

НАУЧНОМ ВЕЋУ

НАУЧНИ ИНСТИТУТ ЗА ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ У НОВОМ САДУ

Извештај комисије за избор др Мионе Беловић у звање Научни саветник

На седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду одржаној 2.10.2025. године (одлука бр. 2/9-3/2-3) именовани смо у комисију за избор др Мионе Беловић у звање Научни саветник.

Прегледом материјала који нам је достављен, као и на основу увида у њен научни рад и публикације, Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду подносимо овај извештај.

1. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име и презиме: Миона Беловић

Година рођења: 1986.

Радни статус: запослена

Назив институције у којој је запослена: Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду

Претходна запослења: -

Образовање

Основне академске студије: од 01.09.2005. до 22.07.2010. - Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Одбрањен мастер или магистарски рад: -

Одбрањена докторска дисертација: 10.10.2016. - Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Постојеће научно звање: Виши научни сарадник

Научно звање које се тражи: Научни саветник

Датуми избора у стечена научна звања (укључујући и постојеће)

научни сарадник: 27.09.2017.

виши научни сарадник: 28.04.2021.

Област науке у којој се тражи звање: Биотехничке науке

Грана науке у којој се тражи звање: Прехранбено инжењерство

Научна дисциплина у којој се тражи звање: Технологија биљних производа

Назив матичног научног одбора којем се захтев упућује: МНО за биотехнологију и пољопривреду

Стручна биографија

Миона (Милан) Беловић рођена је 7. јуна 1986. године у Новом Саду, Србија. Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер Фармацеутско инжењерство, уписала је школске 2005. године. Дипломирала је 22.07.2010. године са просечном оценом 9,95 у току студија и оценом 10,00 на дипломском испиту.

Школске 2010. године уписала је докторске студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду на смеру Прехранбено инжењерство. Докторску дисертацију под називом „Искоришћење споредног продукта прераде парадајза као сировине за прехранбене производе са додатом вредношћу“ кандидаткиња је одбранила 10.10.2016. године на Технолошком факултету

Универзитета у Новом Саду и тиме стекла академско звање доктора наука – технолошко инжењерство. Просечна оцена током докторских студија била јој је 10,00.

У јануару 2011. године, кандидаткиња заснива радни однос у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду - ФИНС, Универзитет у Новом Саду. У марту 2011. године изабрана је у звање истраживача приправника, а у фебруару 2013. године у звање истраживача сарадника за научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла. Кандидаткиња је 2017. године изабрана у звање научног сарадника, а 2021. године у звање више научног сарадника.

Др Миона Беловић је до сада била ангажована на 7 националних пројеката, где је била руководилац два радна пакета на пројекту Фонда за науку, као и руководилац једног пројекта финансираног од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност. Поред тога, била је активан учесник на 7 међународних пројеката, од тога на 3 из FP7 позива, 2 из Horizon2020 позива, 2 COST акције и једном пројекту билатералне сарадње са Словачком, којим је и руководила.

2. ПРЕГЛЕД НАУЧНЕ АКТИВНОСТИ

Научна дисциплина којом се бави др Миона Беловић је Технологија биљних производа, док је ужа научна дисциплина Квалитет и безбедност хране биљног порекла. Кандидаткињин методолошки приступ се првенствено базира на експерименталним истраживањима у оквиру следећих истраживачких праваца:

1. **Реолошка, микроструктурна и текстурна својства производа биљног порекла;**
2. **Квалитет брашна, пекарских и брашнено-кондиторских производа;**
3. **Квалитет свежег воћа и поврћа и производа њихове прераде.**

У оквиру тематске целине **Реолошка, микроструктурна и текстурна својства производа биљног порекла** кандидаткиња проучава физичку хемију хране, испитујући везу између структуре и интеракција на нивоу макромолекула са фундаменталним реолошким и текстурним својствима прехранбених производа. У оквиру ове области кандидаткиња се уже специјализовала за утицај угљених хидрата (скроба, растворљивих и нерастворљивих прехранбених влакана и угљенохидратних хидроколоида) на фундаментална и емпиријска реолошка и структурна својства хране биљног порекла. Производи биљног порекла које је кандидаткиња испитивала обухватају, пре свега, пекарске производе, затим производе од воћа и поврћа, као и производе ферментације млечнокиселим бактеријама.

Радови из тематске целине **Квалитет брашна, пекарских и брашнено-кондиторских производа** обухватају радове које се односе на квалитет жита и брашна и њихов утицај на квалитет финалних пекарских и брашнено-кондиторских производа. У оквиру ове области, кандидаткиња се фокусира на утицај повећаног садржаја прехранбених влакана на реолошке особине теста и текстурне особине финалног пекарског производа, што се прожима са првим истраживачким правцем. Део кандидаткињиних истраживања односио се на испитивање садржаја такозваних FODMAP (ферментабилни олиго-, ди-, моно-сахариди и полиоли) једињења у пекарским производима. Поред наведеног, др Миона Беловић истражује и утицај термичких третмана на безбедност пекарских производа, пре свега у погледу садржаја акриламида и хидроксиметилфурфурала, као и везу између њиховог садржаја и квалитета финалног производа.

У радовима који припадају тематској целини **Квалитет свежег воћа и поврћа и производа њихове прераде** др Миона Беловић испитује квалитет свежег воћа и поврћа, затим воћних сокова, као и лековитог биља укључујући нутритивни састав, боју и текстуру сировина и производа, као и како процесни параметри утичу на наведене особине користећи технике наведене код првог истраживачког правца. Поред тога, кандидаткиња се бавила и испитивањем садржаја биоактивних једињења и биолошке активности воћа, поврћа и њихових производа, као

и лековитог биља. Споредне производе прераде воћа и поврћа кандидаткиња је у неколико студија применила као основне сировине за друге производе, пре свега пекарске, чиме је допринела истраживањима из области одрживости производње хране.

3. ПРИКАЗ НАЈЗНАЧАЈНИЈИХ РЕЗУЛТАТА

Као пет најзначајнијих радова кандидаткиње у оцењиваном периоду могу се издвојити:

1. Ciesarová, Z., Kukurová, K., Torbica, A., **Belović, M.**, Horváthová, J., Daško, L., Jelemenská V. (2021). Acrylamide and 5-hydroxymethylfurfural in thermally treated non-wheat flours and respective breads. *Food Chemistry*, 365, 130491. [M21a]

<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130491>

Резултати презентовани у овом раду су проистекли из билатералног пројекта сарадње са Словачком под називом „*Collaborative study of acrylamide occurrence and qualitative aspects of Triticale-based confectionery products*“ којим је кандидаткиња руководила са српске стране. Поред наведеног, њена улога било је извођење дела експерименталних резултата (термичких третмана брашна и припрема хлеба), као и писање дискусије рада о утицају термичких третмана на формирање акриламида.

2. Torbica, A., Radosavljević, M., **Belović, M.**, Djukić, N., Marković, S. (2022). Overview of nature, frequency and technological role of dietary fibre from cereals and pseudocereals from grain to bread. *Carbohydrate Polymers*, 290, 119470. [M21a+]

<https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2022.119470>

Овај прегледни рад послужио је као основа (преглед литературе) за активности у радном пакету WP1 “*Determination of content of fermentable short chain carbohydrates (FODMAPs) in selected cereals, pseudocereals and products*” којим је кандидаткиња руководила у оквиру пројекта Фонда за науку *GutFriendlyCarbs*. Допринос кандидаткиње овом прегледном раду био је у писању дела увода рада и прегледу литературе о садржају и саставу прехранбених влакана у различитим житима и псеудожитима.

3. Torbica, A., Pećinar, I., Lević, S., **Belović, M.**, Jović, M., Stevanović, Z. D., & Nedović, V. (2023). Insight in changes in starch and proteins molecular structure of non-wheat cereal flours influenced by roasting and extrusion treatments. *Food Hydrocolloids*, 140, 108591. [M21a+]

<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.108591>

Кандидаткињин научни допринос овом раду, објављеном у часопису категорије M21a, састојао се у писању дела увода, извођењу експерименталних резултата (термичких третмана брашна), као и у писању дискусије заједно са другим ауторима о променама насталим у молекулској структури скроба и протеина применом претходно поменутих термичких третмана.

4. **Belović, M.**, Torbica, A., Vujasinović, V., Radivojević, G., Perović, L., Bokić, J. (2024). Technological properties, shelf life and consumers' acceptance of high-fibre cookies prepared with juice processing by-products. *Food Science and Technology International*, 31, 638-648. [M22] <https://doi.org/10.1177/10820132241240329>

Резултати приказани у овом раду настали су у оквиру краткорочног АПВ пројекта “*Локална жита у функцији развоја гастро-туристичке понуде Војводине*” којим је кандидаткиња руководила. Др Миона Беловић је први аутор рада јер је конципирала овај рад, учествовала у делу експерименталног рада, написала прву верзију рада заједно са другим коауторима и кориговала га након рецензије.

5. 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. [M21]

<https://doi.org/10.3390/foods13193021>

Наведени рад резултат је међународне научне колаборације на међународном пројекту из позива FP7. Кандидаткиња је у улози кореспондент аутора учествовала, заједно са првим аутором, у формирању концепције и писању рада. Такође, кандидаткиња је урадила сва реолошка мерења и писала део дискусије о реолошким својствима, као и остале делове дискусије заједно са другим ауторима.

4. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКОМ РАДУ

4.1. Утицајност

Утицајност радова др Мионе Беловић се може исказати цитираношћу радова кандидаткиње према релевантном извору Scopus.

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидаткиње износи 20, а научни радови цитирани су укупно 1363 пута на дан 20.10.2025. (Прилог 4.1.1.), односно 1210 пута без аутоцитата (Прилог 4.1.2.).

4.2. Међународна научна сарадња

Међународну научну сарадњу кандидаткиња остварује кроз: учешће у међународним научним пројектима и објављених осам заједничких резултата категорије M20 са ауторима из иностраних научних институција (Прилози 4.2.1. – 4.2.13.).

Учешће у међународним пројектима – каријерни приказ:

1. Climate Resilient Orphan crops for increased DIVERSity in Agriculture - CROPDIVA (GA: 101000847), у оквиру Horizon2020 Programme. Улога кандидаткиње била је у писању прегледног рада и експерименталним активностима.
2. COST Action CA21149, Reducing acrylamide exposure of consumers by a cereals supply-chain approach targeting asparagine (ACRYRED). Улога кандидаткиње је представљање Србије у Management Committee (MC), а у оквиру пројекта била је и на краткотрајном студијском боравку (STSM) на тему „*Acrylamide content of dry peas subjected to different heat treatments*“ под надзором др Кристине Кукурове, истраживачице у Националном пољопривредном и прехранбеном центру, Института за истраживање хране (NPPC VÚP) у Братислави, Словачка.
3. COST Action CA20128, Promoting Innovation of ferMENTed fOods (PIMENTO). Улога кандидаткиње била је у писању прегледног рада по принципима за писање систематског прегледног рада у циљу прегледа једне области истраживања (scoping review). Поред тога, кандидаткиња је као ИТЧ члан представила истраживања урађена у складу са темом пројекта на конференцији XXIII EuroFoodChem 2025, у Братислави, Словачка.
4. Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODStars (HORIZON2020-TWINN-2015, GA No. 692276), у оквиру HORIZON2020 program. Кандидаткиња се обучавала у оквиру овог пројекта за нове вештине у циљу публикавања радова у часописима са високим импакт фактором, укључујући и две студијске посете у трајању од месец дана:
 - a. Од 07.03. до 01.04.2016. године: једномесечни студијски боравак на научно-истраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Moorepark, у Фермоју, Ирска, под супервизијом др Mark A.E. Auty, истраживачка тема "*Application of imaging techniques in the study of food structure*";
 - b. Од 15.02. до 14.03.2017. године: једномесечни студијски боравак на научно-истраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Ashtown у Даблину, Ирска, под супервизијом др Brijesh K. Tiwari, истраживачка тема "*Encapsulation of food ingredients*".

5. Microbiome's influence on energy balance and brain development/function put into action to tackle diet-related diseases and behavior – MyNewGut (FP7-KBBE. 2013.2.2-02, GA 613979), у оквиру 7th Framework Programme. Улога кандидаткиње у оквиру овог пројекта је био, заједно са другим учесницима, развој и карактерисање јогурта произведеног помоћу нове комбинације пробиотских култура.

