

НАУЧНОМ ВЕЋУ

НАУЧНИ ИНСТИТУТ ЗА ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ У НОВОМ САДУ

Извештај комисије за избор др БИЉАНЕ ЦВЕТКОВИЋ у звање НАУЧНИ САВЕТНИК

На седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду одржаној 10.09.2025. (одлука 2/8-3/4-1) именовани смо у комисију за избор др **БИЉАНЕ ЦВЕТКОВИЋ** 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: Биљана Цветковић

Година рођења: 1976.

Радни статус: запослена

Назив институције у којој је запослен: Научни институт за прехранбене технологије, Нови Сад

Претходна запослења: Технолошки факултет, Нови Сад

Образовање

Основне академске студије: 1995 -2003. године, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду

Одбрањен мастер или магистарски рад: /

Одбрањена докторска дисертација: 2014. година, Технолошки факултет, 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: 29.10.2015-29.11.2021. (одлука број 660-01-0001 1/2 10)

виши научни сарадник: 29.11.2021.- тренутно (одлука број 660-01-000011 1970)

Област науке у којој се тражи звање: Биотехничке науке

Грана науке у којој се тражи звање: Прехрамбено 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

Биљана Р. Цветковић (рођ. Веселиновић) рођена је 10. септембра 1976. у Новом Саду. Дипломирала је 2003. године на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, смер Конзервисана храна. Доктроске студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду је уписала 2008. године. Докторску дисертацију под насловом „Примена технолошких поступака спонтане ферментације и осмотске дехидратације за унапређење нутритивног профила, сензорних својстава и одрживости купуса“ одбранила је 2014. године, чиме је стекла научни назив доктор наука–технолошко инжењерство. Професионалну каријеру започела је 2003. на Технолошком факултету као сарадник у Лабораторији за испитивање прехранбених производа. Од 2007. запослена је на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, где је 2008. изабрана за истраживача сарадника, 2015. за научног сарадника, а 2021. за вишег научног сарадника у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство. Обављала је функцију заменика и потом технолошког координатора за производе од воћа и поврћа, била одговорно лице Одељења за хемијске анализе (2018–2020), као и помоћник директора за међународну сарадњу и развој (2022–2023). Учествовала је у реализацији више националних, FP7 и H2020 пројеката, као и у сарадњи са привредом кроз програм Иновациони ваучери, Фонда за иновациону делатност Републике Србије. Руководила је билатералним пројектом Србија–Аустрија (2022–2024) и пројектима Покрајинског секретаријата (2023–2024). Као члан истраживачких тимова учествовала је у пројекту CheTea 3D (Фонд за науку, 2024–2025). Обавља функцију академског координатора Erasmus+ програма. Члан је Генералне скупштине EUFIC као представник научног сектора.

2. ПРЕГЛЕД НАУЧНЕ АКТИВНОСТИ

Истраживања др Биљане Цветковић усмерена су на технологију и одрживу прераду биљних производа, са акцентом на очување нутритивних и сензорних својстава и развој функционалне хране. Посебан фокус је на валоризацији нуспроизвода агроиндустријске прераде и њиховом укључивању у нове производне токове, уз примену принципа циркуларне биоекономије. Истраживања обухватају термичке и биотехнолошке поступке, нарочито контролисану млечнокиселу ферментацију, у циљу стабилизације биоактивних једињења и продужења рока трајања производа.

1. Прерада и очување квалитета производа од воћа и поврћа

У овом правцу истраживања нагласак је на примени савремених поступака прераде у циљу очувања нутритивног и сензорног квалитета производа. Кроз термичке и ферментационе третмане проучаван је утицај на физичко-хемијска својства, стабилност боје, текстуру и антиоксидативни потенцијал. Посебна пажња посвећена је искоришћењу агроиндустријских нуспроизвода (пулпа, покожице, тропови, меласа), као недовољно вреднованих ресурса. Добијени резултати указују да оптимизацијом процеса могуће је смањити губитке, продужити трајност и створити производе са додатом вредношћу, чиме се доприноси концепту одрживе производње хране.

2. Валоризација нуспроизвода: одрживост, квалитет и биоактивни потенцијал

Други истраживачки правац обухвата испитивање фенолних и каротеноидних компоненти у биљним сировинама и нуспроизводима, њихову стабилност током прераде и складиштења, као и биорасположивост и антиоксидативни капацитет. Истраживања су показала да се правилним одабиром поступака може очувати или чак појачати функционални потенцијал ових једињења. Поред хемијских анализа, примењени су и in

vitro тестови и ћелијски модели ради процене биолошког ефекта, чиме је остварена веза између прехранбене технологије и биомедицине. Ови резултати отварају могућност развоја функционалне хране са потенцијалним кардиопротективним и антиоксидативним дејством.

3. ПРИКАЗ НАЈЗНАЧАЈНИЈИХ РЕЗУЛТАТА

Као најзначајнија научна остварења кандидаткиње у периоду од избора у звање виши научни сарадник издвајају се:

1. Рад у водећем међународном часопису категорије M21a
Bosanac M., Stupar A., **Cvetković B.**, Miljković D., Čanković M., Andrejić Višnjić B. (2025). Potential of Pumpkin Pulp Carotenoid Extract in the Prevention of Doxorubicin-Induced Cardiotoxicity. *Pharmaceutics*, 17(8), 977.
<https://doi.org/10.3390/pharmaceutics17080977> (ISSN: 1999-4923, IF(2024)=5.5, IF(2024, petogodišnji)=5.8, Pharmacology & Pharmacy 34/352)

Овај рад бави се испитивањем потенцијала екстракта пулпе бундеве као природног заштитног средства у превенцији кардиотоксичности изазване доксорубицином, цитостатиком широке примене чија употреба, поред терапијске ефикасности, носи озбиљан ризик од оштећења срчаног ткива. У оквиру експеримента на животињском моделу праћени су бројни параметри – од телесне и срчане масе, преко серумских биохемијских маркера, до морфолошких и хистопатолошких промена у миокарду, као и експресије кључних протеина повезаних са оксидативним стресом и апоптозом. Резултати су показали да третман екстрактом бундеве значајно ублажава токсичне ефекте доксорубицина, доприноси очувању физиолошких функција срца и активира заштитне антиоксидативне механизме, што указује на велики потенцијал овог биљног екстракта за примену у превенцији нежељених ефеката хемотерапије.

Научни допринос др Биљане Цветковић у овом истраживању огледа се у више кључних сегмената. Кандидаткиња је учествовала у формирању концепта и структуре рада, одређивању методолошког приступа обради пулпе бундеве. Поред тога, извршила је одређивање адекватних доза екстракта за примену у експерименту на животињском моделу, што је представљало важну основу за поузданост и валидност добијених резултата. Др Цветковић је такође била активно укључена у анализу и интерпретацију добијених података, као и у припрему и писање рукописа, чиме је дала значајан допринос финалном облику рада и његовим научним закључцима.

2. Рад у водећем међународном часопису категорије M21
Bajić A., Pezo L., Mastilović J., Mišan A., **Cvetković B.**, Kovač R., Djordjević M. (2024). Phenolic compounds stability in reduced-calorie plum spread fortified with freeze-dried plum pomace: Effects of processing techniques and pasteurization. *Food and Bioproducts Processing*, 148, 547–558. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2024.10.016> (ISSN: 0960-3085, IF(2024)=3.4, IF(2024, petogodišnji)=4.2, Food Science & Technology 72/181)

Овај рад истражује стабилност фенолних једињења и антиоксидативни потенцијал у нискокалоричним намазима од шљива обогаћеним лиофилизованим тропом, при преласку са лабораторијске на индустријску производњу. Циљ је био да се оцени утицај различитих технолошких параметара, укључујући термичку обраду и пастеризацију, на задржавање полифенола, антоцијана и других биоактивних компоненти, као и на боју, текстуру и микробиолошку стабилност производа. Резултати су показали да је додавање покожице шљиве значајно повећало садржај фенолних једињења, антиоксидативну активност и функционалне особине намаза у поређењу са контролним индустријским узорком, иако је током индустријског процеса дошло до губитака појединих термолабилних компоненти. Рад је потврдио потенцијал употребе покожице шљиве као

функционалног састојка за креирање нутритивно вредних и безбедних производа у складу са концептом чисте декларације.

Научни допринос др Биљане Цветковић огледа се у усмеравању и интерном вођству истраживања, формулисању истраживачког концепта и дефинисању кључних циљева. Као интерни ментор, својим научним и практичним искуством дала је значајан допринос у спајању фундаменталних сазнања са применљивим решењима која омогућавају транзицију из лабораторијских ка индустријским условима производње.

3. Рад у водећем међународном часопису категорије M21

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(14), 2291. <https://doi.org/10.3390/foods13142291> (ISSN: 2304-8158, IF(2024)=5.1, IF(2024, petogodišnji)=5.6, Food Science & Technology 42/181)

Рад се бави анализом фенолних једињења, органских киселина, шећера и антиоксидативне активности код различитих конвенционалних сорти јабуке (*Malus domestica*) са српског тржишта. Истраживање је спроведено коришћењем HPLC анализе за феноле, киселине и шећере, а антиоксидативност је мерена методом DPPH и FRAP. У раду су појављиве значајне варијације између сорти у профилима фенолних једињења. Коришћена је хеометријска анализа (PCA и сличне статистичке технике) која је показала да се сорте могу груписати по профилима фенола и киселина, и да одређени феноли и киселине имају јак утицај на укупну антиоксидативну активност.

Научни допринос : Као први аутор, др Цветковић је формулисала концепт истраживања, дефинисала експериментални дизајн и креирала методологију рада. Њен научни допринос обухвата обраду резултата HPLC анализа фенолних једињења, органских киселина и шећера, као и примену статистичких и хеометријских метода ради утврђивања повезаности између хемијског састава и антиоксидативне активности различитих сорти јабука. Такође је дала кључни допринос у интерпретацији резултата и писању рукописа, чиме је омогућила да се истраживање позиционира у домену валоризације биљних ресурса.

4. Рад у међународном часопису категорије M23

Cvetković B., Šimurina O., Ilić N. Đ., 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 & Nutrition Research*, 64(1), 50–60. (ISSN: 1336-8672, IF(2024)=0.6, IF(2024, petogodišnji)=0.9, Food Science & Technology 171/181)

Рад истражује како различити термички третмани – кување на пари, печење у рерни и сушење – утичу на састав хранљивих материја, биоактивних компоненти и текстуру батата и бундеве. Посебан акценат је стављен на процену који поступак омогућава најбоље очување нутритивне вредности и технолошких својстава у контексту индустријске прераде. Установљено је да кување на пари представља најоптималнији третман за очување аскорбинске киселине и α -токоферола, док је сушење довело до значајних губитака каротеноида. Ови резултати пружају основу за избор одговарајућег третмана у производњи полуготових и финалних производа, узимајући у обзир технолошке перформансе, енергетску ефикасност и потребе индустрије функционалне хране.

Научни допринос: др Биљана Цветковић као први аутор је усмерила истраживање ка сагледавању проблема, полазећи од практичних изазова у индустрији прераде поврха. Њен допринос огледа се у дефинисању експерименталног дизајна који симулира реалне индустријске услове, избору релевантних метода за квалитативно и квантитативно

одређивање биоактивних компоненти, као и у анализи задржавања нутријената у односу на технолошку применљивост. Она је интегрисала нутритивне и текстуалне параметре у један модел процене, чиме је створена јасна основа за препоруке индустрији у погледу избора оптималних поступака. Кроз интерпретацију резултата и израду рукописа, др Биљана Цветковић је показала како научна сазнања могу бити усмерена ка практичним решењима за унапређење одрживе и енергетски ефикасне производње.

