

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

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

Област:
БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ

Грана:
ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

Научна дисциплина:
ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА

Ужа научна дисциплина:
КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ БИЉНОГ ПОРЕКЛА

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

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

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

1. Др Младенка Песторић, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 30.11.2016. године, Универзитет у Новом Саду, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, председник Комисије,
2. Др Милица Појић, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 30.06.2016. године, Универзитет у Новом Саду, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, члан Комисије и
3. Проф. др Јасна Чанадановић Брунет, редовни професор, у ужој научној области технолошко инжењерство, примењене и инжењерске хемије, изабрана у звање 15.05.2008. године, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, члан Комисије.

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

ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу **др Дубравке Шкробот**, вишег научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду, за избор у звање

научни саветник

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Дубравка (Јосип) Шкробот (рођ. **Јамбрец**) рођена је 22. марта 1984. године у Сремској Митровици, Србија. Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер фармацеутско инжењерство, уписала је школске 2003/2004. године. Дипломирала је 30. априла 2009. године са дипломским радом под називом *„Хемијски састав и антиоксидативна активност екстраката цвекле (*Beta vulgaris* L.)“*. Добитница је Годишње награде Српског хемијског друштва за 2009. годину за изузетан успех у току студија.

У децембру 2010. године уписала је докторске студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду на смеру Прехрамбено инжењерство и све испите предвиђене планом и програмом студија положила с просечном оценом 10. Докторску дисертацију, под називом *„Сензорски, нутритивни и функционални профил интегралне тестенине са додатком хељдиног брашна“*, кандидатиња је одбранила 06. јуна 2016. године на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду и тиме стекла академско звање доктора наука – технолошко инжењерство.

У јануару 2011. године, кандидаткиња заснива радни однос у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду – ФИНС, Универзитета у Новом Саду, у оквиру истраживачког рада на пројекту под називом *„Функционални производи на бази жита намењени особама са метаболичким поремећајима“* (ев. бр. ТР31029), финансираног средствима Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије. У марту 2011. године изабрана је у звање истраживач приправник, у јануару 2013. године у звање истраживача сарадника, а у јануару 2016. године реизабрана је у звање истраживача сарадника за научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла. У звање научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, научна дисциплина Технологија биљних производа и ужа научна дисциплина Квалитет и безбедност хране биљног порекла изабрана је решењем Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије број 660-01-00001/476 од 29.03.2017. године.

Током рада на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду кандидаткиња је активно учествовала и учествује у реализацији више значајних

пројеката. Међу њима су један национални пројекат финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, један пројекат у оквиру Програма за извршне пројекте младих истраживача (ПРОМИС) финансираног од стране Фонда за науку Републике Србије, четири пројекта Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, при чему је била руководилац једном од ових пројеката. Такође, учествовала је у билатералној сарадњи кроз један пројекат, две COST акције, два Interreg IPA програма прекограничне сарадње између Мађарске и Србије, четири пројекта финансираних од стране Европске комисије, од којих два припадају FP7 програму и два HORIZON 2020. На тренутно актуелном пројекту из оквира HORIZON 2020 ангажована је као кључно особље. Кандидаткиња др Дубравка Шкробот је била члан организационог одбора три међународна конгреса и члан научног одбора на једном међународном конгресу. У периоду од 2011. до 2017. године активно је учествовала у организовању радионица за манифестације као што су *Фестивал науке* и *Ноћ истраживача* чиме је значајно допринела афирмацији и промоцији науке у Србији.

Од априла 2011. године, кандидаткиња је ангажована на пословима у акредитованој Лабораторији за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab, у оквиру Научног института за прехранбене технологије, најпре као као заменик техничког координатора Одељења за сензорске и техничке анализе, а потом, у новембру 2013. године, именована за одговорно лице истог одељења. У периоду од новембра 2011. до јануара 2020. године, кандидаткиња је била ангажована као заменик техничког координатора за гасну хроматографију – одређивање пестицида. Поред рада у акредитованој лабораторији, стручни ангажман др Дубравке Шкробот обухвата и рад на реализацији комерцијалних послова у оквиру сарадње науке и привреде.

У циљу стицања нових сазнања неопходних за напредовање у научноистраживачком раду и умрежавање са истраживачима у земљи и иностранству, кандидаткиња је похађала следеће специјализације и курсеве:

- Јун 2012. Sensory Evaluation Workshop. ETOL d.d., Словенија.
- Септембар 2012. *Зашто мерити текстуру и значај анализе текстуре у истраживању и развоју*. Stable Micro Systems, Metron doo., Нови Сад, Србија.
- Фебруар 2014. *Статистички софтвер*, обим курса: 16 часова. Универзитетски центар за примењену статистику, Нови Сад, Србија.
- Март – април 2014. *Биостатистика*, обим курса: 20 часова. Универзитетски центар за примењену статистику, Нови Сад, Србија.
- Мај 2014. *Анализе и планирање експеримента*, обим курса: 16 часова. Универзитетски центар за примењену статистику, Нови Сад, Србија.
- Јун 2014. *Технике анкетног истраживања*, обим курса: 16 часова. Универзитетски центар за примењену статистику, Нови Сад, Србија.

- Мај 2016. *Methods of Optimization for Advanced Food Processing*. Семинар у оквиру пројекта Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276), Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија. Предавачи: TEAGASC (Ирска).
- Септембар 2016. *Consumer testing methods*. Једномесечни студијски боравак на научноистраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Ashtown у Даблину, Ирска, у оквиру пројекта Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS - FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276).
- Октобар 2016. *Recent Developments in Microencapsulation of Food Ingredients*. Семинар у оквиру пројекта Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276) Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија. Предавачи: TEAGASC (Ирска).
- Октобар-новембар 2016. *Application of gas chromatography-olfactometry in food flavour analysis*. Једномесечни студијски боравак на научноистраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Moorpark, Ирска, у оквиру пројекта Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS - FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276).
- Децембар 2016. *Protective/Preventive Role of Bioactive Food Components in Human Health*. Семинар у оквиру Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276) Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија. Предавачи: University of Bologna (Италија).
- Децембар 2016. *Training in Responsible Research and Innovation*. Центар за промоцију науке, Нови Сад, Србија.
- Децембар 2018. *Могућности финансирања путем ЕУ фондова*. Фонд за европске послове Аутономна покрајина Војводина, Нови Сад, Србија.
- Март-мај 2019. *Principles of Sensory Science*. Тромесечни сертификовани on-line курс (3.0 ECTS) у организацији Wageningen University and Research, Wageningen, Холандија, координатор: PhD Sanne Boesveldt.
- Фебруар 2021. *Introduction to honey sensory analysis*. Сертификовани on-line курс у организацији The Italian National Register of Experts in the Sensory Analysis of Honey, координатори: Gian Luigi Marcazzan и Raffaele Dall'Olio.
- Новембар 2024. *Tasting Chocolate with Gail Vance Civile*. Сертификовани on-line курс у организацији Sensory Spectrum training and education, координатор: Gail Vance Civile.

- Новембар – децембар 2024. *Introduction to Sensory Science* (part of Essentials of Sensory Science Specialization). On-line курс (Coursera) у организацији UCDavis, координатор: Rebecca Bleibaum.
- Децембар 2024. *Introduction to Sensory Evaluation*. Сертификовани on-line курс у организацији Sensory Spectrum training and education, координатор: Gail Vance Civile.
- Децембар 2024. *The Physiology of Sensory Perceptio*. Сертификовани on-line курс у организацији Sensory Spectrum training and education, координатор: Gail Vance Civile.
- Децембар 2024. *Best Practices for Product Evaluation*. Сертификовани on-line курс у организацији Sensory Spectrum training and education, координатор: Gail Vance Civile.

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

- Фебруар 2019. Транзициони курс *Како извршити транзицију са ISO/IEC 17025:2005 на ISO/IEC:2017*, StandCert д.о.о., Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија.

Кандидаткиња је од 2010. године члан Српског хемијског друштва, од 2012. године чланица Удружења прехранбених технолога Србије, а од 2020. године је чланица Комисије за стандарде и сродне документе КС Е034-12, Сензорске анализе, у оквиру Института за стандардизацију Србије.

Поред наведеног, сходно Уредби о нормативима и стандардима расподеле средстава акредитованим научноистраживачким организацијама („Службени гласник РС“, бр. 90/2019, 96/2023, 110/2023 и 16/2024), др Дубравка Шкробот се нашла на листи извршних истраживача у групи техничко-технолошких и биотехничких наука, са укупним бројем бодова 403 (Листа А – број бодова: 130.17; Листа Б – број бодова: 272,76 спадајући тако у 10% извршних истраживача).

У досадашњем научноистраживачком раду објавила је 191 научни рад и саопштења на скуповима у земљи и иностранству, једну докторску дисертацију и коаутор је 20 техничких решења. Њен рад је цитиран 846 пута, а вредност њеног h-индекса износи 16 према *Scopus* бази. Према *Google Scholar* бази укупан број цитата износи 739, а h-индекс је 15.

Чита, пише и говори енглески језик одлично.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Категоризација радова извршена је на основу КОБСОН-ове листе (за радове у часописима међународног значаја) и одлуке матичних научних одбора

Министарства науке, технолошког развоја и иновација о категоријама домаћих научних часописа (за националне часописе из области биотехнологије).

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ДАТУМА СЕДНИЦЕ НАУЧНОГ ВЕЋА НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (бр. одлуке 2/9-3/2-3 од 13.08.2021. године)

М20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

М21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

1. **Jambrec, D.**, Sakač, M., Mišan, A., Mandić, A., Pestorić, M. (2015). Effect of autoclaving and cooking on phenolic compounds in buckwheat-enriched whole wheat tagliatelle. *Journal of Cereal Science*, 66, 1–9.

Број хетероцитата: 20

SCI 2015 Food Science & Technology: 30/125

Impact factor 2015: 2,402

2. Stokić, E., Mandić, A., Sakač, M., Mišan, A., Pestorić, M., Šimurina, O., **Jambrec, D.**, Jovanov, P., Nedeljković, N., Milovanović, I., Sedej, I. (2015). Quality of buckwheat-enriched wheat bread and its antihyperlipidemic effect in statin treated patients. *LWT - Food Science and Technology*, 63, 556–561.

Број хетероцитата: 39

SCI 2015 Food Science & Technology: 23/125

Impact factor 2015: 2,711

3. Sakač, M., Pestorić, M., Mandić, A., Mišan, A., Nedeljković, N., **Jambrec, D.**, Jovanov, P., Lazić, V., Pezo, L., Sedej, I. (2016). Shelf-life prediction of gluten-free rice-buckwheat cookies. *Journal of Cereal Science*, 69, 336–343.

Број хетероцитата: 38

SCI 2015 Food Science & Technology: 30/125

Impact factor 2015: 2,402

4. Torbica, A., Belović, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Pestorić, M., **Škrobot, D.**, Dapčević Hadnađev, T. (2016). Nutritional, rheological, and sensory evaluation of tomato ketchup with increased content of natural fibres made from fresh tomato pomace. *Food and Bioproducts Processing*, 98, 299–309.

Број хетероцитата: 64

SCI 2015 Food Science & Technology: 24/125

Impact factor 2015: 2,687

5. Pestorić, M., Sakač, M., Pezo, L., **Škrobot, D.**, Nedeljković, N., Jovanov, P., Šimurina, O., Mandić, A. (2017). Physicochemical characteristics as the markers in predicting the shelf-life of gluten-free cookies. *Journal of Cereal Science*, 77, 172–179.

Број хетероцитата: 9

SCI 2017 Food Science & Technology: 45/133; Impact factor 2017: 2,302

SCI 2016 Food Science & Technology: 36/130; Impact factor 2016: 2,223

SCI 2015 Food Science & Technology: 30/125; Impact factor 2015: 2,402¹

6. Torbica, A., **Škrobot, D.**, Janić Hajnal, B., Belović, M., Zhang, N. (2019). Sensory and physico-chemical properties of wholegrain wheat bread prepared with selected food by-products. *LWT-Food Science and Technology*, 114, 108414.

Број хетероцитата: 51

SCI 2019 Food Science & Technology: 28/139; Impact factor 2019: 4,006

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

7. Šarić, Lj., Šarić, B., Mandić, A., Kevrešan, Ž., Ikonić, B., Kravić, S., **Jambrec, D.** (2014). Role of calcium content in antibacterial activity of donkeys' milk toward *E. coli*. *European Food Research and Technology*, 239, 1031–1039.

Број хетероцитата: 14

SCI 2014 Food Science & Technology: 53/122; Impact factor 2014: 1,559

8. Pestorić, M., Šimurina, O., Filipčev, B., **Jambrec, D.**, Belovic, M., Mišan, A., Nedeljković, N. (2015). Relationship of physicochemical characteristics with sensory profile of cookies enriched with medicinal herbs. *International Journal of Food Properties*, 18, 2699–2712.

Број хетероцитата: 6

SCI 2015 Food Science & Technology: 53/125; Impact factor 2015: 1,586

9. Torbica, A., **Jambrec, D.**, Tomić, J., Pajin, B., Petrović, J., Kravić, S., Lončarević, I. (2016). Solid fat content, precrystallization conditions and sensory quality of chocolate with addition of cocoa butter analogues. *International Journal of Food Properties*, 19(5), 1029–1043.

Број хетероцитата: 19

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

¹ На основу Прилога 2. став 3. Правилника о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020) категоризација и рангирање научних часописа извршени су за период од две године пре публикација и година публикација, и то за ону годину у којој је часопис најбоље рангиран, односно ону у којој је имао највећи импакт фактор. Коришћена база била је *Journal Citation Report* за период 1981–2019 (www.kobson.nb.rs).

10. Pestorić, M., **Škrobot, D.**, Žigon, U., Šimurina, O., Filipčev, B., Belović, M., Mišan, A. (2017). Sensory profile and preference mapping of cookies enriched with medicinal herbs. *International Journal of Food Properties*, 20, 350–361.

Број хетероцитата: 13

SCI 2017 Food science and technology: 64/133; Impact factor 2017: 1,845

11. Janković, M., Žilić, S., Šimurina, O., Filipčev, B., **Škrobot, D.**, Vančetović, J. (2018). Effects of anthocyanin-rich popping maize flour on the phenolic profile and the antioxidant capacity of mix-bread and its physical and sensory properties. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 64, 299–308.

Број хетероцитата: 19

SCI 2018 Food Science & Technology: 82/135; Impact factor 2018: 1,514

SCI 2017 Food Science & Technology: 70/133; Impact factor 2017: 1,697

SCI 2016 Food Science & Technology: 73/130; Impact factor 2017: 1,276

12. Šarić, B., Dapčević-Hadnađev, T., Hadnađev, M., Sakač, M., Mandić, A., Mišan, A., **Škrobot, D.** (2019). Fibre concentrates from raspberry and blueberry pomace in gluten-free cookie formulation: effect on dough rheology and cookie baking properties. *Journal of Texture Studies*, 50, 124–130.

Број хетероцитата: 51

SCI 2019 Food Science & Technology: 76/139; Impact factor 2019: 1,902

13. Pestorić, M., Mastilović, J., Pezo, L., Belović, M., **Škrobot, D.**, Šimurina, O., Filipčev, B., Pojić, M., Torbica, A. (2019). Prediction of commercial spaghetti quality based on sensory and physicochemical data. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43, e14172.

Број хетероцитата: 1

SCI 2019 Food Science & Technology: 102/139; Impact factor 2019: 1,405

SCI 2018 Food Science & Technology: 94/135; Impact factor 2018: 1,288

SCI 2017 Food Science & Technology: 77/133; Impact factor 2017: 1,510

14. Žilić, S., Simić, M., Belović, M., **Škrobot, D.**, Srdić, J., Perić, V. (2020). Chemical, rheological and sensory characteristics of sweet spreads made from by-products of soya bean and maize. *International Journal of Food Science and Technology*, 55, 1559–1571.

Број хетероцитата: 2

SCI 2020 Food Science & Technology: 46/144; Impact factor 2020: 3,713

15. Milićević, N., Sakač, M., Hadnađev, M., **Škrobot, D.**, Šarić, B., Hadnađev, T. D., Jovanov, P., Pezo, L. (2020). Physico-chemical properties of low-fat cookies containing wheat and oat bran gels as fat replacers. *Journal of Cereal Science*, 95, 103056.

Број хетероцитата: 38

SCI 2020 Food Science & Technology: 48/144; Impact factor 2020: 3,616

M23 (3) Рад у међународном часопису

16. Nedeljković, N., Sakač, M., Mandić, A., Psodorov, Đ., **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Sedej, I., Dapčević-Hadnađev, T. (2014). Rheological properties and mineral content of buckwheat enriched wholegrain wheat pasta. Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly, 20, 135–142.

Број хетероцитата: 6

SCI 2014 Chemistry, Applied: 48/72

Impact factor 2014: 0,892

17. Pestorić, M., Mišan, A., Šimurina, O., **Jambrec, D.**, Belović, M., Gubić, J., Nedeljković, N. (2014). Sensory and instrumental properties of cookies enriched with „Vitalplant“-extract. Agro Food Industry Hi-tech, 25, 19–22.

Број хетероцитата: 1

SCI 2014 Food Science & Technology: 116/122; Impact factor 2014: 0,205

18. Sakač, M., Pestorić, M., Mišan, A., Nedeljković, N., **Jambrec, D.**, Jovanov, P., Banjac, V., Torbica, A., Hadnađev, M., Mandić, A. (2015). Antioxidant capacity, mineral content and sensory properties of gluten-free rice and buckwheat cookie. Food Technology and Biotechnology, 53, 38–47.

Број хетероцитата: 42

SCI 2015 Food Science & Technology: 69/124; Impact factor 2015: 1,179

19. Milovanović, I., Mišan, A., Simeunović, J., Kovač, D., **Jambrec, D.**, Mandić, A. (2015). Determination of volatile organic compounds in selected strains of Cyanobacteria. E-Journal of Chemistry, Article ID 969542, 6 pages.
<http://dx.doi.org/10.1155/2015/969542>.

Број хетероцитата: 72

SCI 2015 Chemistry, Multidisciplinary: 119/163

Impact factor 2015: 0,996

20. **Jambrec, D.**, Sakač, M., Jovanov, P., Mišan, A., Pestorić, M., Tomović, V., Mandić, A. (2016). Effect of processing and cooking on mineral and phytic acid content of buckwheat-enriched tagliatelle. Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly, 22, 319–326.

Број хетероцитата: 9

SCI 2016 Engineering, Chemical: 108/135; Impact factor 2016: 0,664

21. Tomović, V., Mastanjević, K., Kovačević, D., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., Škaljac, S., Šojić, B., Lukač, D., **Škrobot, D.**, Despotović, A. (2016). Proximate and mineral

composition and cadmium content of main anatomical parts and offal from semi-outdoor reared Black Slavonian pigs. *Agro Food Industry Hi-tech*, 27, 39–42.

Број хетероцитата: 1

SCI 2016 Food Science & Technology: 118/130; Impact factor 2016: 0,299

22. Filipčev, B., Nedeljković, N., Šimurina, O., Sakač, M., Pestorić, M., **Jambrec, D.**, Šarić, B., Jovanov, P. (2017). Partial replacement of fat with wheat bran in formulation of biscuits enriched with herbal blend. *Hemijska Industrija*, 71, 61–67.

Број хетероцитата: 4

SCI 2017 Engineering, Chemical: 114/137; Impact factor 2017: 0,591

23. Pestorić, M., Sakač, M., Pezo, L., **Škrobot, D.**, Nedeljković, N., Jovanov, P., Filipčev, B., Mandić, A. (2019). Physicochemical changes of the gluten-free rice-buckwheat cookies during storage–artificial neural network model. *Periodica Polytechnica Chemical Engineering*, 63, 609–617.

Број хетероцитата: 4

SCI 2019 Engineering, Chemical: 99/143; Impact factor 2019: 1,257

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

24. Perović, J., Kojić, J., **Škrobot, D.**, Krulj, J., Peić Tukuljac, L., Ilić, N., Bodroža-Solarov, M. (2019). Betaine content in buckwheat enriched wholegrain wheat pasta. *Acta Periodica Technologica*, 50, 197–203.

Број хетероцитата: 1

Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2019. годину.

25. **Škrobot, D.**, Tomić, J., Dapčević-Hadnađev, T., Novaković, A., Hadnađev, M., Delić, J., Mandra, M. (2020). Flash profile as a rapid descriptive analysis in sensory characterization of traditional dry fermented sausages. *Food and Feed Research*, 47(1), 55–63.

Број хетероцитата: 7

Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2020. годину.

M30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

26. **Jambrec, D.**, Mišan, A., Pestorić, M., Psodorov, Đ., Mandić, A., Sakač, M., Nedeljković, N. (2012). Functional and sensory properties of pasta enriched with light buckwheat flour. 6th Central European Congress on Food – CEFood2012, 1–6, May 23–26, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

27. Nedeljković, N., Sakač, M., Mandić, A., Psodorov, Đ., **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Sedej, I., Mišan, A. (2012). Mineral content of buckwheat enriched wholegrain wheat pasta. 6th Central European Congress on Food – CEFood2012, 120–126, May 23–26, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
28. Pestorić, M., Mišan, A., **Jambrec, D.**, Mandić, A., Psodorov, Đ., Ikonić, P. (2012). Sensory and instrumental evaluation of quality attributes of cookies enriched with medicinal plant mixture. 6th Central European Congress on Food – CEFood2012, 1163–1169, May 23–26, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
29. Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Šimurina, O., Pestorić, M., **Jambrec, D.** (2014). Quality evaluation of spelt composite breads prepared with variously processed amaranth seed. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVI International Symposium *Feed Technology* – FoodTech2014, 309–314, October 28–30, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
30. Plavšić, D., Dimić, G., Psodorov, Đ., Psodorov, D., Šarić, Lj., Mandić, A., **Jambrec, D.** (2014). Presence of potentially toxigenic molds in grain flours. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVI International Symposium *Feed Technology* – FoodTech2014, 360–366, October 28–30, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
31. Jovanov, P., Nedeljković, N., Sakač, M., Mišan, A., Milovanović, I., Šarić, B., **Jambrec, D.** (2014). Malondialdehyde as the marker of lipid oxidation of rice-buckwheat gluten-free cookies during storage. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVI International Symposium *Feed Technology* – FoodTech2014, 408–412, October 28–30, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
32. Sakač, M., Nedeljković, N., **Jambrec, D.**, Šarić, B., Pestorić, M., Jovanov, P., Filipčev, B., Mandić, A. (2014). The influence of fat replacer on instrumental properties of gluten-free cookies. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVI International Symposium *Feed Technology* – FoodTech2014, 440–445, October 28–30, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
33. Šimurina, O., Filipčev, B., Plavšić, D., Ikonić, B., Šoronja-Simović, D., Pestorić, M., **Jambrec, D.** (2014). Analysis of the impact of the amount of spontaneously fermented spelt dough, baker's yeast and ascorbic acid on some characteristics of spelt sourdough bread. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVI International Symposium *Feed Technology* – FoodTech2014, 616–621, October 28–30, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
34. Belović, M., Pestorić, M., **Jambrec, D.**, Kevrešan, Ž., Mastilović, J., Janić-Hajnal, E., Radusin, T., Novaković, A., Pojić, M., Cvetković, B. (2015). Sensory and physical characteristics of tomato varieties grown in Serbia. IV International Congress

Engineering, Environment and Materials in Processing Industry, 483-489, March 4–6, Jahorina, Bosnia and Herzegovina.

Број хетероцитата: 0

35. Pestorić, M., Belović, M., **Jambrec, D.**, Mastilović, J., Torbica, A., Kevrešan, Ž., Pojić, M., Dapčević-Hadnađev, T., Rakita, S., Cvetković, B. (2015). Possibility of ketchup quality evaluation by sensory and instrumental methods. IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 490-495, March 4–6, Jahorina, Bosnia and Herzegovina.

Број хетероцитата: 0

36. **Jambrec, D.**, Šimurina, O., Pestorić, M., Nedeljković, N., Jovanov, P., Milovanović, I., Belović, M. (2015). Textural properties of dry tagliatelle. 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologist* – INOPTeP 2015 and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture* – PTEP 2015, 76–80, April 19–24, Divčibare, Serbia.

Број хетероцитата: 0

37. Nedeljković, N., Sakač, M., Jovanov, P., Mišan, A., Hadnađev, M., **Jambrec, D.**, Mandić, A. (2015). Prediction of shelf-life of rice-buckwheat gluten-free cookies. 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologist* – INOPTeP 2015 and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture* – PTEP 2015, 170–174, April 19–24, Divčibare, Serbia.

Број хетероцитата: 0

38. Jovanov, P., Sakač, M., Šarić, B., Milovanović, I., **Jambrec, D.**, Šarić, Lj., Nedeljković, N. (2015). Liquid chromatography method for determination of neonicotinoids in honey. 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologist* – INOPTeP 2015 and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture* – PTEP 2015, 86–90, April 19–24, Divčibare, Serbia.

Број хетероцитата: 0

39. Psodorov, Đ., Plavšić, D., Nedeljković, N., **Jambrec, D.**, Psodorov, D., Kalenjuk, B., Banjac, V. (2015). Technology of lightweight milling product fractions for the purpose of fat replacers production. 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologist* – INOPTeP 2015 and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture* – PTEP 2015, 76–80, April 19–24, Divčibare, Serbia.

Број хетероцитата: 0

40. Babić, M., Radojčin, M., Pavkov, I., Stamenković, Z., **Jambrec, D.** (2015). Instrumental and sensory methods for evaluation of dried fruits quality. The Second International Symposium on Agricultural Engineering – ISAE-2015, IV1–IV10, October 9–10, Belgrade, Serbia.

Број хетероцитата: 0

41. **Škrobot, D.**, Mišan, A., Sakač, M., Mandić, A., Pestorić, M., Jovanov, P. (2016). The effect of whole grain buckwheat flour storage on the content of phenolic compounds. 3rd International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech 2016, 96–100, October 25–27, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

42. Belović, M., Ilić, N., Pestorić, M., Memiši, N., Novaković, A., Jevtić-Mučibabić, R., **Škrobot, D.** (2016). Evaluation of Feta type cheese quality by sensory and instrumental methods. 3rd International Congress *Food Technology, Quality and Safety* - FoodTech 2016, 175–179, October 25–27, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

M34 (0.5) Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

43. **Jambrec, D.**, Mišan, A., Sakač, M., Pestorić, M., Šimurina, O., Sedej, I., Nedeljković, N., Mandić, A. (2011). Instrumental and sensory evaluation of cookies supplemented with herbal mixture and extract. 4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, 112, October 12–14, Istanbul, Turkey.

Број хетероцитата: 0

44. Nedeljković, N., Sakač, M., Psodorov, Đ., Mandić, A., **Jambrec, D.**, Mišan, A., Sedej, I., Pestorić, M. (2011). Dough rheology of buckwheat enriched wholegrain wheat pasta. 4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, 112, October 12–14, Istanbul, Turkey.

Број хетероцитата: 0

45. **Jambrec, D.**, Mišan, A., Pestorić, M., Mandić, A., Sakač, M., Nedeljković, N. (2012). Sensory and functional properties of buckwheat enriched pasta. 5th European Conference on Sensory and Consumer Research, September 9–12, Bern, Switzerland.

Број хетероцитата: 0

46. Pestorić, M., Šimurina, O., **Jambrec, D.**, Belović, M., Gubić, J., Nedeljković, N. (2012). Sensory and instrumental properties of cookies enriched with medical plant extract. 5th European Conference on Sensory and Consumer Research, September 9–12, Bern, Switzerland.

Број хетероцитата: 0

47. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Sakač, M., Nedeljković, N., Hadnađev, M., Filipčev, B., Šimurina, O. (2013). Sensory and instrumental properties of novel gluten-free products. 3rd International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTER 2013 and 25th National Conference *Processing and Energy in Agriculture* – PTEP 2013, 299, April 21–26, Vrnjačka Banja, Srbija.

Број хетероцитата: 0

48. Nedeljković, N., Sakač, M., Mandić, A., Mišan, A., Jovanov, P., **Jambrec, D.**, Banjac, V., Šarić, B., Pestorić, M. (2013). Challenges in creating gluten-free cookies. Journal of processing and energy in agriculture. 3rd International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTER 2013 and 25th National Conference

Processing and Energy in Agriculture – PTEP 2013, 299, April 21–26, Vrnjačka Banja, Srbija.

Број хетероцитата: 0

49. Mandić, A., Sakač, M., Mišan, A., Pestorić, M., Psodorov, Đ., Sedej, I., Milovanović, I., Šarić, B., Jovanov, P., **Jambrec, D.**, Nedeljković, N., Šarić, Lj., Plavšić, D., Filipović, J., Kos, J., Ilić, N. (2013). Rice-buckwheat gluten-free cookies: an example for development of functional bakery product. 6th Alumni Meeting of International Summer Schools. 17, September 6–8, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

50. Pestorić, M., **Jambrec, D.**, Mišan, A., Sakač, M., Šimurina, O., Filipčev, B., Nedeljković, N., Mandić, A. (2014). First insight into consumers acceptance of the cookies enriched with a digestion stimulating medicinal plants. 3th International Conference on Food Digestion, 87, March 11–13, Wageningen, The Netherlands.

Број хетероцитата: 0

51. **Jambrec, D.**, Jovanov, P., Nedeljković, N., Milovanović, I., Šimurina, O., Pestorić, M., Mišan, A., Sakač, M., Mandić, A., Šarić, B. (2014). Characterization of bread enriched with wholegrain buckwheat flour. 3th International Conference on food digestion, 96, March 11–13, Wageningen, The Netherlands.

Број хетероцитата: 0

52. Sakač, M., Pestorić, M., Mišan, A., Mandić, A., Nedeljković, N., **Jambrec, D.**, Jovanov, P., Šarić, B. (2014). Characterization of rice-buckwheat gluten-free cookies – antioxidant capacity, sensory properties and shelf-life. 3th International Conference on Food Digestion, 91, March 11–13, Wageningen, The Netherlands.,

Број хетероцитата: 0

53. Nedeljković, N., Sakač, M., Mišan, A., Jovanov, P., **Jambrec, D.**, Mandić, A., Šarić, B. (2014). Antioxidant profile of bread enriched with wholegrain buckwheat flour. 8th World Congress on Polyphenols Applications, 216, June 5–6, Lisbon, Portugal.

Број хетероцитата: 0

54. Sakač, M., Nedeljković, N., Mišan, A., Jovanov, P., **Jambrec, D.**, Mandić, A. (2014). Changes in polyphenols content of rice-buckwheat gluten-free cookies during storage. 8th World Congress on Polyphenols Applications, 217, June 5–6, Lisbon, Portugal.

Број хетероцитата: 0

55. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Sakač, M., Mandić, A., Mišan, A., Nedeljković, N., Jovanov, P. (2014). Hedonic perceptions of buckwheat bread: Comparison between regular and not regular consumers of special types of bread. 6th European Conference on Sensory and Consumer Research *A Sense of Life*, P185, September 7–10, Copenhagen, Denmark.

Број хетероцитата: 0

56. Šarić, B., **Jambrec, D.**, Nedeljković, N., Mišan, A., Pestorić, M., Kos, J., Mandić, A. (2014). Sensory profiling of gluten-free cookies enriched with Fagopyri herba. 6th European Conference on Sensory and Consumer Research, *A Sense of Life*, P186, 7–10 September, Copenhagen, Denmark.

Број хетероцитата: 0

57. Pestorić, M., Šimurina, O., **Jambrec, D.**, Filipčev, B., Mišan, A., Belović, M., Nedeljković, N. (2014). Sensory and instrumental approaches to evaluate the quality of cookies enriched with medicinal herbs. 6th European Conference on Sensory and Consumer Research *A Sense of Life*, P270, September 7–10, Copenhagen, Denmark.

Број хетероцитата: 0

58. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Psodorov, Đ., Sakač, M., Nedeljković, N., Šarić, B. (2014). Comparison of textural properties of different pasta types. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVI International Symposium *Feed Technology* – FoodTech2014, 171, October 28–30, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

59. Milovanović, I., Mišan, A., Simeunović, J., Kovač, D., **Jambrec, D.** (2014). Determination of volatile odour compounds in selected species of microalgae. The 15th European Meeting on Environmental Chemistry – EMEC15, 124, December 3–6, Brno, Czech Republic.

Број хетероцитата: 0

60. Šimurina, O., Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Krulj, J., Psodorov, Đ., Plavšić, D., Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Šoronja Simović, D., Pestorić, M., **Jambrec, D.** (2014). Analysis of the impact of the amount of spontaneously fermented spelt dough, baker's yeast and ascorbic acid on some spelt bread characteristics. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVI International Symposium *Feed Technology* – FoodTech2014, 64, October 28–30, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

61. Nedeljković, N., Sakač, M., Pestorić, M., **Jambrec, D.**, Filipčev, B., Mišan, A., Mandić, A., Šarić, B., Jovanov, P. (2015). Soybean bran as a potent fat replacer in gluten-free cookie formulation. 4th International Conference on Food Digestion, P-14, 75, March 17–19, Naples, Italy.

Број хетероцитата: 0

62. **Jambrec, D.**, Sakač, M., Jovanov, P., Mandić, A., Pestorić, M., Nedeljković, N., Šarić, B. (2015). The estimation of mineral bioavailability of buckwheat enriched whole wheat pasta by using molar ratios. 4th International Conference on Food Digestion, P-15, 76, March 17–19 Naples, Italy.

Број хетероцитата: 0

63. Belović, M., Torbica, A., Mastilović, J., Dapčević Hadnađev, T., **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Kevrešan, Ž. (2015). Change of physicochemical properties during tomato processing into juice and high fibre ketchup made from tomato pomace. 18th EuroFoodChem, CHC-P-127, October 13–16, Madrid, Spain.

Број хетероцитата: 1

64. Mandić, A., Sakač, M., Mišan, A., Pestorić, M., Šarić, B., **Jambrec, D.**, Nedeljković, N., Milovanović, I., Plavšić, D., Šarić, Lj. (2015). Cereal based products designed for people with metabolic disorders. 12th European Nutrition Conference – FENS,

October 20–23, Berlin, Germany, *Annals of Nutrition and Metabolism*, 67 (suppl. 1), 406–407.

Број хетероцитата: 0

65. Sakač, M., Mandić, A., Mišan, A., Pestorić, M., Šimurina, O., **Jambrec, D.**, Jovanov, P., Nedeljković, N., Milovanović, I. (2015). Cereal based products designed for people with metabolic disorders. 12th European Nutrition Conference – FENS, October 20–23, Berlin, Germany, *Annals of Nutrition and Metabolism*, 67 (suppl. 1), 406–407.

Број хетероцитата: 0

66. Šimurina, O., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Brkljača, J., **Jambrec, D.**, Krulj, J., Pestorić, M. (2015). Characteristics of wholegrain spelt bread the enriched with proteins of plant origin. 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTER 2015, 416, April 19–24, Divčibare, Serbia.

Број хетероцитата: 0

67. Milovanović, I., Mišan, A., Simeunović, J., Kovač, D., **Jambrec, D.**, Jovanov, P., Janić Hajnal, E., Mandić, A. (2015). Characterization of cyanobacterial strains regarding their profile of volatile organic compounds. 7th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis – RAFA, 241, Prague, Czech Republic.

Број хетероцитата: 0

68. **Škrobot, D.**, Sakač, M., Mišan, A., Mandić, A., Pestorić, M., Jovanov, P. (2016). Identification and quantification of phenolic compounds in whole grain buckwheat enriched pasta. 23th Young Investigators' Seminar on Analytical Chemistry, YISAC2016, 38, 28 June–1 July, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

69. **Škrobot, D.**, Pestorić, M., Tomšik, A., Belović M., Milovanović, I., Šarić, B., Mandić, A. (2016). Hedonic perceptions of functional pasta: comparison between regular and irregular consumers of functional pasta. International Bioscience Conference and the 6th International PSU–UNS Bioscience Conference – IBSC2016, T5-P-21, September 19–21, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

70. Jovanov, P., Sakač, M., Mandić, A., Gadžurić, S., Pestorić, M., **Škrobot, D.**, Marić, A., Nedeljković, N. (2016). High-performance liquid chromatographic determination of 5-hydroxymethyl-2-furaldehyde in honey. 3rd International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, 223, October 26–28, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

71. Sakač, M., Pestorić, M., Mišan, A., Nedeljković, N., **Škrobot, D.**, Jovanov, P., Mandić, A. (2016). Functional and sensory profile of gluten-free cookies. 3rd International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, 216, October 26–28, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

72. Sakač, M., Mandić, A., Pestorić, M., Mišan, A., Nedeljković, N., **Škrobot, D.**, Jovanov, P. (2016). Shelf-life of gluten-free rice-buckwheat cookies. 3rd International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, 217, October 26–28, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

73. Žilić S., Simić, M., Šimurina, O., **Škrobot, D.** (2017). Effects of thermal condition on anthocyanins profile, antioxidant capacity and color of blue maize mix-bread. 31st EFFoST International Conference *Food Science and Technology Challenges for the 21st Century – Research to Progress Society*, P3, November 13–16, Melia Sitges, Sitges, Spain.
Број хетероцитата: 0
74. Pestorić, M., Sakač, M., Pezo, L., **Škrobot, D.**, Nedeljković, N., Jovanov, P., Šimurina, O., Filipčev, B. (2017). Shelf-life prediction of gluten-free rice-buckwheat cookies by physicochemical characteristic. 9th International Congress *Flour-Bread 2017* and 11th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh*, 68, October 25–27, Opatija, Croatia.
Број хетероцитата: 0
75. Belović, M., Pestorić, M., Ilić, N., Memeši, N., Novaković, A., Jevtić-Mučibabić, R., **Škrobot, D.** (2018). Combined sensory-instrumental methodology for soft white brined cheese quality evaluation. 8th European Conference on Sensory and Consumer Research – EUROSEN2018, P2.89, September 2–5, Verona, Italy.
Број хетероцитата: 0
76. Pestorić, M., Sakač, M., Pezo, L., Mišan, A., Nedeljković, N., **Škrobot, D.**, Jovanov, P., Lazić, V., Sedej, I., Mandić, A. (2018). Evaluating the effect of storage conditions on the shelf life of gluten-free rice-buckwheat cookies. 8th European Conference on Sensory and Consumer Research – EUROSEN2018, P2.131, September 2–5, Verona, Italy.
Број хетероцитата: 0
77. Jovanov, P., Sakač, M., Dapčević Hadnađev, T., Šarić, B., **Škrobot, D.**, Hadnađev, M., Šarić, Lj. (2018). Nutrition choices of elite canoe sprinters during mediterranean games. 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and 18th International Symposium Feed Technology – FoodTech 2018, 111, October 23–25, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
78. **Škrobot, D.**, Tomić, J., Ikonić, P., Dapčević Hadnađev, T., Tomšik, A., Hadnađev, M., Deliћ, J. (2019). Novel rapid sensory profiling method as a tool for differentiation between traditional and commercial dry fermented sausages. 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, 122–123, October 10–11, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
79. **Škrobot, D.**, Tomić, J., Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M., Deliћ, J., Pestorić, M., Mandić, A. (2020). Understanding attitudes of local consumers towards sourdough bread consumption. 9th European Conference on Sensory and Consumer Research – EUROSENSE 2020 (P1.048, online), December 13–16, Rotterdam, The Netherlands.
Број хетероцитата: 0
80. **Škrobot, D.**, Tomić, J., Pestorić, M., Deliћ, J., Marić, A., Rašić, S., Mandra, M. (2020). Sensory profiles and consumer preferences of Serbian honeys of different botanical origin. 9th European Conference on Sensory and Consumer Research – EUROSENSE 2020 (P1.049, online), December 13–16, Rotterdam, The Netherlands.

Број хетероцитата: 0

81. Pestorić, M., Pezo, L., **Škrobot, D.**, Kovač, R., Ubiparip Samek, D., Bajić, A., Mastilović, J. (2020). Relating sensory and physicochemical data of commercial spaghetti. 9th European Conference on Sensory and Consumer Research – EUROSENSE 2020 (P1.282, online), December 13–16, Rotterdam, The Netherlands.

Број хетероцитата: 0

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

Број хетероцитата: 0

M50 ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у водећем часопису националног значаја

83. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Sakač, M., Nedeljković, N., Hadnađev, M., Filipčev, B., Šimurina, O. (2013). Sensory and instrumental properties of novel gluten-free products. *Journal of Processing and Energy in Agriculture*, 17, 86–88.

Број хетероцитата: 3

84. Nedeljković, N., Sakač, M., Mandić, A., Mišan, A., Jovanov, P., **Jambrec, D.**, Banjac, V., Šarić, B., Pestorić, M. (2013). Antioxidant properties of buckwheat enriched gluten-free cookies. *Journal of Processing and Energy in Agriculture*, 17, 93–96.

Број хетероцитата: 0

85. **Jambrec, D.**, Šimurina, O., Pestorić, M., Nedeljković, N., Sakač, M., Šarić, B., Mandić, A. (2015). Feasibility of using different attachments for measuring textural properties of dry tagliatelle shaped pasta. *Journal of Processing and Energy in Agriculture*, 19, 31–33.

Број хетероцитата: 0

86. Jovanov, P., Sakač, M., Šarić, B., Milovanović, I., **Jambrec, D.**, Šarić, Lj., Kos, J. (2015). Neonicotinoids as a potential threat to honey - development of liquid chromatography methods for their determination. *Journal of Processing and Energy in Agriculture*, 19, 102–104.

Број хетероцитата: 2

87. Psodorov, Đ., Plavšić, D., Nedeljković, N., **Jambrec, D.**, Psodorov, D., Simić, S., Banjac, V. (2015). Soy bran separation process for application of product in the food industry. *Quality of Life*, 6, 32–36.

Број хетероцитата: 0

88. Šimurina, O., Brkljača, J., Krulj, J., **Jambrec, D.**, Filipčev, B., Jevtić Mučibabić, R., Pestorić, M. (2015). Properties of wholemeal spelt dough and bread enriched with plant proteins. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 19, 236–240.

Број хетероцитата: 0

89. Sakač, M., Mišan, A., Pestorić, M., Šimurina, O., Nedeljković, N., **Škrobot, D.**, Jovanov, P., Milovanović, I., Šarić, B., Mandić, A. (2015). Buckwheat-enriched wheat bread-national market placement possibilities. *Food and Feed Research*, 42, 119–127.
Број хетероцитата: 0
90. Šimurina, O., Filipčev, B., Belić, Z., **Jambrec, D.**, Krulj, J., Brkljača, J., Pestorić, M. (2016). *The influence of plant protein on the properties of dough and the quality of wholemeal spelt bread. Croatian Journal of Food Science and Technology*, 8, 107–111.
Број хетероцитата: 1
91. **Škrobot, D.**, Mišan, A., Sakač, M., Mandić, A., Pestorić, M., Belović, M. (2017). Preliminary results of the effect of storage on functional properties of buckwheat. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 21, 201–203.
Број хетероцитата: 0
92. **Škrobot, D.**, Milovanović, I., Jovanov, P., Pestorić, P., Tomić, J., Mandić, A. (2019). Buckwheat, quinoa and amaranth: good alternatives to nutritious food. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 23, 113–116.
Број хетероцитата: 0
93. Belović, M., Torbica, A., **Škrobot, D.**, Tomić, J., Čabarkapa, I., Živančev, D., Štatkić, S., Aćin, V., Kukurová, K., Ciesarová Z. (2020). Potential application of triticale cultivar 'Odisej' for the production of cookies. *Ratarstvo i povrtarstvo*, 57, 8–13.
Број хетероцитата: 4

M52 (1.5) Рад у часопису националног значаја

94. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Psodorov, Đ., Sakač, M., Nedeljković, N., Mandić, A., Sedej, I. (2011). Instrumental and sensory properties of buckwheat flour pasta. *Food and Feed Research*, 38, 45–50.
Број хетероцитата: 3
95. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Žigon, U. (2012). Development and application of descriptors for establishing sensory profile of gluten-free cookies by multidimensional approach. *Food and Feed Research*, 39, 41–49.
Број хетероцитата: 2
96. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Sakač, M., Mišan, A., Nedeljković, N., Jovanov, P., Mandić, A. (2014). Sensory and instrumental properties of bread with added wholegrain buckwheat flour. *Hrana i ishrana*, 54, 52–56.
Број хетероцитата: 0

M60 ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M62 (1) Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу

97. **Škrobot, D.**, Jovanov, P., Marić, A., Sakač, M., Novaković, A., Mandić, A., Bajić, A. (2019). Quality analysis of honey from Autonomous Province of Vojvodina. 4th

Congres of Beekeeping and Bee Products – with international participation, 31–32, November 16–17, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.

Број хетероцитата: 0

98. **Škrobot, D.**, Pestorić, M., Tomić, J., Bajić, A., Ubiparip Samek, D. (2019). Honey quality competitions: Development of a total sensory quality scoring system. 4th Congres of Beekeeping and Bee Products – with international participation, 30–31, November 16–17, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.

Број хетероцитата: 0

M63 (0.5) Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини

99. Jovanov, P., Sakač, M., Nedeljković, N., Šarić, B., **Jambrec, D.**, Gubić, J., Mandić, A. (2015) Neonikotinoidi kao mogući kontaminanti meda. XXXIII Savetovanje pčelara 2015, 48–66, mart, Novi Sad, Srbija.

Број хетероцитата: 0

100. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Nedeljković, N., Psodorov, Đ., Plavšić, D., Mišan, A., Milovanović, I. (2014). Physicochemical properties of tagliatelle enriched with buckwheat flour. 7th International Congress *Flour-Bread 2013* and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh 2013*, 141–148, October 16–18, Opatia, Croatia.

Број хетероцитата: 0

101. Sakač, M., Pestorić, M., Mišan, A., Mandić, A., Nedeljković, N., Jambrec, D., Jovanov, P., Banjac, V. (2014). Antioxidant and sensory properties of rice-buckwheat gluten-free cookies. 7th International Congress *Flour-Bread 2013* and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh 2013*, 254–263, October 16–18, Opatia, Croatia.

Број хетероцитата: 0

102. Pestorić, M., Mišan, A., Šimurina, O., **Jambrec, D.**, Filipčev, B., Sakač, M., Pojić, M. (2014). Consumer acceptance of the cookies enriched with a digestion stimulating medicinal plant mixture. 7th International Congress *Flour-Bread 2013* and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh 2013*, 171–187, October 16–18, Opatia, Croatia.

Број хетероцитата: 0

103. Belić, Z., Šimurina, O., **Jambrec, D.** (2015). Proteinska i koncentrovana brašna soje, nutritivno i funkcionalno vredne komponente u proizvodnji hleba. (Protein and concentrated soy flours, nutritional and functional valuable component in the production of bread). *56th Conference with International Participation Production and Processing of Oil Seeds*, 21–26, June 189–196, Herceg Novi, Montenegro.

Број хетероцитата: 0

104. Šimurina, O., Popov, S., Filipčev, B., Nježić, Z., Pestorić, M., **Jambrec, D.** (2015). The characterization of high protein breakfast porridge. 11th Symposium *Novel Technologies and Economic Development*, 69–74 October, 23–24, Leskovac, Serbia.

Број хетероцитата: 0

105. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Šimurina, O., Filipčev, B., Nedeljković, N., Sakač, M. (2016). Predicting the texture of cookied pasta based on mechanical properties of dried pasta. 8th International Congress Flour-Bread'15, 73–80, October 29–30, Opatija, Croatia.
Број хетероцитата: 0
106. Filipčev, B., Krulj, J., Brkljača, J., Šimurina, O., **Jambrec, D.**, Bodroža-Solarov, M. (2016). Fortification of gluten-free biscuits with betaine. 8th International Congress Flour-Bread 2015 and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh 2015, 92–98, October 29–30, Opatija, Croatia.
Број хетероцитата: 3
107. **Škrobot, D.**, Tomić, J., Pestorić, M., Ubiparip-Samek, D., Bajić, A., Novaković, A. (2021). Flash sensory profile as a tool for rapid sensory profiling of foods: a case study with goat cheese. 7th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2021, 38 – 42, April 18–23, Vršac, Serbia.
Број хетероцитата: 0
108. Tomić, J., **Škrobot, D.**, Mandić, A., Pestorić, M., Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T. (2021). Quality characteristics of pasta enriched with nonconventional flours. 7th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2021, 48–52, April 18–23, Vršac, Serbia.
Број хетероцитата: 0

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

109. Pestorić, M., **Jambrec, D.**, Belović, M., Gubić, J. (2013). Defining and valorization of the enriched cookie sensory profile. The Sixth Scientific-technical Meeting *Inter RegioSci 2013*, 52, May, Novi Sad, Srbija.
Број хетероцитата: 0
110. Pestorić M., **Jambrec, D.**, Šimurina, O., Filipčev, B., Nedeljković, N. (2014). Sensory and instrumental properties of cookies enriched with medicinal plant extract. The Sixth Scientific-technical Meeting *Inter RegioSci 2013*, 46, May, Novi Sad, Srbija.
Број хетероцитата: 0
111. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Šimurina, O., Filipčev, B., Nedeljković, N., Sakač, M., Mandić, A. (2015). Predicting the texture of cooked pasta based on mechanical properties of dried pasta. 8th International Congress *Flour-Bread 2015* and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh 2015*, 44, October 29–30, Opatia, Croatia.
Број хетероцитата: 0
112. Šimurina, O., Filipčev, B., Belić, Z., **Jambrec, D.**, Krulj, J., Brkljača, J., Pestorić, M. (2015). Influence of plant protein on dough properties and quality of wholemeal spelt bread. 8th International Congress *Flour-Bread 2015* and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh 2015*, 39, October 29–30, Opatia, Croatia.
Број хетероцитата: 0

113. Filipčev, B., Krulj, J., Brkljača, J., Šimurina, O., **Jambrec, D.**, Bodroža-Solarov, M. (2015). Fortification of gluten-free biscuits with betaine. 8th International Congress *Flour-Bread 2015* and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh 2015*, 47, October 29–30, Opatia, Croatia.
Број хетероцитата: 0
114. Belić, Z., Šimurina, O., **Jambrec, D.**, Filipčev, B., Pestorić, M. (2015). The effect of different types of soy flour in texture and sensory characteristics of wheat bread increased nutritional value. 8th International Congress *Flour-Bread 2015* and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh 2015*, 56, October 29–30, Opatia, Croatia.
Број хетероцитата: 0
115. Nedeljković, N., Sakač, M., Stokić, E., Pestorić, M., Mandić, A., Mišan, A., **Jambrec, D.**, Šimurina, O., Jovanov, P. (2015). Characterization of buckwheat-enriched wheat bread and its health benefits. 8th International Congress *Flour-Bread 2015* and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh 2015*, 63, October 29–30, Opatia, Croatia.
Број хетероцитата: 0
116. Žilić, S., Janković, M., Kalušević, A., **Škrobot, D.**, Nedović, V. (2017). Non-acylated and acylated form of blue corn and black soybean anthocyanins as functional supplements in food industry – thermal and color stability. 5th International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, 379–380, March 15–17, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina.
Број хетероцитата: 0
117. **Škrobot D.**, Šimurina, O., Pestorić M., Filipčev, B., Mandić, A. (2019). Textural properties of selected gluten-free pasta. 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTeP 2019 and 31st National Conference Processing and Energy in Agriculture – PTEP 2019, 198, April 7–12, Kladovo, Serbia.
Број хетероцитата: 0
118. Jovanov, P., Sakač, M., Mandić, A., Dapčević Hadnađev, T., **Škrobot, D.**, Tomičić, Z., Marić, A. (2019). Proline as a marker of honey botanical origin. 6th International Conference Sustainable postharvest and food technologies – INOPTeP 2019 and 31st National Conference Processing and energy in agriculture – PTEP 2019, 82–83, April 7–12, Kladovo, Serbia.
Број хетероцитата: 0
119. Jovanov, P., Marić, A., Sakač, M., Novaković, A., Pezo, L., Hadnađev, M., **Škrobot, D.** (2020). Mogućnost predviđanja terapijskih svojstava meda – Moć meda. XXXII Konferencija sa međunarodnim učešćem Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2020, 22, 30 avgust–4 septembar, Krupanj, Srbija.
Број хетероцитата: 0
120. **Škrobot, D.**, Tomić, J., Bajić, A., Ubiparip Samek, D., Tomšik, A., Delić, J., Ikonić, P. (2020). Sensory and instrumental analysis in new products development of local foods: Traditional vs novel goat cheeses. XXXII Konferencija sa međunarodnim učešćem Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2020, 55–56, 30 avgust–4 septembar, Krupanj, Srbija.

Број хетероцитата: 0

М70 МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

М71 (6) Одбрањена докторска дисертација

121. **Шкробот, Д.** (2016). Сензорски, нутритивни и функционални профил интегралне тестенине са додатком хељдиног брашна. Докторска дисертација, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, 1–215.

Број хетероцитата: 0

М80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

М81 (8) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

122. Илић, Н., Мемиши, Н., Сувајџић, Љ., Јевтић-Мучибабић, Р., Новаковић, А., Песторић, М., Беловић, М., **Шкробот, Д.** (2018). Производња новог пробиотичког јогурта. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2019. годину. Корисник техничког решења је *FarmGuard* д.о.о., Брчко Дистрикт, Босна и Херцеговина.
123. Јованов, П., Шимурина, О., Новаковић, А., Сакач, М., Пеулић, Т., **Шкробот, Д.**, Милићевић, Н. (2019). Хлеб богат протеинима са семенкама уљарица. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2020. годину. Корисник техничког решења је Производно прометно услужно друштво са ограниченом одговорношћу САС д.о.о., Прибој, Лопаре, Република Српска, Босна и Херцеговина.

М82 (6) Ново техничко решење примењено на националном нивоу

124. Милићевић, Н., Сакач, М., Хаднађев, М., Дапчевић Хаднађев, Т., Шарић, Б., Јованов, П., **Шкробот, Д.** (2019). Кекс са смањеним садржајем масноће уз додатак замењивача масти на бази мекиња. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2020. годину. Корисник техничког решења је СЗР *Био Уна*, Нови Сад.

М83 (4) Ново лабораторијско постројење, ново експериментално постројење, нови технолошки поступак

125. Шарић, Б., Шимурина, О., Недељковић, Н., Миловановић, И., Кос, Ј., Појић, М., Мандић, А., Сакач, М., Шарић, Љ., Јованов, П., Песторић, М., **Јамбрец, Д.**, Илић, Н., Мишан, А. (2013). Безглутенски кекс са антиатерогеним ефектом. Нови производ је прихваћен и користи се у „Nutru Allergy Center“, Земун.
126. Шарић, Б., Мишан, А., Недељковић, Н., Песторић, М., Хаднађев, М., Јованов, П., Мандић, А., Сакач, М., Шимурина, О., **Јамбрец, Д.**, Миловановић, И., Шарић, Љ.,

Кос, Ј., Ђилас, С. (2014). Искоришћење тропа боровнице у формулацији безглутенског кекса са додатом вредношћу. Нови производ се користи у „Nutry Allergy Center“, Земун.

М84 (3) Битно побољшан постојећи производ или технологија и друго (уз доказ)

127. Псодоров Ђ., Сакач, М., Песторић, М., Мишан, А., Мандић, А., Седеј, И., Плавшић, Д., **Јамбрец, Д.**, Недељковић, Н. (2012). Интегрална тестенина са додатком хељдиног брашна, Битно побољшан постојећи производ је прихваћен и производи се у “Мохан” д.о.о., Локве.
128. **Јамбрец, Д.**, Псодоров, Ђ., Сакач, М., Мандић, А., Песторић, М., Мишан, А., Седеј, И., Плавшић, Д., Недељковић, Н., Шарић, Б., Миловановић, И. (2014). Побољшање технолошког поступка производње интегралне тестенине са додатком хељдиног брашна. Битно побољшан постојећи производ је прихваћен и производи се у “Мохан” д.о.о., Локве.
129. Шимурина, О., Филипчев, Б., Мишан, А., Недељковић, Н., Сакач, М., Песторић, М., Шарић, Б., **Јамбрец, Д.**, Псодоров, Ђ., Јованов, П., Миловановић, И., Шарић, Љ., Плавшић, Д., Мандић, А., (2014). Кекс са биљном мешавином „Виталплант“ и смањеним садржајем масноће. Производ се користи код С.З.Т.Р.“Златни дукат”, Ветерник.
130. Недељковић, Н., Сакач, М., Шарић, Б., Шимурина, О., Филипчев, Б., Песторић, М., **Јамбрец, Д.**, Мишан, А., Псодоров, Ђ., Шарић, Љ., Јованов, П., Илић, Н., Мандић, А. (2014). Безглутенски кекс са смањеним садржајем масноће. Нови производ се користи у „Nutry Allergy Center“, Земун.
131. Шимурина, О., Филипчев, Б., Бодрожа-Соларов, М., Песторић, М., **Шкробот, Д.** (2016). Високопротеински интегрални хлеб од спелта пшенице. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2017. годину. Корисник техничког решења је пекара СЗТР “Златни дукат”, Ветерник.
132. Шимурина, О., Филипчев, Б., Бодрожа-Соларов, М., Песторић, М., **Шкробот, Д.**, Јевтић-Мучибабић, Р., Круљ, Ј., Којић, Ј. (2016). Пециво од бесквасног лиснатог теста произведено од брашна спелта пшенице. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2017. годину. Корисник техничког решења је СЗТР “Златни дукат”, Ветерник.
133. Жилић, С., Симић, М., Беловић, М., Срдић, Ј., Перић, В., **Шкробот, Д.** (2018). Намаз од кочанке кукуруза шећерца и семењаче црне соје са високим садржајем антоцијанина. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2019. годину. Корисник техничког решења је ПОЛО д.о.о., Чачак.
134. **Шкробот, Д.**, Кос, Ј., Томић, Ј., Хаднађев, М., Шарић, Б., Новаковић, А., Мандић, А. (2019). GoChia – Безглутенски кекс са смањеним садржајем масти и додатком гела од чија семенки. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и

агроиндустрију за 2020. годину. Корисник техничког решења је *Сунцокрет* д.о.о., Хајдуково.

135. **Шкробот, Д.**, Томић, Ј., Дапчевић Хаднађев, Т., Јованов, П., Шарић, Љ., Мандић, А., Песторић, М. (2019). GoNAUT – безглутенски крекер са додатком биљних протеина. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2020. Корисник техничког решења је *Сунцокрет* д.о.о., Хајдуково.

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

М10 - МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСKE СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕКСИКОГРАФСKE И КАРТОГРАФСKE ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

М13 (7) Монографска студија/поглавље у књизи М11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја

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

² На основу прилога 2. став 3. Правилника о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020 и 14/2023) категоризација и рангирање научних часописа извршени су за период од две године пре публикавања и година публикавања, и то за ону годину у којој је часопис најбоље рангиран, односно ону у којој је имао највећи импакт фактор. Коришћена база била је Journal Citation Report за период 1981–2023 (www.kobson.nb.rs).

Број хетероцитата: 0

М20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

М21а (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

139. Sakač, M., Jovanov, P., Marić, A., Četojević-Simin, D., Novaković, A., Plavšić, D., **Škrobot, D.**, Kovač, R. (2022). Antioxidative, antibacterial and antiproliferative properties of honey types from the Western Balkans. *Antioxidants*, 11, 1120. <https://doi.org/10.3390/antiox1106112>

SCI 2023 Food Science and Technology (18/141); Impact factor 2023: 6.0

Број хетероцитата: 21

**коригован број бодова према броју коаутора: 8.33*

140. Hadnađev, M., Kalić, M., Krstonošić, V., Jovanović-Lješković, N., Erceg, T., **Škrobot, D.**, & Dapčević-Hadnađev, T. (2023). Fortification of chocolate with microencapsulated fish oil: Effect of protein wall material on physicochemical properties of microcapsules and chocolate matrix. *Food Chemistry-X*, 17, 100583.

SCI 2020 Food Science and Technology (13/141); Impact factor 2023: 6,5

Број хетероцитата: 24

М21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

141. Jovanov, P., Sakač, M., Jurdana, M., Pražnikar, Z. J., Kenig, S., Hadnađev, M., Jakus, T., Petelin, A., **Škrobot, D.**, Marić, A. (2021). High-protein bar as a meal replacement in elite sports nutrition: A Pilot Study. *Foods*, 10, 2628.

SCI 2023 Food Science and Technology (35/144); Impact factor 2021: 5,561

Број хетероцитата: 14

**коригован број бодова према броју коаутора: 5,00*

142. **Škrobot, D.**, Pezo, L., Tomić, J., Pestorić, M., Sakač, M., Mandić, A. (2022). Insights into sensory and hedonic perception of wholegrain buckwheat enriched pasta. *LWT-Food Science and Technology*, 153, 112528.

SCI 2022 Food Science and Technology (24/142); Impact factor 2022: 6,0

Број хетероцитата: 15

143. Vrgović P., Pojić M., Teslić, N., Mandić, A., Kljakić, A.C., Pavlić, B., Stupar, A., Pestorić, M., **Škrobot, D.**, Mišan, A. (2022). Communicating Function and Co-Creating Healthy Food: Designing a Functional Food Product Together with Consumers. *Foods*, 11, 961. <https://doi.org/10.3390/foods11070961>

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

Број хетероцитата: 11

**коригован број бодова према броју коаутора: 5,00*

144. Šeregelj, V., **Škrobot, D.**, Kojić, J., Pezo, L., Šovljanski, O., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J., Hidalgo, A., Brandolini, A., Canadanović -Brunet, J., et al. (2022). Quality and

Sensory Profile of Durum Wheat Pasta Enriched with Carrot Waste Encapsulates. Foods, 11, 1130. <https://doi.org/10.3390/foods11081130>.

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

Број хетероцитата: 14

**коригован број бодова према броју коаутора: 4,44*

145. Maravić, N., **Škrobot, D.**, Dapčević-Hadnađev, T., Pajin, B., Tomić, J., Hadnađev, M. (2022). Effect of Sourdough and Whey Protein Addition on the Technological and Nutritive Characteristics of Sponge Cake. Foods, 11(14), 1992.

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

Број хетероцитата: 12

146. Bokić, J., Kojić, J., Krulj, J., Pezo, L., Banjac, V., **Škrobot, D.**, Tumbas Šaponjac, V., Vidosavljević, S., Stojkov, V., Ilić, N., Bodroža-Solarov, M. (2022). Development of a Novel Rice-Based Snack Enriched with Chicory Root: Physicochemical and Sensory Properties. Foods, 11, 2393. <https://doi.org/10.3390/foods11162393>

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

Број хетероцитата: 6

**коригован број бодова према броју коаутора: 4,44*

147. Tomić, J., **Škrobot, D.**, Dapčević-Hadnađev, T., Maravić, N., Rakita, S., & Hadnađev, M. (2022). Chia Seed Hydrogel as a Solid Fat Replacer and Structure Forming Agent in Gluten-Free Cookies. Gels, 8, 774.

SCI 2022 Polymer Science (18/86); Impact factor 2022: 4,6

Број хетероцитата: 7

148. **Škrobot, D.**, Dapčević-Hadnađev, T., Tomić, J., Maravić, N., Popović, N., Jovanov, P., & Hadnađev, M. (2022). Techno-Functional Performance of Emmer, Spelt and Khorasan in Spontaneously Fermented Sourdough Bread. Foods, 11, 3927.

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

Број хетероцитата: 7

149. Bokić, J., **Škrobot, D.**, Tomić, J., Šeregelj, V., Abellán-Victorio, Á., Moreno, D. A., & Ilić, N. (2022). Broccoli sprouts as a novel food ingredient: Nutritional, functional and sensory aspects of sprouts enriched pasta. LWT - Food Science and Technology, 114203.

SCI 2022 Food Science and Technology (24/142); Impact factor 2022: 6,0

Број хетероцитата: 7

150. Dapčević-Hadnađev, T., Stupar, A., Stevanović, D., **Škrobot, D.**, Maravić, N., Tomić, J., & Hadnađev, M. (2022). Ancient Wheat Varieties and Sourdough Fermentation as a Tool to Increase Bioaccessibility of Phenolics and Antioxidant Capacity of Bread. Foods, 11, 3985.

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

Број хетероцитата: 12

151. Lazarević, J., Čabarkapa, I., Rakita, S., Banjac, M., Tomičić, Z., **Škrobot, D.**, ... & Tešanović, D. (2022). Invasive Crayfish Faxonius limosus: Meat Safety, Nutritional Quality and Sensory Profile. International Journal of Environmental Research and Public Health, 19(24), 16819.

SCI 2022 Public, Environmental & Occupational Health (69/302); Impact factor 2021: 4.799

Број хетероцитата: 3

**коригован број бодова према броју коаутора:5,71*

152. Tomić, J., **Škrobot, D.**, Popović, Lj., Dapčević-Hadnađev, T., Čakarević, J., Maravić, N., Hadnađev, M. (2022). Gluten-free crackers based on chickpea and pumpkin seed press cake flour: Nutritional, functional and sensory properties. *Food Technology and Biotechnology*, 60(4), 488–498. DOI: 10.17113/ftb.60.04.22.7655

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

Број хетероцитата: 5

153. Tomic, J., Dapčević-Hadnadjev, T., **Škrobot, D.**, Maravić, N., Popović, N., Stevanović, N., Hadnađev, M. (2023). Spontaneously fermented ancient wheat sourdoughs in breadmaking: Impact of flour quality on sourdough and bread physico-chemical properties. *LWT-Food Science and Technology*, 175, 114482.

SCI 2023 Food Science and Technology (18/141); Impact factor 2023: 6,0

Број хетероцитата: 11

154. Simić, M., Nikolić, V., **Škrobot, D.**, Srdić, J., Perić, V., Despotović, S., & Žilić, S. (2023). Effect of anthocyanin-enriched brine on nutritional, functional and sensory properties of pickled baby corn. *Plants*, 12, 1812.

SCI 2020 Plant sciences (42/236); Impact factor 2023: 4,4

Број хетероцитата: 1

155. Filipčev, B., Kojić, J., Miljanić, J., Šimurina, O., Stupar, A., Škrobot, D., ... & Pojić, M. (2023). Wild garlic (*Allium ursinum*) preparations in the design of novel functional pasta. *Foods*, 12, 4376.

SCI 2022 Food Science and Technology (33/141); Impact factor 2023: 5,1

Број хетероцитата: 8

**коригован број бодова према броју коаутора:6,67*

156. Maravić, N., Pajin, B., Hadnađev, M., Dapčević-Hadnađev, T., Pestorić, M., Škrobot, D., Tomić, J. (2024). Assessment of whole grain ancient wheats sourdough in lyophilized and native forms for cookies formulation. *Foods*, 13, 3363.

SCI 2023 Food Science and Technology (34/141); Impact factor 2023: 4,7

Број хетероцитата: 1

157. Ilić, N., Belović, M., Memiši, N., Pestorić, M., **Škrobot, D.**, Pezo, L., Jevtić-Mučibabić, R., Sanz, Y., Brouzes, J. (2024). Rheological properties and sensory profile of yoghurt produced with novel combination of probiotic cultures. *Foods*, 13, 3021.

SCI 2022 Food Science and Technology (33/141); Impact factor 2023: 5,1

Број хетероцитата: 1

**коригован број бодова према броју коаутора:5,71*

158. Sakač, M., Novaković, A., Ikonić, P., Peulić, T., **Škrobot, D.**, Radišić, P., Šikoparija, B., Jovanov, P., Maravić, N., Marić, A. (2024). Geographical origin authentication of honey produced in the region of Rtanj Mountain (Serbia). *Journal of Food Composition and Analysis*, 129, 106088.

SCI 2022 Food Science and Technology (41/141); Impact factor 2023: 4,0

Број хетероцитата: 1

**коригован број бодова према броју коаутора:5,00*

159. **Škrobot, D.**, Maravić, N., Hadnađev, M., Dapčević-Hadnađev, T., Pestorić, M., & Tomić, J. (2025). Exploring the Sensory Odor Profile of Sourdough Starter from Ancient Whole-Wheat Flours in the Development of Cookies with Enhanced Quality. *Foods*, 14, 613.

SCI 2022 Food Science and Technology (33/141); Impact factor 2023: 5,1

Број хетероцитата: 1

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

160. Ćetković, G., Šeregelj, V., Brandolini, A., Čanadanović-Brunet, J., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J. Šovljanski, O., Četojević-Simin, D., **Škrobot, D.**, Mandić, A., Estivi, L., Hidalgo, A. (2022). Composition, texture, sensorial quality, and biological activity after in vitro digestion of durum wheat pasta enriched with carrot waste extract encapsulates. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 1-12. DOI: 10.1080/09637486.2022.2029831

SCI 2022 Food Science and Technology (51/142); Impact factor 2022: 3,9

Број хетероцитата: 11

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

M23 (3) Рад у међународном часопису

161. Hadnađev, M., Tomić, J., **Škrobot, D.**, Dapčević-Hadnađev, T. (2021). Rheological behavior of emmer, spelt and khorasan flours. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46, e15873.
DOI: 10.1111/jfpp.15873

SCI 2021 Food Science and Technology (94/144); Impact factor 2021: 2,609

Број хетероцитата: 6

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

162. Pestorić, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Pezo, L., Belović, M., Glogovac, S., **Škrobot, D.**, Ilić, N., & Takač, A. (2021). Artificial neural network model in predicting the quality of fresh tomato genotypes. *Food and Feed Research*, 48, 9-21.
Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2021. годину.

Број хетероцитата: 2

**коригован број бодова према броју коаутора:2,14*

163. Pestorić, M., Tomić, J., Mandra, M., Hodžić, S., Maravić, N., **Škrobot, D.**, Ubiparip Samek, D. (2025). Unveiling adulteration in acacia honey originated from Tuzla area by the pivot profile technique. *Food and Feed Research* (in press).
DOI: 10.5937/ffr0-52846

Категорисан као М24 за биотехнологију и пољопривреду за 2023. годину.
Број хетероцитата: 0

М30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

М33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

164. **Škrobot, D.**, Pojić, M., Tomić, J., Ikonić, P., Županjac, M., Banjac, V., Pestorić, M. (2023). Potential use of fava bean (*Vicia faba* L.) in creation of plant based spreads. 8th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTER 2023, Subotica-Palić, Serbia, 23rd–29th April, 2023, 20–25.

Број хетероцитата: 0

165. Tomić, J., **Škrobot, D.**, Mandić, A., Pestorić, M., Hadnađev, M., Dapčević-Hadnađev, T. (2021). Quality characteristics of pasta enriched with nonconventional flours. 7th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTER 2021, Vršac, Serbia, 18th–23rd April, 2021, 48–52.

Број хетероцитата: 0

166. **Škrobot, D.**, Tomić, J., Pestorić, M., Ubiparip Samek, D., Bajić, A., Novaković, A. (2021). Flash sensory profile as a tool for rapid sensory profiling of foods: A case study with goat cheese. 7th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTER 2021, Vršac, Serbia, 18th–23rd April, 2021, 38–42.

Број хетероцитата: 0

М34 (0.5) Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

167. Špirić, N., Šeregelj, V., **Škrobot, D.**, Šovljanski, O., Tomić, A., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G. (2021). Pasta enriched with encapsulated carrot waste extract: microbiological, textural, and sensorial properties. 6th International ISEKI- Food Conference, 182, June, 23 – 25, Online.

168. **Škrobot, D.**, Tomić, J., Maravić, N., Rašić, S., Novaković, A., Marić, A., Sakač, M. (2021). Studing uniqueness od acacia honey from Serbia – Evaluation of sensory properties, colour and texture. XII International Scientific Agriculture Symposium „AGROSYM 2021“, Jahorina, Bosnia and Hercegovina, October 7 – 10, Book of abstracts, 721. ISBN 978-99976-787-8-2

169. Đermanović, B., Kojić, J., Krulj, J., Šimurina, O., Šarić, B., **Škrobot, D.**, Filipčev, B. (2021). Quality characteristics of pasta enriched with wild garlic powder. International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference – IBSC 2021, Novi Sad, Serbia, 25-26 November, Book of abstracts, T2-P-7, p97.

170. Maravić, N., Tomić, J., **Škrobot, D.**, Dapčević-Hadnađev, T., Hadnađev, M. (2021). Fortification of commercially available gluten free baking mix - enhancing protein content of cookies. International Bioscience Conference and the 8th International PSU

– UNS Bioscience Conference – IBSC 2021, Novi Sad, Serbia, 25-26 November, Book of abstracts, T4-P-21, p233.

171. **Škrobot, D.**, Maravić, N., Tomić, J., Pestorić, M., Šimurina, O. (2021). Technological and nutritional quality of high protein gluten-free pasta. International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference – IBSC 2021, Novi Sad, Serbia, 25-26 November, Book of abstracts, T4-P-22, p234.
172. Šimurina, O., Kojić, J., Tomšik, A., Šeregej, V., **Škrobot, D.**, Krulj, J., Đalović, I., Nježić, Z. (2021): Application of wild plants in the production of pasta. 14th Symposium with international participation „Novel Technologies and Economic Development“, Leskovac, Serbia, October 22-23, Book of Abstracts, 26-27. ISBN 978-86-89429-44-2.
*коригован број бодова према броју коаутора:0,42
173. Hadnađev, M., Tomić, J., **Škrobot, D.**, Dapčević-Hadnađev, T. (2021). Fundamental rheological properties of spontaneously-fermented ancient wheat sourdoughs. 14th Symposium with international participation “NOVEL TECHNOLOGIES AND ECONOMIC DEVELOPMENT”, Leskovac, Serbia October, 22-23. 2021. Faculty of Technology, pp.41.
174. Dapčević-Hadnađev, T., Tomić, J., **Škrobot, D.**, Popović, N., Hadnađev, M. (2022). Effects of spontaneously fermented ancient wheat sourdoughs on quality of refined wheat flour bread. 7th Cereals & Europe Spring Meeting, Thessaloniki, Greece, 06th–08th April, 2022, 40.
175. Sakač, M., Jovanov, P., Marić, A., Četojević-Simin, D., Novaković, A., Plavšić, D., **Škrobot, D.** (2022). Antiproliferative properties of honey from Serbia, Kosovo and Bosnia nad Herzegovina, XI International Conference on Social and Technological Development – STED 2022, Book of Abstracts, 122, 02-05 June, 2022, Trebinje, Bosnia and Herzegovina.
176. **Škrobot, D.**, Tomić, J., Dapčević-Hadnađev, T., Sakač, M., Hadnađev, M. (2022). Penalty and mean drop analysis for sourdough bread. XI International Conference on Social and Technological Development – STED 2022, Book of Abstracts, 120, 02-05 June, 2022, Trebinje, Bosnia and Herzegovina.
177. Tomić, J., **Škrobot, D.**, Dapčević-Hadnađev, T., Maravić, N., Hadnađev, M., Pestorić, M. (2022). Effect of rice protein concentrate addition on the properties of gluten-free sponge cake. XI International Conference on Social and Technological Development – STED 2022, Book of Abstracts, 121, 02-05 June, 2022, Trebinje, Bosnia and Herzegovina.
178. Kojić, J., Šimurina, O., Pojić, M., Krulj, J., **Škrobot, D.**, Stupar, A., Filipčev, B. (2022). Textural properties of pasta supplemented with wild garlic. XI International Conference on Social and Technological Development – STED 2022, Book of Abstracts, 130, 02-05 June, 2022, Trebinje, Bosnia and Herzegovina.
179. Maravić, N., Tomić, J., **Škrobot, D.**, Popović, Lj., Rakita, S. (2022). Antioxidative properties of gluten-free crackers based on chickpea flour and pumpkin seed oil processing by-products. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022, Book of Abstract, 33, 20-22 October, Novi Sad, Serbia.

180. **Škrobot, D.**, Tomić, J., Đermanović, B., Šarić, B., Gubić, J., Županjac, M., Maravić, N. (2022). Differences in dynamic sensory perception between commercial cholocalte spreads. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022, Book of Abstract, 79, 20-22 October, Novi Sad, Serbia.
181. Hadnađev, M., Tomšik, A., **Škrobot, D.**, Tomić, J., Maravić, N., Jovanov, P., Dapčević Hadnađev, T. (2023). Rheological properties of ancient wheat varieties and sourdough processing used as a tool for improving antioxidative properties of bread. VIII International conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2023 and XXXV Scientific – professional conference processing and energy in agriculture PTEP 2023, Book of Abstract, 46-48, 23 – 28 April, Subotica – Palić, Serbia.
182. Jovanov, P., Sakač, M., Novaković, A., Ikonić, P., Peulić, T., **Škrobot, D.**, Marić, A. (2023). Honey from the region of Rtanj mountain. VIII International conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2023 and XXXV Scientific – professional conference processing and energy in agriculture PTEP 2023, Book of Abstract, 55-57, 23 – 28 April, Subotica – Palić, Serbia.
183. Maravić, N., Tomić, J., **Škrobot, D.**, Dapčević Hadnađev, T., Sakač, M., Hadnađev, M. (2023). Effects of ancient wheat sourdough addition on bread rheological and textural properties. VIII International conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2023 and XXXV Scientific – professional conference processing and energy in agriculture PTEP 2023, Book of Abstract, 73-75, 23 – 28 April, Subotica – Palić, Serbia.
184. **Škrobot, D.**, Pojić, M., Tomić, J., Ikonić, P., Županjac, M., Banjac, V. (2023). Potential use of fava bean (*vicia faba* L.) in creation of plant based spreads. Effects of ancient wheat sourdough addition on bread rheological and textural properties. VIII International conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2023 and XXXV Scientific – professional conference processing and energy in agriculture PTEP 2023, Book of Abstract, 137-139, 23 – 28 April, Subotica – Palić, Serbia.
185. Tomić, J., **Škrobot, D.**, Maravić, N., Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T., Popović, Lj., Čakarević, J. (2023). Potential use of pumpkin seed oil processing by-product to improve quality of gluten-free crackers. VIII International conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2023 and XXXV Scientific – professional conference processing and energy in agriculture PTEP 2023, Book of Abstract, 146 – 148, 23 – 28 April, Subotica – Palić, Serbia.
186. Muamer, M., Alihodžić, D., Sejranović, D., Hodžić, S., Pestorić, M., **Škrobot, D.**, Tomić, J. (2023). Challenges and opportunities in halal chicken meat production. The 1st Congress of Halal Quality 2023, Book of abstract and papers from the Congress of Halal Quality, 47-48, 18-19th May, Sarajevo, Bosna & Herzegovina.
187. Tomić, J., **Škrobot, D.**, Pojić, M., Tomičić, Z., Ikonić, P., Županjac, M., Banjac, V., Dapčević-Hadnađev, T., Mandić, A. (2023). Amino acid and sensory profile of faba bean and lupin based spreads. 1st CROPDIVA International Symposium

Agrobiodiversity Along the Value Chain, Ghent, Belgium, 04th–06th December, 2023, 23.

**коригован број бодова према броју коаутора: 0,36*

188. Tomić, J., Popović, Lj., Maravić, N., Stupar, A., **Škrobot, D.**, Sedlar, T., Plavšić, D. (2024). Nutritional characteristics and bioaccessibility of glutenfree crackers containing pumpkin seed press cake flour. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", Book of Abstract, 31, 16 – 18 October, Novi Sad, Serbia.
189. Mandra, M., Pestorić, M., Sinanović, A., Flanjak, I., Hodžić, S., Tomić, J., **Škrobot, D.** (2024). Sensory properties of emulsified chicken sausages with fat substitution during storage. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", pp. 279, 16-18th October, Novi Sad, Serbia.
190. Maravić, N., Pajin, B., Tomić, J., Hadnađev, T., Dapčević-Hadnađev, T., Pestorić, M., **Škrobot, D.** (2024). Rheological behavior of doughs from ancient wheat flours: the impact of spontaneously fermented sourdoughs. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", pp. 49, 16-18th October, Novi Sad, Serbia.
191. **Škrobot, D.**, Tomić, J., Dapčević-Hadnađev, T., Maravić, N., Jovanov, P., Pestorić, M., Hadnađev, M. (2024). Sensory profile of wholegrain wheat sourdough starter odour. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", pp. 269, 16-18th October, Novi Sad, Serbia.
192. Sakač, M., Ikonić, P., Peulić, T., Novaković, A., Marić, A., Jovanov, P., **Škrobot, D.** (2024). Characterization of honey from the region of rtanj mountain. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", pp. 246, 16-18th October, Novi Sad, Serbia.
193. Delić, J., Ikonić, P., Jokanović, M., Peulić, T., Škaljac, S., **Škrobot, D.**, Stojkov, V. (2024). Consumer acceptance of newly developed functional snack product. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", pp. 271, 16-18th October, Novi Sad, Serbia.

M64 (0.2) Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

194. **Škrobot, D.**, Pestorić, M., Tomić, J., Maravić, N., Rašić, S., Novaković, A., Sakač, M. (2022) *Sensory analysis as a useful tool in defining the specificity of Acacia honey from Serbia. Šesti kongres o pčelarstvu i pčelinjim proizvodima sa međunarodnim učešćem. Tuzla i Osijek, Bosna i Hercegovina, 20–21 Novembar, pp 25-26.*
195. Maravić, N., **Škrobot, D.**, Sakač, M., Tomić, J., Marić, A., Peulić, T., Novaković, A. (2022). Comparison of sensory and instrumental methods in determination of honey colour. XXXIV Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem "Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2022", 03-08. april, Sokobanja, Srbija, pp 43 – 44.
196. Pestorić, M., **Škrobot, D.**, Pojić, M., Mandić, A., Teslić, N., Pavlić, B., Mišan, A. (2022). Consumer ranking test in assessing the attractiveness of beverages based on

- nades extracts. Comparison of sensory and instrumental methods in determination of honey color. XXXIV Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem "Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2022", 03-08. april, Sokobanja, Srbija, pp 70 – 71.
197. Sakač, M., Jovanov, P., Marić, A., Novaković, A., Plavšić, D., **Škrobot, D.** (2022). Antioxidative and antibacterial properties of honey from Serbia, Kosovo and Bosnia and Herzegovina. XXXIV Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem "Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2022", 03-08. april, Sokobanja, Srbija, pp 84 – 85.
 198. **Škrobot, D.**, Tomić, J., Dapčević-Hadnađev, T., Maravić, N., Jovanov, P., Hadnađev, M. (2022). Application of temporal dominance of sensations in sensory profiling of sourdough starter odour. XXXIV Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem "Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2022", 03-08. april, Sokobanja, Srbija, pp 94 – 95.
 199. Tomić, J., **Škrobot, D.**, Dapčević-Hadnađev, T., Maravić, N., Hadnađev, M. (2022). Effect of substitution of wheat flour by sourdough and whey proteins on the properties of sponge cake. XXXIV Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem "Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2022", 03-08. april, Sokobanja, Srbija, pp 109 – 110.
 200. **Škrobot, D.**, Sakač, M., Novaković, A., Tomić, J., Pestorić, M., Marić, A., Maravić, N. (2022). Sensory analysis as a tool for defining the properties of honey produced in the region of Rtanj Mountain (Serbia). 7. Kongres o pčelarstvu i pčelinjim proizvodima, 12-13. novembar, Sarajevo, Bosna i Hercegovina, pp 89 – 90.
 201. Mandra, M., Alihodžić, D., Sejrančić, K., Hodžić, S., Pestorić, M., **Škrobot, D.**, Tomić, J. (2023). Challenges and opportunities in halal chicken meat production. Congress of Halal Quality 2023, Book of Abstract, 47-48, Sarajevo, Bosnia and Hercegovina, May 18th and 19th, 2023.
 202. Mandra, M., Bašić, E., Hodžić, S., Alihodžić, D., Pestorić, M., **Škrobot, D.**, Tomić, J. (2023). Sastav i sadržaj masnih kiselina pileće masti u proizvodnji kobasica emulzijskog tipa. Prvi međunarodni kongres živinarstva/peradarstva, Book of Abstract, 88, Banjaluka, Bosnia and Hercegovina, 10-12 maj.
 203. Pestorić, M., **Škrobot, D.**, Tomić, J., Magoda, A., Članjak-Kudra, E., Mandra, M., Hodžić, S. (2023). Pivot profile as a possible sensory technique for detecting adulterated honey. 8th congress on beekeeping and bee products, Book of abstracts and full papers from fifth congress of beekeeping and bee products - with international participation - BEEKEEPING AND BEE PRODUCTS, 52-53, 18-19 November, Sarajevo, Bosna & Hercegovina. ISBN (Osijek): 978-953-7005-88-7, EAN (Osijek): 9789537005887, ISSN (Tuzla): 2490-3159.
 204. Pestorić, M., Tomić, J., **Škrobot, D.**, Maravić, N., Marić, A., Mandra, M., Hodžić, S. (2024). Otkrivanje falsifikovanog meda primenom Pivot Profile senzorskog metoda. XXXVI Nacionalna konferencija procesna tehnika i energetika u poljoprivredi PTEP 2024, Knjiga sažetaka, s.41, Tara, hotel Omorika, 15-18. april 2024.

205. Kovač, R., Pestorić, M., Tomić, J., **Škrobot, D.**, Ubiparip Samek, D., Šarić, B., Kos, J. (2024). Modifikovannje referentne skale tvrdoće za senzorsku ocenu prehrambenih proizvoda. XXXVI Nacionalna konferencija procesna tehnika i energetika u poljoprivredi PTEP 2024, Kniga sažetaka, s.24, Tara, hotel Omorika, 15-18. april 2024.
206. Mandra, M., Pestorić, M., **Škrobot, D.**, Tomić, J., Hodžić, S., Sinanović, A. (2024). Nusproizvod – jestiva pileća mast: Procena sastava masnih kiselina. XXXVI Nacionalna konferencija procesna tehnika i energetika u poljoprivredi ptep 2024, Kniga sažetaka, s.31, Tara, hotel Omorika, 15-18. april 2024.

M81 (8) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

207. Pestorić, M., Tomić, J., **Škrobot, D.**, Kovač, R., Ubiparip Samek, D., Šarić, B., Kos, J. (2024). Успостављање референтне скале за оцену механичког својства тврдоће прехранбених производа биљног и животињског порекла. Техничко решење је прихваћено и користи се у Мултилаб д.о.о., Тузла, Босна и Херцеговина.
208. Pestorić, M., Tomić, J., **Škrobot, D.**, Filipčev, B., Ubiparip Samek, D., Kovač, R., Maravić, N. (2024). Откривање фалсификованог меда применом PIVOT PROFILE сензорског метода. Техничко решење је прихваћено и користи се у Мултилаб д.о.о., Тузла, Босна и Херцеговина.

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

209. Šimurina, O., Pojić, M., Kojić, J., Krulj, J., **Škrobot, D.**, Pastor, K., Stupar, A. (2022). Durum testenina sa sremušem (*Allium ursinum* L.). Odluka Matičnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu za 2022. godinu. Korisnik tehničkog rešenja je SZR za izradu testenina "Makaron" Radosavljević Ljubinko pr Beograd, Novi Beograd.
210. Cvetković, B., Banjac, V., Šeregelj, V., **Škrobot, D.**, Kojić, J., Kos, J., Janić Hajnal, E. (2022). Flips proizvod od sirka obogaćen aronijom. Odluka Matičnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu za 2022. godinu. Korisnik tehničkog rešenja je Zdravo Produkt doo, Riđica, Republika Srbija.
211. Šeregelj, V., **Škrobot, D.**, Ćetković, Ć., Čanadanović-Brunet, J., Vulić, J., Tumbas Šaponjac, V., Nedović, V., Lević, S., Šovljanski, O., Šimurina, O. (2022). Durum testenina sa povećanim sadržajem karotenoida. Odluka Matičnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu za 2022. godinu.

*коригован број бодова према броју коаутора: 3,75

M84 (3) Битно побољшано техничко решење на националном нивоу

212. Tomić, J., **Škrobot, D.**, Dapčević-Hadnađev, T. Hadnađev, M., Popović, N., Maravić, N. (2024). Tehnološki postupak proizvodnje hleba sa dodatkom kiselog testa od

speltinog integralnog brašna. Tehničko rešenje je prihvaćeno i koristi se u u *Mama Cica*, Novi Sad, Srbija.

M87 (0.5) Пријава домаћег патента

213. Тумбас Шапоњац В., Чанадановић-Брунет, Ј., Ћетковић, Г., Вулић, Ј., Травичић, В., Стајчић, С., Марков, С., Шовљански, О., Мандић, А., **Шкробот, Д.** (2025). Формулација и производња јогурта са инкапсулираним екстрактом нуспроизвода прераде бундеве. Датум објављивања пријаве и број службеног гласила: (A1) 28.02.2025. Број пријаве: П-2023/0686

e-reg.zis.gov.rs/patreg/?t=p

**коригован број бодова према броју коаутора:0,31*

III АНАЛИЗА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПОСЛЕ ДАТУМА СЕДНИЦЕ НАУЧНОГ ВЕЋА НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (бр. одлуке 3-6-1/62/2/7-2/3-2 од 12.10.2021. године), А КОЈИ КАНДИДАТА КВАЛИФИКУЈЕ У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САВЕТНИК

Научноистраживачки интереси кандидаткиње др Дубравке Шкробот припадају области испитивања квалитета, нутритивне вредности и безбедности прехранбених производа, са нагласком унапређење квалитета производа од жита и брашна са различитих аспеката. У већини радова су обухваћена испитивања повезаности квалитета и особина сировина са особинама готових производа, развој побољшаних и/или нових формулација, као и карактеризација технолошких својстава, функционалности и нутритивне вредности унапређених прехранбених производа. Све активности усмерене су ка дефинисању сензорског профила производа који су прихватљивији широј популацији, као и групи потрошача са посебним потребама.

На основу објављених публикација, стиче се увид у истраживачки опус др Дубравке Шкробот који је окарактерисан високим степеном фокусираности истраживачких активности, што је предуслов за стицање научне изврсности у области којом се истраживач бави. Као и код већине других квалитативних резултата које је др Дубравка Шкробот остварила, и њена научна продукција заснована је, у већем или мењем обиму, на истраживањима и експертизи везаним за сензорска својства прехранбених производа. Научна продукција др Дубравке Шкробот даје допринос у домену развоја и примене сензорских метода. У области сензорске анализе хране, кандидаткиња је аутор највећег броја радова у којима је први или међу првим потписаним ауторима, што сведочи о томе да је овај правац постао њена ужа научна област. Поред наведеног, користећи искуства и сазнања стечена током основних и докторских студија, део истраживања кандидаткиње односи се на испитивање биоактивности алтернативних и споредних сировина,

здравствене безбедности хране, као и на технологију и квалитет пекарских и брашноно кондиторских производа.

С обзиром на обиман истраживачки опус кандидаткиње, анализа научних радова није приказана појединачно, већ су научни радови сагледани у оквиру тематских целина којима се кандидаткиња бавила, а које се у извесној мери преклапају:

1. Примена сензорских и инструменталних метода у процени квалитета хране, укључујући сагледавање прихватљивости и допадљивости производа од стране потрошача;
2. Технологија брашна, пекарских и брашноно-кондиторских производа – карактеризација сировина, теста и готових производа;
3. Развој и карактеризација прехранбених производа са нагласком на унапређење њихових функционалних и нутритивних особина.

1. Радови на тему примене сензорских и инструменталних метода у процени квалитета хране, укључујући сагледавање прихватљивости и допадљивости производа од стране потрошача

Кандидаткиња је у оквиру бројних истраживачких пројеката примењивала развијене методолошке приступе у области сензорске анализе и инструменталног мерења сензорских својстава прехранбених производа. Као члан тимова посвећених развоју и вредновању нових прехранбених производа, била је задужена за планирање и спровођење сензорских испитивања, као и за инструментална мерења текстурних карактеристика и параметара боје. Њен рад допринео је добијању поузданих и научно утемељених резултата који су били основ за даљу оптимизацију и унапређење квалитета производа (**техничко решење категорије М81 бр. 207; саопштење категорије М34 бр. 180; саопштење категорије М64 бр. 205**). Осим тога, у научним публикацијама из ове области објашњена је и примена вештачких неуронских мрежа (**рад категорије М24 бр. 162**) и различитих савремених статистичких техника како би се што прецизније и свеобухватније објаснили и довели у међусобну везу запажени феномени.

Део докторске дисертације кандидаткиње био је посвећен детаљном испитивању сензорских особина обогаћене тестенине са додатком хељдиног брашна, што је омогућило њено дубоко разумевање и усавршавање у области сензорске анализе. Кандидаткињина изузетна стручност у овој области огледа се не само у раду на докторској тези већ и у даљем истраживачком ангажману након њене одбране. Посебно се истиче рад објављен у врхунском међународном часопису (**рад категорије М21 бр. 142**), на којем је кандидаткиња први аутор, који потврђује њено велико познавање принципа сензорске анализе, испитивања ставова потрошача и напредне обраде података. Поред наведеног, кандидаткиња је испитивала и могућност производње тестенина од неконвенционалних брашна, попут брашна од лешника, бадема, грашка (**саопштења категорије М33 бр. 165;**

саопштење категорије М34 бр 171) итд. Њена способност да интегрише сензорску евалуацију са статистичком анализом чини је водећим истраживачем у овој области. Свесна све већег интересовања за проналажење одрживих решења за смањење отпада од хране (food waste), кандидаткиња је умрежила своја знања из области технологије производње тестенина и примене функционалних састојака. Индустриска прерада хране у већини земаља света резултира стварањем великих количина споредних производа биљног порекла — попут тропова, љуски, мекиња, махуна, кора, љускица, семенки, стабљика, остатака целулозе и погача након хладног цеђења уља — који најчешће остају неискоришћени и доприносе значајном загађењу животне средине. У том контексту, кандидаткиња је објавила више научних радова који истражују могућности инкапсулирања екстракта добијених из нуспроизвода одређених биљних сировина и њихове интеграције у тестенине, са циљем обогаћивања нутритивног састава и смањења губитака вредних биоактивних компонената. Кандидаткиња је објавила неколико радова који се баве квалитетом тестенина обогаћених инкапсулираним екстрактом нуспроизвода прераде шаргарепе (**рад категорије М21 бр. 144, рад категорије М22 бр. 160, саопштење категорије М34 бр. 167, техничко решење категорије М82 бр. 210**), радовима и техничким решењем о особинама тестенине обогаћене прахом и екстрактом сремуша (**рад категорије М21 бр. 155, саопштење категорије М34 бр. 169, 172, 178; техничко решење категорије М82 бр. 208**) и тестенине са клијанцима броколија (**рад категорије М21 бр. 149**). Темељно познавање сензорских анализа и интерпретације резултата представља кључни аспект ових истраживања кандидаткиње, доприносећи унапређењу квалитета и прихватљивости функционалних прехранбених производа.

Укључивање потрошача у процес креирања нових прехранбених производа последњих година добија све већи значај и привлачи велику пажњу, како научне заједнице, тако и привреде. Овај приступ омогућава боље разумевање потреба, очекивања и преференција потрошача, што доприноси развоју производа који су не само иновативни, већ и боље прихваћени на тржишту. У овој области кандидаткиња је остварила значајан допринос кроз објављени рад и неколико саопштења на скуповима од међународног и националног значаја, који се бави укључивањем потрошача у процес развоја нових прехранбених производа (**рад категорије М21 бр. 143; саопштење категорије М34 бр. 193; саопштење категорије М64 рад бр. 196**).

Важан допринос кандидаткиње огледа се и у примени сензорске анализе у заштити прехранбених производа са ознаком географског порекла (**рад категорије М21 бр. 158; саопштење категорије М34 бр. 168, 182, 192; саопштење категорије М64 бр. 194, 195, 200**), као и у откривању кривотворених и фалсификованих производа (**рад категорије М24 рад бр. 163; саопштење категорије М64 бр. 203, 204**). Рад кандидаткиње у овој области допринео је бољем разумевању и унапређењу поступака контроле аутентичности,

чиме је пружен значајан допринос очувању квалитета и интегритета традиционалних производа на тржишту (**рад категорије М81 бр. 208**).

Кандидаткиња је остварила значајна истраживања у области испитивања сензорских и инструменталних својстава производа анималног порекла. Бавила се анализом емулгованих пилећих кобасица током периода складиштења (**саопштење категорије М34 бр. 186, 189; саопштења категорије М64 бр. 201, 202, 206**), квалитетом козијег сира (**саопштење категорије М33 бр. 166**), пробиотичког јогурта произведеног уз примену нових пробиотичких сојева (**рад категорије М21 бр. 157**), јогурта са инкапсулираним екстрактом нуспроизвода прераде бундеве (**пријава патента категорије М87 бр. 212**) као и речних ракова (**рад категорије М21 бр. 151**). Њена истраживања допринела су бољем разумевању промене квалитета ових производа током складиштења и развоју производа побољшаних сензорских и технолошких карактеристика. Поред тога, све већа заинтересованост потрошача за биљне производе богате протеинима утицала је да кандидаткиња буде укључена и у истраживања везана за сензорске особине биљних намаза од боба и лупине, високо протеинских биљних сировина (**саопштења категорије М33 бр. 164; саопштења категорије М34 бр. 184, 187**).

Велики део својих истраживања кандидаткиња је посветила испитивању стартера за кисело тесто и анализи квалитета хлеба произведеног од киселог теста. Рад у овој области обухвата карактеризацију сензорских, текстурних и нутритивних карактеристика стартера, као и процену финалних производа, чиме је дала значајан допринос унапређењу традиционалних технологија производње хлеба (**рад категорије М21 бр. 159; саопштења категорије М34 бр. 176, 191; саопштења категорије М64 бр. 198**).

2. Радови на тему технологије брашна, пекарских и брашнено-кондиторских производа – карактеризација сировина, теста и готових производа

Поред богатог искуства у области сензорске анализе, кандидаткиња је током дугогодишњег рада на Институту стакла значајно практично и теоријско искуство у области технологије пекарских и брашнено-кондиторских производа. Истраживачки рад обухватио је развој и оптимизацију технолошких поступака, анализу сировина и финалних производа, као и испитивање утицаја различитих технолошких фактора на квалитет и функционалност пекарских и кондиторских производа. Ово искуство представља важну основу за даљи научноистраживачки рад и примену стечених знања у развоју иновативних производа у прехранбеној индустрији.

Друга група радова и саопштења кандидаткиње обухвата истраживања усмерена на разумевање односа између појединачних компоненти брашна различитог порекла и кључних квалитативних атрибута теста и готових производа. Посебну пажњу кандидаткиња је посветила технолошком поступку производње киселог теста као ефикасном приступу за модификацију технофункционалних својстава брашна добијеног од древних сорти пшенице. Истраживања су обухватила и

анализу утицаја ферментације на нутритивни и технолошки квалитет финалних пекарских производа. Актуелност и значај ових истраживања препознати су од стране Фонда за науку Републике Србије, који је финансирао пројекат у оквиру програма ПРОМИС, на коме је кандидаткиња активно учествовала.

У оквиру ове групе радова, као полазни материјал коришћене су локалне аутохтоне сорте пшенице, прикупљене са локалних фарми, за припрему спонтано ферментисаног киселог теста. Кандидаткиња је посебну пажњу усмерила на свеобухватну карактеризацију нутритивних, биохемијских и технофункционалних својстава брашна древних сорти, као и на праћење промена ових својстава током процеса ферментације. У том контексту, кисело тесто добијено спонтаном ферментацијом детаљно је окарактерисано са аспекта присутне микробиоте, промена ултраструктуре теста, реолошких својстава, профила мириса, као и различитих структурних промена, укључујући молекуларну и протеолитичку деградацију протеина, рН вредности, укупне титрабилне киселости и степена нарастања током ферментације (**рад категорије М23 бр. 161; саопштења категорије М34 бр. 190, 173 и 181**). Добијено стабилно кисело тесто коришћено је за производњу различитих пекарских производа, као што су хлеб од рафинисаног пшеничног брашна (**рад категорије М21 бр. 153; саопштења категорије М34 бр. 174, 183; техничко решење категорије М84 бр. 211**) и хлеб од целог зрна древних сорти пшенице (**рад категорије М21 бр. 148**). Потенцијал киселе ферментације у повећању биодоступности функционалних састојака, пре свега полифенола, а самим тим и антиоксидативне активности хлеба, такође је био предмет испитивања у оквиру ове групе радова (**рад категорије М21 бр. 150**). Истраживања су имала за циљ расветљавање могућности коришћења киселих теста припремљених од старих сорти пшенице као средства за нарастање теста, као и упоређивање њихових особина са тестима добијеним применом савремених сорти и технологија базираних на употреби пекарског квасца.

Део научног опуса кандидаткиње истиче потенцијал шире примене технологије киселог теста, не само у традиционалној производњи хлеба, већ и као средства за интеграцију неконвенционалних врста брашна у производњу финих пекарских производа, као што су чајно пециво и бисквити (**радови категорије М21 бр. 145 и 156; саопштење категорије М64 бр. 199**). Преглед научних истраживања посвећених испитивању потенцијала ферментације у модификацији технофункционалних и сензорских својстава алтернативних извора хране представљен је у поглављу монографије (**рад категорије М13 бр. 136**).

Већи број публикованих радова односи се на безглутенске производе. Код ове групе производа, код које је неопходно користити сировине које не садрже глутен па самим тим имају лошије технолошке функционалности у поређењу са сировинама које садрже глутен, сензорска својства имају изузетно важну улогу, како са аспекта упоредивости безглутенских производа са сличним конвенционалним производима који садрже глутен, тако и са аспекта

допадљивости развијених производа од стране потрошача. Највећи број истраживања односи се на испитивање сензорског профила безглутенског кекса и крекера (**рад категорије M21 бр. 147, 152; саопштење категорије M34 бр. 179, 185, 188**) и пенастог бисквита (**саопштење категорије M34 бр. 177**).

3. Радови на тему развоја и карактеризације прехранбених производа са нагласком на унапређење њихових функционалних и нутритивних особина

Имајући у виду све већу потребу за проналажењем алтернативних извора протеина као замене за протеине животињског порекла, кандидаткиња своја истраживања усмерава на испитивање потенцијала недовољно експлоатисаних биљних култура које могу послужити за производњу протеинских производа. Преглед савремених трендова у области изолације протеина из зрна житарица представљен је у поглављима монографије (**радови категорије M13 бр. 137 и 138**). У овим поглављима даје се свеобухватан приказ технолошког напретка и изазова у методама екстракције протеина, као и анализа њиховог потенцијала за одрживу и ефикасну примену у прехранбеној индустрији, са посебним нагласком на употребу споредних производа из процеса прераде жита. Поред тога, разматрају се еколошки изазови и импликације повећане производње биљних протеина, уз критички осврт на могућа решења и перспективне правце будућег развоја. Стечена знања о технофункционалним особинама протеина, кандидаткиња користи како би креирала прехранбене производе адекватног нутритивно-здравственог профила и одговарајућих сензорских и функционалних својстава (**рад категорије M21 бр. 141; саопштење категорије M34 бр. 170**).

Повећано интересовање људи за конзумирањем функционалне хране, довело је до повећане потражње за могућношћу примене природних биоактивних материја, условљавајући и убрзана истраживања у проналажењу њихових нових извора. Уградња оваквих сировина у неки прехранбени производ не само да је изазов са технолошког аспекта, већ и у погледу обезбеђења сензорских карактеристика у циљу задовољења потрошача. Тако су, на пример, у раду који је објављен у међународном часопису изузетних вредности (**рад категорије M21а бр. 140**) испитиване физичко хемијске особине чоколаде са микрокапсулама рибљег уља. Надаље, радови категорије M21 фокусирани су на креирање и унапређење нутритивних и функционалних особина снек производа (**бр. 146**) и расола обогаћеног антоцијанима (**бр. 154**) уз обезбеђење адекватних сензорских својстава производа. Истраживачки допринос кандидаткиње остварен је дефинисањем сензорског профила флипс производа од сирка обогаћеног аронијом, што је коришћено за припрему техничког решења (**техничко решење категорије M82 бр. 209**).

Своја сазнања о сензорским карактеристикама различитих врста меда кандидаткиња је продубила кроз испитивања њихових антиоксидативних, антимикробних и антипролиферативних својстава, са циљем бољег разумевања функционалног потенцијала меда као природног извора биолошки активних

једињења (рад категорије M21a бр. 139; саопштење категорије M34 бр. 175; саопштење категорије M64 бр. 197).

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

Цитираност радова др Дубравке Шкробот истражена је коришћењем базе података **Scopus** на дан 11.04.2025. године. До наведеног датума, у 52 цитирана рада забележен је укупан број од **846** цитата (797 хетероцитата или коцитата и 49 самоцитата). Према бази података *Scopus* h-индекс кандидата износи **16**. Претрагом базе *Google Scholar* на дан 25.03.2025. године установљен укупан број цитата **739**, а h-индекс је **15**.

V) ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1. Награде и признања за научни рад

- **Председавајућа** секције 6 под називом *Nutrition & Health* одржане дана 18.10.2024. године у оквиру 5th International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech 2024, 16–18. октобар 2024. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.
[02 Full program – FEED2025 – The International Feed Conference](#)
- **Председавајућа** секције у оквиру Традиционални XXXIV научно-стручни скуп – са међународним учешћем – ПРОЦЕСНА ТЕХНИКА И ЕНЕРГЕТИКА У ПОЉОПРИВРЕДИ – ПТЕП 2022, одржане од 03. до 08. априла 2022. године у Сокобањи, у организацији ПТЕП Национално друштво за процесну технику и енергетику у пољопривреди и Пољопривредног факултета, Департман за пољопривредну технику Универзитета у Новом Саду.
- **Председавајућа** секције у оквиру 4. Конгреса о пчеларству и пчелињим производима, одржаног од 16. до 17. новембра 2019. године у Сарајеву.
[Program kongresa IV.pdf](#)
- **Друга тимска награда** за производ под називом „B-Bread“, хлеб са додатком 50% интегралног хељдиног брашна на националном такмичењу *Екотрофелија 2013* одржаном 18. јула 2013. године (такмичење студената докторских студија у креирању екоиновативних прехранбених производа по лиценци европске платформе за екоиновације у прехранбеној области EcoTrophelia Europe 2013), аутора: Јованов Павле, Јамбрец Дубравка, Миловановић Иван, Недељковић Наташа, Милић Миљан, Живковић Јасмина.

- **Друга награда** за најбољу постер презентацију на међународном скупу II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, одржаном у Новом Саду, Србија, од 28. до 30. октобар 2014. године, за рад под називом *Comparison of textural properties of different pasta types*, аутора: Јамбрец Дубравка, Песторић Младенка, Псодоров Ђорђе, Сакач Маријана, Недељковић Наташа, Шарић Бојана – рад из категорије М34 наведен је у библиографији под бројем 42.
- **Друга награда** за најбоље излагање на 23th Young Investigators' Seminar on Analytical Chemistry – YISAC2016, одржаном у Новом Саду, Србија, од 28. јуна до 1. јула 2016. године, за рад под називом *Identification and quantification of phenolic compounds in whole grain buckwheat enriched pasta*, аутора: Шкробот Дубравка, Сакач Маријана, Мишан Александра, Мандић Анамарија, Песторић Младенка, Јованов Павле – рад из категорије М34 наведен је у библиографији под бројем 52.
- **Прва награда** за најбоље излагање на 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER2019, одржаној у Кладову, Србија, од 7. до 12. априла 2019. године, за рад под називом *Buckwheat, quinoa and amaranth: Good alternatives to nutritious food*, аутора: Шкробот Дубравка, Миловановић Иван, Јованов Павле, Песторић Младенка, Томић Јелена, Мандић Анамарија – рад из категорије М51 наведен је у библиографији под бројем 115.
- **Прва награда** за најбољу постер презентацију на XXXII Националној конференцији са међународним учешћем Процесна техника и енергетика у пољопривреди – ПТЕП 2020, одржаној у Крупњу, Србија, од 30. августа до 04. септембра 2020. године, за рад под називом *Sensory and instrumental analysis in new products development of local foods: Traditional vs novel goat cheeses*, аутора: Шкробот Дубравка, Томић Јелена, Бајић Александра, Убипарип Самек Драгана, Томшик Алена, Делић Јована, Иконић Предраг – рад из категорије М64 наведен је у библиографији под бројем 127.

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

Специфичност научне области којом се кандидаткиња претежно бави, као и научна компетенција у овој области, утицали су на то да кандидаткиња добије позив да презентује своје резултате на следећим научним дешавањима:

- **Предавање по позиву** у вези за практичном применом и радом инструмента за инструментално одређивање боје (Konica Minolta) у оквиру радионице под називом *International Sensory Workshop*, предавање: *Colour Communication*. Организатор: Frutarom Etol d.o.o., Терме Олимје, Подчетртек, Словенија, од 30. септембра до 01. октобра 2014. године.
- **Предавање по позиву** на тему *Sensory Analysis of Food* и **модерирање радионице** у вези са презентованом темом у оквиру CASEE Summer School 2017 *Ethics, Quantity and Quality Assurance in Agriculture, Food Production and*

Food Technology у организацији Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет, Нови Сад, Србија, од 3. до 16. јула 2017. године.

- **Предавање по позиву** на тему *Quality analysis of honey from Autonomous Province of Vojvodina* и *Honey quality competitions: Development of a total sensory quality scoring system* на 4. Конгресу о пчеларству и пчелињим производима са међународним учешћем, Сарајево, Босна и Херцеговина, од 16–17 новембра 2019. године (радови из категорије М62 бр. 117 и 118).

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

- члан међународног научног одбора (International scientific committee) на 5th International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 16–18.10.2024. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
<https://foodtech.uns.ac.rs/committees/#international>

Кандидаткиња је учествовала у организовању следећих скупова и семинара:

- Семинар *Иновације у сакупљању и процени квалитета меда* и *Међународна сензорска оцена квалитета меда*, предавање на тему *Сензорска оцена меда: Иновативни приступи*, одржан у Новом Саду, Србија, 16.10.2019. године.
- Семинар *Едукација произвођача у области заштите интелектуалне својине и повећања конкурентности*, одржан у Ечкој, Србија, од 16. до 17. децембра 2013.
- Радионица: СЕНЗОРСКА ЧАРОЛИЈА НА FINS-у: Од класичне дескриптивне анализе до нових-брзих метода/техника сензорског профилисања прехранбених производа, одржана у оквиру 5th International Congress *Food Technology, Quality and Safety* – FoodTech 2024, 16–18. октобар 2024. године у Новом Саду, Србија.

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

Рецензије научних радова:

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

- *Food Chemistry (M21a)* – 1 рад
- *Journal of Food Composition and Analysis (M21)* – 1 рад
- *Plant Foods for Human Nutrition (M21)* – 1 рад
- *Foods (M21)* – 4 рада
- *Food and Bioprocess Technology (M21)* – 1 рад

- *Frontiers in Plant Science (M21)* – 1 рад
- *European Food Research and Technology (M22)* – 1 рад
- *Journal of Food Processing and Preservation (M23)* – 1 рад
- *International Food Research Journal (M23)* – 1 рад
- *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences (M23)* – 1 рад
- *Food and Feed Research (M24)* – 4 рада
- *Sports (M51)* – 1 рад
- *Journal on Processing and Energy in Agriculture (M51)* – 2 рада
- *Journal of Food Research (e-casopis)* – 1 рад
- *II International Congress Food Technology, Quality and Safety, 28–30.10.2014.*
Нови Сад, Србија
- *III International Congress Food Technology, Quality and Safety, 25–27.10.2016.*
Нови Сад, Србија
- *IV International Congress Food Technology, Quality and Safety, 23–25.10.2018.*
Нови Сад, Србија

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

2.1. Допринос развоју науке у земљи

Кандидаткиња је својим научноистраживачким радом у оквиру Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, као и активним учешћем у раду акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab), као одговорно лице одељења, у великој мери дала допринос развоју области сензорске анализе прехранбених производа и инструменталних одређивања сензорских особина, пре свега боје и различитих текстурних показатеља. Кандидаткиња перманентно ради на успостављању и формирању панела одабраних оцењивача за сензорску оцену различитих група прехранбених производа према важећим међународним и домаћим стандардима из наведене области. Осмишљава тренинге и прати рад чланова панела, спроводи обуке чланова панела, али и сарадника у лабораторији FINSLab који се профилишу за заменика одговорног лица Одељења за сензорске и техничке анализе.

Кандидаткиња је један од малобројних истраживача који се баве познавањем сензорских особина хране са реолошким, микроструктурним и текстурним својствима прехранбених производа, као и њиховом поезаношћу са биолошком активношћу хране, а потом, на основу преференција потрошача, изводи закључке о могућим правцима за побољшање производа и оптимизацију процесних услова производње, из чега су проистекле и њене бројне публикације. Сензорска анализа хране и наука о потрошачима област је за коју у свету постоји све веће интересовање, на шта указују бројни нови специјализовани часописи и конференције. Промоцијом резултата научноистраживачког рада путем публикација у научним часописима, саопштењима на међународним и

националним конгресима и умрежавањем са институцијама у свету које се баве сличном проблематиком кроз међународне пројекте и студијске боравке, кандидаткиња је допринела како развоју науке, тако и истраживачке препознатљивости и научне видљивости своје институције, а тиме и своје земље, у области испитивања сензорске анализе хране и науке о потрошцима. Осим објављених резултата у реномираним публикацијама (25 радова из категорије M20 од укупно 78 радова од последњег избора у звање), квалитетан допринос развоју науке у земљи кандидаткиња је остварила својим ангажовањем током пријаве и реализације бројних међународних пројеката (наведених у одељку 2.4). Своја знања континуирано преноси како својим колегама у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, тако и у осталим научноистраживачким институцијама у земљи, што је такође резултирало бројним заједничким радовима. Надаље, у циљу јачања везе између науке и привреде, кандидаткиња континуирано доприноси унапређењу стручних капацитета индустријских кадрова кроз осмишљавање и реализацију специјализованих радионица и тренинга. Њен ангажман у едукацији представника индустрије не само да омогућава примену најсавременијих научних сазнања у пракси, већ и подстиче иновације, унапређење технолошких процеса и повећање конкурентности привредних субјеката.

Испитивање и унапређење традиционалних производа представља један од кључних праваца истраживачког ангажмана кандидаткиње. Њен рад на дефинисању својстава традиционалних и производа са географским пореклом, с посебним освртом на сензорска својства, има суштински значај у процесу њихове заштите ознакама географског порекла. Значајан допринос кандидаткиње огледа се у реализацији свеобухватних експерименталних истраживања усмерених на заштиту географског порекла Облачинске вишње, Врбичког белог лука, Ивањичког кромпира и Ртањског меда, чиме је унапређена вредност и аутентичност ових производа.

Осим заштите порекла, кандидаткиња се интензивно бави и осигурањем квалитета намирница, при чему је посебан фокус усмерен на примену савремених, брзих техника сензорске анализе у идентификацији и откривању фалсификованих производа. Њено истраживање у овој области резултирало је развојем техничког решења које је препознато и примењено на међународном нивоу, доприносећи заштити потрошача и унапређењу стандарда безбедности хране.

Кандидаткиња је активно учествовала и учествује у координисању и осмишљавању различитих радионица и образовних програма, са фокусом на промовисање интереса за науку и образовање млађих генерација:

➤ Радионице у оквиру манифестације *Фестивал науке*:

- 2017: Радионица: „Храна без мана!“
- 2016: Радионица: „Ко се боји боје још?“

- 2015: Радионица: „Све боје хране“
- 2014: Радионица: „Од зрна до смокија“
- 2013: Радионице: „Хранљива асоцијација“ и „Очи у очи са микотоксинима“
- 2012: Радионица: „Чик погоди који је лимун жући“ и
- 2011: Радионице: „Откриј органску храну и скривени глутен“ и „Забавна храна“

➤ Радионице у оквиру манифестације *Ноћ истраживача*:

- 2013: Радионица: „Окуси мирисом“ и
- 2012: Радионица: „Чик погоди који је лимун жући“.
- 2021: Радионица: „Стара жита за уста сита“

➤ 2021: Радионица *Хлеб од киселог теста*, у оквиру промоције пројекта Ревитализација традиционалних поступака производње хлеба кроз иновативне приступе – ReTRA, из програма за извршне пројекте младих истраживача – ПРОМИС. Ова радионица, осмишљена као интерактивни спој теорије и праксе, омогућила је учесницима да стекну продубљена знања о традиционалним и иновативним приступима у припреми хлеба, као и да кроз практичан рад самостално учествују у процесу израде хлеба од киселог теста. На овај начин, радионица је допринела ширењу свести о значају очувања традиционалних метода производње, али и њиховом прилагођавању савременим потребама потрошача.

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

➤ Кандидаткиња је била **члан комисије** за оцену подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације кандидата Станише Латиновића (Извод из записника са 10. седнице Наставно-научног већа Технолошког факултета у Новом Саду, број: 020-2/10-10/2 од 27.12.2024.)

➤ Кандидаткиња је дала **допринос у изради докторске дисертације** кроз активно учешће у експерименталном раду у оквиру израде докторске дисертације Мионе Беловић, запослене у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, под називом *Искоришћење споредног продукта прераде парадајза као сировине за прехранбене производе са додатом вредношћу*, у делу који се односи на сензорску анализу креираног производа, о чему сведочи захвалница дисертације у којој се јасно наводи улога кандидаткиње. Резултат сарадње је објављен заједнички рад (M21 бр. 4):

Torbica, A., Belović, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Pestorić, M., Škrobot, D., Dapčević Hadnađev, T. (2016). Nutritional, rheological, and sensory evaluation of

tomato ketchup with increased content of natural fibres made from fresh tomato pomace. Food and Bioproducts Processing, 98, 299–309.

➤ Кандидаткиња је дала **допринос у изради докторске дисертације** Маријане Јанковић, запослене у Институту за кукуруз Земун Поље, Београд, под називом *Протеински профили пшенице и њихов утицај на технолошка својства брашна*, у делу који се односи на сензорску анализу креираног производа, о чему сведочи захвалница дисертације у којој се јасно наводи улога кандидаткиње, као и изјава руководиоца пројекта у оквиру којег је истраживање спроведено, др Слађане Жилић. Резултат сарадње је и објављен заједнички рад (M22 бр. 11):

Janković, M., Žilić, S., Šimurina, O., Filipčev, B., **Škrobot, D.**, Vančetović, J. (2018). Effects of anthocyanin-rich popping maize flour on the phenolic profile and the antioxidant capacity of mix-bread and its physical and sensory properties (2018). Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 64, 299–308.

➤ Кандидаткиња је дала **допринос у изради докторске дисертације** Драгане Плавшић, запослене у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, под називом *Одрживост пекарског производа са повишеним садржајем влаге са додатком лековитог и зачинског биља*, у делу који се односи на сензорску анализу креираног производа, о чему сведочи захвалница дисертације у којој се јасно наводи улога кандидаткиње. Писање заједничке публикације је у току.

➤ Кандидаткиња је дала **допринос у изради докторске дисертације** Вање Шерегељ, запослене на Технолошком факултету, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, под називом *Инкапсулирани каротеноиди из споредног производа прераде шаргарепе у функционалној храни*, у делу који се односи на сензорску анализу креираног производа, о чему сведочи захвалница дисертације у којој се јасно наводи улога кандидаткиње. Резултат сарадње је и објављено више заједничких радова, саопштења и једно техничко решење (M21 бр. 144, M22 бр. 160, M34 бр. 167, M82 бр. 211).

➤ Кандидаткиња је дала **допринос у изради докторске дисертације** Јелене Перовић, под називом *Развој новог безглутенског функционалног флипс производа оплемењеног кореном цикорије (Cichorium intybus L.)*, у делу који се односи на сензорску анализу креираног производа, о чему сведочи захвалница дисертације у којој се јасно наводи улога кандидаткиње. Резултат сарадње је и објављен рад (M21 br. 146).

Bokić, J., Kojić, J., Krulj, J., Pezo, L., Banjac, V., Škrobot, D., Tumbas Šaponjac, V., Vidosavljević, S., Stojkov, V., Ilić, N., Bodroža-Solarov, M. (2022). Development of a Novel Rice-Based Snack Enriched with Chicory Root: Physicochemical and Sensory Properties. Foods, 11, 2393.

2.3. Педагошки рад

Кандидаткиња активно од 2018. године учествује у извођењу лабораторијских вежби из предмета *Сензорна анализа хране и пића* и предмета *Основи санитације хране у угоститељству* за студенте основних и мастер студија на Природно-математичком факултету, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад. Вежбе за студенте Природно-математичког факултета су изведене у просторијама лабораторије за сензорске анализе на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду. Поред наведеног, у новембру 2024. године кандидаткиња је учествовала у практичној настави на предмету *Лабораторије за контролу квалитета* за студенте Технолошког факултета Нови Сад Универзитета у Новом Саду. Вежбе за студенте су изведене у просторијама Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

Кандидаткиња је до сада у оквиру акредитоване лабораторије Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду (FINSLab) радила на пословима одговорног лица и техничког координатора Одељења за сензорска и техничка испитивања у оквиру акредитоване лабораторије (FINSLab) и кроз наведене послове је активно учествовала и тренутно учествује у обукама и надзору научног подмлатка Института.

Надаље, кандидаткиња је учествовала у реализацији бројних едукација и тестирања из сензорске анализе хране, у складу са СРПС EN ISO 8586-2015, за потребе кадрова из привреде:

- 2013/2014: Сензорска анализа прехранбених производа, ПУРАТОС д.о.о, Београд;
- 2015: Сензорска анализа прехранбених производа, PFI Polimark Food Industry, Београд-Земун.
- 2019: Примена сензорске анализе у остваривању својих циљева, BFF - Baby Food Factory, Добановци.
- 2020: Сензорска анализа прехранбених производа, Atlantic Štark d.o.o., Београд.
- 2022: Сензорска анализа производа: Улога чулне осетљивости, Институт за јавно здравље Војводине
- 2024: ОСНОВЕ СЕНЗОРСКЕ НАУКЕ: Увод у сензорску анализу хране, Концерн Бамби а.д.
- 2025: Увод у сензорску анализу хране, П.И., „Витаминка“ А.Д. Прилеп

2.4. Међународна сарадња

Током свог досадашњег научноистраживачког рада, др Дубравка Шкробот сарађује са великим бројем истраживача из Европе и Азије (Француске, Шпаније, Словачке, Словеније, Италије, Хрватске, Босне и Херцеговине, Кине), о чему сведоче заједнички резултати и публиковани радови, као и саопштења са међународних скупова.

Кандидаткиња је током досадашњег рада била укључена у реализацију великог броја међународних пројеката, при чему је на једном пројекту ангажована као руководица, а на осталим као учесник на пројекту:

- **2023–2027:** учесник на пројекту у оквиру програма HORIZON-CL6-2022 (број уговора: 101084437-2): *Innovative approaches for marine and freshwater based ingredients to develop sustainable foods and value chains – IMPRESS*.
- **2022:** учесник на пројекту FORKITS: Food expertise and know-how exchange on technology transfer between Italy and Serbia, CEI
- **2021–2025:** руководица задатка и координатор активности на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду пројекта у оквиру програма H2020- EU.3.2.1. (број уговора: 101000847): *Climate resilient orphan crops for increased diversity in agriculture – CROPDIVA*.
- **2020–2022:** учесник на пројекту *Program of physical education and healthy eating – POPEYE* (Interreg-IPA CBC HUSRB/1903/33/0004)
- **2019–2023:** учесник на пројекту *Sourdough biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bioprocesses* у оквиру COST програма (број пројекта: CA18101).
- **2019–2021:** учесник на пројекту у оквиру програма билатералне сарадње између Републике Србије и Словачке (број пројекта 337-00-107/2019-09/02): *Collaborative study of acrylamide occurrence and qualitative aspects of triticale-based confectionery products*, финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и Словачке агенције за истраживања и развој.
- **2018–2020:** учесник на пројекту *Traditional and Standard Quality -TASQ* (Interreg-IPA CBC HUSRB/1602/41/0146).
- **2016–2018:** учесник на пројекту: *Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODStars* (GA 692276) у оквиру програма HORIZON2020 (HORIZON2020-TWINN-2015, GA No. 692276) у сарадњи са партнерским организацијама TEAGASC – Agriculture and Food Development Authority, Ирска. У оквиру реализације пројекта кандидаткиња је боравила у следећим европским истраживачким групама ради стицања нових сазнања из области сензорске анализе прехранбених производа:
 - **01.09–30.09.2016.** Једномесечни студијски боравак на научноистраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Ashtown, Даблин, Ирска, у групи др Maeve Henchion, истраживачка тема: *Consumer testing methods*.
 - **31.10–29.11.2016.** Једномесечни студијски боравак на научноистраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Moorpark, Ирска, у групи др Kieran Kilcawley, истраживачка тема: *Application of gas chromatography-olfactometry in food flavour analysis*

- **2015–2018:** учесник на пројекту у оквиру програма HORIZON2020 (H2020-TWINN-2015) (број пројекта: 692276): *Innovative food product development cycle: Frame for stepping up research excellence of FINS – FOODstars*.
- **2013–2018:** учесник на пројекту: *Microbiome's influence on energy balance and brain development/function put into action to tackle diet-related diseases and behaviour – MyNewGut* (GA 613979) у оквиру програма 7th Framework Programme (FP7-KBBE.2013.2.2-02).
- **2011–2014:** учесник на пројекту у оквиру програма 7th Framework Programme (FP7-KBBE-2010-4) (број пројекта: 266331): *Low cost technologies and traditional ingredients for the production of affordable, nutritionally correct, convenient foods enhancing health in population groups at risk of poverty – CHANCE*.

2.5. Организација научних скупова

- члан међународног научног одбора (International scientific committee) на 5th International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 16–18.10.2024. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
<https://foodtech.uns.ac.rs/committees/#international>
- члан међународног научног одбора (International scientific committee) и организационог одбора (Organizing committee) на 3rd International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 25–27.10.2016. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
<http://foodtech2016.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Abstract-Book-FoodTech2016.pdf>
- члан организационог одбора (Organizing committee) на 2nd International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30.10.2014. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/II%20International%20Congress%20Food%20Technology.%20Quality%20and%20Safety_%20ABSTRACT%20BOOK.pdf
- *6th Central European Congress on Food* одржаног 23–26.05.2012. године, Нови Сад, Србија, у организацији Пољопривредног факултета, Универзитет у Београду, Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Технолошког факултета, Универзитет у Новом Саду, Технолошко-металуршког факултета, Универзитет у Београду и Удружења прехранбених технолога Србије
<http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/CEFood-proceedings2012.pdf>

Кандидаткиња је учествовала у организовању следећих научних скупова и семинара:

- Семинар *Едукација произвођача у области заштите интелектуалне својине и повећања конкурентности*, одржан у Ечкој, Србија, од 16. до 17. децембра 2013.
- Семинар *Едукација произвођача у области заштите интелектуалне својине и повећања конкурентности*, у оквиру програма „Најбоље из Војводине“, одржан у Кањижи, Србија, од 27. до 28. новембра 2014.
- 3. Међународна сензорска оцена квалитета меда и семинар *Иновације у производњи традиционалних прехранбених производа – мед и други пчелињи производи*, одржана у Новом Саду, Србија, 16.10.2019. године.

3. Организација научног рада

3.1. Руковођење пројектима, потпројектима и задацима

Руковођење националним пројектима:

- **2019–2020:** Руководилац краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној Покрајини Војводини под називом *Дефинисање и вредновање сензорског профила и квалитета производа са ознаком географског порекла и традиционалних производа* (број уговора 142-451-2578/2019-03), финансиран од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност – АП Војводина.

Руковођење међународним пројектима:

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

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

3.2.1 Пројекти

Учесће на националним пројектима:

Пројекти финансирани од стране Фонда за науку Републике Србије:

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

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

- **2011–2019:** *Функционални производи на бази жита намењени особама са метаболичким поремећајима* (број пројекта: TP31029). Руководилац пројекта др Анамарија Мандић.

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

- **2019–2020:** *Дефинисање и вредновање сензорског профила и квалитета производа са ознаком географског порекла и традиционалних производа* (број пројекта 142-451-2578/2019-03), **руководилац пројекта: др Дубравка Шкробот.**
- **2015–2016:** *Примена протеинских компоненти у формулацији нових производа на бази жита са додатом вредношћу* (број пројекта: 114-451-628/2015-03). Руководилац пројекта др Оливера Шимурина.
- **2013–2014:** *Замена масноће у формулацији кекса и њен утицај на сензорски квалитет кекса* (број пројекта: 114-451-4382/2013-05). Руководилац пројекта др Младенка Песторић.
- **2012–2013:** *Дефинисање и валоризација сензорског профила кекса са додатом вредношћу* (број пројекта: 114-451-3962/2011-05). Руководилац пројекта др Младенка Песторић.

Техничка решења

Кандидаткиња је коаутор **6** техничких решења у периоду од избора у звање научни сарадник до данас. Категоризована техничка решења су набројана у одељку *Библиографски подаци* овог извештаја (два техничка решење категорије **M81**, три техничка решења категорије **M82** и једно техничко решење категорије **M84**).

Допринос кандидаткиње у реализацији техничких решења огледа се како у поставци експерименталног дела истраживања, тако и у самом спровођењу испитивања текстурних и сензорских својстава производа у циљу развоја формулација и оптимизације технолошког процеса производње, као и у припреми документације. Сва техничка решења израђена су на захтев корисника и примењена су у пракси, имају вредност исказану кроз комерцијални потенцијал, а настала су у оквиру научноистраживачког процеса, те је њихов научни ниво верификован и у радовима објављеним у научним часописима.

3.3. Руководјење научним институцијама

2022-2023: члан Управног одбора Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду из реда запослених истраживача.

2013–данас: Одговорно лице и технички координатор Одељења за сензорске и техничке анализе акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и

безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.

2011–2019: Заменик координатора за гасну хроматографију – одређивање пестицида, акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.

4. Квалитет научних резултата

4.1. Утицајност

Утицајност радова др Дубравке Шкробот може се исказати цитираношћу радова кандидаткиње према релевантним базама података.

Цитираност радова др Дубравке Шкробот истражена је коришћењем базе података *Scopus* на дан 11.04.2025. године. До наведеног датума, у 52 цитираних радова забележен је укупан број од 846 цитата (797 хетероцитата или коцитата и 49 самоцитата). Према бази података *Scopus* h-индекс кандидаткиње износи 16. Претрагом базе *Google Scholar* на дан 11.04.2025. године укупан број цитата износи 739 и h-индекс је 15.

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

Кандидаткиња је у периоду након седнице Научног већа на којој је именована комисија за оцену испуњености услова за избор у звање виши научни сарадник објавила радове у следећим часописима категорије M20 који припадају областима:

- **Food Science & Technology:** *Antioxidants* (M21a IF 2023: 6,0) – 1 рад, *Food Chemistry-X* (M21a IF 2023: 6,5) – 1 рад, *Foods* (M21 – IF 2021: 5,561, IF 2022: 5,2, и IF 2023: 4,7) – 11 радова, *LWT-Food Science and Technology* (M21 – IF 2022: 6,0 и IF 2023: 6,0) – 3 рада, *Journal of Food Composition and Analysis* (M21 – IF 2023: 4,0) – 1 рад, *Food Technology and Biotechnology* (M21 – IF 2020: 3,918) – 1 рад, *International Journal of Food Sciences and Nutrition* (M22 – IF 2022: 3,9) – 1 рад, *Journal of Food Processing and Preservation* (M23 – IF 2021: 2,609) – 1 рад.
- **Plant sciences:** *Plants* (M21 – IF 2023: 4,4) – 1 рад.
- **Polymer Science:** *Gels* (M21 – IF 2022: 4,6) – 1 рад.
- **Public, Environmental & Occupational Health:** *International Journal of Environmental Research and Public Health* (M21 – IF 2021: 4,799) – 1 рад.

Радови др Дубравке Шкробот цитирани су, без самоцитата, укупно 797 пута, према подацима у бази *Scopus*. Сви цитирани радови, као и број хетероцитата по сваком раду дат је у Библиографији радова. У наставку је издвојена цитираност радова категорије M20 у периоду који кандидата квалификују у звање научни

саветник, а према подацима у бази *Scopus*: рад бр. 139 (21 хетероцитат), рад бр. 140 (24 хетероцитат), рад бр. 141 (14 хетероцитата), рад бр. 142 (15 хетероцитата), рад бр. 143 (11 хетероцитата), рад бр. 144 (14 хетероцитата), рад бр. 145 (12 хетероцитата), рад бр. 146 (6 хетероцитата), рад бр. 147 (7 хетероцитата), рад бр. 148 (7 хетероцитата), рад бр. 149 (7 хетероцитата), рад бр. 150 (12 хетероцитата), рад бр. 151 (3 хетероцитата), рад бр. 152 (5 хетероцитата), рад бр. 153 (11 хетероцитата), рад бр. 154 (1 хетероцитат), рад бр. 155 (8 хетероцитата), рад бр. 156 (1 хетероцитат), рад бр. 157 (1 хетероцитат), рад бр. 158 (1 хетероцитат), рад бр. 159 (1 хетероцитат), рад бр. 160 (11 хетероцитата), рад бр. 161 (6 хетероцитата).

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

Др Дубравка Шкробот је у свом досадашњем раду публиковала 212 радова, саопштења, техничких решења и патената и 1 докторску дисертацију, од чега 77 у периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања виши научни сарадник.

У периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања виши научни сарадник објавила је и саопштила 3 рада из категорије М10 (М13), 23 рада из категорије М20 (19 радова М21, 1 рад М22, 1 рад М23 и 2 рада М24), 30 радова из категорије М30 (3 рада М33 и 36 радова М34) и 13 радова из категорије М60 (М64). Кандидаткиња је коаутор 6 техничких решења категорије М80 (2 рада М81, 3 рада М82 и 1 рад М84) и пријаву једног домаћег патента. Сви објављени радови и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова, област биотехничких наука – прехранбено инжењерство. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 5,04, а после избора у звање виши научни сарадник 6,88. На радовима са више од 7 коаутора (бр. 139, 141, 143, 144, 146, 151, 155, 157, 158, 162, 172, 187, 210 и 212) извршена је корекција бодова по формули $K/(1 + 0,2(n - 7))$, где је „К“ вредност резултата, а „н“ број аутора.

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

Од укупног броја публикација (**212**), др Дубравка Шкробот је први коаутор на **52** рада од чега на 1 раду категорије М13, 6 радова категорије М21–М24, 23 рада категорије М30, 7 радова категорије М50, 11 радова категорије М60, на једној докторској дисертацији и 3 техничка решења. Међутим, и у реализацији осталих коауторских радова кандидаткиња је учествовала како у осмишљавању идеје и планирању експеримента, тако и извођењу експерименталних истраживања, статистичкој обради података, дискусији резултата и самом писању рада и тиме дала значајан допринос њиховом објављивању.

Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, на којима је кандидаткиња била ангажована у сарадњи са истраживачима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у коме је запослена. Од укупног броја публикација **(212)**, кандидаткиња је њих **84** објавила у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије и иностранства, као што су Технолошки факултет Нови Сад Универзитета у Новом Саду, Природно-математички факултет Универзитета у Новом Саду, Институт за молекуларну генетику и генетичко инжењерство Универзитета у Београду, Институт за ратарство и повртарство у Новом Саду, Фармацеутски факултет Универзитета Привредна академија у Новом Саду, Медицински факултет Универзитета у Новом Саду, Институт за кукуруз „Земун Поље“ у Београду, Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Институт за општу и физичку хемију у Београду, Универзитет *EDUCONS* у Сремској Каменици, *NPPC VUP National Agricultural and Food Centre*, *Food Research Institute* у Братислави, Словачка, *Harbin University of Commerce*, *Key Laboratory of Food Science and Engineering* у Харбину, Кина, *Frutarom Etol d.o.o.* у Шкофјој Васи, Словенија, Перутнина Птуј, Брежа Босна и Херцеговина, *Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA-CSIC)* у Валенсији, Шпанија, *Phytochemistry and Healthy Food Lab (LabFAS) (CEBAS-CSIC)*, Мурсија, Шпанија, *Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences (DeFENS)* Универзитета у Милану, Италија.

4.5. Допринос реализацији коауторских радова

Кандидаткиња је својим идејама, знањем и активним учешћем у експерименталном раду, тумачењу резултата и/или писању научних коауторских радова значајно допринела њиховом квалитету и позиционирању.

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

4.6. Значај радова

Научноистраживачки опус др Дубравке Шкробот резултирао је богатом и разноврсном продукцијом научних радова, као и новим техничким решењима примењеним на националном и међународном нивоу. Највећи број објављених и цитираних радова кандидаткиње односе се на испитивање повезаности квалитета и особина сировина са сензорским особинама готових производа, развој побољшаних и/или нових формулација и карактеризацију технолошких

својстава, функционалности и нутритивне вредности унапређених прехранбених производа, а све у циљу сензорског профилисања производа прихватљивих општој популацији, као и групи потрошача са посебним потребама. У већ раније споменутим радовима истраживања су била усмерена ка испитивању утицаја употребе различитих сировина у виду потенцијалних функционалних додатака, на сензорска својства и допадљивост креираних различитих глутенских или безглутенских пекарских, кондиторских и тестеничарских производа. Од радова који обрађују поменућу тематику свакако је један од најважнијих рад из категорије M21 бр. 142 (15 хетероцитата) на којем је кандидаткиња први аутор, као и радови категорије M21 бр. 144 (14 хетероцитата), рад категорије M22 бр. 160 (11 хетероцитата), рад категорије M21 бр. 155 (8 хетероцитата), рад категорије M21 бр. 149 (7 хетероцитата). Осим наведеног, кандидаткиња је дала значајан допринос и у дефинисању сензорских профила производа анималног порекла који су обрађени у радовима категорије M21 бр. 157 (1 хетероцитат) и бр. 151 (3 хетероцитата).

Важан допринос кандидаткиње огледа се и у испитивању квалитета и антиоксидативних, антимикуробних и антипролиферативних особина различитих врста меда карактеристичних за Србију и окружење (рад категорије M21a бр. 139, 21 хетероцитат). Осим тога, веома је значајно поменути и рад категорије M21a бр. 140 (24 хетероцитата) који се бави испитивањем особина чоколаде обogaћене инкапсулатима рибљег уља.

Велики део својих истраживања кандидаткиња је посветила испитивању стартера за кисело тесто и анализи квалитета хлеба произведеног од киселог теста из којих су проистекли бројни радови (рад категорије M13 бр. 136, рад категорије M21 бр. 153, 11 хетероцитата, рад категорије M21 бр. 148, 7 хетероцитата, рад категорије M21 бр. 150, 12 хетероцитата).

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

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

- Рад објављен у у врхунском међународном часопису (M21a), *Food Chemistry-X*, који је на позицији 19 од 141 часописа у области *Food Science & Technology* у 2020. години, наведен у библиографији радова под бројем 140, чија утицајност се мери са 24 хетероцитата.
- Рад објављен у у врхунском међународном часопису (M21), на којем је кандидаткиња први аутор, *LWT-Food Science and Technology*, који је на позицији 24 од 142 часописа у области *Food Science & Technology* у 2022. години, наведен у библиографији радова под бројем 141, чија утицајност се мери са 15 хетероцитата.

- Рад објављен у врхунском међународном часопису (M21), *LWT-Food Science and Technology*, који је на позицији 18 од 141 часописа у области Food Science & Technology у 2023. години, наведен у библиографији радова под бројем 153, чија утицајност се мери са 11 хетероцитата.
- Рад објављен у врхунском међународном часопису (M21), настао као резултат рада на пројекту из програма за извршне пројекте младих истраживача – ПРОМИС (број пројекта: 6062634), *Foods*, који је на позицији 34 од 141 часописа у области Food Science & Technology у 2022. години, наведен у библиографији радова под бројем 131, чија утицајност се мери са 10 хетероцитата.
- Серија поглавља у монографијама наведених у библиографији радова под редним бројевима 136, 137 и 138, у којима је кандидат први или други коаутор.

VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Од избора у звање виши научни сарадник, кандидаткиња је објавила, као аутор или коаутор, три поглавља у монографијама, два рада у међународном часопису изузетних вредности, деветнаест радова у врхунским међународним часописима, један рад у истакнутом међународном часопису, један рад у међународном часопису, један рад у националном часопису међународног значаја, три саопштења са међународних скупова штампана у целини, двадесет седам саопштења са скупова међународног значаја штампана у изводу, тринаест саопштења са скупова националног значаја штампана у изводу, једно техничко решење категорије ново техничко решење примењено на међународном нивоу, три нова техничка решења примењена на националном нивоу, једно битно побољшано техничко решење на националном нивоу и једну пријаву домаћег патента.

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

- Примена сензорских и инструменталних метода у процени квалитета хране, укључујући сагледавање прихватљивости и допадљивости производа од стране потрошача;
- Технологија брашна, пекарских и брашнено-кондиторских производа – карактеризација сировина, теста и готових производа;
- Развој и карактеризација прехранбених производа са нагласком на унапређење њихових функционалних и нутритивних особина.

Др Дубравка Шкробот перманентно је укључена у обуку и развој младих истраживача Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду из области научноистраживачког рада у којима је доказала своју компетентност. Њена активност везана је превасходно за обуку младих истраживача за

експериментални рад у лабораторији у примени сензорске анализе хране и спровођењу инструменталног одређивања боје и текстурних особина различитих прехранбених производа. Осим наведеног, кандидаткиња је имала задатак да младе сараднике упозна са принципима рада акредитоване лабораторије у складу са захтевима стандарда SRPS ISO/IEC:17025, а нарочито са принципима задовољења техничких захтева поменутог стандарда. Др Дубравка Шкробот је у периоду 2019–2020. године руководила краткорочним пројектом од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној Покрајини Војводини под називом *Дефинисање и вредновање сензорског профила и квалитета производа са ознаком географског порекла и традиционалних производа* (број уговора 142-451-2578/2019-03), и руководила је и координирала једним задатком за који је био задужен Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду на пројекту из програма H2020 под називом *Climate resilient orphan crops for increased diversity in agriculture* – CROPDIVA, чији је носилац Универзитет у Генту.

**VII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИХ
РЕЗУЛТАТА**

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

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

Категорија	Опис	Бодови	Бр. резултата	Укупно	Кориговано *
M13	Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја	7	3	21	21
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	2	20	18,33
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	19	152	131,10
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	1	5	2,50
M23	Рад у међународном часопису	3	1	3	3
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	2	6	5,14
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	3	3	3
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	27	13,5	13,27
M64	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	13	2,60	2,60
M81	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	2	16	16
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	3	18	15,75
M84	Битно побољшан	3	1	3	3

Категорија	Опис	Бодови	Бр. резултата	Укупно	Кориговано *
	постојећи производ или технологија и друго				
M87	Пријава домаћег патента	0,5	1	0,5	0,31

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

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

Звање	Категорије радова	Неопходан број бодова према Правилнику ³	Реализовано од покретања поступка избора у звање виши научни сарадник до избора у звање научни саветник
Научни саветник	Укупно	70 x 1,50 = 105	235,01
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	54 x 1,50 = 81	219,13
	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	30 x 1,50 = 45	171,35
	од чега у категоријама: M21+M22+M23	15 x 1,50=22,50	136,60
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108	5 x 1,50 = 7,50	34,75

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

³ Према члану 34. Правилника кандидат мора да испуни за једну половину више минималних квантитативних резултата уколико је поступак за стицање научног звања покренути и пре законом одређеног рока.

VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Укупан број објављених радова (**212**) и укупан индекс компетентности **М = 460,52** за период 2011–2025. године, структура индикатора научне компетентности (М20–М80) и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидаткиња **др Дубравка Шкробот** истраживач са широким спектром интересовања и значајним доприносом у научној заједници. Број објављених радова (**78**) и индекс компетентности **М = 235,01** за период од 2021. до 2024. године, односно после одлуке Научног већа о избору у звање виши научни сарадник, указују на чињеницу да је кандидаткиња задовољила формалне квантитативне услове за избор у више звање. Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања научни саветник, кандидаткиња **др Дубравка Шкробот** задовољава и квалитативне показатеље научноистраживачке компетентности, који указују на комплетност кандидата као научног радника и стручњака способног да, решавајући комплексније истраживачке задатке, доприноси унапређењу научног рада у области којом се бави. Од бројних квалитативних услова могу се издвојити учествовања у формирању научних кадрова, руковођења значајним организационим целинама Института, руковођење краткорочним пројектом од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној Покрајини Војводини, руковођење задатком и координација активности Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду на пројекту из програма Н2020, као и учествовање на истраживачким пројектима на националном и међународном нивоу.

Располажући знањима из врло специфичне области, кандидаткиња постиже изузетност и значајно унапређује научноистраживачки рад који се односи на 1) Примена сензорских и инструменталних метода у процени квалитета хране, укључујући сагледавање прихватљивости и допадљивости производа од стране потрошача; 2) Технологија брашна, пекарских и брашно-кондиторских производа – карактеризација сировина, теста и готових производа; 3) Развој и карактеризација прехранбених производа са нагласком на унапређење њихових функционалних и нутритивних особина. Квалитет научноистраживачког опуса кандидаткиње огледа се и у параметрима квалитета часописа у којима публикује (од укупно 212 радова, 50 радова је из категорије М20), као и позитивном цитираношћу кандидата: 846 цитата (797 хетероцитата или коцитата и 49 самоцитата).

IX МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

На основу разматрања пријаве кандидаткиње, научних радова које је приложила и анализе њеног научног рада и доприноса унапређењу научне и стручне области биотехничких наука са акцентом на ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*, Комисија оцењује да је др Дубравка Шкробот компетентан, комплетан и свестран научни радник, који задовољава све услове да буде изабрана у звање НАУЧНИ САВЕТНИК за научну дисциплину *Технологија биљних производа* и ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*, те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да упути предлог Министарству науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије за избор кандидата у звање **научни саветник**, а републичкој Комисији за стицање научних звања да тај избор и потврди.

**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР
ДР ДУБРАВКЕ ШКРОБОТ У ЗВАЊЕ
НАУЧНИ САВЕТНИК**

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

Чланови комисије:

Др Младенка Песторић, научни саветник
Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду,
Универзитет у Новом Саду

Др Милица Појић, научни саветник
Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду,
Универзитет у Новом Саду

Др Јасна Чанадановић Брунет, редовни професор
Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду