колегама из Пољске током другог студијског боравка кандидаткиње на Факултету за биотехнологију и прехранбену технологију у Вроцлаву. Кандидаткиња је први аутор рада, и у раду је испитана могућност примене брашна семена луцерке као алтернативног извора протеина и влакана у производњи стандардног пшеничног хлеба и хлеба од киселог теста.

VII НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Резултат научноистраживачког рада кандидаткиње др Маријане Ђорђевић у периоду **након стицања звања научни сарадник** (од 2021. до данас) је 25 научних публикација и то 2 поглавља у књигама међународног значаја (М13), 2 рада у међународним часописима изузетних вредности (М21а), 3 рада у врхунским међународним часописима (М21), 2 рада у истакнутим међународним часописима (М22), 1 рад у националном часопису међународног значаја (М24), 10 саопштења са међународних скупова штампана у изводу, 1 рад у врхунском часопису националног значаја (М51), 2 нова техничка решења примењена на националном нивоу, и 2 битно побољшана техничка решења на националном нивоу. У свом досадашњем раду кандидаткиња је остварила 114 хетероцитата за 16 индексираних публикација и Хиршов индекс 8 (h-index 8).

Анализа научне продукције кандидаткиње **након стицања звања научни сарадник** (од 2021. до данас) указује на три истраживачка правца:

1. Изналажење, процесуирање и употреба нутритивно вредних алтернативних сировина биљног порекла у производњи пекарских производа побољшане хранљиве вредности;

2. Испитивање садржаја биоактивних једињења у сировинама, споредним и финалним производима прехранбене индустрије и утицаја различитих производних процеса на исте, и
3. Карактеризација конституената шећерне репе, пречишћавање споредних производа индустрије шећера и њихова валоризација.

Поред научних публикација, резултати научноистраживачког рада кандидаткиње др Маријане Ђорђевић у тренутном изборном периоду су и руковођење краткорочним пројектом Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне покрајине Војводине, учешће на националном пројекту у оквиру програма Доказ концепта Фонда за науку Републике Србије, и чланство у радној групи COST Акције CA23107 – “Network for Evidence Synthesis in the Agri-Food Sector (EU-NESA)”. Такође, кандидаткиња је активно учествовала у припреми и пријави још 5 предлога пројеката, од којих је један у поступку евалуације. Битно је истаћи да је кандидаткиња и у погледу научних радова, и у погледу припреме и пријава предлога пројеката остварила сарадњу, како са колегама из земље тако и са колегама из иностранства исказујући оригиналност у приступу проблематици истраживања и спремност на тимски рад и међународну сарадњу.

У два наврата кандидаткиња је награђивана и то за постигнуте резултате у научноистраживачком раду везаном за тему докторске дисертације од стране Привредне коморе Србије, као и за осмишљавање и презентацију иновативног прехранбеног производа у интернационалном тиму током учешћа на радионици EIT Food RIS Summer School in Targeted Nutrition у организацији Institute of Animal Reproduction and Food Research of the Polish Academy of Sciences и Европског Института за иновације и технологију у области хране (EIT Food).

Активно ангажовање као рецензента међународних научних часописа и уредничка улога, додатно говоре о препознатљивости кандидаткиње као стручњака у области биотехнологије и научној дисциплини технологија биљних производа. Узимајући у обзир разноврсна научна достигнућа и доприносе, кандидаткиња је показала спремност да испуни услове неопходне за даље напредовање у каријери.

VIII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИХ РЕЗУЛТАТА КАНДИДАТКИЊЕ

ЗБИРНИ ПРИКАЗ НАУЧНЕ КОМПЕТЕНТНОСТИ КАНДИДАТКИЊЕ НАКОН ИЗБОРА У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК

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	3	24	21
M22 Рад у истакнутом међународном часопису	5	2	10	8,57
M24 Рад у националном часопису међународног значаја	3	1	3	2,5
M34 Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	10	5	5
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				87,97

*Корекција броја бодова за експерименталне радове на којима је број аутора већи од 7, изведена је на основу критеријума $K/(1+0,2(n-7))$, док је за теоријске радове са бројем коаутора већим од три критеријум $K/(1+0,2(n-3))$, 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	87,97
Обавезни (1) M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	40	60	82,97
Обавезни (2) M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	22	33	65,04
Од чега у категоријама M21+M22+M23	11	16,5	47,90
Од чега у категоријама M81-85+M90-96+M101-103+M108	5	7,5	17,14

IX ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТКИЊЕ

Увид у комплетну библиографију кандидаткиње, са посебним акцентом на део који се односи на број (25) и структуру (M10-M80) објављених научних резултата и остварени индекс компетентности од 87,97 у периоду **након стицања звања научни сарадник**, указује на то да др Маријана Ђорђевић испуњава постављене квантитативне услове за избор у звање виши научни сарадник и даје континуиран и оригиналан научни допринос области прехранбеног инжењерства. Поред квантитативних, кандидаткиња испуњава и бројне квалитативне услове за избор у звање виши научни сарадник показујући да је комплетан и свестран научни радник способан да самостално и у тиму да свој допринос у решавању комплексних истраживачких питања.

Утицајност и квалитет научноистраживачких резултата кандидаткиње могу се квантификовати укупном цитираношћу објављених радова (143 цитата од чега 114 хетероцитата, 8 коцитата и 21 самоцитат), Хиршовим индексом који износи 8, као и квалитетом часописа у којима су радови објављени. Такође, активно учешће у рецензирању радова у области експертизе и улога гостујућег уредника, додатни су показатељи доприноса кандидаткиње области прехранбеног инжењерства и препознатљивости широј научној заједници.

Резултати остварени у тренутном изборном периоду, као и целокупни научноистраживачки рад кандидаткиње др Маријане Ђорђевић, показују њену мотивисаност, посвећеност, и оригиналност у раду што је чини поузданим, студиозним и вредним сарадником, али и комплетним и самосталним научним радником.

X МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

На основу разматрања пријавне документације кандидаткиње, анализе њеног научноистраживачког рада и доприноса у области *Биотехничких наука* и ужој научној дисциплини *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*, Комисија оцењује да је др Маријана 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 упути 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.

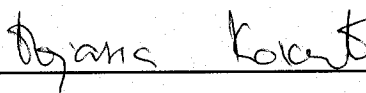
XI ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ЗВАЊЕ

На основу изложеног, а имајући у виду критеријуме за стицање научних звања, Комисија једногласно констатује да др Маријана 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

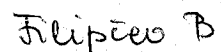
др МАРИЈАНЕ ЂОРЂЕВИЋ

у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК** за научну област *Биотехничке науке*, научну грану *Прехрамбено инжењерство*, научну дисциплину *Технологија биљних производа*, ужу научну дисциплину *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.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ



др Бојана Кокић, виши научни сарадник,
Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду,
председник



др Бојана Филипчев, научни саветник,
Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду,
члан



др Јелена Томић, виши научни сарадник,
Институт за воћарство у Чачку,
члан