5. Ново техничко решење примењено на међународном нивоу, M81

Cvetković B., Bajić A., Belović M., Varga A., Đorđević M., Kojić P., Kokić B. (2025). Fermentisani napitak od voća i povrća. Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 27.03.2025.

Техничко решење представља иновативан приступ формулацији функционалних напитака где се као матрица користи мешавина ферментисане каше од мускатне бундеве и сока од јабуке, уз примену стартер културе *Pediococcus pentosaceus*. Производ је осмишљен као немлечна алтернатива класичним пробиотичким напацима, погодна за потрошаче са интолеранцијом на лактозу или оне који следе вегански начин исхране. Поред очуваног нутритивног профила и побољшаног антиоксидативног капацитета, напаци добијени овим поступком обезбеђују одржив раст пробиотичких микроорганизама током чувања, уз прихватљиве сензорске особине и микробиолошку стабилност.

Научни допринос: Као први аутор, др Биљана Цветковић је осмислила и формулисала концепт овог техничког решења. Њена идеја полазила је од постављања сокова од воћа и поврћа као носилаца пробиотичких бактерија. Допринос др Цветковић огледа се у дефинисању истраживачког правца, интеграцији технолошких и нутритивних параметара, осмишљавању експерименталног дизајна, избору сојева микроорганизама, као и у процени применљивости решења у индустријском контексту. Њен рад је усмерен на трансфер знања из области прехранбеног инжењерства у развој функционалних производа са потенцијалом комерцијализације, што је ово техничко решење позиционирало као значајан резултат у области ферментације биљних ресурса.

4. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКОМ РАДУ

4.1 Утицајност

Цитираност научних радова кандидаткиње др Биљане Цветковић изражена је према цитатној и индексној бази Scopus на дан 15.09.2025. за период 2010 - 2025. године (прилог 3). За 34 индексираних публикације забележено је 225 цитата од чега 180 хетероцитата, 30 коцитата и 15 самоцитата као и Хиршов индекс 7.

Анализа броја хетероцитата, коцитата и самоцитата по раду, Хиршов индекс, као и детаљан списак радова у којима су цитирани радови кандидаткиње дат је у прилогу 3.

4.2 Међународна научна сарадња

Током каријере активно је учествовала у реализацији међународних истраживачких пројеката – два FP7 пројекта и једног H2020 пројекта. Била је руководиоца билатералног пројекта Србија–Аустрија „Развој нових функционалних немлечних напитака“ (2022–2024)(Прилог 4).

Учешће у међународним пројектима:

- 2010-2014: FP7-KBBE-2010-4 Proposal No 266331 - "Low cost technologies and traditional ingredients for the production of affordable, nutritionally correct, convenient foods enhancing health in population groups at risk of poverty - CHANCE".

- 2013-2016: FP7-,-KBBE-2013-7 „Re-design of the dairy industry for sustainable milk processing- SUSMILK“ Subprogramme KBBE.2013.2.5-02 - Saving water and energy for resource efficient food processing.
- 2016–2018: HORIZON 2020-TWINN-2015, GA No. 692276- “Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODStars”.
- Руководилац билатералног пројекта са републиком Аустријом под називом “Развој нових функционалних немлечних напитака” (бр. 337-00-577/2021-09/14), период реализације 1.7.2022.-30.06.2024. године

Активним учешћем у осмишљавању и постављању експеримената, извођењу експерименталног рада, припреми заједничких публикација и предлога пројекта, кандидаткиња је у периоду након стицања звања научног сарадника (од 2021. године до данас) остварила интензивну сарадњу са иностраним колегама из више земаља.

Заједнички радови са ауторима из иностранства

1. **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(14), 2291. <https://doi.org/10.3390/foods13142291>
Рад је проистекао као резултат сарадње на билатералном пројекту са колегама са Federal College and Research Institute for Oenology and Pomology, Klosterneuburg, Аустрија “Развој нових функционалних немлечних напитака” (бр. 337-00-577/2021-09/14).
2. Rošul M., Đerić N., Mišan A., Pojić M., Šimurina O., Halimi C., Nowicki M., **Cvetković B.**, Mandić A., Reboul E. (2022). Bioaccessibility and uptake by Caco-2 cells of carotenoids from cereal-based products enriched with butternut squash (*Cucurbita moschata* L.). *Food Chemistry*, 385, 132595. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132595>
Рад је резултат сарадње са истраживачима са Aix-Marseille University, INRAE, INSERM, C2VN, Марсеј, Француска
3. **Cvetković B.**, Memišin, N., Nježić, Z., Pezo, L., Juodeikiene, G., Vitas, J., Ilić, N. (2025). Addressing wastewater challenges in the dairy industry: a focused case study. *Journal of Dairy Research*, 1–11. <https://doi.org/10.1017/S0022029925101131>
Рад проистекао кроз наставак сарадње започете на пројекту FP7-,-KBBE-2013-7 „Re-design of the dairy industry for sustainable milk processing- SUSMILK са колегама са Kaunas University of Technology, Каунас, Литванија

У оквиру међународне мобилности и стручног усавршавања, кандидаткиња је учествовала у краткорочној научној мисији (Short-Term Scientific Mission – STSM) под називом Valorization of Fruit and Vegetable Byproducts through Innovative Biotechnological Approaches: Advancing Circular Bioeconomy Strategies у истраживачкој јединици LBE (INRAE) у Нарбону, Француска, у оквиру COST акције CA20128 (23.05.2025-01.06.2025). Поред тога, др Биљана Цветковић активно учествује на актуелним међународним пројектима у оквиру COST мреже (Прилог 4):

- 28.09.2021. – 27.09.2025., COST Action CA20133 – „Cross-border transfer and development of sustainable resource recovery strategies towards zero waste (FULLRECO4US)“, члан радне групе WG3.
- 08.11.2021. – 07.11.2025., COST Action CA20128 – „Promoting Innovation of ferMENTed fOods (PIMENTO)“, члан радних група WG3 и WG4.
- 24.10.2023. – 23.10.2027., COST Action CA22161 – „Future of plant-based food: bridging the gap of new proteins and FLAVOURsome (FLAVOURsome)“, члан радне групе WG4.

Кандидаткиња је узела учешће и у неколико међународних радионица и школа организованих под покровитељством Европског института за иновације и технологију у

области хране (EIT Food) усмерених на унапређење капацитета истраживачке инфраструктуре и сарадње са индустријом. (прилог 4) :

- 5. април – 24. јун 2022., EIT Food NPD Skills: learn through experience, University of Warsaw, Faculty of Management, Варшава, Пољска.
- 14-16. април 2025., Project Management for NPD: Strategy, Execution, and AI Integration, EIT Food Learning Services, Варшава, Пољска.
- 20. мај – 20. јун 2025., EIT InfraBooster, EIT InfraBooster Foundation, EIT Food Learning Services.

Поред истраживачког рада, од 2022. године обавља функцију академског координатора Erasmus+ програма испред Научног института за прехранбене технологије. Члан је Генералне скупштине The European Food Information Council (EUFIC) као представник научног сектора (Прилог 4).

4.3 Руковођење пројектима и потпројектима (радним пакетима)

Руковођење пројектима (Прилог 5):

1. Руководилац билатералног пројекта са републиком Аустријом под називом “Развој нових функционалних немлечних напитака” (бр. 337-00-577/2021-09/14), период реализације 1.7.2022.-30.06.2024. године. (VI категорија)
2. Руководилац заједничког истраживачког пројекта научноистраживачких организација чији је оснивач АП Војводина у сарадњи са научноистраживачким организацијама Републике Српске у 2023. години, „Побољшање складишне стабилности производа од воћа и поврћа у складу са принципима циркуларне економије“, (бр. 142-451-376/2023-01/1), период реализације 11.03.2023.-11.03.2024.
3. Руководилац краткорочног пројекта од интереса за развој научноистраживачке делатности у АР Војводини у 2023. Години, „Анализа прихватљивости воћних сокова са додатом вредношћу од стране потрошача у циљу унапређења конкурентности угоститељско-туристичке понуде АП Војводине“, (бр. 142-451-3144/2023-01/01), период реализације 01.07.2023.-30.06.2024.

Руковођење потпројектима (Прилог 5):

Кандидаткиња је руководила потпројектом 4 Традиционалне технологије у функцији развоја нових конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће тржиште и извоз, у оквиру Пројекта ИИИ46001 „Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за европско и светско тржиште - Створимо богатство из богатства Србије“, финансираног од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, Република Србијау пројектном циклусу истраживања од 2011. године, чије финансирање је било настављено до 31. децембра 2019. године, по Решењу Владе 05 број 021-11540/2018 од 29.11.2018. године („Службени гласник РС”, број 93/18), а у вези са тачком 4. Одлуке о распореду средстава за финансирање истраживања по пројектима одобреним у оквиру програма ОИ/ТР/ИИИ у периоду од 1. априла до 31. децембра 2019. године, број: 451-03-1302/2019-14 од 28.03.2019. године.

4.4 Уређивање научних публикација

Кандидаткиња није учествовала у уређивању научних публикација

4.5 Предавања по позиву (осим на конференцијама)

Кандидаткиња нема Предавања по позиву (осим на конференцијама)

4.6 Рецензирање пројеката и научних резултата

Рецензирање предлога пројекта

Кандидаткиња је рецензирала предлог пројекта билатералне сарадње између Републике Србије и Републике Хрватске за период 2024-2026, за потребе Министарства науке, технолошког развоја и иновација (прилог 6).

Рецензирање научних резултата из категорије M21-M23

У претходном изборном периоду, кандидаткиња др Биљана Цветковић рецензирала је 17 научних публикација за 8 међународних часописа (према ORCID идентификатору, <https://orcid.org/0000-0003-4984-0564>), период 2021–2025 (прилог 6).

Кандидаткиња је рецензирала научне радове у следећим научним часописима:

Sustainability – 1 рад

Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie (LWT) – 7 радова

Journal of Food Composition and Analysis – 1 рад

International Journal of Environmental Research and Public Health – 2 рада

Heliyon – 1 рад

Food Chemistry – 3 рада

Food Bioscience – 1 рад

Energies – 1 рад

4.7 Образовање научних кадрова

Менторски рад

Кандидаткиња, др Биљана Цветковић, је одлуком Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду именована за интерног ментора докторанду дипл. инж. технол.-маст. Александри Бајић рођ. Јакшић (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/1-3/5-13 од 18.01.2018. године) (Прилог 7). Докторска дисертација под називом: „Развој и оптимизација функционалног производа од шљиве утемељеног на преференцијама потрошача“, је одбрањена 08.03.2024. године на Технолошком факултету у Новом Саду.

Ангажованост у образовању и формирању научних кадрова (прилог 7)

Кандидаткиња је била један од чланова комисије за одбрану докторских дисертација:

1. Мирне Драшковић Бергер (Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет) под називом “Утицај соли, температуре и стартер културе на физичко-хемијске и микробиолошке промене у току ферментације купуса у главицама”, одбрањену 12.01.2022. године. Истраживања дисертације обухватају карактеризацију свежег купуса хибрида браво и испитивање физичко-хемијских и микробиолошких промена у току ферментације купуса у главицама. Добијени резултати истраживања дају допринос развоју базе научних знања у вези са карактеристикама купуса ферментисаног у индустријским условима, при различитим условима ферментације.

2. Стефана Вукмановића (Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет) под називом “Валоризација производа ферментације комбухе на отпадном току из производње вина”, одбрањену 28.12.2022. године. У оквиру ове докторске дисертације испитивана је могућност примене ефлуента добијеног након бистрења шире методом флотације у процесу производње белог вина сорте Ризлинг као сировине за добијање комбуха напитка. Као резултат сарадње у оквиру ове докторске дисертације објављен је:

Рад у међународном часопису категорије M23

- Vukmanović S., Vitas J., Kravić S., Stojanović Z., Đurović A., **Cvetković B.**, Malbaša R. (2024). Influence of main production variables on nutritional characteristics of winery

- 5 Александре Бајић (Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет) под називом „Развој и оптимизација функционалног производа од шљиве утемељеног на преференцијама потрошача“, одбраћену 08.03.2024. У оквиру дисертације развијен је функционални желирани производ од шљиве обogaћен лиофилизираним тропом, са смањеним садржајем шећера и повећаним уделом фенола, антоцијана и влакана, који је прихватљив за потрошаче. У оквиру интерног менторства др Биљане Цветковић са докторандом Александром Бајић реализовани су и објављени следећи резултати:

Рад у истакнутом међународном часопису категорије M21

- Бајић А., Цветковић В., Mastilović J., Hadnađev M., Djordjević M., Djordjević M., Filipčev B. (2025). Implementation of Plum Skin as a Structuring Agent in Plum Spread. Foods, 14(4), 697. <https://doi.org/10.3390/foods14040697>
- Бајић А., Pezo L., Mastilović J., Mišan A., Cvetković B., Kovač R., Djordjević M. (2024). Phenolic compounds stability in reduced-calorie plum spread fortified with freeze-dried plum pomace: Effects of processing techniques and pasteurization. Food and Bioproducts Processing, 148, 547–558. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2024.10.016>

Рад у водећем националном часопису категорије M24

- Бајић А., Mastilović J. S., **Cvetković B. R.**, Samek D. N. U., Djordjević M. Z., Djordjević M. Z., Dragojlović D. M. (2024). Changes in bioactive compounds stability and colour of functional plum spread during different storage conditions. Food and Feed Research, 51(2), 199–209. <https://doi.org/10.5937/ffr51-53069>

Ново техничко решење примењено на националном нивоу M82

- Бајић А., **Цветковић Б.**, Мاستиловић Ј., Седлар Т., Драгојловић Д., Ђорђевић М., Ђорђевић М. (2025). Троп шљиве у праху као иновативни додатак у прехранбеној индустрији. Научна област и дисциплина: прехранбено инжењерство; технологија биљних производа. Одлука МНО за биотехнологију и пољопривреду, 23.05.2025.
- **Цветковић Б.**, Бајић А., Кеврешан Ж., Мاستиловић Ј., Ступар А., Пезо Л., Тепић Хорецки А. (2021). Функционални намаз од шљива. Научна област и дисциплина: прехранбено инжењерство; технологија биљних производа. Одлука МНО за биотехнологију и пољопривреду, 23.09.2021.

- 6 Милане Босанац (Универзитет у Новом Саду, Медицински факултет) под називом „Протективни ефекти екстракта каротеноида пулпе бундеве на животињском моделу хроничне кардиотоксичности изазване доксорубицином“, одбраћену 02.10.2024. Дисертација је усмерена на карактеризацију каротеноида екстракта пулпе бундеве и процену њихових ефеката на кардиоваскуларни систем кроз биохемијске, хистолошке и молекуларне показатеље. Као резултат сарадње на овој докторској тези објављени су следећи радови:

Рад у истакнутом међународном часопису категорије M21a

- Bosanac M., Stupar A., Cvetković B., Miljković D., Čanković M., Andrejić Višnjić B. (2025). Potential of Pumpkin Pulp Carotenoid Extract in the Prevention of Doxorubicin-Induced Cardiotoxicity. Pharmaceutics, 17(8), 977. <https://doi.org/10.3390/pharmaceutics17080977>

Рад у међународном часопису категорије M23

- Bosanac, M., Amidžić, J., Stefanović, M., Radić, J., Kolarov-Bjelobrk, I., Janičić, S., Gojković, Z., Lazić, B., Djokanović, D., Mišan, A., Cvetković, B., Stupar, A., Martić, N.,

Andrejić Visnjić, B. (2023). Can pumpkin save us of doxorubicin induced cardiotoxicity? International Journal of Morphology, 41(1), 231–236. <https://doi.org/10.4067/S0717-95022023000100231>

Рад у часопису националног значаја M52

- Radić, J. P., Bjelobrk, I. N. K., Stefanović, M. Z., Bosanac, M. M., Cvetković, B. R., Janičić, S. D., Dolamić, B.E., Ćuk, D.R., Višnjić, B. M. A. (2022). Cardiotoxicity of doxorubicin: Causes, diagnosis, consequences and possibilities of prevention. Hospital, 9(1), 1143-1151. DOI: 10.5937/hpimj2201143R
- Cvetković, B. R., Kolarov-Bjelobrk, I. N., Radić, J. P., Bosanac, M. M., Janičić, S. D., Stupar, A. M., Lukić-Samardžić M.V., Ćuk D.R., Tovilović V.G., Andrejić-Višnjić, B. M. (2022). Can Carotenoids Cure Or Protect Us? A. Hospital, 9(2), 1183-1188. DOI:10.5937/hpimj2202183, https://www.hophonline.org/wpcontent/uploads/2022/08/HOPH-2022_921183-1188-Carotenoidi.pdf

4.8 Награде и признања

Кандидаткиња нема освојене награде и признања

4.9 Допринос развоју одговарајућег научног правца

Након одбране докторске дисертације 2014. године, др Биљана Цветковић је изградила сопствени истраживачки правац у области технологије биљних производа и одрживе производње и прераде хране, што потврђују радови, пројекти и техничка решења у којима је водећи аутор.

У оквиру билатералног пројекта са Републиком Аустријом „Развој нових функционалних немлечних напитака“ (бр. 337-00-577/2021-09/14, период реализације 1.7.2022–30.6.2024), др Цветковић је у својству руководиоца развијала поступке за добијање ферментисане каше мускатне и уљане бундеве, чија пулпа након вађења семена остаје као недовољно искоришћени нуспроизвод. Други сегмент истраживања обухватио је развој ферментисаног напитка на бази каше бундеве и сока јабуке, уз примену стартер култура са пробиотичким дејством и праћење физичко-хемијских, микробиолошких и сензорских параметара. Научни резултати који су проистекли из ових истраживања показују систематско сагледавање потенцијала бундеве и јабуке као функционалног састојка, валоризацију нуспроизвода кроз ферментацију и развој пића додате вредности са потенцијалним позитивним ефектима на здравље потрошача. Тиме је кандидаткиња дала препознатљив допринос развоју области, што потврђују објављени радови:

Рад у водећем међународном часопису M21

1. **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(14), 2291. <https://doi.org/10.3390/foods13142291> (ISSN: 2304-8158, IF(2024)=5.1, IF(2024, petogodišnji)=5.6, Food Science & Technology 42/181)

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу M34

1. **Cvetković, B.**, Kojić, J., Kokić, B., Belović, M., Bajić, A., Djordjević, M. (2024). Lactic acid fermentation of oil pumpkin (*Cucurbita pepo* L. var. *styriaca*) flesh: Physico-chemical and microbiological characteristics. 5th International Congress “Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024”, 16–18 October 2024, Novi Sad, Serbia. Book of Abstracts, pp. 7. ISBN: 978-86-7994-064-3

https://foodtech.uns.ac.rs/wpcontent/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf

2. Belović, M., Pećinar, I., Bajić (Jakšić), 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. EuroFoodChem Congress XXIII, 11–13 June 2025, Bratislava, Slovakia. Book of Abstracts, pp. 54. ISBN 978-80-89162-96-3 <https://eurofoodchem2025.schems.sk/abstracts>
3. **Cvetković, B.**, Bajić, A., Šimurina, O., Dragojlović, D., Kojić, J., Kokić, B., Philipp, C., Eder, R. (2023). Polyphenolics and nutritional profile of apple cultivars (*Malus domestica*) from the Serbian market. International Conference on Biochemical Engineering and Biotechnology for Young Scientists, 7–8 December 2023, Belgrade, Serbia. Book of Abstracts, pp. 72. ISBN: 978-86-7401-389-2

Ново техничко решење примењено на међународном нивоу M81

1. **Cvetković B.**, Bajić A., Belović M., Varga A., Đorđević M., Kojić P., Kokić B. (2025). Fermentisani napitak od voća i povrća. Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 27.03.2025.

Паралелно са развојем сопственог истраживачког правца у области ферментације, кандидаткиња је проширила поље рада на испитивање ефеката термичке обраде на бундеву и слатки кромпир. Циљ ових истраживања био је да се процени у којој мери различити третмани прераде утичу на очување нутритивних и функционалних компоненти, као што су каротеноиди, фенолна једињења и текстурна својства. На овај начин, кандидаткиња је дала значајан допринос разумевању баланса између технолошких поступака и очувања квалитета биљних сировина. Посебан нагласак стављен је на каротеноиде као једињења са израженим антиоксидативним и потенцијалним кардиопротективним дејством. Кроз ове радове кандидаткиња је повезала област прехранбене технологије са биомедицинским аспектима, уводећи интердисциплинарни димензију у развој функционалне хране. Њени резултати указују да се правилним одабиром и оптимизацијом термичких поступака може очувати биолошка вредност производа и унапредити њихов функционални потенцијал.

Рад у међународном часопису M23

Cvetković B., Šimurina O., Ilić N. Đ., 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 & Nutrition Research*, 64(1), 50–60. (ISSN: 1336-8672, IF(2024)=0.6, IF(2024, petogodišnji)=0.9, Food Science & Technology 171/181)

Рад у националном часопису M52

Cvetković, B. R., Kolarov-Bjelobrk, I. N., Radić, J. P., Bosanac, M. M., Janičić, S. D., Stupar, A. M., Lukić-Samardžić M.V., Ćuk D.R., Tovilović V.G., Andrejić-Višnjić, B. M. (2022). Can Carotenoids Cure Or Protect Us? *A. Hospital*, 9(2), 11831188. DOI:10.5937/hpimj2202183C https://www.hoponline.org/wp-content/uploads/2022/08/HOPH-2022_921183-1188-Carotenoidi.pdf

Руководећи пројектом „Побољшање складишне стабилности производа од воћа и поврћа у складу са принципима циркуларне економије“ (бр. 142-451-376/2023-01/1, период реализације 11.03.2023–11.03.2024), др Биљана Цветковић је развијала концепт примене екстракта тоза кафе као природног антиоксиданса у циљу продужења рока трајности производа од језграстог воћа. На овај начин је, кроз интеграцију отпадних токова у нове формулације, допринела развоју одрживих решења и очувању нутритивног квалитета финалних производа.

Из ових истраживања проистекли су следећи резултати:

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу M34

1. **Cvetković, B.**, Perović, L., Kojić, J., Škaljac, S., Milić, A., Jokanović, M., Odžaković, B. (2024). The influence of the spent coffee grounds extract on walnut paste shelf life and composition. III International Conference on Advances in Science and Technology – COAST 2024, 29 May – 01 June 2024, Herceg Novi, Crna Gora. Book of Abstracts, pp. 20. ISBN: 978-9940-611-07-1 <https://confcoast.com/imgpublications/53/zbornik%20saetaka%20radova%202024%20coast.pdf>
2. Perović, L., Kojić, J., Jokanović, M., Milić, A., Odžaković, B., Sailović, P., **Cvetković, B.** (2023). Accelerated shelf life testing and comparison of walnut and hazelnut paste with natural and synthetic antioxidants. International Conference on Biochemical Engineering and Biotechnology for Young Scientists, 7–8 December 2023, Belgrade, Serbia. Book of Abstracts, pp. 71. ISBN: 978-86-7401-389-2

Ново техничко решење примењено на међународном нивоу M81

1. **Cvetković B.**, Perović L., Kojić J., Milić A., Ćurčić N., Odžaković B., Sailović P. (2024). Pasta od lešnika produženog roka trajanja. Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 29.03.2024.

Kao rukovodilac kratkoročnog projekta pod nazivom „Анализа прихватљивости воћних сокова са додатом вредношћу од стране потрошача у циљу унапређења конкурентности угоститељско-туристичке понуде АП Војводине“ (бр. 142-451-3144/2023-01/01, период реализације 01.07.2023–30.06.2024), др Биљана Цветковић је усмерила истраживања ка повезивању иновација у прехранбеној технологији са потребама тржишта и туризма. Циљ пројекта био је да се испита прихватљивост воћних сокова обогаћених функционалним састојцима код различитих група потрошача, уз нагласак на сензорску евалуацију, нутритивни профил и пожељне здравствене ефекте. Добијени резултати дају основу за унапређење конкурентности угоститељско-туристичке понуде региона кроз примену иновативних производа који прате савремене трендове здраве исхране и одрживог развоја:

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу M34

1. Belović, M., Lazarević, J., Šimurina, O., Radivojević, G., Penić, M., **Cvetković, B.** (2024). Consumer acceptance and attitudes towards juices enriched with spirulina powder. 5th International Congress “Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024”, 16–18 October 2024, Novi Sad, Serbia. Book of Abstracts, pp. 277. ISBN: 978-86-7994-064-3 https://foodtech.uns.ac.rs/wpcontent/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf
2. Belović, M., Lazarević, J., Šimurina, O., Radivojević, G., Penić, M., Djordjević, M., **Cvetković, B.** (2024). Preliminary study on sensory acceptance of various fruit and vegetable juices enriched with green and blue spirulina powder. 3rd International UNIFood Conference, 28–29 June 2024, Belgrade, Serbia. Book of Abstracts, pp. 130. ISBN: 978-86-7834-438-1 https://unifood.rect.bg.ac.rs/files/Book_of_Abstarcts_Unifood-2024.pdf
3. **Cvetković, B.**, Lazarević, J., Belović, M., Šimurina, O., Penić, M., Radivojević, G. (2024). Natural blue spirulina (*Spirulina platensis*) in a new fruit juice design. III International Conference on Advances in Science and Technology – COAST 2024, 29 May – 01 June 2024, Herceg Novi, Crna Gora. Book of Abstracts, pp. 15. ISBN: 978-9940-611-07-1 <https://confcoast.com/imgpublications/53/zbornik%20sa-etaka%20radova%202024%20coast.pdf>

Побољшано техничко решење на националном нивоу M84

1. **Cvetković B.**, Lazarević (Gubić) J., Penić M., Belović M., Šimurina O., Djordjević M., Djordjević M., Tomić Z. (2024). Voćni sok nutritivno obogaćen mikroalgama. Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 24.04.2024.

Др Биљана Цветковић се континуирано бави истраживањем у области технологије воћних сокова, освежавајућих безалкохолних пића и развојем функционалних напитака. Њен научни допринос препознатљив је у трагању за апликативним решењима заснованим на „зеленим“ екстрактима богатим биоактивним једињењима, који се уграђују у финалне производе са додатом вредношћу. Резултати истраживања повезују екстракцију и детаљну карактеризацију биоактивних компоненти са њиховом применом у новим производним формулацијама. Да значај ових истраживања није ограничен само на академски ниво већ и на индустријску примену, сведочи низ признатих техничких решења у овом сегменту, који представљају мост између науке и праксе:

Ново техничко решење примењено на националном нивоу M82

1. **Cvetković B.**, Travičić V., Kojić J., Tumbas Šaponjac V., Jevtić-Mučibabić R., Cvanić T., Saveljić A., Pezo L., Čanadanović-Brunet J., Ilić N. (2024). Formulacija voćnog soka sa merenim parametrima antioksidativnosti. Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 29.03.2024.
2. **Cvetković B.**, Pavlić B., Teslić N., Mrkonjić Ž., Pojić M., Stupar A., Mandić A., Cvetanović Kljakić A., Strezoski L., Mišan A. (2022). Ekstrakt majčine dušice na bazi eutektičke smeše za osvežavajuća bezalkoholna pića – Wildthymes. Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 20.05.2022.
3. **Cvetković B.**, Teslić N., Pojić M., Stupar A., Mandić A., Pavlić B., Cvetanović Kljakić A., Strezoski L., Mišan A. (2022). „Zeleni“ ekstrakt za osvežavajuća bezalkoholna pića – Greenberry. Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 20.05.2022.
4. **Cvetković B.**, Stupar A., Pojić M., Mišan A., Strezoski L. (2020). Formulacija dijetetskog proizvoda RELOAD ENERGY SHOT. Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 30.07.2020.

Кандидаткиња је изградила јединствен научни правац који спаја фундаментална истраживања и примењена технолошка решења, доприносећи развоју функционалне хране и повезивању науке и индустрије.

5. БИБЛИОГРАФИЈА КАНДИДАТА

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА

ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (предлог бр. 2/5-3/3-2 до 01.07.2021.)

M20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

1. **Cvetković B.**, Pezo, L., Tasić, T., Šarić, Lj., Kevrešan, Ž., Mastilović, J. (2015). The optimisation of traditional fermentation process of white cabbage (in relation to biogenic amines and polyamines content and microbiological profile). Food Chemistry 168 (0) 471-477. doi: 10.1016/j.jcs.2013.09.12

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

2. Bajić, A., Pezo, L., Stupar, A., Filipčev, B., **Cvetković, B.**, Horecki, A., Mastilović, J. (2020). Application of lyophilized plum pomace as a functional ingredient in a plum spread: Optimizing texture, colour and phenol antioxidants by ANN modelling. *LWT (Lebensmittel - Wissenschaft und Technologie)*, 130, 109588. doi: 10.1016/j.lwt.2020.109588
3. **Cvetković, B.**, Pezo, L., Mišan, A., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Ilić, N., Filipčev, B. (2019). The effects of osmotic dehydration of white cabbage on polyphenols and mineral content. *LWT (Lebensmittel - Wissenschaft und Technologie)*, 110, 332-337. doi: 10.1016/j.lwt.2019.05.001

M23 (3) Рад у међународном часопису

1. **Cvetković, B.**, Pezo, L., Šuput, D., Loncar, B., Šimurina, O., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R. (2021). Shelf-life study of osmodehydrated white cabbage packaged in modified atmosphere: Mathematical approach. *Journal of Applied Botany and Food Quality*, 94, 47-52. doi: 10.5073/JABFQ.2021.094.006
2. **Cvetković, B.**, Pezo, L., Pestorić, M., Filipčev, B., Kevrešan, Ž., Mastilović, J. (2014). Comparative study of white cabbage, traditional variety and hybrid intended for biological fermentation. *Journal of Applied Botany and Food Quality*, 87, 286-290. doi: 10.5073/JABFQ.2014.087.040
3. Pezo, L., Šuput, D., Lević, Lj., **Cvetković, B.**, Kovačević, O. (2014). Effects of temperature and immersion time on rehydration of osmotically treated pork meat. *Journal of Food & Nutrition Research* 53(3) 260-270.
4. **Cvetković, B.**, Malbaša, R., Lončar, E., Nježić, Z., Šimurina, O., Filipčev, B., Tepić, A. (2012). The comparison of techniques and methods for L-ascorbic acid determination in the fruits. *Chemical Industry* 66 (4) 553-558. doi: 10.2298/HEMIND111020016C
5. Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Šimurina, O., **Cvetković B.** (2012). Use of sugar beet molasses in processing of gingerbread type biscuits: effect on quality characteristics, nutritional profile, and bioavailability of calcium and iron. *Acta Alimentaria* 41 (4) 494-505. doi: 10.1556/aalim.41.2012.4.11
6. Nježić, Z., Živković, J., **Cvetković, B.** (2010). Possibilities of utilization of leftover bread. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly* 16 (4) 399-403. doi: 10.2298/CICEQ100325039N
7. Nježić, Z., Vojinović-Miloradov, M., Palić, D., **Cvetković, B.**, Živković, J. (2010). Uticaj taložnice na bioremediacione procese. *Hemijska industrija* 64 (5) 459-464. doi: 10.2298/HEMIND100511039N

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

8. Šimurina, O., Filipčev, B., Marić, B., **Cvetković, B.**, Bodroža Solarov, M. (2018). Comparative study on the physico-chemical, textural and thermal properties of instant porridges based on spelt and oats. *Food & Feed Research*, 45, (1) 27-36. doi: 10.5937/FFR1801027S
9. Jokanović, M., Džinić, N., **Cvetković, B.**, Grujić, S., Odžaković, B. (2012). Changes of physical properties of coffee beans during roasting. *Acta periodica Technologica APTEFF* 43, 21-31. doi: 10.2298/APT1243021J

M30 - ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

10. **Cvetković, B.**, Pezo, L., Šarić, Lj., Lazarević, J., Plavšić, D., Filipčev, B., Šuput, D. (2018). Osmotic dehydration of cabbage in sugar beet molasses-shelf life study. *IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety"*, Novi Sad, Serbia, 23-25 October, 2018, 150-156.

11. 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. II International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, Serbia, 28-30 October, 2014, 463-468.
12. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Grbić, J., Kuljanin, T., Živković, J., Šimurina, O., Cvetković, B. (2014). Carbohydrates in molasses. XVI YUCORR International Conference, Tara, Serbia, 27-30 May, 2014, 170-174.
13. Živković, J., Jevtić-Mučibabić, R., Bodroža-Solarov, M., Nježić, Z., Cvetković, B., Vukelić, N. (2014). Porast razvojnog potencijala ruralnih područja novim prehrambenim proizvodima s većom dodatkom vrednošću. XVI YUCORR International Conference, Tara, Serbia, 27-30 May, 2014, 269-273.
14. Šimurina, O., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Filipović, V., **Cvetković, B.**, Nježić, Z. (2014). Utilization of sugar beet molasses as by-product of the sugar industry in the production of biscuits. XVI YUCORR International Conference, Tara, Serbia, 27-30 May, 2014, 274-278.
15. **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. XVI YUCORR International Conference, Tara, Serbia, 27-30 May, 2014, 301-306.
16. Živković, J., Košutić, M., **Cvetković, B.**, Vukelić, N., Filipčev, B. (2013). Analysis of the impact of educational level on the consumers' perception of functional food. Third International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies-INOPTTEP, Vrnjačka Banja, Serbia, 21-26 April, 2013, 251-254.
17. **Cvetković, B.**, Malbaša, R., Mandić, A., Mišan, A., Novaković, A., Kevrešan, Ž., Mastilović, J. (2013). Impact of salt concentration on organic acids content during natural cabbage fermentation. 6th PSU-UNS International Conference on Engineering and Technology (ICET-2013), Novi Sad, Serbia, 15-17 May, 2013, 1-3.
18. Nježić, Z., **Cvetković, B.**, Banjac, V., Živković, J. (2013). Briquetting and pelleting biomass-protection from fire and explosions. 3rd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4-6 March, 2013, 424-429.
19. Šimurina, O., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., **Cvetković, B.**, Živković, J., Nježić, Z. (2013). Modelling the effect of vital wheat gluten and water content on crumb texture of bread with beet molasses using response surface methodology approach. 3rd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4-6 March, 2013, 206-214.
20. **Cvetković, B.**, Filipović, V., Nićetin, M., Ćurčić, B., Gubić, J., Šarić, Lj., Živković, J. (2013). Sensorial and microbiological quality of osmotic dehydrated cabbage. 3rd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 04- 06 March, 2013, 254-259.
21. Šarić, Lj., **Cvetković, B.**, Lević, Lj., Beljkaš, B., Gubić, J., Plavšić, D., Milovanović, I. (2012). Changes in indigenous microflora during fermentation of white cabbage, cultivar Futoški. International conference, Biological Food Safety and Quality, Belgrade, Serbia, 4-5 October, 2012, 101-103.
22. Šimurina, O., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Ikonić, B., **Cvetković, B.**, Mišljenović, N., Koprivica, G. (2012). The application of desirability function in the optimization of bread with beet molasses. XVI International ECO-Conference, Safe Food, Novi Sad, Serbia, 26-29 September, 2012, 539-546.
23. **Cvetković, B.**, Nježić, Z., Filipović, V., Ćurčić, B., Nićetin, M., Gubić, J., Lević, Lj. (2012). Comparison of extraction methods for HPLC determination of L-ascorbic acid in vegetables Proceedings. VI International Quality Festival, Kragujevac, Serbia, 6-8 June, 2012, 773-778.

24. Nježić, Z., **Cvetković, B.**, Kormanjoš, Š., Psodorov, Đ., Okanović, Đ. (2012). Management of microbiological waste-case study. VI International Quality Festival, Kragujevac, Serbia, 6-8 June, 2012, 779-784.
25. Šimurina, O., Filipčev, B., Ikonić, B., Belović, M., Jevtić-Mučibabić, R., Bodroža-Solarov, M., **Cvetković, B.** (2012). Optimization of the specialty bread formulation containing sugar beet molasses, flax seed and vital wheat gluten. 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May, 2012, 738-743.
26. Gubić, J., Plavšić, D., Ćurčić, B., Nićetin, M., Lević, Lj., Šarić, Lj., **Cvetković, B.** (2012). Changes in nutritive quality of pork meat osmotic dehydration in sugar beet molasses and aqueous solution of sodium chloride, sucrose and sugar beet molasses. 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May, 2012, 851-855.
27. **Cvetković, B.**, Pestorić, M., Gubić, J., Novaković, A., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Červenski, J. (2012). The dynamics of the fermentation process and sensorial evaluation of sauerkraut, cultivar Futoški and hybrid Bravo-comparative study. 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May, 2012, 1360-1364.
28. Nježić, Z., Psodorov, Đ., **Cvetković, B.**, Filipović, V., Stošić, M., Milić, N. (2011). Quality wastewater separation of carbohydrate food macromolecules. 22nd International symposium „Safe food production“, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 19-25 June, 2011, 234-236.
29. Gubić, J., **Cvetković, B.**, Lević, Lj., Plavšić, D., Košutić, M. (2011). Effect of spontaneous fermentation on chemical properties of green tomato fruits variety Monte Carlo. 22nd International symposium „Safe food production“, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 19-25 June, 2011, 380-382.
30. **Cvetković, B.**, Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Filipčev, B., Gubić, J., Nježić, Z. (2011). Characterization of white cabbage, cultivar Futoški by physical and texture analysis in comparison with hybrid. 22nd International symposium „Safe food production“, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 19-25 June, 2011, 368-370.
31. Nježić, Z., Psodorov, Đ., **Cvetković, B.**, Delić, S. (2011). Separation of starch and protein in view and environmental protection. 2nd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 9-11 March, 2011, 948-956.
32. **Cvetković, B.**, Mastilović, J., Gubić, J., Novaković, A., Nježić, Z., Živković, J. (2011). The dynamics of biofermentation process of sauerkraut, cultivar Futoški and hybrid Bravo-comparative study. 2nd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 9-11 March, 2011, 314-321.
33. Nježić, Z., Okanović, Đ., Ristić, M., **Cvetković, B.**, Živković, J. (2010). Sustainable of management and envoronmental protection in the production of meat industry. 2nd Workshop "Feed to-Food" – XII International Meat Technology Symposium "NODA 2010", "Meat- technology, quality and safety", Novi Sad, Serbia, 19-21 October, 2010, 15-22.
34. Nježić, Z., Psodorov, Đ., Živković, J., Filipović, J., **Cvetković, B.** (2010). Leftover bread as safe food on a teritory of Vojvodina. XIV International Eco-conference- Safe Food, Novi Sad, Serbia, 22-25 September, 2010, 305-311.
35. Nježić, Z., Psodorov, Đ., Živković, J., Palić, D., **Cvetković, B.** (2010). Possibility of using leftover bread as safe and high-quality food and feed. IV International Quality Conference, Kragujevac, Serbia, 19th May, 2010, 165-170.
36. Živković, J., Nježić, Z., **Cvetković, B.**, Košutić, M.(2010). Labelling of local food: towards european union. 2nd Workshop FEDD-TO-FOOD FP/REGPOT-3, XIV International Symposium Feed Technology, Novi Sad, Serbia, 19-21 October, 2010, 222-226.
37. **Cvetković, B.**, Jokanović, M. (2009). Possibilities of waste prevention and minimization in sterilized sweet corn production. XIII International Eco-conference- Environmental Protection of Urban and Suburban Settlements, Ecological movement of the city of Novi Sad, Novi Sad, Serbia, 22-24 September, 2009, 253-260.

38. Došenović, I., Varga, A., Plavšić, D., Čabarkapa, I., **Cvetković, B.** (2007). Microbiological safety of pasteurized fruit juices and non-pasteurized fruit juices. I International Congress "Food Technology, Quality and Safety", I Symposium of Biotechnology and Food Microbiology, Novi Sad, Serbia, 13-15 November, 2007, 123-127.
39. Bodroža-Solarov, M., Filipčev, B., Psodorov, Đ., Lević, Lj., **Cvetković, B.**, Stoičević, M. (2007). Optimization of technology of extruding of *Amarantus* sp. Grits. I International Congress "Food Technology, Quality and Safety", I Symposium of Biotechnology and Food Microbiology, Novi Sad, Serbia, 13-15 November, 2007, 22-26.

M34 (0.5) Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

40. Kojić, J., Krulj, J., Šimurina, O., **Cvetković, B.**, Pezo, L., Đermanović, B., Ilić, N. (2021). The effect of extrusion conditions on the expansion of spelt wholegrain snack product. International conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP, Vršac, Serbia, 18-23 April, 2021, 54.
41. Krulj, J., Kojić, J., Pezo, L., Pavlić, B., Šimurina, O., **Cvetković, B.**, Bodroža Solarov, M. (2021). Supercritical fluid extraction of amaranth seed oil - kinetic modeling. International conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP Vršac, Serbia, 18-23 April, 2021, 60.
42. Peić Tukuljac, L., Krulj, J., Maravić, N., Šereš, Z., Kojić, J., Jevtić-Mučibabić, R., **Cvetković, B.** (2021). Sugar beet pulp as biosorbent for molassigenic metals: batch biosorption and desorption studies. VII International Congress: Engineering, Environment and Materials in Process Industry, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 17-19 March, 2021, 127.
43. Kojić, J., Krulj, J., Peić Tukuljac, L., Jevtić Mučibabić, R., **Cvetković, B.**, Kojić, P., Ilić, N. (2021). The effect of extrusion conditions on the bulk density of spelt wholegrain snack product. VII International Congress: Engineering, Environment and Materials in Process Industry, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 17-19 March, 2021, 128.
44. **Cvetković, B.**, Pezo, L., Šimurina, O., Kojić, J., Krulj, J., Lončar, B., Nićetin, M (2021). Osmodehydrated white cabbage-nutrition, sensory and microbiological profile. X International conference of social and technological development, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 03-06 June, 2021, 113.
45. Šimurina, O., **Cvetković, B.**, Filipčev B., Rošul M., Kojić, J., Krulj, J., Đermanović B. (2021). Physico-chemical properties of high-protein pumpkin porridge based on spelt wheat. X International conference of social and technological development, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 03-06 June, 2021, 112.
46. Nićetin M., Lončar B., Filipović . V., **Cvetković B.**, Filipović J., Knežević V., Pezo L., Analysis of mass transfer rate and efficiency of osmotic dehydration of wild garlic, Food Quality and Safety, health and Nutrition, 9-11 June, 2021, Ohrid, Republic of North Macedonia, 140-141.
47. Lončar B. , Aćimović M., Pezo L., Sikora V., Zeremski T., Knežević V., **Cvetković B.** , The effect of osmotic treatment on cannabidiol (cbd) and tetrahydrocannabinol (thc) content in industrial hemp, Food Quality and Safety, health and Nutrition, 9-11 June, 2021, Ohrid, Republic of North Macedonia, 75-76.
48. Tomšik, A., Bajić, A., Radusin, T., **Cvetković, B.**, Gledić, A., Kevrešan, Ž., Mastilović, J. (2019). Changes of composition and sensory properties of strawberries during prolonged storage in dependence of temperature and packaging solution. South East Europe Postharvest Conference - Quality Management in Postharvest System, Novi Sad, Serbia, 26-28 June, 2019, 6.
49. Šumić, Z., Drašković Berger, M., Vakula, A., Jokanović, M., Cvetković, B., Pavlić, B., & Tepić Horecki, A. (2019). Sensory characteristics of fermented cabbage obtained on different conditions of fermentation. 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2019, 10–11 October 2019, Novi Sad, Serbia. Book of Abstracts, p. 103. ISBN: 978-86-6253-102-5.
50. Mastilović, J., Bajić, A., Pestorić, M., Ubiparip Samek, D., Kevrešan, Ž., Gledić, A., **Cvetković, B.**, Tomšik, A. (2018). Resolving of consumers' preference challenges in

development of gelatinized plum product with functional properties. *European Conference on Sensory and Consumer Research*, Verona, Italy, 2-5 September, 2018, P2.07.

51. 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. *Euro Sense 2014: A Sense of Life*, 6th European Conference on Sensory and Consumer Research, Copenhagen, Denmark, 7-10 September, 2014, 271.
52. Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Matić, J., **Cvetković, B.**, Novaković, A., Janić Hajnal, E., Radusin, T. (2011). Risk assessment in food production chain: Part 2 – Fruits and vegetables. 2nd CEFSE (Center of Excellence in Food Safety and Emerging Risk) WORKSHOP "Persistent Organic Pollutants in Food and Environment". 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology. BIOXEN SEMINAR "Novel approaches for environmental protection", Novi Sad, Serbia, 8-10 September, 2011, 17.
53. Jokanović, M., **Cvetković, B.**, Vujičić, B., Džinić, N., Savković, T. (2007). Effect of maturate stage on nutritive value of green pea (*Pisum sativum*) grains. 9th International Symposium Interdisciplinary Regional Research, Novi Sad, Serbia, 21-22 June, 2007, 31.
54. Jokanović, M., **Cvetković, B.**, Vujičić, B., Džinić, N. (2007). Effect of postharvest time on texture characteristics of green peas (*Pisum sativum*). 2nd International Congress on Food and Nutrition, Istanbul, Turkey, 2007, 217.

M50 - РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

55. **Cvetković, B.**, Pezo, L., Šimurina, O., Kojić, J., Krulj, J., Lončar, B., Nićetin, M. (2021). Shelf life stability of osmodehydrated white cabbage: PCA analysis. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 25 (1) 24-27.
56. Kojić, J., Krulj, J., Šimurina, O., **Cvetković, B.**, Pezo, L., Đermanović, B., Ilić, N. (2021). Modelling of extrusion process for evaluation of spelt wholegrain snack expansion. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 25 (2) 43-46.
57. **Cvetković, B.**, Pezo, L., Mandić, A., Novaković, A., Pestorović, M., Kevrešan, Ž., Mastilović, J. (2014). Chemometric approach to optimization of white cabbage fermentation. *Journal of Processing and Energy in Agriculture* 18, 2, 88-91
58. Živković, J., Košutić, M., **Cvetković, B.** (2013). Consumers' perception of functional food in Serbia. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 17, 3, 138-140.
59. **Cvetković, B.**, Jokić, A., Lević, Lj., Kevrešan, Ž. (2013). Osmotic dehydration of white cabbage in different hypertonic solutions: Mass transfer kinetics and improvement of nutritional value of the developed product. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 17, 4, 154-157.
60. Balaž, J., Aćimović, S., Aleksić, G., Bodroža-Solarov, M., **Cvetković, B.** (2010). Ispitivanje mogućnosti suzbijanja *Venturia inaequalis* ekološki prihvatljivim preparatima. *Pesticidi i Fitomedicina* 25, 4, 335-342.
61. **Cvetković, B.**, Jokanović, M. (2009). Effect of preservation method and storage condition on ascorbic acid loss in beverages. *Acta Periodica Technologica* 40, 1-7.

M53 (1) Рад у научном часопису

62. **Cvetković, B.**, Filipčev, B., Bodroža Solarov, M., Bardić, Ž., Sakač, M. (2009). Chemical composition of dried fruits as a bakery product ingredients. *Food Processing, Quality and Safety* 36, 1-2, 15-19.
63. **Cvetković, B.**, Bardić, Ž., Jokanović, M., Mastilović, J. (2008). Technological quality of biofermented white cabbage, cultivar Futoški. *Food Processing, Quality and Safety* 35, 2, 93-97.

M60 – ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

64. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Šimurina, O., Kojić, J., **Cvetković, B.**, Marić, B., Peić Tukuljac, L. (2019). The estimation of the quality of sugar beet molasses. *VI International Congress Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 11-13 March, 2019, 371-376.
65. Belović, M., Pestorić, M., Škrobot, D., Kevrešan, Ž., Mastilović, J., Janić Hajnal, E., Radusin, T., Novaković, A., Pojić, M., **Cvetković, B.** (2015). *Sensory and physical characteristics of tomato varieties grown in Serbia. IV International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4–6 March, 2015, 483-489.
66. Lazarević, J., Plavšić, D., Šarić, Lj., Varga, A., **Cvetković, B.**, Lončar, B., Nićetin, J. (2015). *Microbiological and nutritional profile of fish dehydrated in sugar beetmolasses. IV International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4–6 March, 2015, 183-187.
67. Pestorić, M., Belović, M., Škrobot, D., Mastilović, J., Torbica, A., Kevrešan, Ž., Pojić, M., Dapčević Hadnađev, T., Rakita, S., **Cvetković, B.**, (2015). *Possibility of ketchup quality evaluation by sensory and instrumental methods. IV International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4–6 March, 2015, 490-495.
68. Nježić, Z., Psodorov, Đ., Palić, D., Živković, J., **Cvetković, B.** (2010). Mogućnost iskorišćenja starog hleba i skladišnih primesa kao kvalitetne i bezbedne hrane. XXXVII Nacionalna konferencija o kvalitetu, Kragujevac, Srbija, 19-21. maj, 2010, <http://www.cqm.rs/2010/pdf/5/34.pdf>.
69. Bodroža-Solarov, M., **Cvetković, B.**, Bardić, Ž. (2009). Studijska poseta subjektima organske proizvodnje u Austriji. Organska proizvodnja-stanje i perspektive, Beograd, Srbija, 2009, 61-64.

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

70. Jokanović, M., **Cvetković, B.**, Tepić, A., Vujičić, B., Džinić, N. (2009). Nutritivna vrednost graška (*Pisum sativum*) u zavisnosti od stepena zrelosti. AgroTECH2009, Savetovanje o proizvodnji i preradi hrane sa međunarodnim učešćem, Gradačac, Bosna i Hercegovina, 24. septembar, 2009, 56.

M70 – МАГИСТАРСКЕ ТЕЗЕ И ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ

M71 (6) Одбрањена докторска дисертација

71. **Цветковић Б.** (2014). Примена технолошких поступака спонтане ферментације и осмотске дехидратације за унапређење нутритивног профила, сензорних својстава и одрживости купуса. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад.

M80 - ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M81 (8) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

72. **Cvetković, B.**, Jevtić-Mučibabić, R., Šimurina, O., Lazarević, J., Filipčev, B., Nićetin, M. (2019). Osmotski dehidrirani kupus pakovan u MAP-u.

M82 (6) Ново техничко решење примењено на националном нивоу

73. **Cvetković, B.**, Stupar, A., Pojić, M., Mišan, A., Strezoski, L. (2019). Formulacija dijetetskog proizvoda RELOAD ENERGY SHOT.
74. **Cvetković, B.**, Pešić, V., Janković, P., Jančić, G., Šimurina, O., Nikolić, M., Đorđević-Pešić, J. (2019). Optimizovani postupak proizvodnje koncentrovanog voćnog praha od maline.

M83 (4) Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу

75. Ilić, N., Nježić, Z., Memiši, N., Lević, J., Čolović, R., Vukmirović, Đ., **Cvetković B.**, Lazarević, J. (2015). *Uzorkovanje otpadnih voda u mlecarskoj industriji*.

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА НАКОН ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА

ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (предлог бр. 2/5-3/3-2 од 01.07.2021.)

M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a+ (20) Рад у водећем међународном часопису категорије

1. Rošul M., Đerić N., Mišan A., Pojić M., Šimurina O., Halimi C., Nowicki M., **Cvetković B.**, Mandić A., Reboul E. (2022). Bioaccessibility and uptake by Caco-2 cells of carotenoids from cereal-based products enriched with butternut squash (*Cucurbita moschata* L.). *Food Chemistry*, 385, 132595. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132595> (ISSN: 1873-7072, IF(2022)=8.8, IF(2022, petogodišnji)=8.6, Food Science & Technology 10/170)

M21a (12) Рад у водећем међународном часопису категорије

2. Bosanac M., Stupar A., **Cvetković B.**, Miljković D., Čanković M., Andrejić Višnjić B. (2025). Potential of Pumpkin Pulp Carotenoid Extract in the Prevention of Doxorubicin-Induced Cardiotoxicity. *Pharmaceutics*, 17(8), 977. <https://doi.org/10.3390/pharmaceutics17080977> (ISSN: 1999-4923, IF(2024)=5.5, IF(2024, petogodišnji)=5.8, *Pharmacology & Pharmacy* 34/352)

M21 (8) Рад у водећем међународном часопису категорије

3. Bajić A., Cvetković B., Mastilović J., Hadnađev M., Djordjević M., Djordjević M., Filipčev B. (2025). Implementation of Plum Skin as a Structuring Agent in Plum Spread. *Foods*, 14(4), 697. <https://doi.org/10.3390/foods14040697> (ISSN: 2304-8158, IF(2024)=5.1, IF(2024, petogodišnji)=5.6, Food Science & Technology 42/181)
4. Bajić A., Pezo L., Mastilović J., Mišan A., Cvetković B., Kovač R., Djordjević M. (2024). Phenolic compounds stability in reduced-calorie plum spread fortified with freeze-dried plum pomace: Effects of processing techniques and pasteurization. *Food and Bioprocess Processing*, 148, 547–558. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2024.10.016> (ISSN: 0960-3085, IF(2024)=3.4, IF(2024, petogodišnji)=4.2, Food Science & Technology 72/181)
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(14), 2291. <https://doi.org/10.3390/foods13142291> (ISSN: 2304-8158, IF(2024)=5.1, IF(2024, petogodišnji)=5.6, Food Science & Technology 42/181)
6. Cvetković B., Cvetković M., Petrušić T., Đorđić V., Bubanj S., Popović B., Andrašić S., Buišić S., Bogataj Š. (2021). Nutrition and physical activity behavior in 11–14-year-old schoolchildren in Serbia. *Children*, 8(8), 625. <https://doi.org/10.3390/children8080625> (ISSN: 2227-9067, IF(2021)=2.835, IF(2021, petogodišnji)=3.328, Pediatrics 59/130)

M22 (5) Рад у водећем међународном часопису категорије

7. Cvetković, B., Memišin, N., Nježić, Z., Pezo, L., Juodeikiene, G., Vitas, J., Ilić, N. (2025). Addressing wastewater challenges in the dairy industry: a focused case study. *Journal of Dairy Research*, 1–11. <https://doi.org/10.1017/S0022029925101131> (ISSN: 1469-7629, IF(2024)=1.2, IF(2024, petogodišnji)=2.0, Food Science & Technology 146/181)

8. Mitrović J., Nikolić N., Ristić I., Karabegović I., Savić S., Šimurina O., Cvetković B., Pešić M. (2025). The chemical characterisation of nettle (*Urtica dioica* L.) seed oil. *Natural Product Research*, 39(1), 4855. <https://doi.org/10.1080/14786419.2023.2250525> (ISSN: 1544-0478, IF(2024)=1.6, IF(2024, petogodišnji)=2, Chemistry, Applied 50/75)
9. Šeregelj V., Tumbas Šaponjac V., Pezo L., Kojić J., Cvetković B., Ilić N. (2024). Analysis of antioxidant potential of fruit and vegetable juices available in Serbian markets. *Food Science and Technology International*, 30(5), 472–484. <https://doi.org/10.1177/10820132231158961> (ISSN: 2193-4126, IF(2024)=1.6, IF(2024, petogodišnji)=2.5, Food Science & Technology 136/181)
10. Đorđić V., Cvetković M., Popović B., Radanović D., Lazić M., Cvetković B., Andrašić S., Buišić S., Marković M. (2022). Physical activity, eating habits and mental health during COVID-19 lockdown period in Serbian adolescents. *Healthcare*, 10(5), 834. <https://doi.org/10.3390/healthcare10050834> (ISSN: 2227-9032, IF(2022)=2.8, IF(2022, petogodišnji)=3, Health Care Sciences & Services 64/185)

M23 (3) Рад у међународном часопису категорије

11. **Cvetković B.**, Šimurina O., Ilić N. Đ., 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 & Nutrition Research*, 64(1), 50–60. (ISSN: 1336-8672, IF(2024)=0.6, IF(2024, petogodišnji)=0.9, *Food Science & Technology* 171/181)
12. Vukmanović S., Vitas J., Kravić S., Stojanović Z., Đurović A., **Cvetković B.**, Malbaša R. (2024). Influence of main production variables on nutritional characteristics of winery effluent kombucha: Original scientific paper. *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly*, 30(4), 285–294. <https://doi.org/10.2298/CICEQ231002001V> (ISSN: 2304-8158, IF(2024)=0.8, IF(2024, petogodišnji)=1, Chemistry, Applied 64/75)
13. Bosanac, M., Amidžić, J., Stefanović, M., Radić, J., Kolarov-Bjelobrk, I., Janičić, S., Gojković, Z., Lazić, B., Djokanović, D., Mišan, A., **Cvetković, B.**, Stupar, A., Martić, N., Andrejić Visnjić, B. (2023). Can pumpkin save us of doxorubicin induced cardiotoxicity? *International Journal of Morphology*, 41(1), 231–236. <https://doi.org/10.4067/S0717-95022023000100231> (ISSN 0717-9502, IF(2024)=0.5, IF(2024, petogodišnji)=0.5, Anatomy & Morphology 20/22)

M24 (3) Рад у водећем националном часопису категорије

14. Milić A., Horecki A. T., Škaljac S., Šumić Z., **Cvetković B.**, Pavlić B., Jokanović M. (2024). Investigation of the antioxidant properties of spent coffee grounds extracts. *Food and Feed Research*, 51(2), 253–260. <https://doi.org/10.5937/ffr0-53612> (ISSN: 2217-5369)
15. Bajić A., Mastilović J. S., **Cvetković B. R.**, Samek D. N. U., Djordjević M. Z., Djordjević M. Z., Dragojlović D. M. (2024). Changes in bioactive compounds stability and colour of functional plum spread during different storage conditions. *Food and Feed Research*, 51(2), 199–209. <https://doi.org/10.5937/ffr51-53069> (ISSN: 2217-5369)
16. Hajnal E. J., Banjac V., Filipčev B., Radić B., Kos J., Šimurina O., **Cvetković B.** (2024). Snack products from whole-grain red sorghum flour with paprika and cocoa powders. *Food and Feed Research*, 51(2), 237–251. <https://doi.org/10.5937/ffr0-53726> (ISSN: 2217-5369)
17. Solarov M. B., Šimurina O., Kojić J., Krulj J., Filipović J., **Cvetković B.**, Ilić N. (2022). Utilization of *Amaranthus* spp. grains in food. *Food and Feed Research*, 49(1), 37–52. <https://doi.org/10.5937/ffr0-37163> (ISSN: 2217-5369)

M30 Зборници међународних научних скупова

M32 (1.5) Пленарно или уводно предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу

18. **Cvetković, B.**, Šimurina, O., Filipčev, B., Belović, M., Djordjević, M., Djordjević, M., Nježić, Z. (2023). Rise of pea protein as plant-based non-dairy substitutes. 15th International Symposium "Novel Technologies and Sustainable Development", 20–21 October 2023, Leskovac, Srbija. Book of Abstracts, pp. 26–27. ISBN: 978-86-89429-56-5 <http://symposium.tf.ni.ac.rs/archive-2023/> (Прилог 8)

M34 (0.5) Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

19. Belović, M., Pećinar, I., Bajić (Jakšić), 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. EuroFoodChem Congress XXIII, 11–13 June 2025, Bratislava, Slovakia. Book of Abstracts, pp. 54. <https://eurofoodchem2025.schems.sk/abstracts> ISBN 978-80-89162-96-3
20. Djordjević, M., Djordjević, M., Spychar, R., Pejcz, E., Stupar, A., Bajić, A., **Cvetković, B.** (2025). Alfalfa seed flour as a wheat sourdough bread ingredient: Assessing phenolic profile and antioxidant activity. 3rd European Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (3EuSPMF), 01–04 July 2025 (Session VII), Belgrade, Serbia. Book of Abstracts, pp. 142. <https://doi.org/10.5281/zenodo.15852856>, ISBN: 978-86-7834-453-4
21. Šimurina, O., Djordjević, M., Djordjević, M., Rakita, S., Belović, M., **Cvetković, B.**, Ubiparip Samek, D. (2024). Tagliatelle made of whole grain spelt rich in omega-3 fatty acids. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", 16–18 October 2024, Novi Sad, Serbia. Book of Abstracts, pp. 165. https://foodtech.uns.ac.rs/wpcontent/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf, ISBN: 978-86-7994-063-6
22. Janić, H. E., Banjac, V., Radić, B., Kos, J., Filipčev, B., Šimurina, O., **Cvetković, B.** (2024). Snack products from whole-grain red sorghum flour. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", 16–18 October 2024, Novi Sad, Serbia. Book of Abstracts, p. 210. ISBN: 978-86-7994-063-6.
23. Savić, M., Vujičić, M., **Cvetković, B.**, Šumić, Z., Tepić Horecki, A., Milić, A. (2024). The impact of the production process on the color of peach and apple fruit nectar. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", 16–18 October 2024, Novi Sad, Serbia. Book of Abstracts, pp. 8. ISBN: 978-86-7994-064-3 https://foodtech.uns.ac.rs/wpcontent/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf
24. 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. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", 16–18 October 2024, Novi Sad, Serbia. Book of Abstracts, pp. 43. ISBN: 978-86-7994-064-3 https://foodtech.uns.ac.rs/wpcontent/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf
25. 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. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", 16–18 October 2024, Novi Sad, Serbia. Book of Abstracts, pp. 138. ISBN: 978-86-7994-064-3 https://foodtech.uns.ac.rs/wpcontent/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf
26. 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. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", 16–18 October 2024, Novi Sad, Serbia. Book of Abstracts, pp. 156. ISBN: 978-86-7994-064-3

https://foodtech.uns.ac.rs/wpcontent/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf

27. Djordjević, M., Djordjević, M., Sychaj, R., Pejcz, E., Janić Hajnal, E., **Cvetković, B.**, Šimurina, O. (2024). Sourdough technology as a strategy to enhance the appearance, texture, and sensory attributes of wheat bread containing non-germinated and germinated alfalfa seed. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", 16–18 October 2024, Novi Sad, Serbia. Book of Abstracts, pp. 157. ISBN: 978-86-7994-064-3 https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACTBOOKFoodtech2024.pdf
28. Belović, M., Lazarević, J., Šimurina, O., Radivojević, G., Penić, M., **Cvetković, B.** (2024). Consumer acceptance and attitudes towards juices enriched with spirulina powder. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", 16–18 October 2024, Novi Sad, Serbia. Book of Abstracts, pp. 277. ISBN: 978-86-7994-064-3 https://foodtech.uns.ac.rs/wpcontent/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf
29. **Cvetković, B.**, Kojić, J., Kokić, B., Belović, M., Bajić, A., Djordjević, M. (2024). Lactic acid fermentation of oil pumpkin (*Cucurbita pepo* L. var. *styriaca*) flesh: Physico-chemical and microbiological characteristics. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", 16–18 October 2024, Novi Sad, Serbia. Book of Abstracts, pp. 7. ISBN: 978-86-7994-064-3 https://foodtech.uns.ac.rs/wpcontent/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf
30. Belović, M., Lazarević, J., Šimurina, O., Radivojević, G., Penić, M., Djordjević, M., **Cvetković, B.** (2024). Preliminary study on sensory acceptance of various fruit and vegetable juices enriched with green and blue spirulina powder. 3rd International UNIFood Conference, 28–29 June 2024, Belgrade, Serbia. Book of Abstracts, pp. 130. ISBN: 978-86-7834-438-1 <https://unifood.rect.bg.ac.rs/files/Book of Abstarcts Unifood-2024.pdf>
31. 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. 3rd International UNIFood Conference, 28–29 June 2024, Belgrade, Serbia. Book of Abstracts, pp. 39. ISBN: 978-86-7834-438-1. <https://unifood.rect.bg.ac.rs/files/Book of Abstarcts Unifood-2024.pdf>
32. Djordjević, M., Djordjević, M., Pejcz, E., Sychaj, R., Šimurina, O., Cvetković, B., Filipčev, B. (2024). Introducing alfalfa seed to bread production – evaluation of technological quality and sensory acceptance. 3rd International UNIFood Conference, 28–29 June 2024, Belgrade, Serbia. Book of Abstracts, pp. 112. ISBN: 978-86-7834-438-1. <https://zenodo.org/doi/10.5281/zenodo.12591037> <https://unifood.rect.bg.ac.rs/files/Book of Abstarcts Unifood-2024.pdf>
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. III International Conference on Advances in Science and Technology – COAST 2024, 29 May – 01 June 2024, Herceg Novi, Crna Gora. Book of Abstracts, pp. 15. ISBN: 978-9940-611-07-1 <https://confcoast.com/imgpublications/53/zbornik%20sa-etaka%20radova%202024%20coast.pdf>
34. **Cvetković, B.**, Perović, L., Kojić, J., Škaljac, S., Milić, A., Jokanović, M., Odžaković, B. (2024). The influence of the spent coffee grounds extract on walnut paste shelf life and composition. III International Conference on Advances in Science and Technology – COAST 2024, 29 May – 01 June 2024, Herceg Novi, Crna Gora. Book of Abstracts, pp. 19. ISBN: 978-9940-611-07-1 <https://confcoast.com/imgpublications/53/zbornik%20saetaka%20radova%202024%20coast.pdf>
35. 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. 15th International Symposium "Novel Technologies and

- Sustainable Development”, 20–21 October 2023, Leskovac, Srbija. Book of Abstracts, pp. 36. ISBN: 978-86-89429-56-5 <http://symposium.tf.ni.ac.rs/archive-2023/>
36. Filipović, J., Košutić, M., Nježić, Z., Šimurina, O., **Cvetković, B.** (2023). Analysis and nutritional potential of corn flakes produced from different cultivars of Zea mays. 15th International Symposium “Novel Technologies and Sustainable Development”, 20–21 October 2023, Leskovac, Srbija. Book of Abstracts, pp. 34. ISBN: 978-86-89429-56-5 <http://symposium.tf.ni.ac.rs/archive-2023/>
 37. Djordjević, M., Djordjević, M., Spychaj, R., Pejcz, E., Perović, L., **Cvetković, B.**, Šimurina, O. (2023). Mineral profile of flours and blends containing germinated alfalfa seeds. 29th International Symposium on Analytical and Environmental Problems (ISAE), 14 November 2023, Szeged, Hungary. Book of Abstracts, pp. 133. ISBN: 978-963-306-963-9 <https://doi.org/10.5281/zenodo.10201094>
 38. Nićetin, M., Knežević, V., Filipović, V., **Cvetković, B.**, Lončar, B., Šobot, K., Filipović, J. (2023). Nutritional and functional profile of wild garlic osmotically dehydrated in sugar beet molasses. II International Conference on Advances in Science and Technology – COAST 2023, 31 May – 03 June 2023, Herceg Novi, Crna Gora. Book of Abstracts, pp. 28. ISBN: 978-9940-611-05-7 <https://confcoast.com/img-publications/50/coast%20zbornik%20apstrakata%202023%20afinal.pdf>
 39. **Cvetković, B.**, Filipčev, B., Jevtić Mučibabić, R., Šimurina, O., Nježić, Z., Ubiparip Samek, D., Ilić, N. (2023). The influence of the fermentation process on white cabbage bioactive compounds – study of polyphenols, L-ascorbic acid and organic acids. VIII International Congress “Engineering, Environment and Materials in Process Industry”, 20–23 March 2023, Jahorina, BIH. Book of Abstracts, pp. 143. ISBN: 978-99955-81-44-2 <https://eem.tfzv.ues.rs.ba/uploads/issue/image/67522038ca170122613459.pdf>
 40. Jevtić Mučibabić, R., Bajić, B., Vučurović, D., Dodić, S., Perović, L., **Cvetković, B.**, Ćurčić, N. (2023). Fermentation efficiency of intermediates and by-product of sugar beet processing. VIII International Congress “Engineering, Environment and Materials in Process Industry”, 20–23 March 2023, Jahorina, BIH. Book of Abstracts, pp. 159. ISBN: 978-99955-81-44-2 <https://eem.tfzv.ues.rs.ba/uploads/issue/image/67522038ca170122613459.pdf>
 41. Perović, L., Kojić, J., Jokanović, M., Milić, A., Odžaković, B., Sailović, P., **Cvetković, B.** (2023). Accelerated shelf life testing and comparison of walnut and hazelnut paste with natural and synthetic antioxidants. International Conference on Biochemical Engineering and Biotechnology for Young Scientists, 7–8 December 2023, Belgrade, Serbia. Book of Abstracts, pp. 71. ISBN: 978-86-7401-389-2
 42. **Cvetković, B.**, Bajić, A., Šimurina, O., Dragojlović, D., Kojić, J., Kokić, B., Philipp, C., Eder, R. (2023). Polyphenolics and nutritional profile of apple cultivars (Malus domestica) from the Serbian market. International Conference on Biochemical Engineering and Biotechnology for Young Scientists, 7–8 December 2023, Belgrade, Serbia. Book of Abstracts, pp. 72. ISBN: 978-86-7401-389-2
 43. Bosanac, M., Andrejić Višnjić, B., Martić, N., **Cvetković, B.**, Stupar, A., Radić, J., Kolarov Bjelobrk, I., Amidžić, J., & Bulajić, D. (2022). Antioxidative effects of carotenoids in doxorubicin cardiotoxicity. 11th Conference of the Serbian Biochemical Society with international participation, 22–23 September 2022, Novi Sad, Serbia. Book of Abstracts, pp. 54–55. http://www.bds.org.rs/download/SBS_Conference_11_2022.pdf
 44. **Cvetković, B.**, Kojić, J., Šimurina, O., Perović, L., Jevtić Mučibabić, J., Krulj, J., Ilić, N. (2022). Physicochemical and nutritional properties of chokeberry pomace. XI International Conference on Social and Technological Development – STED 2022, 2–5 June 2022, Trebinje, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts, pp. 134. ISSN: 2637-3298 https://stedconference.com/wp-content/uploads/2023/06/Book-of-Abstracts_2022.pdf
 45. Perović, L., Jevtić Mučibabić, R., Krulj, J., Đermanović, B., Kojić, J., **Cvetković, B.** (2022). Effect of freeze-drying on long-term storage and nutritional characteristics of sugar beet molasses. XI International Conference on Social and Technological Development – STED

2022, 2–5 June 2022, Trebinje, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts, pp. 135. ISSN: 2637-3298 <https://stedconference.com/wp-content/uploads/2023/06/Book-of-Abstracts-2022.pdf>

46. Šimurina, O., Nježić, Z., Filipčev, B., **Cvetković, B.**, Đalović, I., Bekavac, G. (2022). Quality characteristics of tortilla chips based on dark red corn. XI International Symposium of Agricultural Sciences "AgroReS 2022", 26–28 May 2022, Trebinje, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts, pp. 188–189. ISBN: 978-99938-93-81-3 <https://agrores.agro.unibl.org/wp-content/uploads/2024/12/Book-of-Abstracts-AgroReS-2022-3.pdf>

M50 Радови у часописима националног значаја

M52(1.5) Рад у националном часопису категорије

47. Radić, J. P., Bjelobrk, I. N. K., Stefanović, M. Z., Bosanac, M. M., **Cvetković, B. R.**, Janičić, S. D., Dolamić, B.E., Ćuk, D.R., Višnjić, B. M. A. (2022). Cardiotoxicity of doxorubicin: Causes, diagnosis, consequences and possibilities of prevention. Hospital, 9(1), 1143-1151. DOI: 10.5937/hpimj2201143R
48. **Cvetković, B. R.**, Kolarov-Bjelobrk, I. N., Radić, J. P., Bosanac, M. M., Janičić, S. D., Stupar, A. M., Lukić-Samardžić M.V., Ćuk D.R., Tovilović V.G., Andrejić-Višnjić, B. M. (2022). Can Carotenoids Cure Or Protect Us? A. Hospital, 9(2), 1183-1188. DOI:10.5937/hpimj2202183C https://www.hophonline.org/wp-content/uploads/2022/08/HOPH-2022_921183-1188-Carotenoidi.pdf

M53(1) Рад у националном часопису категорије

49. Nićetin, M., Lončar, B., Filipović, V., **Cvetković, B.**, Filipović, J., Knežević, V., Šuput, D. (2022). Osmotic dehydration of wild garlic in sucrose-salt solution. Acta Univ. Sapientiae, Alimentaria, 15, 27–39 <https://doi.org/10.2478/ausal-2022-0003>

M80 Техничка решења

M81(12) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

50. **Cvetković B.**, Bajić A., Belović M., Varga A., Đorđević M., Kojić P., Kokić B. (2025). Fermentisani napitak od voća i povrća. Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 27.03.2025.
51. **Cvetković B.**, Perović L., Kojić J., Milić A., Ćurčić N., Odžaković B., Sailović P. (2024). Pasta od lešnika produženog roka trajanja. Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 29.03.2024.

M82(8) Ново техничко решење примењено на националном нивоу

52. Bajić A., **Cvetković B.**, Mastilović J., Sedlar T., Dragojlović D., Djordjević M., Djordjević M. (2025). Trop šljive u prahu kao inovativni dodatak u prehrambenoj industriji. Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 23.05.2025.
53. Šimurina O., Filipčev B., Đorđević M., Janić H. E., Rakita S., **Cvetković B.**, Ubiparip S. D. (2025). Integralna speltina testenina obogaćena omega-3 masnim kiselinama. Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 27.03.2025.
54. Djordjević M., Djordjević M., **Cvetković B.**, Perović L., Davidović D., Tomić J., Šimurina O. (2024). Brašno od prokljalog semena lucerke primenjeno u formulaciji pšeničnog hleba.

- Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 24.05.2024.
55. **Cvetković B.**, Travičić V., Kojić J., Tumbas Šaponjac V., Jevtić-Mučibabić R., Cvanić T., Saveljić A., Pezo L., Čanadanović-Brunet J., Ilić N. (2024). Formulacija voćnog soka sa merenim parametrima antioksidativnosti. Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 29.03.2024.
 56. **Cvetković B.**, Pavlić B., Teslić N., Mrkonjić Ž., Pojić M., Stupar A., Mandić A., Cvetanović Kljakić A., Strezoski L., Mišan A. (2022). Ekstrakt majčine dušice na bazi eutektičke smeše za osvežavajuća bezalkoholna pića – Wildthymes. Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 20.05.2022.
 57. **Cvetković B.**, Teslić N., Pojić M., Stupar A., Mandić A., Pavlić B., Cvetanović Kljakić A., Strezoski L., Mišan A. (2022). „Zeleni“ ekstrakt za osvežavajuća bezalkoholna pića – Greenberry. Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 20.05.2022.
 58. **Cvetković B.**, Banjac V., Travičić V., Škrobot D., Kojić J., Kos J., Janić Hajnal E. (2022). Flips proizvod od sirka obogaćen aronijom. Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 20.05.2022.
 59. **Cvetković B.**, Kojić J., Perović J., Krulj J., Teslić N., Kojić P., Ilić N., Mitrović I. (2021). Bezglutenski funkcionalni flips proizvod obogaćen korenom cikoriје (Cichorium intybus L.). Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 23.09.2021.
 60. **Cvetković B.**, Bajić A., Kevrešan Ž., Mastilović J., Stupar A., Pezo L., Tepić Horecki A. (2021). Funkcionalni namaz od šljiva. Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 23.09.2021.

M84(3) Побољшано техничко решење на националном нивоу

61. **Cvetković B.**, Lazarević (Gubić) J., Penić M., Belović M., Šimurina O., Djordjević M., Djordjević M., Tomičić Z. (2024). Voćni sok nutritivno obogaćen mikroalgama. Naučna oblast i disciplina: prehrambeno inženjerstvo; tehnologija biljnih proizvoda. Odluka MNO za biotehnologiju i poljoprivredu, 24.04.2024.

6. КВАНТИФИКАЦИЈА НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА КАНДИДАТА

Од избора у звање виши научни сарадник, др Биљана Цветковић је објавила седамнаест радова у научним часописима међународног значаја (1M21a+, 1M21a, 4M21, 4M22, 3M23 и 4M24), једно пленарно предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу (M32), 28 саопштења са међународног скупа штампана у изводу у (M34), два рада у националном часопису категорије M52, и једног рада у националном часопису категорије M53. Аутор је два нова техничког решења примењених на међународном нивоу (M81), 9 нових техничких решења примењених на националном нивоу (M82), једног побољшаног техничког решења на националном нивоу (M84). Кандидаткиња је у периоду након избора у звање виши научни сарадник остварила завидне резултате у научном раду, што потврђује број публикација у међународним часописима високог ранга, као и у релевантним домаћим издањима. Поред тога, активно је учествовала у дисеминацији резултата на међународним скуповима. Посебну вредност представља њено учешће у изради и пријави техничких решења, од којих су два примењена на међународном нивоу док је већи број иновативних решења примењен на националном нивоу. Осведочена је интердисциплинарна димензија њеног рада: повезивање прехранбене технологије са

биомедицинским истраживањима и аналитичком хемијом. Уз то, видљив је и континуитет у продуктивности, као и способност да се креирају и воде нови истраживачки правци у оквиру којих је кандидаткиња преузимала водећу улогу.

На основу приложене библиографије, Комисија је представила збирни приказ научне компетентности за период после одлуке научног већа о предлогу за стицање звања виши научни сарадник (Табела 1). Приказано је да кандидаткиња остварила укупно 202,36, затим 140,08 поена за радове у категоријама M21+M22+M23+M81-84+M91-98+M101-103+M108 (минимум 35) из групацији „Обавезни (1)“ и укупно 88,88 поена за радове у категоријама M81-85, M90-96, M101- 103+M108 (минимум 5) из групацији „Обавезни (2)“. Укупни резултати, који далеко премашују прописане минимуме за избор у више звање, потврђују да кандидаткиња има значајну научну компетентност и препознатљив профил у својој области, као и активну улогу у развоју домаће и међународне научне заједнице.

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	1	20
M21a	12	1	12
M21	8	4	26,71*
M22	5	4	17,74*
M23	3	3	6,75*
M24	3	4	12
M32	1,5	1	1,5
M34	0,5	28	13,77*
M52	1,5	2	2,01*
M53	1	1	1
M81	12	2	24
M82	8	9	62,38*
M84	3	1	2,50*
УКУПНО			202,36

* нормирање према Правилнику Службени гласник РС“, бр. 80/2024.

Поређење са минималним квантитативним условима за избор у тражено научно звање

Диференцијални услов за оцењивани период за избор у научно звање: научни саветник	Неопходно	Неопходно за поступак избора у звање пре законом одређеног рока	Остварени ормирани број бодова
Укупно	70	105	202,36
Обавезни (1): M21+M22+M23+M81-84+M91-98+M101-103+M108	35	52,5	140,08
Обавезни (2): M81-84+M91-98+M101-103+M108	5	7,5	88,88

7. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Комисија је, разматрајући целокупну активност др Биљане Цветковић у периоду након избора у звање виши научни сарадник, констатовала да кандидаткиња у потпуности испуњава и премашује све квалитативне и квантитативне услове за избор у звање научни саветник.

У овом периоду кандидаткиња је објавила значајан број радова у водећим међународним и домаћим часописима, са јасно изграђеним истраживачким правцем који обухвата примену контролисане ферментације, развој функционалних производа и валоризацију нуспроизвода агроиндустријске производње. Њени радови показују висок ниво оригиналности и доприносе развоју концепта циркуларне биоекономије, док су техничка решења примењена на националном и међународном нивоу доказ способности за трансфер знања у индустријску праксу. Поред научне продуктивности, др Биљана Цветковић активно учествује у међународним и домаћим пројектима, чиме доприноси позиционирању институције у ширем истраживачком простору. Њен рад одликује интердисциплинарни приступ – повезивање прехранбене технологије са аналитичком хемијом и биомедицинским наукама – што проширује утицај њених резултата и повећава њихову применљивост. Посебно треба истаћи менторску улогу кандидаткиње у раду са млађим сарадницима и докторандима. Њена посвећеност усмеравању и подршци младих истраживача потврђује да, поред научне изврсности, доприноси и континуитету и развоју нових кадрова у области.

Укупан обим, утицај и значај резултата др Биљане Цветковић, као и њена истраживачка зрелост, способност за иницирање и вођење нових тема и активна улога у развоју кадрова, потврђују да у потпуности испуњава све услове за избор у звање научни саветник за научну област Технологија биљних производа и ужу област Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР
ДР БИЉАНЕ ЦВЕТКОВИЋ У ЗВАЊЕ
НАУЧНИ САВЕТНИК**

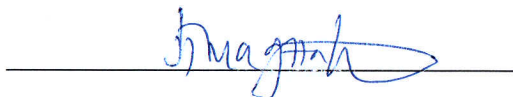
Имајући у виду критеријуме за стицање научних звања, као и чињенице и оцене изнете у овом Извештају, Комисија закључује да др Биљана Цветковић у потпуности испуњава све услове за избор у звање научни саветник. Стога Комисија предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да усвоји предлог за избор др Биљане Цветковић у наведено звање и такав предлог достави Комисији Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије ради потврђивања.

У Новом Саду, 30.09.2025.

Чланови комисије:



Др Жарко Кеврешан, научни саветник
Научни институт за прехранбене
технологије у Новом Саду, Универзитет
у Новом Саду



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



проф. др Александра Тепић Хорецки,
редовни професор
Технолошки факултет, Универзитет у
Новом Саду