Публикације са ауторима из иностраних научних институција у оцењиваном периоду:

1. Ciesarová, Z., Kukurová, K., Torbica, A., **Belović, M.**, Horváthová, J., Daško, L., Jelemenská V. (2021). Acrylamide and 5-hydroxymethylfurfural in thermally treated non-wheat flours and respective breads. *Food Chemistry*, 365, 130491. [M21a] <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130491>
Овај рад је урађен у оквиру билатералног пројекта са Словачком којим је кандидаткиња руководила са српске стране. Поред тога, њена улога је било извођење термичких третмана брашна и припрема хлеба.
2. Torbica, A., Radosavljević, M., **Belović, M.**, Tamilselvan, T., Prabhasankar, P. (2022). Biotechnological tools for cereal and pseudocereal dietary fibre modification in the bakery products creation – Advantages, disadvantages and challenges. *Trends in Food Science and Technology*, 129, 194-209. [M21a+] <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2022.09.018>.
Улога кандидаткиње била је у писању уводног дела рада о прехранбеним влакнима и прегледу литературе о ензимским поступцима којима се могу модификовати прехранбена влакна.
3. Cvetanović Kljakić, A., Radosavljević, M., Zengin, G., Yan, L., Gašić, U., Kojić, P., Torbica, A., **Belović, M.**, Zeković, Z. (2023). New biological and chemical insights into optimization of chamomile extracts by using artificial neural network (ANN) model. *Plants*, 12, 1211. [M21] <https://doi.org/10.3390/plants12061211>
У овом раду, улога кандидаткиње било је одређивање биолошке активности екстраката.
4. Ciesarová, Z., Kukurová, K., Jelemenská, V., Horváthová, J., Kubincová, J., **Belović, M.**, Torbica, A. (2023). Asparaginase treatment of sea buckthorn berries as an effective tool for acrylamide reduction in nutritionally enriched wholegrain wheat, rye and triticale biscuits. *Foods*, 12, 3170. [M21] <https://doi.org/10.3390/foods12173170>
Овај рад је урађен у оквиру билатералног пројекта са Словачком којим је кандидаткиња руководила са српске стране. Поред тога, кандидаткиња је учествовала у припреми и карактеризацији кекса, која се огледала у мерењу боје и одређивању текстурих својстава кекса.
5. Cvetković, B., Bajić, A., **Belović, M.**, Pezo, L., Dragojlović, D., Šimurina, O., Djordjević, M., Korntheuer, K., Philipp, C., Eder, R. (2024). Assessing antioxidant properties, phenolic compound profiles, organic acids, and sugars in conventional apple cultivars (*Malus domestica*): a Chemometric Approach. *Foods*, 13, 2291. [M21] <https://doi.org/10.3390/foods13142291>
Улога кандидаткиње у овом раду је било одређивање укупних фенолних једињења и антиоксидативне активности, као и дискусија добијених резултата.
6. 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. [M21] <https://doi.org/10.3390/foods13193021>
Кандидаткиња је, као кореспондинг аутор, учествовала заједно са првим аутором у формирању концепције рада и писању увода. Поред тога, извела је експериментални део везан за реолошка мерења, обрадила добијене податке и продискутовала их.
7. Kukurova, K., Rerkova, L., **Belovic, M.**, Perovic, L., Torbica, A., Ciesarova, Z. (2023). The impact of asparaginase on textural properties of wholegrain cereal biscuits enriched with sea buckthorn

pomace. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 13(1), e9942. [M23] <https://doi.org/10.55251/jmbfs.9942>

Овај рад је урађен у оквиру билатералног пројекта са Словачком којим је кандидаткиња руководила са српске стране. У овој публикацији, допринос кандидаткиње је био у припреми кекса и одређивање дела његових текстурних својстава.

8. Perussello, C. A., Milovanović, I. Lj., **Belović, M. M.**, Plavšić, D. V., Pojić, M. M., Tiwari, B. K. (2025). Pea protein coatings incorporated with phenolic compounds reduce oxidative rancidity in raw hazelnuts (*Corylus avellana* L.). *Food and Feed Research*, 52 (1), 121-133. [M24] <https://doi.org/10.5937/ffr0-52404>

Кандидаткињин допринос овом раду састојао се од припреме филмова на бази протеина грашка и њиховог обогаћивања фенолним једињењима, као и одређивања антиоксидативне активности.

4.3. Руководијење пројектима и потпројектима (радним пакетима)

- Руководилац пројекта у оквиру програма билатералне сарадње између Републике Србије и Словачке под називом „*Collaborative study of acrylamide occurrence and qualitative aspects of Triticale-based confectionery products*“ (број пројекта 337-00-107/2019-09/02), финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и Словачке агенције за истраживања и развој, у периоду од 2019. до 2021. године (VI категорија) (Прилог 4.3.1).
- Руководилац радних пакета WP1 “*Determination of content of fermentable short chain carbohydrates (FODMAPs) in selected cereals, pseudocereals and products*” и WP7 “*Dissemination, communication, networking and exploitation activities*” на пројекту под називом “*Biotechnological tools for optimization of short and medium chain carbohydrates content in cereal-based food to prevent gastrointestinal disorders*” (акроним GutFriendlyCarbs, број уговора 7736059) реализованог у оквиру програма ИДЕЈЕ Фонда за науку Републике Србије, у периоду од 01.01.2022. до 15.05.2023. године (IV категорија) (Прилог 4.3.2.).
- Руководилац пројекта “*Локална жита у функцији развоја гастро-туристичке понуде Војводине*” реализованог у оквиру програма краткорочних пројеката од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини финансиран од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност у периоду од 24.07.2020. до 15.07.2021. (Прилог 4.3.3.).

4.4. Уређивање научних публикација

- Гостујући уредник (Guest Editor) у часопису *Foods* категорије M21 издавача MDPI за специјално издање “*New Advances in Analysis and Sustainable Technologies in the Winemaking Industry*” (Прилог 4.4.1.);
- Уредник секције у часопису “*Food and Feed Research*” категорије M24 који издаје Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду (Прилог 4.4.2.).

4.5. Предавања по позиву (осим на конференцијама)

Кандидаткиња не остварује овај показатељ успеха у научноистраживачком раду.

4.6. Рецензирање пројеката и научних резултата

Др Миона Беловић је рецензирала следеће научне пројекте:

- Стратешки пројекат са НР Кином, финансиран од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација (Прилог 4.6.1.);
- Билатерални пројекат научне сарадње са Хрватском, финансиран од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација (Прилог 4.6.2.).

Кандидаткиња је рецензирала научне радове за следеће научне часописе (Прилог 4.6.3.):

- Foods (15 радова)
- Food Chemistry (8 радова)
- Food and Bioprocess Technology (8 радова)
- Heliyon (6 радова)
- International Journal of Gastronomy and Food Science (6 радова)
- Journal of Food Science and Technology (6 радова)
- Journal of Cereal Science (3 рада)
- Journal of Food Processing and Preservation (2 рада)
- Journal of Food and Nutrition Research (2 рада)
- Agronomy (1 рад)
- Applied Rheology (1 рад)
- Food & Function (1 рад)
- Food Chemistry Advances (1 рад)
- Food Packaging and Shelf Life (1 рад)
- Food and Feed Research (1 рад)
- Journal of Cleaner Production (1 рад)
- Molecules (1 рад)

4.7. Образовање научних кадрова

Др Миона Беловић именована је за ментора докторанда Милоша Ћирића са Природно-математичког факултета, Универзитет у Новом Саду. Тема кандидатове дисертације је *„Локални традиционални гастрономски производи у функцији развоја туризма и система одрживости у Србији“*, а прихваћена је на 5. ванредној седници Сената Универзитета у Новом Саду одржаној 4. марта 2025. године (Прилог 4.7.1.).

Поред тога, кандидаткиња је именована за интерног ментора докторанду Катарини Лукановић на 4. редовној седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, одржаној 17. априла 2025. године (Прилог 4.7.2.).

Др Миона Беловић је активно учествовала у изради докторске дисертације Наташе Обрадовић, запослене у Иновационом центру Технолошко-металуршког факултета у Београду, под називом *Карактеризација и примена природних хидрогелова за инкапсулацију пробиотске стартер културе*, о чему сведочи захвалница дисертације у којој се јасно наводи улога кандидаткиње, као и објављен заједнички рад (Прилог 4.7.3.):

- Obradović, N., Pajić-Lijaković, I., Krnić, T., **Belović, M.**, Rakin, M., Bugarski, B. (2020). Effect of encapsulated probiotic starter culture on rheological and structural properties of natural hydrogel carriers affected by fermentation and gastrointestinal conditions. *Food Biophysics*, 15 (1), 18-31. <https://doi.org/10.1007/s11483-019-09598-8>

Кандидаткиња је дала допринос и изради докторске дисертације колегинице Јоване Којић (рођ. Бркљача), са Научног Института за прехранбене технологије, под називом *Оптимизација процеса екструдирања спелте за креирање функционалних производа са додатком бетаина* о чему сведочи захвалница дисертације у којој се јасно наводи улога кандидаткиње, као и објављен заједнички рад (Прилог 4.7.4.):

- Kojić, J., **Belović, M.**, Krulj, J., Pezo, L., Teslić, N., Kojić, P., Tukuljac, L. P., Šeregelj, V., Ilić, N. (2022). Textural, color and sensory features of spelt wholegrain snack enriched with betaine. *Foods*, 11, 475. <https://doi.org/10.3390/foods11030475>

Кандидаткиња је такође активно учествовала у изради докторске дисертације Милице Лучић, запослене на Технолошко-металуршком факултету у Београду, под називом *Утицај ултразвучног и топлотног предтретмана на технолошка и функционална својства сушене конзумне и зачинске паприке* о чему сведочи захвалница дисертације у којој се јасно наводи улога кандидаткиње, као и објављен заједнички рад (Прилог 4.7.5.):

- Lučić, M., Potkonjak, N., Sredović Ignjatović, I., Lević, S., Dajić-Stevanović, Z., Kolašinac, S., **Belović, M.**, Torbica, A., Zlatanović, I., Pavlović, V., Onjia A. (2023). Influence of ultrasonic and chemical pretreatments on quality attributes of dried pepper (*Capsicum annuum*). *Foods*, 12, 2468. <https://doi.org/10.3390/foods12132468>

Др Миона Беловић је учествовала 14.11.2024. у извођењу вежби на предмету *Основе санитације хране у угоститељству*, на трећој години основних академских студија – модул *Гастрономија* на департману за Географију, туризам и хотелијерство Природно-математичког факултета Универзитета у Новом Саду, при чему је демонстрирала рад лабораторије за реолошка испитивања (Прилог 4.7.6.).

Такође, кандидаткиња је била ангажована у стручној посети из предмета *Технологија млинарства*, на четвртој години основних академских студија – модул *Инжењерство угљенохидратне хране* на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, где је учествовала у демонстрацији пробног млевења и рада млевног аутомата (Прилог 4.7.7.).

4.8. Награде и признања

Досадашњи научни рад др Мионе Беловић награђен је са неколико награда:

- 2018-2022: Изврсност у науци. Награда за 10% најбољих истраживача у Републици Србији у области техничко-технолошких и биотехничких наука, Министарство науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије 2024–2025.
- 2020: Друга награда „Др Зоран Ђинђић“ за најбољег младог научника и истраживача за 2020. годину.

Међутим, наведене награде нису додељене од стране Српске академије наука и уметности и Матице српске те овај квалитативни критеријум не представља испуњење услова из листе Б.

4.9. Допринос развоју одговарајућег научног правца

Након одбране докторске дисертације 2016. године, др Миона Беловић је развила сопствени истраживачки правац који спаја научну област одрживе прераде различитих врста воћа и поврћа са испитивањем структурних, техно-функционалних, текстурних и реолошких својстава финалних производа, што потврђују радови, пројекти и техничка решења у којима је водећи аутор. Ови радови не укључују радове о одрживој преради парадајза на којој је кандидаткиња докторирала, нити су написани у коауторству са менторима, др Александром Тепић Хорецки и др Небојшом Илићем.

У оквиру билатералног пројекта сарадње са Словачком под називом „*Collaborative study of acrylamide occurrence and qualitative aspects of Triticale-based confectionery products*“ којим је кандидаткиња руководила са српске стране, креирани су брашно-кондиторски производи типа чајног пецива од интегралног брашна који садрже остатак од прераде пасјег трна (*Hippophae rhamnoides* L.), при чему је ензимским третманом смањен садржај акриламида и хидроксиметилфурфурала у финалном производу, о чему су објављене две публикације где је кандидаткиња први аутор са српске стране:

M21 Рад у водећем међународном часопису:

- Ciesarová, Z., Kukurová, K., Jelemenská, V., Horváthová, J., Kubincová, J., **Belović, M.**, Torbica, A. (2023). Asparaginase treatment of sea buckthorn berries as an effective tool for acrylamide reduction in nutritionally enriched wholegrain wheat, rye and triticale biscuits. *Foods*, 12, 3170. <https://doi.org/10.3390/foods12173170>

M23 Рад у међународном часопису:

- Kukurova, K., Rerkova, L., **Belovic, M.**, Perovic, L., Torbica, A., & Ciesarova, Z. (2023). The impact of asparaginase on textural properties of wholegrain cereal biscuits enriched with sea buckthorn pomace. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 13(1), e9942. <https://doi.org/10.55251/jmbfs.9942>

Краткорочни АПВ пројекат "Локална жита у функцији развоја гастро-туристичке понуде Војводине" послужио је кандидаткињи да даље развија брашно-кондиторске производе типа чајног пецива од интегралног брашана са повећаним садржајем прехранбених влакана, а који садрже остатке од прераде воћа и поврћа. У оквиру ових истраживања, кандидаткиња је радила са остацима од прераде јабуке, цвекле и бундеве. Са овог пројекта је објављено неколико публикација, као и техничко решење на којима је кандидаткиња први аутор:

M22 Рад у међународном часопису:

- **Belović, M.**, Torbica, A., Vujasinović, V., Radivojević, G., Perović, L., Bokić, J. (2024). Technological properties, shelf life and consumers' acceptance of high-fibre cookies prepared with juice processing by-products. *Food Science and Technology International*, 31, 638-648. <https://doi.org/10.1177/10820132241240329>

M34 Саопштење са међународног скупа штампано у изводу:

- **Belović, M.**, Torbica, A., Peić Tukuljac, L., Perović, J., Kojić, J., Krulj, J., Marić, B., Vujasinović, V., Radivojević, G. (2021). The application of local cereals of Vojvodina as basic ingredients for the production of cookies. Book of Abstracts of 7th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTER 2021*, 3-4, 18-23 April 2021, Vršac, Serbia. ISBN: 978-86-7520-531-9, https://fiver.ifvcns.rs/bitstream/id/5821/bitstream_5821.pdf
- **Belović, M.**, Torbica, A., Peić Tukuljac, L., Marić, B., Kojić, J., Krulj, J., Perović, J., Vujasinović, V., Radivojević, G. (2021). Nutritional and technological properties of cookies prepared from minor cereals and fruit and vegetable by-products. Book of Abstracts of the *International Bioscience Conference – IBSC 2021*, 214-215 (T4-P-4), 25-26 November 2021, Novi Sad, Serbia. ISBN: 978-86-7031-363-7 (eBook), <https://ibsc2021.pmf.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2021/12/IBSC-Book-of-Abstracts-2021-28.12.2021..pdf>

M82 Ново техничко решење примењено на националном нивоу:

- **Belović, M.**, Torbica, A., Vujasinović, V., Radivojević, G., Cvetanović, A., Radosavljević, M., Šojić, B., Tomović, V. (2021). *Čajna peciva od brašna spelte, tritikalea, raži i ječma obogaćena prehrambenim vlaknima i obojena prirodnim bojama poreklom iz sporednih proizvoda prerade voća i povrća*. Tehničko rešenje pripada naučnoj oblasti Biotehničke nauke, Naučna disciplina Tehnologija biljnih proizvoda. Odluka Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu, 29.04.2022. Korisnik tehničkog rešenja je Srđan Miladinov, preduzetnik, ugostiteljska radnja Trpeza Katering, Novi Sad.

Поред валоризације остатака од прераде воћа и поврћа применом у брашно-кондиторским производима типа чајног пецива, кандидаткиња је ушла и у област искоришћења остатака од прераде воћа и поврћа применом биотехнолошких поступака, о чему сведочи саопштење са међународног скупа:

M34 Саопштење са међународног скупа штампано у изводу:

- **Belović, M.**, Pećinar, I., Bajić, A., Varga, A., Đorđević, M., Kokić, B., Cvetković, B. (2025). Valorisation of oil pumpkin (*Cucurbita pepo* L. var. *styriaca*) pulp through fermentation by *Pediococcus* sp. Book of Abstracts of XXIII European Conference on Food Chemistry - EUROFOODCHEM XXIII, 54, 11 – 13 June 2025, Bratislava, Slovakia. ISBN: 978-80-89162-96-3, <https://eurofoodchem2025.schems.sk/abstracts>

Својим радом кандидаткиња је створила јединствен научни правац који спаја научну област одрживе прераде воћа и поврћа са испитивањем структурних, техно-функционалних, текстурних и реолошких својстава прехранбених производа, који укључује и аспект безбедности, који може представљати проблем код производа који садрже остатке од прераде воћа и поврћа. У креирани научни правац кандидаткиња упућује и млађе истраживаче кроз свој менторски рад.

5. БИБЛИОГРАФИЈА КАНДИДАТА

ПУБЛИКАЦИЈЕ ОБЈАВЉЕНЕ У ОЦЕЊИВАНОМ ПЕРИОДУ

Рад у водећем међународном часопису категорије M21a+

1. Torbica, A., Radosavljević, M., **Belović, M.**, Djukić, N., Marković, S. (2022). Overview of nature, frequency and technological role of dietary fibre from cereals and pseudocereals from grain to bread. *Carbohydrate Polymers*, 290, 119470. [M21a+]
<https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2022.119470>
2. Torbica, A., Radosavljević, M., **Belović, M.**, Tamilselvan, T., Prabhasankar, P. (2022). Biotechnological tools for cereal and pseudocereal dietary fibre modification in the bakery products creation – Advantages, disadvantages and challenges. *Trends in Food Science & Technology*, 129, 194-209. [M21a+]
<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2022.09.018>
3. Torbica, A., Pećinar, I., Lević, S., **Belović, M.**, Jovičić, M., Stevanović, Z. D., & Nedović, V. (2023). Insight in changes in starch and proteins molecular structure of non-wheat cereal flours influenced by roasting and extrusion treatments. *Food Hydrocolloids*, 140, 108591. [M21a+]
<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.108591>

Рад у водећем међународном часопису категорије M21a

4. Ciesarová, Z., Kukurová, K., Torbica, A., **Belović, M.**, Horváthová, J., Daško, L., Jelemenská, V. (2021). Acrylamide and 5-hydroxymethylfurfural in thermally treated non-wheat flours and respective breads. *Food Chemistry*, 365, 130491. [M21a]
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130491>
5. Radosavljević, M., **Belović, M.**, Cvetanović Kljakić, A., Torbica, A. (2024). Production, modification and degradation of fructans and fructooligosaccharides by enzymes originated from plants. *International Journal of Biological Macromolecules*, 269, 131668. [M21a]
<https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2024.131668>
6. Torbica, A. M., Miljić, U., Todorić, O., **Belović, M.**, Erceg, T., Miljić, M., & Radosavljević, M. (2025). Profile and content of Fermentable Oligo-, Di-, Monosaccharides, and Polyols (FODMAP) compounds in wheat and rye wholegrain foods. *Carbohydrate Polymer Technologies and Applications*, 100772. [M21a]
<https://doi.org/10.1016/j.carpta.2025.100772>

Рад у водећем међународном часопису категорије M21

7. Kojić, J., **Belović, M.**, Krulj, J., Pezo, L., Teslić, N., Kojić, P., Tukuljac, L. P., Šeregelj, V., Ilić, N. (2022). Textural, color and sensory features of spelt wholegrain snack enriched with betaine. *Foods*, 11, 475. [M21]
<https://doi.org/10.3390/foods11030475>
8. Cvetanović Kljakić, A., Radosavljević, M., Zengin, G., Yan, L., Gašić, U., Kojić, P., Torbica, A., **Belović, M.**, Zeković, Z. (2023). New biological and chemical insights into optimization of chamomile extracts by using artificial neural network (ANN) model. *Plants*, 12, 1211. [M21]
<https://doi.org/10.3390/plants12061211>

9. Lučić, M., Potkonjak, N., Sredović Ignjatović, I., Lević, S., Dajić-Stevanović, Z., Kolašinac, S., **Belović, M.**, Torbica, A., Zlatanović, I., Pavlović, V., Onjia A. (2023). Influence of ultrasonic and chemical pretreatments on quality attributes of dried pepper (*Capsicum annum*). *Foods*, 12, 2468. [M21]
<https://doi.org/10.3390/foods12132468>
10. Ciesarová, Z., Kukurová, K., Jelemenská, V., Horváthová, J., Kubincová, J., **Belović, M.**, Torbica, A. (2023). Asparaginase treatment of sea buckthorn berries as an effective tool for acrylamide reduction in nutritionally enriched wholegrain wheat, rye and triticale biscuits. *Foods*, 12, 3170. [M21]
<https://doi.org/10.3390/foods12173170>
11. Cvetković, B., Bajić, A., **Belović, M.**, Pezo, L., Dragojlović, D., Šimurina, O., Djordjević, M., Korntheuer, K., Philipp, C., Eder, R. (2024). Assessing antioxidant properties, phenolic compound profiles, organic acids, and sugars in conventional apple cultivars (*Malus domestica*): a Chemometric Approach. *Foods*, 13, 2291. [M21]
<https://doi.org/10.3390/foods13142291>
12. 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. [M21]
<https://doi.org/10.3390/foods13193021>

Рад у међународном часопису категорије M22

13. Čakarević, J., Torbica, A., **Belović, M.**, Tomić, J., Sedlar, T., Popović, Lj. (2021), Pumpkin oil cake protein as a new carrier for encapsulation incorporated in food matrix: Effect of processing, storage and *in vitro* digestion on bioactivity. *International Journal of Food Science and Technology*, 56, 3400–3408. [M22]
<https://doi.org/10.1111/ijfs.14964>
14. Živančev, D., Ninkov, J., Jocković, B., Momčilović, V., Torbica, A., Miroslavljević, M., **Belović, M.**, Aćin, V., Ilin, S. (2021). Distribution of iron, zinc and manganese in milling streams of common Serbian wheat cultivars: Preliminary survey. *International Journal of Food Science and Technology*, 56, 3099–3110. [M22]
<https://doi.org/10.1111/ijfs.14953>
15. **Belović, M.**, Torbica, A., Vujasinović, V., Radivojević, G., Perović, L., Bokić, J. (2024). Technological properties, shelf life and consumers' acceptance of high-fibre cookies prepared with juice processing by-products. *Food Science and Technology International*, 31, 638–648. [M22]
<https://doi.org/10.1177/10820132241240329>

Рад у међународном часопису категорије M23

16. Kukurova, K., Rerkova, L., **Belovic, M.**, Perovic, L., Torbica, A., Ciesarova, Z. (2023). The impact of asparaginase on textural properties of wholegrain cereal biscuits enriched with sea buckthorn pomace. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 13(1), e9942. [M23]
<https://doi.org/10.55251/jmbfs.9942>
17. Stajčić, S., Pezo, L., Četković, G., Čanadanović-Brunet, J., Mandić, A., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J., Travičić, V., **Belović, M.** (2024). Antioxidant activity according to bioactive compounds content in dried pumpkin waste. *Journal of the Serbian Chemical Society*, 89 (1), 13–27. [M23]
<https://doi.org/10.2298/JSC230517043S>
18. Cvetković, B., Šimurina, O., Ilić, N., Matić, M., Mitrović, J., Djordjević, M., **Belović, M.**, Filipčev, B. (2025). The effect of thermal treatments on nutritional composition, bioactive compounds and

texture of orange-fleshed sweet potato and pumpkin. *Journal of Food and Nutrition Research*, 64 (1), 50-60. [M23]

<https://www.vup.sk/resources/bulletin/jfnr-2025-1-pp050-060-cvetkovic.pdf>

Рад у водећем националном часопису категорије M24

19. 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 (1), 9-21. [M24]
<https://doi.org/10.5937/ffr0-29661>
20. Perussello, C. A., Milovanović, I. Lj., **Belović, M. M.**, Plavšić, D. V., Pojić, M. M., Tiwari, B. K. (2025). Pea protein coatings incorporated with phenolic compounds reduce oxidative rancidity in raw hazelnuts (*Corylus avellana* L.). *Food and Feed Research*, 52 (1), 121-133. [M24]
<https://doi.org/10.5937/ffr0-52404>

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу M34

21. Kojić, J., **Belović, M.**, Krulj, J., Kojić, P., Peić Tukuljac, L., Šeregelj, V., Ilić, N. (2021). Textural, color and sensory characterization of spelt wholegrain snack with added betaine. Book of Abstracts of VII International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 138, 17-19 March 2021, Jahorina, Bosnia and Herzegovina. ISBN: 978-99955-81-38-1, <https://ritnms.itnms.ac.rs/bitstream/id/1352/M34JP22021.pdf> [M34]
22. Veljović, S., Petrović, M., **Belović, M.**, Despotović, S., Nikšić, M., Tešević, V. (2021). Triterpene profile and color of differently prepared *Ganoderma lucidum* ethanolic extracts. Book of Abstracts of VII International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 244, 17-19 March 2021, Jahorina, Bosnia and Herzegovina. ISBN: 978-99955-81-38-1, <https://ritnms.itnms.ac.rs/bitstream/id/1352/M34JP22021.pdf> [M34]
23. **Belović, M.**, Torbica, A., Peić Tukuljac, L., Perović, J., Kojić, J., Krulj, J., Marić, B., Vujasinović, V., Radivojević, G. (2021). The application of local cereals of Vojvodina as basic ingredients for the production of cookies. Book of Abstracts of 7th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTeP 2021*, 3-4, 18-23 April 2021, Vršac, Serbia. ISBN: 978-86-7520-531-9, https://fiver.ifvcns.rs/bitstream/id/5821/bitstream_5821.pdf [M34]
24. Ciesarová, Z., Kukurová, K., Torbica, A., **Belović, M.**, Horváthová, J., Daško, L., Jelemenská V., Radosavljević, M. (2021). The influence of flour heat pre-treatment on the acrylamide and HMF content in breads. Book of Abstracts of *Food Texture, Quality, Safety And Biosecurity In The Global Bioeconomy*, ISEKI e-Conference, 128 (PII-11), 10-12 November 2021, Timisoara, Romania. ISBN: 978-606-785-162-5. <https://www.iseki-food.net/events/iseki-e-conference-food-texture-quality-safety-and-biosecurity-global-bioeconomy> [M34]
25. Torbica, A., Radosavljević, M., **Belović, M.**, Djukić, N., Marković, S., Tamilselvan, T., Prabhasankar, P. (2021). Biotechnological tools for cereal dietary fibre modifications. *Book of Abstracts of Food Texture, Quality, Safety And Biosecurity In The Global Bioeconomy*, ISEKI e-Conference, 122 (PII-8), 10-12 November 2021, Timisoara, Romania. ISBN: 978-606-785-162-5. <https://www.iseki-food.net/events/iseki-e-conference-food-texture-quality-safety-and-biosecurity-global-bioeconomy> [M34]
26. Kukurová, K., Ciesarová, Z., Jelemenská, V., Horváthová, J., **Belović, M.**, Torbica, A. (2021). Impact of heat treatment of non-wheat flour on acrylamide presence. *EuroFoodChem XXI Book of Abstracts*, 129 (P77), 22-24 November 2021, On-line Conference. ISBN: 978-989-8124-34-0, https://media.sci-meet.com/xxieurofoodchem.events.chemistry.pt/66825965-feaf-4799-9ca9-0a5698278d1c/EFCXXI_BoA.pdf [M34]
27. **Belović, M.**, Torbica, A., Peić Tukuljac, L., Marić, B., Kojić, J., Krulj, J., Perović, J., Vujasinović, V., Radivojević, G. (2021). Nutritional and technological properties of cookies prepared from

minor cereals and fruit and vegetable by-products. Book of Abstracts of the *International Bioscience Conference – IBSC 2021*, 214-215 (T4-P-4), 25-26 November 2021, Novi Sad, Serbia. ISBN: 978-86-7031-363-7 (eBook), <https://ibsc2021.pmf.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2021/12/IBSC-Book-of-Abstracts-2021-28.12.2021..pdf> [M34]

28. Miljić, M., Radosavljević, M., Marić, B., Todorčić, O., **Belović, M.**, Torbica, A. (2023). FODMAPs in Cereal Grains and Their Products: Screening on the available products on Serbian market. *3rd Food Chemistry Conference: Shaping a healthy and sustainable food chain through knowledge – All abstract book*, P2.087, 10-12 October 2023, Dresden, Germany. <https://www.elsevier.com/events/conferences/all/food-chemistry-conference> [M34]
29. Torbica, A., Radosavljević, M., Miljić, M., **Belović, M.**, Filipčev, B. (2023). Innovative Biotechnological Solutions for Reducing FODMAPs During Cereal's Flours Processing. *3rd Food Chemistry Conference: Shaping a healthy and sustainable food chain through knowledge – All abstract book*, P2.092, 10-12 October 2023, Dresden, Germany. <https://www.elsevier.com/events/conferences/all/food-chemistry-conference> [M34]
30. Cvetković, B., Šimurina, O., Filipčev, B., **Belović, M.**, Đorđević, M., Đorđević, M., Nježić, Z. (2023). Rise of pea protein as plant-based non-dairy substitutes. Book of Abstracts of 15th *International Symposium with international participation "Novel Technologies and Sustainable Development"*, pp. 26-27, 20-21 October 2023, Leskovac, Serbia. ISBN: 978-86-89429-56-5, <http://symposium.tf.ni.ac.rs/archive-2023/> [M34]
31. Šimurina, O., Filipčev, B., Nježić, Z., Filipović, J., Cvetković, B., **Belović, M.**, Košutić, M. (2023). Characterization of spelt meal rich in protein and fiber from the nutritional, physical and sensory aspects. Book of Abstracts of 15th *International Symposium with international participation "Novel Technologies and Sustainable Development"*, pp. 36, 20-21 October 2023, Leskovac, Serbia. ISBN: 978-86-89429-56-5, <http://symposium.tf.ni.ac.rs/archive-2023/> [M34]
32. Bagi, F., Todorčić, O., **Belović, M.**, Radosavljević, M., Barać, G., Iličić, R., Torbica, A. (2023). Mycobiota and mycotoxin content of cereal flours from Serbian market. Poster Abstracts of 14th *European Nutrition Conference – FENS 2023*, section Food Science, pp. 411, 14-17 November 2023, Belgrade, Serbia. <https://doi.org/10.3390/proceedings2023091275> [M34]
33. Cvetković, B., Lazarević, J., **Belović, M.**, Šimurina, O., Penić, M., Radivojević, G. (2024). Natural blue spirulina (*Spirulina platensis*) in a new fruit juice design. Book of Abstracts of 3rd International Conference "Conference on advances in science and technology" COAST 2024, pp. 15, 29 May – 01 June 2024, Herceg Novi, Montenegro. ISBN: 978-9940-611-07-1, <https://confcoast.com/img-publications/53/zbornik%20saetaka%20radova%202024%20coast.pdf> [M34]
34. **Belović, M.**, Lazarević, J., Šimurina, O., Radivojević, G., Penić, M., Cvetković, B. (2024). Nutritional and physicochemical properties of tomato juice enriched with blue spirulina powder. Book of Abstracts of the 3rd International UNIFood Conference, pp. 39, 28-29 June 2024, Belgrade, Serbia. ISBN: 978-86-7834-438-1, https://unifood.rect.bg.ac.rs/files/Book_of_Abstarcts_Unifood-2024.pdf [M34]
35. **Belović, M.**, Lazarević, J., Šimurina, O., Radivojević, G., Penić, M., Đorđević, M., Cvetković, B. (2024). Preliminary study on sensory acceptance of various fruit and vegetable juices enriched with green and blue spirulina powder. Book of Abstracts of the 3rd International UNIFood Conference, pp. 130, 28-29 June 2024, Belgrade, Serbia. ISBN: 978-86-7834-438-1, https://unifood.rect.bg.ac.rs/files/Book_of_Abstarcts_Unifood-2024.pdf [M34]
36. Miljić, M., Radosavljević, M., **Belović, M.**, Torbica, A. (2024). Filling the Fodmaps Information Gap: Analysis of Fructan Content in Cookies, Biscuits and Crackers Made from Wheat and Rye. Book of Abstracts of the 22nd *World Congress of Food Science and Technology*, 4.27.17. P.27.205, 8-12 September 2024, Rimini, Italy. <https://iufost2024-italy.com/> [M34]

37. Cvetković, B., Kojić, J., Kokić, B., **Belović, M.**, Bajić, A., Varga, A., Djordjević, M. (2024). Lactic acid fermentation of oil pumpkin (*Cucurbita pepo* L. var. *styriaca*) flesh: physico-chemical and microbiological characteristics. E-Abstract Book of 5th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024*, 7, 16-18 October 2024, Novi Sad, Serbia. ISBN: 978-86-7994-063-6, https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf [M34]
38. Djordjević, M., Djordjević, M., Cvetković, B., **Belović, M.**, Bajić, A., Filipčev, B., Šimurina, O. (2024). The power of sour cherry pomace as an ingredient: colour, nutritional profile and antioxidant activity affected by different drying methods. E-Abstract Book of 5th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024*, 43, 16-18 October 2024, Novi Sad, Serbia. ISBN: 978-86-7994-063-6, https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf [M34]
39. Filipčev, B., Šimurina, O., Janić Hajnal, E., Rakita, S., **Belović, M.**, Cvetković, B., Ubiparip Samek, D. (2024). Pasta with rye flour and rich in omega-3 fatty acids. E-Abstract Book of 5th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024*, 138, 16-18 October 2024, Novi Sad, Serbia. ISBN: 978-86-7994-063-6, https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf [M34]
40. Djordjević, M., Djordjević, M., Tomičić, Z., Janić Hajnal, E., Cvetković, B., **Belović, M.**, Filipović, J. (2024). Gluten-free bread enriched with non-germinated and germinated alfalfa seed flour: assessment of nutrient content in relation to commercial counterparts. E-Abstract Book of 5th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024*, 156, 16-18 October 2024, Novi Sad, Serbia. ISBN: 978-86-7994-063-6, https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf [M34]
41. Šimurina, O., Djordjević, M., Djordjević, M., Rakita, S., **Belović, M.**, Cvetković, B., Ubiparip Samek, D., Mitrović, J. (2024). Tagliatelle made of whole grain spelt rich in omega-3 fatty acids. E-Abstract Book of 5th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024*, 165, 16-18 October 2024, Novi Sad, Serbia. ISBN: 978-86-7994-063-6, https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf [M34]
42. Petrović, G., Nikolić, Z., Jovičić, D., Milošević, D., Tamindžić, G., **Belović, M.**, Ignjatov, M., Marinković, D., Stojanović, M. (2024). PCR detection of gluten contamination in organic foods. E-Abstract Book of 5th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024*, 232, 16-18 October 2024, Novi Sad, Serbia. ISBN: 978-86-7994-063-6, https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf [M34]
43. **Belović, M.**, Lazarević, J., Šimurina, O., Radivojević, G., Penić, M., Cvetković, B. (2024). Consumer acceptance and attitudes towards juices enriched with spirulina powder. E-Abstract Book of 5th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024*, 277, 16-18 October 2024, Novi Sad, Serbia. ISBN: 978-86-7994-063-6, https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf [M34]
44. **Belović, M.**, Pećinar, I., Bajić, A., Varga, A., Đorđević, M., Kokić, B., Cvetković, B. (2025). Valorisation of oil pumpkin (*Cucurbita pepo* L. var. *styriaca*) pulp through fermentation by *Pediococcus* sp. Book of Abstracts of XXIII European Conference on Food Chemistry - EUROFOODCHEM XXIII, 54, 11 – 13 June 2025, Bratislava, Slovakia. ISBN: 978-80-89162-96-3, <https://eurofoodchem2025.schems.sk/abstracts> [M34]

45. Glogovac, S., Takač, A., **Belović, M.**, Gvozdanović-Varga, J., Nagl, N., Červenski, J., Danojević, D., Trkulja, D., Prodanović, S., Živanović, T. (2022). Characterization of tomato genetic resources in the function of breeding. *Ratarstvo i povrtarstvo*, 59 (1), 1-8. [M51]
<https://doi.org/10.5937/ratpov59-36776>

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу M64

46. **Belović, M.**, Torbica, A., Škrobot, D., Tomić, J., Čabarkapa, I., Živančev, D., Štatkić, S., Acín, V., Kukurová, K., Ciesarová Z. (2021). The application of triticale flour for the production of cookies. Book of Abstracts of 14th Baltic Conference on Food Science and Technology – *FoodBalt 2021 “Sustainable Food for Conscious Consumer”* (online), 103, Tallin, Estonia. <https://www.iseki-food.net/events/14th-baltic-conference-food-science-foodbalt2021> [M64]
47. Kukurová K., Ciesarová, Z., Jelemenská, V., Horváthová, J., **Belović, M.**, Torbica, A. (2021). Risk of acrylamide formation in triticale based products. Book of Abstracts of 14th Baltic Conference on Food Science and Technology – *FoodBalt 2021 “Sustainable Food for Conscious Consumer”* (online), 81, Tallin, Estonia. <https://www.iseki-food.net/events/14th-baltic-conference-food-science-foodbalt2021> [M64]
48. Torbica, A., **Belović, M.**, Popović, Lj., Čakarević, J. (2021). The influence of dry heat and extrusion on the microstructure and digestibility of flours of non-wheat cereals. Book of Abstracts of 14th Baltic Conference on Food Science and Technology – *FoodBalt 2021 “Sustainable Food for Conscious Consumer”* (online), 92, Tallin, Estonia. <https://www.iseki-food.net/events/14th-baltic-conference-food-science-foodbalt2021> [M64]
49. Torbica, A., **Belović, M.**, Beretka, J., Janić Hajnal, E. (2021). Prediction of the quality of bread made from composite flours by selected empirical rheological parameters. Book of Abstracts of 14th Baltic Conference on Food Science and Technology – *FoodBalt 2021 “Sustainable Food for Conscious Consumer”* (online), 154, Tallin, Estonia. <https://www.iseki-food.net/events/14th-baltic-conference-food-science-foodbalt2021> [M64]
50. Ciesarová, Z., Kukurová, K., Jelemenská V., Horváthová, J., Kunštek, M., Orolinová, M., Rerková, L., **Belović, M.**, Torbica, A. (2022). Nutritionally valuable berries as acrylamide promoters in food products. Association of Applied Biologist Online Conference “*Acrylamide reduction in foods, from plant breeding to food processing*”, 15, 23rd-24th May 2022, Discovery Park, Kent, UK. <https://www.aab.org.uk/event/acrylamide-reduction-in-foods-from-plant-breeding-to-food-processing/> [M64]
51. Vujasinović, V., Torbica, A., **Belović, M.**, Radivojević, G., Nikolić, K. (2022). Gastronomic potential of natural colorants in cookies preparation. Abstract Book of 19th *Contemporary Trends in Tourism and Hospitality Conference*, 47, 17-19 November 2022, Novi Sad, Serbia. <https://www.pmf.uns.ac.rs/en/2021/11/17/ctth-2022-en/> [M64]

Ново техничко решење примењено на међународном нивоу M81

52. Cvetković, B., Bajić, A., **Belović, M.**, Varga, A., Đorđević, M., Kojić, P., Kokić, B. (2024). *Fermentisani napitak od voća i povrća*. Tehničko rešenje pripada naučnoj oblasti Biotehničke nauke, naučna disciplina Tehnologija biljnih proizvoda. Odluka Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu, 27.03.2025. Korisnik tehničkog rešenja je AGROKOOPERATIVA AGRO ZATON ul. Zaton bb, 84303 Bijelo Polje, Crna Gora. [M81]

Ново техничко решење примењено на националном нивоу M82

53. Cvetanović, A., Radojković, M., Radosavljević, M., Vasić, V., Zeković, Z., Torbica, A., **Belović, M.** (2021). *Ekstrakti burjana (Sambucus ebulus L.) sa povećanom biološkom aktivnošću za primenu u kozmetičkim proizvodima*. Tehničko rešenje pripada naučnoj oblasti Biotehničke nauke, naučna disciplina Tehnologija biljnih proizvoda. Odluka Matičnog naučnog odbora za

materijale i hemijske tehnologije, 23.03.2022. Korisnik tehničkog rešenja je „Prefer Cosmetics“ d.o.o., Novi Sad. [M82]

54. **Belović, M.**, Torbica, A., Vujasinović, V., Radivojević, G., Cvetanović, A., Radosavljević, M., Šojić, B., Tomović, V. (2021). *Čajna peciva od brašna spelte, tritikalea, raži i ječma obogaćena prehrambenim vlaknima i obojena prirodnim bojama poreklom iz sporednih proizvoda prerade voća i povrća*. Tehničko rešenje pripada naučnoj oblasti Biotehničke nauke, naučna disciplina Tehnologija biljnih proizvoda. Odluka Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu, 29.04.2022. Korisnik tehničkog rešenja je Srđan Miladinov, preduzetnik, ugostiteljska radnja Trpeza Katering, Novi Sad. [M82]

Побољшано техничко решење на националном нивоу M84

55. Cvetković, B., Lazarević, J., Penić, M., **Belović, M.**, Šimurina, O., Đorđević, M., Đorđević, M., Tomićić, Z., Jovanović, A. (2023). *Voćni sok nutritivno obogaćen mikroalgama*. Tehničko rešenje pripada naučnoj oblasti Biotehničke nauke, naučna disciplina Tehnologija biljnih proizvoda. Odluka Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu, 24.04.2024. Korisnik tehničkog rešenja je „Zdravo Produkt“ d.o.o., Riđica. [M84]

ПУБЛИКАЦИЈЕ ОБЈАВЉЕНЕ ПРЕ ОЦЕЊИВАНОГ ПЕРИОДА

Рад у водећем међународном часопису категорије M21a

1. **Belović, M.**, Pajić-Lijaković, I., Torbica, A., Mastilović, J., Pećinar, I. (2016). The influence of concentration and temperature on the viscoelastic properties of tomato pomace dispersions. *Food Hydrocolloids*, 61, 617-624. [M21a]
<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2016.06.021>
2. **Belović, M.**, Torbica, A., Pajić-Lijaković, I., Mastilović, J. (2017). Development of low calorie jams with increased content of natural dietary fibre made from tomato pomace. *Food Chemistry*, 237, 1226-1233. [M21a]
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.06.045>
3. Baenas, N., **Belović, M.**, Ilic, N., Moreno, D.A., García-Viguera, C. (2019). Industrial use of pepper (*Capsicum annum* L.) derived products: Technological benefits and biological advantages. *Food Chemistry*, 274, 872-885. [M21a]
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.09.047>
4. Torbica, A., **Belović, M.**, Tomić, J. (2019). Novel breads of non-wheat flours. *Food Chemistry*, 282, 134-140. [M21a]
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.12.113>
5. Šojić, B., Pavlić, B., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., Đurović, S., Zeković, Z., **Belović, M.**, Torbica, A., Jokanović, M., Uromović, N., Vujadinović, D., Ivić, M., Škaljac, S. (2020). Tomato pomace extract and organic peppermint essential oil as effective sodium nitrite replacement in cooked pork sausages. *Food Chemistry*, 300, 127202. [M21a]
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127202>
6. Torbica, A., **Belović, M.**, Popović, Lj., Čakarević, J. (2021). Heat and hydrothermal treatments of non-wheat flours. *Food Chemistry*, 334, 127523. [M21a]
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127523>

Рад у водећем међународном часопису категорије M21

7. 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 Bioprocess Technology*, 98, 299-309. [M21]
<https://doi.org/10.1016/j.fbp.2016.02.007>

8. **Belović, M.**, Torbica, A., Pajić Lijaković, I., Tomić, J., Lončarević, I., Petrović, J. (2018). Tomato pomace powder as a raw material for ketchup production. *Food Bioscience*, 26, 193-199. [M21]
<https://doi.org/10.1016/j.fbio.2018.10.013>
9. Michaličková D., **Belović, M.**, Ilić, N., Kotur-Stevuljević, J., Slanař, O., Šobajić, S. (2019). Comparison of polyphenol-enriched tomato juice and standard tomato juice for cardiovascular benefits in subjects with stage 1 hypertension: a randomized controlled study. *Plant Foods for Human Nutrition*, 74, 122–127. [M21]
<https://doi.org/10.1007/s11130-019-0714-5>
10. Torbica, A., Škrobot, D., Janić Hajnal, E., **Belović, M.**, Zhang, N. (2019). Sensory and physico-chemical properties of wholegrain wheat bread prepared with selected food by-products. *LWT*, 114, 108414. [M21]
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108414>
11. Torbica, A., Mocko Blažek, K., **Belović, M.**, Janić Hajnal, E. (2019). Quality prediction of bread made from composite flours using different parameters of empirical rheology. *Journal of Cereal Science*, 89, 102812. [M21]
<https://doi.org/10.1016/j.jcs.2019.102812>
12. Tomić, J., Torbica, A., **Belović, M.** (2020). Effect of non-gluten proteins and transglutaminase on dough rheological properties and quality of bread based on millet (*Panicum miliaceum*) flour. *LWT*, 118, 108852. [M21]
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108852>
13. Radosavljević, M., Lević, S., **Belović, M.**, Pejin, J., Djukić-Vuković, A., Mojović, Lj., Nedović, V. (2021). Encapsulation of *Lactobacillus rhamnosus* in polyvinyl alcohol for the production of L-(+)-lactic acid. *Process Biochemistry*, 100, 149–160. [M21]
<https://doi.org/10.1016/j.procbio.2020.10.006>

Рад у међународном часопису категорије M22

14. Živančev, D., Horvat, D., Torbica, A., **Belović, M.**, Šimić, G., Magdić, D., Đukić N. (2015). Benefits and limitations of Lab-on-a-Chip method over reversed-phase high-performance liquid chromatography method in gluten proteins evaluation. *Journal of Chemistry*, Article ID 430328, 9 pages. [M22]
<https://doi.org/10.1155/2015/430328>
15. Pestorić, M., Šimurina, O., Filipčev, B., Jambrec, D., **Belović, 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 (12), 2699-2712. [M22]
<https://doi.org/10.1080/10942912.2015.1004586>
16. Živančev, D., Torbica, A., Tomić J., Janić Hajnal, E., **Belović, M.**, Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2016). Effect of Climate Change on Wheat Quality and HMW-GS Composition in the Pannonian Plain. *Cereal Chemistry*, 93 (1), 90-99. [M22]
<https://doi.org/10.1094/CCHEM-05-15-0101-R>
17. **Belović, M. M.**, Gironés-Vilaplana, A., Moreno, D. A., Milovanović, I. Lj., Novaković, A. R., Karaman, M. A., Ilić N. M. (2016). Tomato (*Solanum lycopersicum* L.) processing main product (juice) and by-product (pomace) bioactivity potential measured as antioxidant activity and angiotensin-converting enzyme inhibition. *Journal of Food Processing and Preservation*, 40 (6), 1229–1237. [M22]
<https://doi.org/10.1111/jfpp.12707>
18. Ilić, Z. S., Kevrešan, Ž., Mastilović, J., Zorić, L., Tomšik, A., **Belović, M.**, Pestorić, M., Karanović, D., Luković, J. (2017). Evaluation of mineral profile, texture, sensory and structural characteristics of old pepper landraces. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41: e13141. [M22]
<https://doi.org/10.1111/jfpp.13141>

19. Kalušević, A., Lević, S., Čalijsa, B., Pantić, M., **Belović, M.**, Pavlović, V., Bugarski, B., Milić, J., Žilić, S., Nedović, V. (2017). Microencapsulation of anthocyanin-rich black soybean coat extract by spray drying using maltodextrin, gum Arabic and skimmed milk powder. *Journal of Microencapsulation*, 34 (5), 475-487. [M22]
<https://doi.org/10.1080/02652048.2017.1354939>
20. 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 (2), 350-361. [M22]
<https://doi.org/10.1080/10942912.2016.1160922>
21. Tomić, J., Torbica, A., **Belović, M.**, Popović, Lj., Knežević, N. (2018). Biochemical quality indicators and enzymatic activity of wheat flour from the aspect of climatic conditions. *Journal of Food Quality*, Article ID 5187841, 9 pages. [M22]
<https://doi.org/10.1155/2018/5187841>
22. Veljović, S., Tomić, N., Veljović, M., **Belović, M.**, Tešević, V., Sofrenić, I., Nikićević, N., Vukosavljević, P., Nikšić, M. (2019). Volatile composition, colour and sensory quality of spirit-based beverages enriched with medicinal fungus *Ganoderma lucidum* and herbal extract. *Food Technology and Biotechnology*, 57 (3), 408-417. [M22]
<https://doi.org/10.17113/ftb.57.03.19.6106>
23. 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, 14172. [M22]
<https://doi.org/10.1111/jfpp.14172>
24. Obradović, N., Pajić-Lijaković, I., Krunić, T., **Belović, M.**, Rakin, M., Bugarski, B. (2020). Effect of encapsulated probiotic starter culture on rheological and structural properties of natural hydrogel carriers affected by fermentation and gastrointestinal conditions. *Food Biophysics*, 15 (1), 18-31. [M22]
<https://doi.org/10.1007/s11483-019-09598-8>
25. Radosavljević, M., Lević, S., **Belović, M.**, Pejin, J., Djukić-Vuković, A., Mojović, Lj., Nedović, V. (2020). Immobilization of *Lactobacillus rhamnosus* in polyvinyl alcohol/calcium alginate matrix for production of lactic acid. *Bioprocess and Biosystems Engineering*, 43, 315–322. [M22]
<https://doi.org/10.1007/s00449-019-02228-0>
26. 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. [M22]
<https://doi.org/10.1111/ijfs.14382>
27. Torbica, A., **Belović, M.**, Popović, Lj., Čakarević, J., Jovičić, M., Pavličević, J. (2021). Comparative study of nutritional and technological quality aspects of minor cereals. *Journal of Food Science and Technology*, 58, 311-322. [M22]
<https://doi.org/10.1007/s13197-020-04544-w>

Рад у међународном часопису категорије M23

28. Veljović, M., Despotović, S., Stojanović, M., Pecić, S., Vukosavljević, P., **Belović, M.**, Leskošek-Čukalović, I. (2015). The fermentation kinetics and physicochemical properties of special beer with addition of Prokupac grape variety. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 21 (3), 391-397. [M23]
<https://doi.org/10.2298/CICEQ140415041V>
29. Pecić S., Nikićević N., Veljović M., Jadranin M., Tešević V., **Belović M.**, Nikšić M. (2016). The influence of extraction parameters on physicochemical properties of special grain brandies with *Ganoderma lucidum*. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 22 (2), 181–189. [M23]

<https://doi.org/10.2298/CICEQ150426033P>

30. Novaković, A., Karaman, M., Milovanović, I., **Belović, M.**, Rašeta, M., Radusin, T., Ilić, N. (2016). Edible mycorrhizal species *Lactarius controversus* Pers. 1800 as a source of antioxidant and cytotoxic agents. *Hemijska industrija*, 70 (2), 113-122. [M23]
<https://doi.org/10.2298/HEMIND141229017N>
31. Janić Hajnal, E., **Belović, M.**, Plavšić, D., Mastilović, J. Bagi, F. Budakov, D., Kos, J. (2016). Visual, instrumental, mycological and mycotoxicological characterization of wheat inoculated with and protected against *Alternaria* spp. *Hemijska industrija*, 70 (3), 257-264. [M23]
<https://doi.org/10.2298/HEMIND141114031I>
32. Torbica, A., Horvat, D., Živančev, D., **Belović, M.**, Šimić, G., Magdić, D., Đukić, N., Dvojković, K. (2017). Prediction of the genetic similarity of wheat and wheat quality by reversed-phase high-performance liquid chromatography and Lab-On-Chip methods. *Acta Alimentaria*, 46 (2), 137-144. [M23]
<https://doi.org/10.1556/066.2016.0003>
33. Ilić, Z. S., Šunić, Lj., Milenković, L., Pestorić, M., **Belović, M.**, Kevrešan, Ž., Mastilović, J. (2017). Nutrients content and texture changes as effect of harvest time, postharvest treatments and storage condition of carrot. *Acta Scientiarum Polonorum Hortorum Cultus*, 16 (5), 63-75. [M23]
<https://doi.org/10.24326/asphc.2017.5.7>
34. Živančev, D., Jocković, B., Mladenov, N., Torbica, A., **Belović, M.**, Mijić, B., Ninkov, J. (2020). The effects of wheat cultivars on the production of different types of wheat flours of precisely defined magnesium content. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 26 (1), 1-7. [M23]
<https://doi.org/10.2298/CICEQ181004019Z>

Рад у водећем националном часопису категорије М24

35. Tomić, J., Torbica, A., **Belović, M.**, Popović, Lj., Čakarević, J., Savanović, D., Novaković, A., Mocko Blažek, K. (2018). Potential of pumpkin oil cake protein isolate in production of millet bread. *Food and Feed Research*, 45 (2), 139-147. [M24]
<https://doi.org/10.5937/FFR1802139T>

Саопштење са међународног скупа штампано у целини М33

36. **Belović, M.**, Kevrešan, Ž., Pestorić, M., Mastilović J. (2012). Influence of heat treatment in water on changes of tomato properties during postharvest storage at low temperature. Proceedings of the 6th Central European Congress on Food – CEFood 2012, 695-699, 23-26 May 2012, Novi Sad, Serbia. [M33]
37. Stanić, D., Torbica, A., Tomić, J., **Belović, M.**, Mastilović J. (2012). Comparison of low molecular weight glutenin and gliadin subunits in selected wheat varieties. Proceedings of the 6th Central European Congress on Food – CEFood 2012, 347-352, 23-26 May 2012, Novi Sad, Serbia. [M33]
38. Šimurina, O., Filipčev, B., Ikonić, B., Jevtić-Mučibabić, R., **Belović, M.**, Bodroža-Solarov, M., Cvetković, B. (2012). Optimization of the specialty bread formulation containing sugar beet molasses, flax seed and vital wheat gluten. Proceedings of the 6th Central European Congress on Food – CEFood 2012, 738-743, 23-26 May 2012, Novi Sad, Serbia. [M33]
39. Filipčev, B., Šimurina, O., Bodroža-Solarov, M., **Belović, M.** (2012). Quality of spelt wheat grown in ecological farming systems in Vojvodina. Proceedings of the XVI International Eco-Conference, 603-609, 26-29 September 2012, Novi Sad, Serbia. [M33]
40. Pestorić, M., **Belović, M.**, Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2013). Different instrumental methods for measuring the textural characteristics of fresh carrots. Proceedings of the III International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 755-763, 4-6 March 2013, Jahorina, Bosnia and Herzegovina. [M33]

41. **Belović, M.**, Kevrešan, Ž., Mastilović J., Pestorić, M. (2013). Comparison of postharvest shelf life of tomato varieties and lines harvested at early ripening stage. Proceedings of 3rd International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTeP 2013* and 25th National Conference *Processing and Energy in Agriculture - PTEP 2013*, 12-17, 21-26 April 2013, Vrnjačka Banja, Serbia. [M33]
42. Pestorić, M., **Belović, M.**, Kevrešan, Ž., Mastilović, J. (2013). The influence of different postharvest treatments on the quality of two tomato varieties after storage in semi-controlled conditions. Proceedings of 3rd International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTeP 2013* and 25th National Conference *Processing and Energy in Agriculture - PTEP 2013*, 146-151, 21-26 April 2013, Vrnjačka Banja, Serbia. [M33]
43. **Belović, M.**, Kevrešan, Ž., Pestorić, M., Mastilović, J., Pojić, M., Novaković, A., Radusin, T., Janić Hajnal, E., Cvetković, B., Ilić, N. (2014). The influence of different postharvest treatments on the sensory quality of two tomato varieties after storage. Proceedings of 2nd International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2014*, 463-468, 28-30 October 2014, Novi Sad, Serbia. [M33]
44. **Belović, M.**, Novaković, A., Rašeta, M., Karaman M., Kaišarević S., Ilić, N. (2014). Antiproliferative activity of lipophilic and hydrophilic tomato juice extracts in human breast cancer cell line MCF-7. Proceedings of 2nd International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2014*, 457-462, 28-30 October 2014, Novi Sad, Serbia. [M33]
45. Janić Hajnal, E., **Belović, M.**, Plavšić, D., Mastilović, J. Bagi, F. Budakov, D., Kos, J. (2014). Possibilities of visual and instrumental identification of wheat infection with field fungi. Proceedings of 2nd International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2014*, 337-342, 28-30 October 2014, Novi Sad, Serbia. [M33]
46. Živančev, D., Torbica A., Mastilović, J., **Belović M.**, Kevrešan, Ž., Hristov, N. (2014). Advantages and shortcomings of lab-on-a-chip method for investigation of HMW-GS of wheat (*Triticum aestivum*) cultivars. Proceedings of 2nd International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2014*, 374-379, 28-30 October 2014, Novi Sad, Serbia. [M33]
47. **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. Proceedings of the IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 483-489, 4-6 March 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina. [M33]
48. 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. Proceedings of the IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 490-495, 4-6 March 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina. [M33]
49. Novaković, A., Karaman, M., Kaišarević, S., **Belović, M.**, Radusin, T., Beribaka, M., Ilić, N. (2015). Wild mushroom *Agrocybe aegerita* (v. Brig.) Singer 1951: *in vitro* antioxidant activity and growth inhibition of human breast cancer cell line MCF-7. Proceedings of the IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 656-661, 4-6 March 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina. [M33]
50. **Belović, M.**, Pestorić, M., Kevrešan, Ž., Mastilović J., Torbica, A., Novaković, A., Ilić, Z. (2015). Sensory properties that reflect the features of fruit fresh pepper (*Capsicum annuum* L.). Proceedings of 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTeP 2015* and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture - PTEP 2015*, 12-17, 19-24 April 2015, Divčibare, Serbia. [M33]
51. Mastilović J., Kevrešan, Ž., Torbica, A., **Belović, M.**, Živančev, D., Tomić, J., Janić Hajnal, E., Hadnađev, M., Pojić, M., Dapčević-Hadnađev, T. (2015). Millets – challenges of unexploited

- raw materials in bread production. Proceedings of 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTeP 2015* and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture - PTEP 2015*, 139-143, 19-24 April 2015, Divčibare, Serbia. [M33]
52. Jambrec, D., Šimurina, O., Pestorić, M., Nedeljković, N., Jovanov, P., Milovanović, I., **Belović, M.** (2015). Textural properties of dry tagliatelle. Proceedings of 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTeP 2015* and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture - PTEP 2015*, 76-80, 19-24 April 2015, Divčibare, Serbia. [M33]
 53. **Belović, M.**, Novaković, A., Kevrešan, Ž., Mastilović, J. (2016). The influence of process parameters on the change of paprika colour (*Capsicum annuum* L.) during storage. Proceedings of 3rd International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2016*, 140-145, 25-27 October 2016, Novi Sad, Serbia. [M33]
 54. **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. Proceedings of 3rd International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2016*, 175-179, 25-27 October 2016, Novi Sad, Serbia. [M33]
 55. Memiši, N., Ilić, N., Jevtić-Mučibabić, R., **Belović, M.**, Novaković, A., Sanz, Y., Brouzes, J. (2016). Production of new probiotic yogurt. Proceedings of 3rd International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2016*, 620-623, 25-27 October 2016, Novi Sad, Serbia. [M33]
 56. Torbica, A., Tomić, J., **Belović, M.** (2018). Changes of dough and bread performance of poor quality wheat as a result of rye and oat flours addition. Proceedings of 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2018*, 176-181, 23-25 October 2018, Novi Sad, Serbia. [M33]
 57. Čakarević, J., Torbica, A., Tomić, J., **Belović, M.**, Šeregelj, V., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J., Popović, Lj. (2018). The combined effect of beetroot juice and wholegrain flours to improve health promoting properties of cookies. Proceedings of 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2018*, 98-103, 23-25 October 2018, Novi Sad, Serbia. [M33]

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу М34

58. 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 EuroSense 2012 *A Sense of Inspiration*, Conference Abstracts, P2.1., 9-12 September 2012, Bern, Switzerland. [M34]
59. Mastilović, J., Kevrešan, Ž., **Belović, M.** (2014). Postharvest classification for uniform ripening of tomato picked in early ripening stages. 3rd *International conference effect of pre and postharvest factors on health promoting components and quality of horticultural commodities*, p.13, 23-25 March 2014, Skierniewice, Poland. [M34]
60. Pestorić, M., **Belović, M.**, Kevrešan, Ž., Mastilović, J., Pojić, M., Novaković, A., Radusin, T., Janić Hajnal, E., Cvetković, B., Ilić, N. (2014). The sensory quality of differently treated tomato varieties after storage. 6th European Conference on Sensory and Consumer Research EuroSense 2014 *A Sense of Life*, Programme Booklet [P271], 7-10 September 2014, Copenhagen, Denmark. [M34]
61. 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 EuroSense 2014 *A Sense of Life*, Programme Booklet [P270], 7-10 September 2014, Copenhagen, Denmark. [M34]

62. **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. EuroFoodChem XVIII, CHC-P-127, 13-16 October 2015, Madrid, Spain. [M34]
63. Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Živančev, D., **Belović, M.**, Torbica, A. (2015). Influence of decortication and milling procedure on particle size and minerals distribution in sorghum flours and by products. EuroFoodChem XVIII, CHC-P-128, 13-16 October 2015, Madrid, Spain. [M34]
64. Torbica, A., Tomić, J., **Belović, M.**, Živančev, D., Dapčević Hadnađev, T., Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2015). Breadmaking potential of millet flour with addition of modified starches. EuroFoodChem XVIII, CHC-P-132, 13-16 October 2015, Madrid, Spain. [M34]
65. Živančev, D., Torbica, A., Tomić, J., **Belović, M.** (2015). Possibility of pan bread production from millet and rye cultivated in Serbia. EuroFoodChem XVIII, CHC-P-129, 13-16 October 2015, Madrid, Spain. [M34]
66. Novaković, A., Karaman, M., Kaišarević, S., Šibul, F., Milovanović, I., **Belović, M.**, Ilić, N. (2015). Bioactivity potential of saprotrophic fungal species *Coprinellus disseminatus* (Pers.) J.E. Lange 1938. 12th European Nutrition Conference (FENS), pp. 460-461, 20–23 October 2015, Berlin, Germany. <https://doi.org/10.1159/000440895> [M34]
67. 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. The International Bioscience Conference and the 6th International PSU-UNS Bioscience Conference – IBSC 2016, 324 (T5-P-21), 19-21 September 2016, Novi Sad, Serbia. [M34]
68. Novaković, A., Karaman, M., **Belović, M.**, Milovanović, I., Radusin, T., Ilić, N. (2016). Edible species *Armillaria mellea* collected in Eastern Serbia as a source of antioxidant agents. XI Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of the Republic of Srpska, Book of Abstracts, 83, 18-19 November 2016, Banja Vrućica, Teslić, Bosnia and Hercegovina. [M34]
69. Torbica, A., Janic Hajnal, E., **Belovic, M.**, Pajin, B., Lončarević, I., Petrović, J., Fišteš, A., Ačkar, Đ., Šubarić D. (2017). Creation of value added bread from whole grain wheat flour. 4th North and East European Congress on Food, 117 (PP61), 10-13 September 2017, Kaunas, Lithuania. [M34]
70. Glogovac, S. K., **Belović, M. M.**, Nagl, N. M., Gvozdanović-Varga, J. M., Takač, A. J., Prodanović, S. A. and Živanović, T. B. (2017). PCA Classification of tomato genotypes based on physical and chemical fruit characteristics. COST WG1 / EPPN2020 workshop, Abstract book, 54, 29-30 September 2017, Novi Sad, Serbia. [M34]
71. **Belović, M.**, Pestorić, M., Memiši, N., Ilić, N., Sanz, Y., Brouzes, J. (2018). Sensory and rheological properties of novel probiotic yogurt. 5th International ISEKI_Conference, Book of Abstracts, 285 (#245), 3 – 5 July 2018, University of Hohenheim, Stuttgart, Germany. [M34]
72. Torbica, A., Tomić, J., Janić Hajnal, E., **Belović, M.** (2018). Production of novel breads from heat treated wholegrain millet, sorghum, rye and oat flours without additives. 5th International ISEKI_Conference, Book of Abstracts, 288 (#248), 3 – 5 July 2018, University of Hohenheim, Stuttgart, Germany. [M34]
73. Tomić, J., Torbica, A., **Belović, M.** (2018). Influence of naturally present enzymes added in surplus on the bread quality. 5th International ISEKI_Conference, Book of Abstracts, 289 (#249), 3 – 5 July 2018, University of Hohenheim, Stuttgart, Germany. [M34]
74. Pestorić, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Pezo, L., **Belović, M.**, Glogovac, S., Ilić, N. (2018). A combined quality assessment of fresh tomato genotypes. 8th European Conference on Sensory and Consumer Research, EuroSense 2018 *A Sense of Taste*, Programme Booklet [P2.04], 2-5 September 2018, Verona, Italy. [M34]

75. **Belović, M.**, Pestorić, M., Ilić, N., Memiši, 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, EuroSense 2018 *A Sense of Taste*, Programme Booklet [P2.89], 2-5 September 2018, Verona, Italy. [M34]
76. **Belović, M.**, Torbica, A., Pajić-Lijaković, I., Tomić, J., Lončarević, I., Petrović, J. (2018). Physicochemical characterization of tomato pomace powder. Abstract Book of 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2018*, 189, 23-25 October 2018, Novi Sad, Serbia. [M34]
77. **Belović, M.**, Torbica, A., Pajić-Lijaković, I., Mastilović, J. (2018). Rheological properties of low calorie jams with increased dietary fibre content made from tomato pomace. Abstract Book of 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2018*, 42, 23-25 October 2018, Novi Sad, Serbia. [M34]
78. Torbica A., **Belović, M.**, Tomić, J. (2018). Gelling behaviour of different cereal flours. Abstract Book of 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2018*, 17, 23-25 October 2018, Novi Sad, Serbia. [M34]
79. Tomić, J., Torbica A., **Belović, M.**, Čolović R., Banjac, V., Novaković, A., Živančev, D. (2018). Gluten free bread based on millet flour and proteins from different sources. Abstract Book of 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2018*, 33, 23-25 October 2018, Novi Sad, Serbia. [M34]
80. Čakarević, J., Torbica, A., Tomić, J., **Belović, M.**, Šeregelj, V., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J., Popović, Lj. (2018). Bioactive encapsulate with pumpkin protein isolate for cookies enrichment: storage and digestibility. Abstract Book of 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2018*, 84, 23-25 October 2018, Novi Sad, Serbia. [M34]
81. Torbica, A., **Belović, M.**, Tomić, J. (2019). Novel technological process for gluten free bread production. Book of Abstracts of 5th International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages, 74, 26-28 June 2019, Leuven, Belgium. [M34]
82. **Belović, M.**, Tomić, J., Torbica, A., Čolović, R., Banjac, V., Novaković, A., Živančev, D. (2019). Sensory properties for protein enriched millet breads. Book of Abstracts of 5th International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages, 75, 26-28 June 2019, Leuven, Belgium. [M34]
83. Danojević D., **Belović M.**, Medić-Pap S., Kevrešan Ž., Mastilović J. (2019). Postharvest fruit changes in kapa pepper genotypes. Proceedings of the 17th EUCARPIA Meeting on Genetics and Breeding of Capsicum and Eggplant, September 11-13, Avignon, France, 242-243. [M34]
84. Radosavljević, M., Lević, S., **Belović, M.**, Pejin, J., Pribić, M., Kocić-Tanackov, S., Djukić-Vuković, A., Mojović, Lj., Nedović V. (2019). Immobilisation of *Lactobacillus rhamnosus* in combined polyvinyl alcohol/calcium alginate matrix for l-(+)-lactic acid fermentation. 1st International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), October 10-11 2019, Novi Sad, Serbia. [M34]
85. Radosavljević, M., Lević, S., Pejin, J., **Belović, M.**, Pribić, M., Kocić-Tanackov, S., Mojović, Lj., Djukić-Vuković, A., Cvetanović, A., Torbica, A., Nedović, V. (2020). Production of L-(+)-lactic acid by *Lactobacillus rhamnosus* encapsulated in polyvinyl alcohol. Book of Abstracts of Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, 91, e-Conference, 18-19 November 2020, Bucharest, Romania. [M34]

Рад у водећем националном часопису категорије М51

86. **Belović, M.**, Ilić, N., Tepić, A., Šumić, Z. (2013). Selection of conditions for angiotensin-converting enzyme inhibition assay: influence of sample preparation and buffer. *Food and Feed Research*, 40 (1), 11-16. [M51]

87. **Belović, M.**, Pestorić, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2014). Changes in carrot texture during cooking. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 18 (1), 36-39. [M51]
88. **Belović, M.**, Pestorić, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Ilić, Z., Šunić, Lj. (2014). Instrumental measuring of the hardness of fresh and cooked parsnip (*Pastinaca sativa*). *Food and Feed Research*, 41 (1), 55-62. [M51]
89. **Belović, M.**, Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2014). Change of surface colour parameters during storage of paprika (*Capsicum annuum* L.). *Food and Feed Research*, 41 (2), 85-92. [M51]
90. Pestorić, M., **Belović, M.**, Kevrešan, Ž., Mastilović, J., Torbica, A., Novaković, A., Ilić, Z. (2015). Contribution of attributes in defining the sensory profile of fresh pepper fruit (*Capsicum annuum* L.). *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 19 (1), 44-47. [M51]
91. Novaković, A., Karaman, M., Matavulj, M., Pejin, B., **Belović, M.**, Radusin, T., Ilić, N. (2015). An insight into *in vitro* bioactivity of wild-growing puffball species *Lycoperdon perlatum* (Pers) 1796. *Food and Feed Research*, 42 (1), 51-58. [M51]
<https://doi.org/10.5937/FFR1501051N>
92. Novaković, A., Karaman, M., Kaišarević, S., **Belović, M.**, Radusin, T., Beribaka, M., Ilić, N. (2016). *Coprinellus disseminatus* (Pers.) J.E. Lange 1938: In vitro antioxidant and antiproliferative effects. *Food and Feed Research*, 43 (2), 93-102. [M51]
<https://doi.org/10.5937/FFR1501051N>
93. Tomić, J., **Belović, M.**, Torbica, A., Pajin, B., Lončarević, I., Petrović, J., Fišteš, A. (2016). The influence of addition of dried tomato pomace on the physical and sensory properties of whole grain rye flour cookies. *Food and Feed Research*, 43 (2), 145-152. [M51]
<https://doi.org/10.5937/FFR1602145T>
94. 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 (4), 201-203. [M51]
<https://doi.org/10.5937/IPEA1704201S>
95. **Belović, M.**, Torbica, A., Škrobot, D., Tomić, J., Čabarkapa, I., Živančev, D., Štatkić, S., Aćin, V., Kukurová, K., Ciesarová Z. (2020). Potential application of triticale cultivar 'Odisej' for the production of cookies. *Ratarstvo i povrtarstvo*, 57 (1), 8-13. [M51]
<https://doi.org/10.5937/ratpov57-24126>

Рад у националном часопису категорије M52

96. **Belović, M.**, Mastilović, J., Torbica, A., Tomić, J., Stanić, D., Džinić, N. (2011). Potential of bioactive proteins and peptides for prevention and treatment of mass non-communicable diseases. *Food and Feed Research*, 38 (2), 51-61. [M51]
97. **Belović, M.**, Pestorić, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2012). Identification and selection of the descriptors for establishing a sensory profile of tomato by a multidimensional approach. *Food and Feed Research*, 39 (1), 33-39. [M51]
98. Šimurina, O., Ikonić, B., Jevtić-Mučibabić, R., **Belović, M.**, Koprivica, G., Mišljenović, N. (2012). Application of response surface methodology in the development of specialty bread with sugar beet molasses, flax seed and vital wheat gluten. *Food and Feed Research*, 39 (1), 11-21. [M51]

Рад у националном часопису категорије M52

99. 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 (5), 19-22. [M51]
100. **Belović, M.**, Kevrešan, Ž., Pestorić, M., Mastilović, J. (2015). The influence of hot air treatment and UV irradiation on the quality of two tomato varieties after storage. *Food Packaging and Shelf Life*, 5, 63-67. [M51]

101. Ilić, Z. S., Šunić, Lj., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Pestorić, M., **Belović, M.**, Magazin, N. (2016). Quality of root vegetables during prolonged storage. *Agriculturae Conspectus Scientificus*, 81 (2), 115-122. [M51]

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини M63

102. Cvetković, B., Šuput, D., **Belović, M.**, Jevtić-Mučibabić, R., Šimurina, O., Živković, J., Pezo, L. (2014). Mass transfer kinetics during osmotic dehydration of white cabbage and shelf life study. *Proceedings of XVI YuCorr International Conference*, 301-306, 27-30 May 2014, Tara Mountain, Serbia. [M63]

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу M63

103. Mastilović, J., Torbica A., Stanić, D., Tomić J., **Belović, M.** (2011). Bioactive peptides - novel functional components from cereals and pseudocereals. 6th *International Congress FLOUR - BREAD '11*, 8th *Croatian Congress of Cereal Technologists*, Book of Abstracts, 20, 12-14 October 2011, Opatija, Croatia. [M64]
104. Pestorić, M., Jambrec, D., **Belović, M.**, Gubić, J. (2013). Defining and valorization of the enriched cookie sensory profile. The 6th Scientific-Technical Meeting *Inter RegioSci 2013*, Book of Abstracts, 52, 8 May 2013, Novi Sad, Serbia. [M64]
105. **Belović, M.**, Ilić, N., Tepić, A., Šumić, Z. (2013). Optimization of test conditions for angiotensin-converting enzyme inhibitory activity of extracts. Fourth Congress of Food Supplements with International Participation *Evidence Based Supplementation*, Programme and Abstract Book, 89-90, 24-25 October 2013. Belgrade, Serbia. [M64]
106. Janić Hajnal, E., Torbica, A., Tomić, J., Živančev, D., **Belović, M.** (2016). Micro-doughLAB u funkciji određivanja kvaliteta brašna. Zbornik izvoda XXVIII Nacionalne konferencije sa međunarodnim učešćem *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2016*, 37-38, 17-22. april 2016, Borsko Jezero, hotel „Jezero“, Srbija. [M64]
107. **Belović, M.**, Torbica, A., Tomić, J., Šarić, Lj. (2017). The effect of apple puree addition on thermostable fruit fillings based on sour cherries. 10th International Scientific and Professional Conference *WITH FOOD TO HEALTH*, Book of Abstracts, 136, 12-13 October 2017, Osijek, Croatia. [M64]
108. **Belović, M.**, Janić Hajnal, E., Torbica, A., Pajin, B., Lončarević, I., Petrović, J., Fišteš, A., Ačkar, Đ., Šubarić D. (2017). Viscoelastic properties of dough prepared with the addition of extruded food industry by-products. 10th International Scientific and Professional Conference *WITH FOOD TO HEALTH*, Book of Abstracts, 141, 12-13 October 2017, Osijek, Croatia. [M64]
109. Torbica, A., Janić Hajnal, E., **Belović, M.**, Pajin, B., Lončarević, I., Petrović, J., Fišteš, A., Ačkar, Đ., Šubarić D. (2017). Sugar beet pulp as an ingredient in value added bread from whole grain wheat flour. 10th International Scientific and Professional Conference *WITH FOOD TO HEALTH*, Book of Abstracts, 142, 12-13 October 2017, Osijek, Croatia. [M64]
110. Novaković, A., Radusin, T., Tomšik, A., Torbica, A., Tomić, J., **Belović, M.**, Ikonić, P. (2018). Determination of antimicrobial activity of PLA films loaded with *Allium ursinum* extract. Book of Abstracts of 30th National Conference *Processing and Energy in Agriculture - PTEP 2018*, 15-20 April 2018, Brzeće, Serbia. [M64]
111. **Belović, M.**, Tomić, J., Torbica, A., Čolović, R., Banjac, V., Novaković, A., Živančev, D. (2019). Rheological properties of millet dough prepared with different proteins. Book of Abstracts of 6th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTPEP 2019* and 31st National Conference *Processing and Energy in Agriculture - PTEP 2019*, 10-11, 7-12 April 2019, Kladovo, Serbia. [M64]
112. Pestorić, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Pezo, L., **Belović, M.**, Glogovac, S., Ilić, N., Takač, A. (2019). The relationship between sensory and instrumental data – A combined approach

- for assessing the quality of fresh tomato genotypes. Book of Abstracts of 6th SEE International Postharvest Conference: „*Quality Management in Postharvest Systems*“, 64 (IV-22), 26th and 28th June 2019, Novi Sad and 27th June 2019, Sombor, Serbia. [M64]
113. Kukurová K., Ciesarová, Z., Jelemenská, V., Horváthová, J., **Belović, M.**, Torbica, A. (2019). Rheological properties and content of acrylamide precursors of hybrid cereal triticale. Book of Abstracts of 71. *zjazd chemikov*, 218, 9-13 September 2019, Vysoké Tatry, Slovakia. [M64]
 114. Glogovac, S., **Belović, M.**, Takač, A., Gvozdanović-Varga, J., Nagl, N., Prodanović, S., Živanović, T. (2019). Multivariate analysis of tomato genotypes based on morphological and chemical fruit properties. *Book of Abstracts of the 6th Congress of the Serbian Genetic Society*, 235, 13-17 October 2019, Vrnjačka Banja, Serbia. [M64]
 115. Pećinar, I., Rančić, D., Lević, S., Kolašinac, S., Torbica, A., **Belović, M.**, Savić, S., Czekus, B. (2019). Raman spectroscopy as fast tool for determination of chemical profile of fruits/seeds of agricultural important species. Book of Abstracts of 9th Symposium with international participation „*Innovations in Crop and Vegetable Production*“, 12-13, 17-18 October 2019, Belgrade, Serbia. [M64]
 116. Pećinar, I., Lević, S., Torbica, A., **Belović, M.**, Dajić Stevanović, Z. (2019). A potential of Raman spectroscopy application in the detection of differences in extruded and thermal treated flour samples. Book of Abstracts of 9th Symposium with international participation „*Innovations in Crop and Vegetable Production*“, 52-53, 17-18 October 2019, Belgrade, Serbia. [M64]

Одбрањена докторска дисертација M70

117. **Belović, M.** (2016). *Iskorišćenje sporednog produkta prerade paradajza kao sirovine za prehrambene proizvode sa dodatom vrednošću*. Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet, Novi Sad. [M70]

Ново техничко решење примењено на међународном нивоу M81

118. Ilić, N., Memiši, N., Suvajdžić, Lj., Jevtić-Mučibabić, R., Novaković, A., Pestorić, M., **Belović, M.**, Škrobot, D. (2018). *Proizvodnja novog probiotičkog jogurta*. Odluka Matičnog odbora za biotehnologiju i agroindustriju za 2019. Korisnik tehničkog rešenja je FarmGuard d.o.o., Brčko Distrikt, BiH. [M81]

Ново техничко решење примењено на националном нивоу M82

119. Šarić, Lj., **Belović, M.**, Torbica, A., Tomić, J., Šarić, B., Jovanov, P., Mandić, A. (2018). *Termostabilni voćni nadev od tropa maline*. Odluka Matičnog odbora za biotehnologiju i agroindustriju za 2019. Korisnik tehničkog rešenja je „Nutri sweet“ d.o.o., Novi Sad. [M82]
120. Torbica, A., Filipčev, B., Kojić, J., **Belović, M.**, Tomić, J. (2018). *Laboratorijski postupak probnog pečenja biskvita za Jaffa cakes*. Odluka Matičnog odbora za biotehnologiju i agroindustriju za 2019. Korisnik tehničkog rešenja je „Jaffa“ d.o.o., Crvenka. [M82]

Побољшано техничко решење на националном нивоу M84

121. Žilić, S., Simić, M., **Belović, M.**, Srdić, J., Perić, V., Škrobot, D. (2018). *Namaz od kočanke kukuruza šećerca i semenjače crne soje sa visokim sadržajem antocijanina*. Odluka Matičnog odbora za biotehnologiju i agroindustriju za 2019. Korisnik tehničkog rešenja je „POLO“ d.o.o., Čačak. [M84]

6. КВАНТИФИКАЦИЈА НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА КАНДИДАТА

Врста резултата	Вредност резултата (Прилог 2)	Укупан број резултата (укупан број резултата који подлежу нормирању)	Укупан број бодова (укупан број бодова након нормирања)
M21a+	20	3 (0)	60 (60)
M21a	12	3 (0)	36 (36)
M21	8	6 (5)	48 (34,59)
M22	5	3 (1)	15 (13,57)
M23	3	3 (2)	9 (7,64)
M24	3	2 (1)	6 (5,14)
M34	0,5	24 (5)	12 (11,40)
M51	2	1 (1)	2 (1,25)
M64	0,5	6 (2)	3 (2,67)
M81	12	1 (0)	12 (12)
M82	8	2 (1)	16 (14,67)
M84	3	1 (1)	3 (2,14)
УКУПНО		55 (19)	222 (201,07)

Поређење са минималним квантитативним условима за избор у тражено научно звање

Диференцијални услов за оцењивани период за избор у научно звање: Научни саветник	Неопходно	Остварени нормирани број бодова
Укупно	70	201,07
Обавезни (1): M21+M22+M23+M81-84+M91-98+M101-103+M108	35	180,61
Обавезни (2): M81-84+M91-98+M101-103+M108	5	28,81

7. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Према Правилнику о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 80/2024 и 70/2025), кандидаткиња др Миона Беловић испуњава све квантитативне и квалитативне критеријуме за избор у звање научног саветника.

Квантитативни показатељи научних резултата указују да је са укупним бројем нормираних бодова од 201,07 (минимум 70), бројем бодова у групи резултата M20+M80-M100 од 180,61 (минимум 35) и у категоријама M80-M100 од 28,81 (минимум 5), кандидаткиња значајно премашила минималне услове за избор у наведено звање.

Од прописаних квантитативних услова, са листе А кандидаткиња испуњава три: руковођење пројектима, менторски рад и Hirsch-ов индекс најмање 10.

Са листе Б, кандидаткиња испуњава шест услова: цитираност (најмање 100 хетероцитата), руковођење радним пакетима, уређивање научних публикација, рецензирање међународних и националних научноистраживачких пројеката, учешће у настави, као и допринос развоју одговарајућег научног правца.

С обзиром на то да се за избор у звање научног саветника захтева укупно четири испуњена услова са листа А и Б, од којих најмање један са листе А, јасно је да кандидаткиња не само да испуњава, већ и знатно премашује прописане критеријуме.

Од квалитативних услова посебно се истичу: висока цитираност кандидаткиње (h-индекс 20; укупно 1363 цитата, односно 1210 без аутоцитата), квалитет научних часописа у којима објављује резултате истраживања (12 радова у категоријама M21a+ до M21, од укупно 55 радова), као и развијена међународна сарадња (учешће у 2 H2020 пројекта, 1 FP7 пројекту, руковођење билатералним пројектом, као и 8 заједничких публикација са ауторима из иностранства).

На основу свеобухватног разматрања пријаве кандидаткиње и њеног научног доприноса развоју биотехничких наука, Комисија оцењује да је др Миона Беловић потпуно афирмисан и компетентан научни радник који задовољава услове за избор у звање научног саветника за научну дисциплину **Технологија биљних производа** и ужу научну дисциплину **Квалитет и безбедност хране биљног порекла**.

Комисија предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да упути предлог Министарству науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије за избор **др Мионе Беловић** у звање **научни саветник**, а Републичкој комисији за стицање научних звања да тај избор потврди.

У Новом Саду, 22.10.2025.

Чланови комисије:



Др Тамара Дапчевић-Хаднађев

научни саветник

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



Др Јелена Томић

научни саветник

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



Проф. др Александар Фиштеш

редовни професор

Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду