

НАУЧНОМ ВЕЋУ

НАУЧНИ ИНСТИТУТ ЗА ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ У НОВОМ САДУ

Извештај комисије за избор др ЉУБИШЕ ШАРИЋА у звање НАУЧНИ САВЕТНИК

На седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду одржаној 25.12.2025. године (одлука бр. 2/11-3/8-1) именовани смо у комисију за избор др ЉУБИШЕ ШАРИЋА у звање НАУЧНИ САВЕТНИК.

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

1. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име и презиме: Љубиша Шарић

Година рођења: 1979.

Радни статус: запослен

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

Претходна запослења: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду

Образовање

Основне академске студије: 1998-2006. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Одбрањен специјалистички рад: 2007. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Одбрањена докторска дисертација: 2015. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Постојеће научно звање: виши научни сарадник

Научно звање које се тражи: научни саветник

Датуми избора у стечена научна звања (укључујући и постојеће)

Научни сарадник: 30. јун 2016. године (решење број 660-01-00011/735)

Виши научни сарадник: 28. јун 2021. године (решење број 660-01-00001/1827)

Област науке у којој се тражи звање: Биотехничке науке

Грана науке у којој се тражи звање: Прехранбено инжењерство

Научна дисциплина у којој се тражи звање: Технологија биљних производа

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

Стручна биографија

Љубиша (Ћиро) Шарић рођен је 24. октобра 1979. године у Бањалуци, Босна и Херцеговина. Дипломирао је 2006. године на Технолошком факултету (ТФ) Универзитета у Новом Саду, на смеру Конзервисана храна, са просечном оценом 8,34. Специјалистичке студије из области микробиологије хране уписао је на ТФ Универзитета у Новом Саду школске 2006/2007, а специјалистички рад одбранио је 2007. године. Школске 2007/2008. године уписао је Докторске студије на ТФ Универзитета у Новом Саду, на студијском програму Прехрамбено-биотехнолошке науке. Докторску дисертацију под називом „Антибактеријска активност млека магарице балканске расе“ кандидат је одбранио 27.10.2015. године на ТФ Универзитета у Новом Саду, са просечном оценом током докторских студија 10,00.

У мају 2006. године запослио се на ТФ Универзитета у Новом Саду, где до септембра 2007. године ради у микробиолошкој лабораторији и активно учествује у извођењу експерименталних вежби на предмету „Микробиологија хране“.

Од септембра 2007. године до данас запослен је као истраживач у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду (ФИНС), где од 2008. до 2023. године обавља и послове одговорног лица одељења за микробиологију, а од 2017. до 2023. године и послове заменика руководиоца акредитоване лабораторије ФИНСЛаб. Др Љубиша Шарић је послове вршиоца дужности директора, односно директора ФИНС-а обављао у периоду од 01.11.2023. до 01.11.2025. године.

Др Љубиша Шарић је до сада био ангажован на 3 национална пројекта финансирана од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја РС, 1 пројекта финансираног од стране Фонда за науку РС и 6 пројеката Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност. Поред тога, био је активан учесник на 2 пројекта Interreg IPA програма прекограничне сарадње Мађарске и Србије, где је на једном пројекту био руководилац радног пакета, 2 FP7 пројекта, 1 FAO и 2 пројекта из HORIZON 2020 позива. Тренутно је учесник 1 пројекта билатералне сарадње са НР Кином. Аутор је и коаутор преко 170 научних радова, техничких решења и саопштења.

2. ПРЕГЛЕД НАУЧНЕ АКТИВНОСТИ

Научноистраживачка оријентација кандидата др Љубише Шарића усмерена је ка:

1. испитивању квалитета и здравствене безбедности хране у области микробиологије;
2. изучавању природних антимикробних агенаса

3. креирању и карактеризацији нових функционалних прехранбених производа

Истраживачки рад кандидата др Љубише Шарића у оквиру **прве** тематске целине обухвата област квалитета и безбедности хране, са посебним фокусом на контаминацију биљних намирница микотоксигеним плеснима, као и на примену савремених аналитичких метода у процени микробиолошке безбедности хране. Посебну пажњу кандидат је посветио проучавању присуства и динамике развоја плесни у житарицама и производима од житарица, утицају складишних и климатских услова на синтезу микотоксина, као и развоју брзих и поузданих метода за детекцију патогених микроорганизама. Поред тога, његова истраживања обухватају и микробиолошку карактеризацију традиционалних прехранбених производа. Резултати истраживачког рада кандидата значајно доприносе бољем разумевању фактора ризика у ланцу производње и снабдевања хране и унапређењу метода које омогућавају поузданију процену њене безбедности.

У оквиру **друге** тематске целине, истраживачки рад др Љубише Шарића усмерен је на проучавање природних антимикробних агенаса и њихове потенцијалне примене у храни и амбалажним материјалима. Фокус је на испитивању антимикробне ефикасности млека магарице, као и биљних екстраката и есенцијалних уља са циљем њихове интеграције у иновативне материјале попут композитних филмова за активно паковање хране. Осим процене антимикробних својстава према различитим бактеријским и фунгалним сојевима, истраживања обухватају и анализу технолошких карактеристика материјала који садрже природне биоактивне компоненте. Ови резултати отварају могућност развоја алтернативних, природних система за очување свежине и безбедности прехранбених производа.

У оквиру **треће** тематске целине, др Љубиша Шарић бави се креирањем, оптимизацијом и карактеризацијом функционалних прехранбених производа. Његов допринос огледа се у процени микробиолошког квалитета и безбедности нових производа, као и у учешћу у њиховој формулацији и технолошком унапређењу. Његова истраживања обухватају примену нуспроизвода прехранбене индустрије, попут меласе шећерне репе и тропа воћа, у развоју функционалних намирница и иновативних компоненти за пекарску и кондиторску индустрију. Посебан значај има развој термостабилних воћних надева и дијететских производа намењених спортистима, заснованих на принципима индустријске симбиозе, побољшаних нутритивних својстава и смањеног еколошког отпада. Поред тога, кандидат је учествовао и у развоју нових протеинских и биљних производа са побољшаним функционалним и нутритивним карактеристикама, што представља важан допринос развоју савремене функционалне и безбедне хране.

3. ПРИКАЗ НАЈЗНАЧАЈНИЈИХ РЕЗУЛТАТА

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

M21a+ (20) Рад у водећем међународном часопису категорије M21a+

1. Teslić, N.; Kojić, J.; Đermanović, B.; **Šarić, Lj.**; Maravić, N.; Pestorić, M.; Šarić, B. (2023). Sour Cherry Pomace Valorization as a Bakery Fruit Filling: Chemical Composition, Bioactivity, Quality and Sensory Properties. *Antioxidants*, 12, 1234. <https://doi.org/10.3390/antiox12061234> (SCI 2022 Chemistry, Medicinal 3/69; Impact factor 2022: 7,3)

Овај рад се фокусира на испитивање могућности примене тропа вишње као сировине у производњи воћних пуњења за пекарску индустрију. Добијени резултати указују да троп вишње представља богат извор биоактивних компонената, пре свега полифенолних једињења, са израженом антиоксидативном активношћу, што омогућава његову употребу као функционалног и економски оправданог састојка у развоју нових прехранбених производа. Истраживање обухвата детаљну анализу хемијског састава, биолошке активности, технолошког квалитета и сензорних својстава добијених пуњења, при чему је утврђено да је оваква примена технолошки изводљива и сензорно прихватљива. Рад доприноси унапређењу одрживог коришћења нуспроизвода прехранбене индустрије и промовише принципе циркуларне економије.

Научни допринос др Љубише Шарића у овом истраживању огледа се у спровођењу микробиолошких испитивања развијених производа, са циљем процене њихове микробиолошке безбедности и стабилности. Кандидат је учествовао у анализи и интерпретацији добијених резултата и њиховој интеграцији са осталим резултатима истраживања, чиме је дат значајан допринос целовитој процени квалитета и применљивости испитиване сировине и финалних производа.

M21a (12) Рад у међународном часопису изузетних вредности

2. Tomićić, Z.; **Šarić, Lj.**; Tomićić, R. (2025). Potential Future Applications of Postbiotics in the Context of Ensuring Food Safety and Human Health Improvement. *Antibiotics*, 14, 674. <https://doi.org/10.3390/antibiotics14070674> (SCI 2024 Infectious Diseases 18/133; Impact factor 2024: 4,9)

Овај прегледни рад представља свеобухватан преглед постбиотика насталих из пробиотичких микроорганизама са фокусом на њихову примену у контексту безбедности хране и побољшања људског здравља. Рад анализира кључне механизме деловања постбиотика, укључујући њихова антиинфламаторна, антимикробна, антиоксидативна и имуномодулаторна својства, као и

потенцијалну употребу као биоконзерванса у прехранбеној индустрији, чиме се доприноси продужењу рока трајања хране и смањењу ризика од болести преносивих храном. Аутори такође разматрају и перспективе и изазове у развоју и применама постбиотика, укључујући њихову стабилност, безбедност и утицај на здравље потрошача, наглашавајући потребу за даљим истраживањима у овој релативно новој области.

Научни допринос др Љубише Шарића огледа се у активном учешћу у концептуализацији и методолошком обликовању прегледне студије, посебно у погледу анализа механизма деловања постбиотика у контексту микробиолошке безбедности хране. Кандидат је учествовао у критичкој анализи литературе о антимикуробним, антиоксидативним и имуномодулаторним својствима постбиотика, што је допринело целовитој интерпретацији биолошких активности ових једињења. Кандидат је такође активно допринео припреми и уређењу рукописа, укључујући организацију научних аргумената и писање релевантних секција рада, чиме је унапредио научни квалитет публикације и њен допринос развоју знања о могућим алтернативним решењима у области безбедности хране и здравствене заштите.

3. **Šarić, Lj.;** Premović, T.; Šarić, B.; Čabarkapa, I.; Todorčić, O.; Miljanić, J.; Lazarević, J.; Karabasil, N. Microbiological Quality of Raw Donkey Milk from Serbia and Its Antibacterial Properties at Pre-Cooling Temperature (2023). *Animals*, 13, 327. <https://doi.org/10.3390/ani13030327> (SCI 2023 Agriculture, Dairy & Animal Sciences 11/80; Impact factor 2023: 3,0)

У овом истраживању испитиван је микробиолошки квалитет сировог млека магарице и његове промене током складиштења на 4 °C, као и антибактеријско дејство овог млека на селектоване патогене бактерије при одабраној *pre-cooling* температури од 15 °C. Такође је одређиван и садржај главних антимикуробних протеина лизозима и лактоферина. Резултати су показали одсуство патогена, као и ниске нивое бактеријске контаминације у тестираним узорцима, указујући на добру хигијену током muže и манипулације млеком. Утврђено је да испитивано млеко поседује снажну антибактеријску активност, посебно према Грам негативним бактеријама.

Научни допринос др Љубише Шарића, као првог аутора рада, огледа се у формулисању концепта истраживања, дефинисању експерименталног дизајна, креирању методологије, као и обради, интерпретацији и дискусији резултата у контексту безбедности сировог млека и његових антибактеријских својстава. Кандидат је учествовао и у процени улоге биолошки активних компоненти као што су лизозим и лактоферин у очувању квалитета млека и антибактеријској активности. Такође је допринео критичком оцењивању резултата у светлу

релевантне научне литературе и импликацијама за прехранбену индустрију, као и у формулисању закључака који могу бити од значаја за будућа истраживања и потенцијалну функционалну примену млека магарице.

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

4. Tomićić, Z., Šarić, Lj., Tomićić, R. (2024). Novel Insights in the Application of Probiotic Yeast *Saccharomyces boulardii* in Dairy Products and Health Promotion. *Foods*, 13(18), 2866. <https://doi.org/10.3390/foods13182866> (SCI 2024 Food Science & Technology 38/174; Impact factor 2024: 5,6)

Овај рад представља преглед тренутних сазнања о примени пробиотског квасца *Saccharomyces boulardii* у млечним производима и његовом потенцијалу за унапређење здравља потрошача. Рад анализира биолошке карактеристике ове пробиотске врсте и истражује њену способност да опстане у широком опсегу pH вредности. Такође се разматра користан утицај на развој млечнокиселих бактерија у прехранбеним производима као што су јогурти, што побољшава њихова органолептичка својства и функционалност. У раду се разматрају и перспективе генетичке модификације *S. boulardii* ради побољшања здравствених ефеката његове примене. Поред тога, истражују се и могућности примене овог квасца у превенцији и лечењу различитих инфективних и имунолошки повезаних стања.

Научни допринос др Љубише Шарића огледа се у критичком концептуалном обликовању прегледне студије, укључујући идентификацију кључних научних питања и тенденција у примени *Saccharomyces boulardii* у млечним производима. Његов допринос обухватао је систематско прикупљање и анализу релевантних научних извора, као и интегрисање података о физиолошким својствима пробиотског квасца и њеним здравственим импликацијама. Др Шарић је активно учествовао у интерпретацији литературе у контексту утицаја *S. boulardii* на развој пробиотских карактеристика у ферментисаним млечним производима, као и у формулисању препорука за будућа истраживања о генетичким и функционалним прилагођавањима ове врсте.

5. Ikonić, P., Jokanović, M., Ćućeović, N., Peulić, T., Šarić, Lj., Tomićić, Z., Škaljac, S., Delić, J., Lakićević, B., Tomašević, I. (2023). Effect of Different Ripening Conditions on Amino Acids and Biogenic Amines Evolution in Sjenički sudžuk. *Journal of Food Composition and Analysis*, 115, 105009 <https://doi.10.1016/j.jfca.2022.105009> (SCI 2021 Food Science & Technology 44/143; Impact factor 2023: 4,942)

Овај рад истражује утицај различитих услова зрења на промене садржаја слободних аминокиселина и биогених амина у традиционалном сувом ферментисаном производу од меса Сјеничком суџуку. Истраживање пореди производњу у „зимском“ периоду (традиционални услови) и „летњем“ периоду (алтернативни

термо-хигрометрички услови) у малим прерађивачким погонима. Резултати показују значајне разлике у концентрацијама слободних аминокиселина и биогених амина током процеса зрења у зависности од сезонских услова, са знатно већим нивоима посебно у узорцима из „летње“ серије, што има импликације за безбедност и квалитет производа. На основу ових налаза аутори указују на потребу прилагођавања производних процеса у топлим условима како би се смањио ризик од накупљања потенцијално штетних биогених амина.

Научни допринос др Љубише Шарића у овом раду огледа се у детаљној микробиолошкој анализи ферментисаних кобасица и стручном тумачењу динамике микробне популације током процеса зрења. Посебан допринос односи се на интерпретацију промена микробиолошког квалитета током зрења производа и повезивање тих промена са настанком биогених амина и безбедношћу производа. Кандидат је такође дао значајан допринос у процени одсуства најзначајнијих патогених микроорганизама, што је од кључног значаја за оцену хигијенске исправности производа. Његова анализа микробиолошких резултата омогућила је дубље разумевање утицаја услова зрења на микробну стабилност, квалитет и безбедност традиционалних ферментисаних производа од меса.

4. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКОМ РАДУ

4.1 Утицајност

Цитираност научних радова кандидата др Љубише Шарића изражена је према цитатној и индексној бази Scopus (<https://www.scopus.com/pages/citationOverview?authorIds=36523891800&origin=AuthorNamesList>) на дан 14.01.2026. за период 2010 - 2026. године. За 37 индексираних публикација забележено је 641 цитата од чега 575 хетероцитата, 42 коцитата и 24 самоцитата, као и Хиршов индекс 14.

Анализа броја хетероцитата, коцитата и самоцитата, Хиршов индекс, као и детаљан списак радова у којима су цитирани радови кандидата дат је у прилогу 1.

4.2 Међународна научна сарадња

Међународну научну сарадњу кандидат остварује кроз учешће у међународним научним пројектима, учешће у научним и организационим одборима међународних конференција и објављена четири заједничка рада категорије M20 са ауторима из иностраних научних институција (Прилог 2).

Учешће у међународним пројектима – каријерни приказ:

1. 2024-2026: Serbian-Chinese bilateral project „Food Safety in a Changing Climate: Challenges and Solutions in terms of mycotoxins“ - Challenge4SafeFood

2. 2020-2022: Interreg - IPA CBC, HUSRB /1903/33/0004 "Program of Physical Education and Healthy Eating" - POPEYE
3. 2018-2020: Interreg - IPA CBC, HUSRB/1602/41/0146 „TASQ Traditional and Standard Quality“ - TASQ
4. 2016-2018: 692276 H2020-TWINN-2015 "Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS" - FOODstars
5. 2013-2018: FP7-KBBE-2013.2.2-02, GA No 613979 "Microbiomes influence on energy balance and brain development/function put into action to tackle diet-related diseases and behaviour" - MyNewGut
6. 2011-2014: FP7-KBBE-2010-4, GA 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

Активним учешћем у осмишљавању и постављању експеримената, извођењу експерименталног рада и припреми заједничких публикација, кандидат је у периоду након стицања звања вишег научног сарадника (од 2021. године до данас) остварио сарадњу са колегама из Црне Горе, Хрватске и Пољске.

Заједнички радови са ауторима из иностранства:

1. Kovačević, Z., Gračner, G.G., Tomanić, D., Vlahović, K., **Šarić, Lj.**, Novaković, D., Galić, I., Pajić, K., Marić, D., Samardžija, M. et al. (2025). Compounding and Use of Human Medicinal Products in Small Animal Practice: What Are the Perspectives of Veterinarians? - A Pilot Study. *Veterinary Sciences*, 12, 914. <https://doi.org/10.3390/vetsci12090914> (SCI 2024 Veterinary Sciences 38/165; Impact factor 2024: 2,4) **(M21)**
- Рад је резултат сарадње са истраживачима са Ветеринарског факултета, Свеучилишта у Загребу, Загреб, Хрватска.
2. Kovačević, Z., Tomanić, D., **Šarić, Lj.**, Mugoša, S., Budinski, K., Novaković, D., Horvat, O. (2025). Exploring pet owners' attitudes toward compounded and human approved medicines: a questionnaire based pilot study. *Veterinary Research Communications*, 49, 64. <https://doi.org/10.1007/s11259-024-10635-2> (SCI 2024 Veterinary Sciences 52/165; Impact factor 2024: 2,1) **(M21)**
3. Mugoša, S., Krivokapić, M., Tomanić, D., Šarić, Lj., Kovačević, Z. (2025). A decade of antibacterial drug consumption for systemic use in Montenegro (2014–2023): trends, patterns, and AWaRe classification insights. *Vojnosanitetski Pregled: Military Medical and Pharmaceutical Journal of Serbia*, 82 (10), 653-661. <https://doi.org/10.2298/VSP250424068M> (SCI 2024 Medicine, General & Internal 247/317; Impact factor 2024: 0,3) **(M23)**

Радови су резултат сарадње са истраживачима са Медицинског факултета у Подгорици, Универзитет Црне Горе и Института за лекове и медицинска средства Црне Горе, Подгорица, Црна Гора.

4. Marić, B., Abramović, B., Ilić, N., Bodroža-Solarov, M., Pavlić, B., Oczkowski, M., Wilczak, J., Četojević-Simin, D., **Šarić, Lj.**, Teslić, N. (2023). UHPLC-Triple-TOF-MS Characterization, Antioxidant, Antimicrobial and Antiproliferative Activity of Raspberry (*Rubus idaeus* L.) Seed Extracts. *Foods*, 12, 161. <https://doi.org/10.3390/foods12010161> (SCI 2023 Food Science & Technology 36/171; Impact factor 2023: 5,1) **(M21)**

Рад је резултат сарадње са истраживачима са Institute of Human Nutrition Sciences, Department of Dietetics и Institute of Veterinary Medicine, Department of Physiological Sciences, Warsaw University of Life Sciences (WULS-SGGW), Варшава, Пољска.

Учешће у научним и организационим одборима међународних конференција
(Прилог 3)

Председник 5. Међународног конгреса „Технологија хране, квалитет и безбедност хране – FoodTech 2024“ (енгл. 5th International Congress „Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024“), Нови Сад, Србија, 16-18. 10. 2024. <https://foodtech.uns.ac.rs/committees/#executive>

Члан научног одбора 9. Међународне конференције FEED2025 “Innovating Feed – Shaping the Future”, Нови Сад, Србија, 15-16. 10. 2025. <https://feed.uns.ac.rs/committees/>

Члан почасног одбора 9. Међународне конференције „Одрживе послеубирајуће и прехранбене технологије – INOPTER 2025“ (енгл. 9th International Conference „Sustainable Postharvest and Food Technology – INOPTER 2025“) и 37. Националне конференције „Процесна техника и енергетика у пољопривреди - РТЕР 2025“ (енгл. 37th National Conference „Processing and Energy in Agriculture - РТЕР 2025“), Златибор, Србија, 07-10.04.2025. <http://www.ptep.org.rs/Sajt%20engleski/Dokumenti%20en/PTEP2024/Zajednicko/INOPTER 2025 book of abstracts.pdf>

Члан научног одбора 4. Међународног конгреса „Технологија хране, квалитет и безбедност хране – FoodTech 2018“ (енгл. IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2018”, Нови Сад, Србија, 23-25.10.2018. <http://www.foodtech.uns.ac.rs/index.php?page=committees>

Члан научног одбора 3. Међународног конгреса „Технологија хране, квалитет и безбедност хране – FoodTech 2016“ (енгл. III International Congress “Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2016”, Нови Сад, Србија, 25–27.10.2016. <http://foodtech2016.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Abstract-Book-FoodTech2016.pdf>

4.3 Руковођење пројектима и потпројектима (радним пакетима)

Кандидат нема резултате по овом критеријуму који је дефинисан у члану 27. Правилника о стицању истраживачких и научних звања „Сл. Гласник РС“, бр. 80/2024 и 70/2025., али је руководио следећим пројектима/радним пакетима:

Руковођење пројектима (Прилог 4):

2021-2024: Руководилац дугорочног пројекта од значаја за развој научноистраживачке делатности АП Војводине за период 2021-2024. Под називом „Испитивање утицаја козјег, кобиљег и магарећег млека на опоравак пацијената са пнеумонијом“ (пројекат бр. 142-451-2637/2021-01/2).

Руковођење потпројектима (Прилог 4):

2020-2022: Руководилац пројектног задатка у домену безбедности хране, микробиологије и управљања прехранбеним отпадом, на пројекту Interreg - IPA CBC, HUSRB / 1903/33/0004 “Program of Physical Education and Healthy Eating” – POPEYE (потврда руководиоца пројекта је у прилогу)

4.4 Уређивање научних публикација

2025-2026: Гостујући уредник специјалног издања часописа *Antibiotics* (ISSN 2079-6382) под називом „Bioactive Natural Products in Antimicrobial Resistance Management“ [https://www.mdpi.com/journal/antibiotics/special issues/B409U5L18K](https://www.mdpi.com/journal/antibiotics/special%20issues/B409U5L18K) (SCI 2024 Infectious Diseases 18/133; IF 2024: 4,9) **(M21a)**

2023: Гостујући уредник специјалног издања часописа *International Journal of Environmental Research and Public Health* (ISSN 1660-4601) под називом „Recent Advances in Food Safety and Food Microbiology“ [https://www.mdpi.com/journal/ijerph/special issues/V7994113CL](https://www.mdpi.com/journal/ijerph/special%20issues/V7994113CL) (SCI 2021 Public, Environmental & Occupational Health 69/293; IF 2021: 4,799) **(M21)**

4.5 Предавања по позиву (осим на конференцијама)

Кандидат нема предавања по позиву.

4.6 Рецензирање пројеката и научних резултата

Рецензирање предлога пројекта

Кандидат нема резултате по овом критеријуму који је дефинисан Правилником о стицању истраживачких и научних звања „Сл. Гласник РС“, бр. 80/2024 и 70/2025.

Рецензирање научних резултата из категорије M21-M23

У претходном изборном периоду, кандидат др Љубиша Шарић рецензирао је 19 научних публикација за 10 међународних часописа (према ORCID идентификатору, <https://orcid.org/0000-0003-2484-485X>), период 2021–2026 (Прилог 5).

- Agriculture (1 рад) (M21)
- Coatings (1 рад) (M22)
- Diagnostics (1 рад) (M21)
- Fermentation (1 рад) (M22)
- International journal of environmental research and public health (3 рада) (M21)
- Microorganisms (2 рада) (M21)
- Molecules (2 рада) (M21)
- Plants (3 рада) (M21)
- Processes (2 рада) (M22)
- Sustainability (3 рада) (M22)

4.7 Образовање научних кадрова

Менторски рад

Кандидат др Љубиша Шарић је одлуком Наставно-научног већа Факултета ветеринарске медицине Универзитета у Београду (одлука број 01-12/5 од 22.05.2019.) именован за ментора 2 докторанду Милошу Арсићу, Др. Вет. (Прилог 6). Докторска дисертација под називом: „Изолација и карактеризација сојева *Yersinia enterocolitica* код свиња на линији клања“ одбрањена је 17.07.2023. године на Факултету ветеринарске медицине Универзитета у Београду.

Као резултат истраживања у оквиру ове докторске дисертације објављен је рад: Arsić, M., Vičić, I., Galić, N., Dmitrić, M., Kureljušić, J., Dimitrijević, M., Petrović, M., **Šarić, Lj.**, Karabasil, N. (2022). Risk factors and the overall characterization of *Yersinia enterocolitica* as an initial model of pathogen surveillance in the pig production system in Serbia. *Research in Veterinary Science*, 152, 167-174. <https://doi.org/10.1016/j.rvsc.2022.08.007> (SCI 2022 Veterinary Sciences 31/161; Impact factor 2022: 2,5) (M21)

Кандидат др Љубиша Шарић је **интерни ментор** и **ментор** докторандкињи Ољи Тодорић, дипл. биологу, запосленој у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду. О томе сведочи одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду о именовању др Љубише Шарић за интерног ментора кандидаткињи Ољи Тодорић (бр. 2/4-3/3-2 од 04.08.2022. године). Такође, Наставно-научно веће Природно-математичког факултета Универзитета у Новом Саду је на 12. седници одржаној 20.10.2022. године прихватило тему докторске дисертације, чији је кандидат ментор, под насловом „Искоришћење осиромашене меласе шећерне репе у производњи микробиолошких подлога за одређивање броја квасаца и плесни“ кандидаткиње Оље Тодорић (одлука број 0603-307/22-11 од 31.10.2022. године), док је Сенат Универзитета у Новом Саду на 12. седници одржаној 27.10.2022. године дао сагласност на Извештај

о подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације (одлука број 04-29/12 од 27.10.2022.) (Прилог 7). Завршен је експериментални рад. Одбрана докторске дисертације се очекује до краја 2026. године.

Ангажованост у образовању и формирању научних кадрова (Прилог 7)

Кандидат је био члан комисије за одбрану докторске дисертације Драгане Плавшић под називом „Одрживост пекарског производа са повишеним садржајем влаге са додатком лековитог и зачинског биља“, одбрањене 09.07.2021. на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду. <https://cris.uns.ac.rs/sr/scientific-results/thesis/15654>

4.8 Награде и признања

Кандидат нема освојене награде и признања дефинисане Правилником о стицању истраживачких и научних звања „Сл. Гласник РС“, бр. 80/2024 и 70/2025..

4.9 Допринос развоју одговарајућег научног правца

Научни допринос др Љубише Шарића превасходно је усмерен на развој научног правца који се бави **истраживањем и применом природних антимикуробних агенаса у систему безбедности хране и контроле микроорганизама**. Континуираним истраживањима у овој области кандидат је значајно допринео проширивању научних сазнања о антимикуробном потенцијалу природних биоактивних једињења као одрживе алтернативе синтетичким антимикуробним средствима. Посебан допринос остварен је кроз испитивање биљних екстраката и етарских уља, са фокусом на њихово антимикуробно деловање према значајним патогеним и сапрофитним микроорганизмима. Радови објављени у врхунским међународним часописима дали су нове увиде у утицај хемијског састава, начина екстракције и концентрације активних компоненти на ефикасност антимикуробног дејства природних агенаса. Значајан научни допринос представља и **развој иновативних приступа примени природних антимикуробних једињења**, укључујући микрокапсулацију, зелене методе екстракције и њихову инкорпорацију у функционалне производе. Овим истраживањима омогућено је повећање стабилности активних компоненти и контролисано ослобађање, чиме је проширен спектар практичне примене природних антимикуробних агенаса. Кроз **истраживања усмерена на природне антимикуробне агенсе у контексту антимикуробне резистенције**, кандидат је допринео развоју научно утемељених, одрживих стратегија за сузбијање микроорганизама, укључујући испитивање деловања према биофилм формама микроорганизама. Повезивањем фундаменталних истраживања и примене у пракси, др Љубиша Шарић је значајно допринео афирмацији и даљем развоју научног правца који се бави истраживањем

и применом природних антимикробних агенаса, што потврђују објављени радови, који директно поткрепљују све кључне тврдње из тачке 4.9:

M21a Рад у међународном часопису изузетних вредности

- Tomićić, Z.; Šarić, Lj.; Tomićić, R. (2025). Potential Future Applications of Postbiotics in the Context of Ensuring Food Safety and Human Health Improvement. *Antibiotics*, 14, 674. <https://doi.org/10.3390/antibiotics14070674>

Овај прегледни рад анализира постбиотике као природне антимикробне агенсе са потенцијалом примене у систему безбедности хране, са посебним освртом на њихове антимикробне и имуномодулаторне механизме деловања. Рад истиче могућности примене постбиотика као алтернативних биоконзерванаса, доприносећи контроли микроорганизама и смањењу ризика од антимикробне резистенције, као и развоју иновативних и одрживих приступа у очувању безбедности хране. Кандидат др Љубиша Шарић је кроз овај прегледни рад дао значајан научни допринос систематизацији и критичкој анализи постојећих сазнања о постбиотицима као природним антимикробним агенсима релевантним за систем безбедности хране. Посебан допринос огледа се у идентификацији кључних механизма антимикробног деловања постбиотика и њиховог потенцијала као одрживе алтернативе класичним антимикробним средствима и конзервансима.

- Tomšik A., Šarić Lj., Bertoni S., Protti M., Albertini B., Mercolini L., Passerini N. (2019). Encapsulations of wild garlic (*Allium ursinum* L.) extract using spray congealing technology. *Food Research International*, 119, 941–950. <https://doi.org/10.1016/j.foodres>

У овом раду кандидат др Љубиша Шарић је дао значајан научни допринос развоју иновативних технолошких приступа примени природних антимикробних агенаса, кроз испитивање микрокапсулације екстракта дивљег белог лука (*Allium ursinum* L.) употребом spray congealing технологије, којом је унапређена стабилност и контролисано ослобађање биоактивних једињења са израженим антимикробним потенцијалом, чиме је омогућена њихова ефикаснија и практично одржива примена у систему безбедности хране и контроле микроорганизама.

M21 Рад у водећем међународном часопису

- Kovačević, Z., Čabarkapa, I., Šarić, Lj., Pajić, M., Tomanić, D., Kokić, B., Božić, D.D. (2024). Natural Solutions to Antimicrobial Resistance: The Role of Essential Oils in Poultry Meat Preservation with Focus on Gram-Negative Bacteria. *Foods*, 13, 3905. <https://doi.org/10.3390/foods13233905>

У овом раду др Љубиша Шарић је дао значајан научни допринос у области природних антимикробних агенаса као одрживог решења за сузбијање антимикробне резистенције, кроз свеобухватну анализу антимикробног потенцијала етарских уља према грам-негативним бактеријама. Посебан допринос огледа се у систематизацији механизма деловања етарских уља и идентификацији њихове улоге као алтернативе или допуне конвенционалним антимикробним средствима, чиме се доприноси развоју иновативних стратегија контроле микроорганизама у систему безбедности хране.

- Marić, B., Abramović, B., Ilić, N., Bodroža-Solarov, M., Pavlić, B., Oczkowski, M., Wilczak, J., Četojević-Simin, D., **Šarić, Lj.**, Teslić, N. (2023). UHPLC-Triple-TOF-MS Characterization, Antioxidant, Antimicrobial and Antiproliferative Activity of Raspberry (*Rubus idaeus* L.) Seed Extracts. *Foods*, 12, 161. <https://doi.org/10.3390/foods12010161>

Кроз овај рад др Љубиша Шарић је дао значајан научни допринос у области природних антимикробних агенаса, кроз свеобухватно испитивање антимикробне активности екстракта семена малине (*Rubus idaeus* L.). Допринос кандидата огледа се у повезивању састава биоактивних једињења са израженим антимикробним дејством, чиме је проширено разумевање потенцијала биљних екстракта као одрживих природних агенаса за контролу микроорганизама у систему безбедности хране.

- Todorčić, O., Pezo, L., **Šarić, Lj.**, Kolarov, V., Varga, A., Čabarkapa, I., Kocić-Tanackov, S. (2023). Comparison of the Efficiency of Selected Disinfectants against Planktonic and Biofilm Populations of *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. *Microorganisms*, 11(6), 1593. <https://doi.org/10.3390/microorganisms11061593>

У овом раду др Љубиша Шарић је дао значајан научни допринос у области контроле микроорганизама у планктонској и биофилм форми, кроз компаративну анализу ефикасности различитих дезинфекционих средстава. Допринос кандидата огледа се у истицању значаја алтернативних и унапређених антимикробних приступа у сузбијању биофилмова, што представља важну научну основу за развој иновативних, укључујући природно засноване, стратегија контроле микроорганизама у контексту смањења ризика од антимикробне резистенције.

- Kovačević, Z.; Tomanić, D.; Čabarkapa, I.; **Šarić, Lj.**; Stanojević, J.; Bijelić, K.; Galić, I.; Ružić, Z.; Erdeljan, M.; Kladar, N. (2022). Chemical Composition, Antimicrobial Activity, and Withdrawal Period of Essential Oil-Based Pharmaceutical Formulation in Bovine Mastitis Treatment. *International Journal of Environmental*

У овом раду др Љубиша Шарић је дао значајан научни допринос развоју и валидацији природно заснованих антимикробних формулација на бази етарских уља, кроз испитивање њихове антимикробне ефикасности. Посебан допринос огледа се у повезивању састава и антимикробног деловања са аспектима безбедне и контролисане примене, чиме је истакнут потенцијал етарских уља као одрживе алтернативе конвенционалним антимикробним средствима и значајан научни основ за смањење ризика од антимикробне резистенције.

- Stupar, A., **Šarić, Lj.**, Vidović, S., Bajić, A., Kolarov, V., Šarić, B. (2022). Antibacterial Potential of *Allium ursinum* Extract Prepared by the Green Extraction Method. *Microorganisms*, 10(7), 1358. <https://doi.org/10.3390/microorganisms10071358>

Кроз овај рад др Љубиша Шарић је дао значајан научни допринос у области природних антимикробних агенаса, кроз испитивање антибактеријског потенцијала екстракта дивљег белог лука (*Allium ursinum* L.) добијеног применом зелених екстракционих метода. Допринос кандидата огледа се у повезивању одрживих технолошких поступака са ефикасношћу антимикробног деловања, чиме је проширено разумевање могућности примене природних антимикробних једињења у систему безбедности хране и контроли микроорганизама.

- Radusin T., Tomšik A., **Šarić Lj.**, Ristić I., Giacinti B., Minelli M., Novaković A. (2019). Hybrid Pla/wild garlic antimicrobial composite films for food packaging application. *Polymer Composites*, 40 (3), 893–900. <https://doi.org/10.1002/pc.24755> (SCI 2019 Polymer Science 36/89; Impact factor 2019: 2,265)

У овом раду др Љубиша Шарић је дао значајан научни допринос развоју иновативних материјала са природним антимикробним дејством, кроз инкорпорацију екстракта дивљег белог лука (*Allium ursinum* L.) у PLA композитне филмове. Допринос кандидата огледа се у демонстрацији могућности примене природних антимикробних агенаса у активним паковним материјалима, чиме је проширен спектар одрживих решења за контролу микроорганизама у систему безбедности хране.

M23 Рад у међународном часопису

- Tomićić, Z., Čabarkapa, I., **Šarić, Lj.**, Džomba, M., Tomićić, R. (2023). Germicidal efficacy of disinfectant based on sodium hypochlorite and essential oils. *Journal of Food and Nutrition Research*, 62(4), 346–353. <https://www.cabidigitallibrary.org/doi/pdf/10.5555/20230525508>

У овом раду др Љубиша Шарић је дао значајан научни допринос развоју комбинованих антимикробних стратегија, кроз испитивање гермицидне ефикасности дезинфекционог средства које садржи етарска уља као природне антимикробне компоненте. Допринос кандидата огледа се у показивању синергијског потенцијала природних антимикробних агенаса у комбинацији са конвенционалним средствима, чиме се доприноси развоју ефикаснијих и одрживијих приступа контроли микроорганизама и смањењу ризика од антимикробне резистенције.

5. БИБЛИОГРАФИЈА КАНДИДАТА

ПУБЛИКАЦИЈЕ ОБЈАВЉЕНЕ У ОЦЕЊИВАНОМ ПЕРИОДУ

M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a+ (20) Рад у водећем међународном часопису категорије M21a+

1. Teslić, N., Kojić, J., Đermanović, B., **Šarić, Lj.**, Maravić, N., Pestorić, M., Šarić, B. (2023). Sour Cherry Pomace Valorization as a Bakery Fruit Filling: Chemical Composition, Bioactivity, Quality and Sensory Properties. *Antioxidants*, 12, 1234. <https://doi.org/10.3390/antiox12061234> (SCI 2022 Chemistry, Medicinal 3/69; Impact factor 2022: 7,3) (M21a+=20)

M21a (12) Рад у међународном часопису изузетних вредности

2. Tomičić, Z., **Šarić, Lj.**, Tomičić, R. (2025). Potential Future Applications of Postbiotics in the Context of Ensuring Food Safety and Human Health Improvement. *Antibiotics*, 14, 674. <https://doi.org/10.3390/antibiotics14070674> (SCI 2024 Infectious Diseases 18/133; IF 2024: 4,9) (M21a=12)
3. **Šarić, Lj.**, Premović, T., Šarić, B., Čabarkapa, I., Todorčić, O., Miljanić, J., Lazarević, J., Karabasil, N. (2023). Microbiological Quality of Raw Donkey Milk from Serbia and Its Antibacterial Properties at Pre-Cooling Temperature. *Animals*, 13, 327. <https://doi.org/10.3390/ani13030327> (SCI 2023 Agriculture, Dairy & Animal Sciences 11/80; IF 2023: 3,0) (M21a=10)

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

4. Ikonić, P., Županjac, M., Đermanović, B., Hadnađev, M., Pestorić, M., **Šarić, Lj.**, Maravić, N., & Šarić, B. (2025). Rapeseed Protein Isolate as a Sustainable Alternative to Soy Protein: A Case Study on Chicken Pâtés. *Foods*, 14(22), 3841. <https://doi.org/10.3390/foods14223841> (SCI 2024 Food Science & Technology 38/174; IF 2024: 5,6) (M21=6.67)

5. Kovačević, Z., Gračner, G.G., Tomanić, D., Vlahović, K., **Šarić, Lj.**, Novaković, D., Galić, I., Pajić, K., Marić, D., Samardžija, M. et al. (2025). Compounding and Use of Human Medicinal Products in Small Animal Practice: What Are the Perspectives of Veterinarians? - A Pilot Study. *Veterinary Sciences*, 12, 914. <https://doi.org/10.3390/vetsci12090914> (SCI 2024 Veterinary Sciences 38/165; IF 2024: 2,4) (M21=5)
6. Kovačević, Z., Tomanić, D., **Šarić, Lj.**, Mugoša, S., Budinski, K., Novaković, D., Horvat, O. (2025). Exploring pet owners' attitudes toward compounded and human approved medicines: a questionnaire based pilot study. *Veterinary Research Communications*, 49, 64. <https://doi.org/10.1007/s11259-024-10635-2> (SCI 2024 Veterinary Sciences 52/165; IF 2024: 2,1) (M21=8)
7. Tomičić, Z., **Šarić, Lj.**, Tomičić, R. (2024). Novel Insights in the Application of Probiotic Yeast *Saccharomyces boulardii* in Dairy Products and Health Promotion. *Foods*, 13(18), 2866. <https://doi.org/10.3390/foods13182866> (SCI 2024 Food Science & Technology 38/174; IF 2024: 5,6) (M21=8)
8. Kovačević, Z., Čabarkapa, I., **Šarić, Lj.**, Pajić, M., Tomanić, D., Kokić, B., Božić, D.D. (2024). Natural Solutions to Antimicrobial Resistance: The Role of Essential Oils in Poultry Meat Preservation with Focus on Gram-Negative Bacteria. *Foods*, 13, 3905. <https://doi.org/10.3390/foods13233905> (SCI 2024 Food Science & Technology 38/174; IF 2024: 5,6) (M21=8)
9. Ikonić, P., Jokanović, M., Čučević, N., Peulić, T., **Šarić, Lj.**, Tomičić, Z., Škaljac, S., Delić, J., Lakićević, B., Tomašević, I. (2023). Effect of Different Ripening Conditions on Amino Acids and Biogenic Amines Evolution in Sjenički sudžuk. *Journal of Food Composition and Analysis*, 115, 105009. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2022.105009> (SCI 2023 Food Science & Technology 44/143; IF 2023: 4,942) (M21=5)
10. Marić, B., Abramović, B., Ilić, N., Bodroža-Solarov, M., Pavlić, B., Oczkowski, M., Wilczak, J., Četojević-Simin, D., **Šarić, Lj.**, Teslić, N. (2023). UHPLC-Triple-TOF-MS Characterization, Antioxidant, Antimicrobial and Antiproliferative Activity of Raspberry (*Rubus idaeus* L.) Seed Extracts. *Foods*, 12, 161. <https://doi.org/10.3390/foods12010161> (SCI 2023 Food Science & Technology 36/171; IF 2023: 5,1) (M21=5)
11. Todorčić, O., Pezo, L., **Šarić, Lj.**, Kolarov, V., Varga, A., Čabarkapa, I., Kocić-Tanackov, S. (2023). Comparison of the Efficiency of Selected Disinfectants against Planktonic and Biofilm Populations of *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. *Microorganisms*, 11(6), 1593. <https://doi.org/10.3390/microorganisms11061593> (SCI 2023 Microbiology 55/159; IF 2023: 4,5) (M21=8)
12. Arsić, M., Vičić, I., Galić, N., Dmitrić, M., Kureljušić, J., Dimitrijević, M., Petrović, M., **Šarić, Lj.**, Karabasil, N. (2022). Risk factors and the overall characterization of *Yersinia enterocolitica* as an initial model of pathogen surveillance in the pig production system in Serbia. *Research in Veterinary Science*, 152, 167-174.

<https://doi:10.1016/j.rvsc.2022.08.007> (SCI 2022 Veterinary Sciences 31/161; Impact factor 2022: 2,5) (M21=5.71)

13. Kovačević, Z., Tomanić, D., Čabarkapa, I., **Šarić, Lj.**, Stanojević, J., Bijelić, K., Galić, I., Ružić, Z., Erdeljan, M., Kladar, N. (2022). Chemical Composition, Antimicrobial Activity, and Withdrawal Period of Essential Oil-Based Pharmaceutical Formulation in Bovine Mastitis Treatment. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(24), 16643. <https://doi.org/10.3390/ijerph192416643> (SCI 2021 Public, Environmental & Occupational Health 69/293; IF 2021: 4,799) (M21=5)
14. Stupar, A., **Šarić, Lj.**, Vidović, S., Bajić, A., Kolarov, V., Šarić, B. (2022). Antibacterial Potential of Allium ursinum Extract Prepared by the Green Extraction Method. *Microorganisms*, 10(7), 1358. <https://doi.org/10.3390/microorganisms10071358> (SCI 2022 Microbiology 52/154; Impact factor 2022: 4,8) (M21=8)

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

15. Kos, J., Radić, B., Radović, R., Šarić, B., Jovanov, P., & **Šarić, Lj.** (2024). Aflatoxins in maize, milk and dairy products from Serbia. *Food Additives and Contaminants Part B: Surveillance*, 17(4), 296–307. <https://doi.org/10.1080/19393210.2024.2335656> (SCI 2024 Food Science & Technology 92/174; IF 2024: 3,0) (M22=5)
16. **Šarić, Lj.**, Pezo, L., Krulj, J., Tomić, J., Plavšić, D., Jovanov, P., Matić, M. (2022). Antibacterial activity of donkey's milk against clinical isolate of *Klebsiella pneumoniae*. *Млјekarstvo*, 72 (2), 63-76. <https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2022.0201> (SCI 2022 Agriculture, Dairy & Animal Science 48/79; IF 2022: 1,2) (M22=5)

M23 (3) Рад у међународном часопису

17. Mugosa, S., Krivokapić, M., Tomanić, D., **Šarić, Lj.**, Kovačević, Z. (2025). A decade of antibacterial drug consumption for systemic use in Montenegro (2014–2023): trends, patterns, and AWaRe classification insights. *Vojnosanitetski Pregled: Military Medical and Pharmaceutical Journal of Serbia*, 82 (10), 653-661. <https://doi.org/10.2298/VSP250424068M> (SCI 2024 Medicine, General & Internal 247/317; IF 2024: 0,3) (M23=3)
18. Tomičić, Z., Čabarkapa, I., **Šarić, Lj.**, Džomba, M., Tomičić, R. (2023). Germicidal efficacy of disinfectant based on sodium hypochlorite and essential oils. *Journal of Food and Nutrition Research*, 62(4), 346–353. <https://www.cabidigitallibrary.org/doi/pdf/10.5555/20230525508> (SCI 2021 Food Science & Technology 128/143; IF 2021: 1,285) (M23=3)

M30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

19. Ikonić, P., Peulić, T., Jakanović, M., Delić, J., Škaljac, S., Šojić, B., **Šarić, Lj.** (2023). Effect of commercial starter culture on physicochemical properties and biogenic amine formation in traditional dry-fermented beef sausage. *Meat Technology*, 64(2), 63–68. <https://doi.org/10.18485/meattech.2023.64.2.11> (M33=1)

M34 (0,5) Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

20. Tomanić, D., **Šarić, Lj.**, Radinović, M., Stanojević, J., Tomičić, Z., Todorić, O., Kovačević, Z. (2025). Occurrence and antimicrobial susceptibility of Gram-negative bacteria isolated from bovine mastitis cases: evidence from three dairy farms in Serbia. 7th International Conference of the European College of Veterinary Microbiology (ECVM). Berlin, Germany, 2025, 10 -12 September. 64. <https://evis.events/event/524/book-of-abstracts.pdf> (M34=0,5)
21. Tomanić, D., **Šarić, Lj.**, Čabarkapa, I., Todorić, O., Radinović, M., Stanojević, J., Kovačević, Z. (2025). Chemical composition and antimicrobial potential of *Mentha × piperita* L. and *Origanum vulgare* L. essential oils against bovine mastitis pathogens. CASEE Conference "Green transitions in agriculture, forestry, veterinary medicine and food systems under a changing climate", 15, Novi Sad, Serbia, 2025, 25 - 27 June, 52. [http://polj.uns.ac.rs/sites/default/files/upload/NEW_BOOK_OF_ABSTRACTS_15th CASEE Conference.pdf](http://polj.uns.ac.rs/sites/default/files/upload/NEW_BOOK_OF_ABSTRACTS_15th_CASEE_Conference.pdf) (M34=0,5)
22. Kos, J., Radić, B., Radović, R., **Šarić, Lj.**, Miljanić, J., Jovanov, P., Šarić, B. (2025). Mycotoxins in maize: impacts on food and feed safety across its production chain. 4th International Conference "Antimicrobial Resistance – Current State and Perspectives", Novi Sad, Serbia, 19–21 June, 2025. 14. <file:///C:/Users/ljubisa.saric/Downloads/VidakovicAMR2025.pdf> (M34=0,5)
23. Marić, A., Sakač, M., Jovanov, P., **Šarić, Lj.**, Šarić, B., Peulić, T., Tomanić, D. (2025). Evaluation of antibacterial activity in honey types from the Western Balkans. 4th International Conference "Antimicrobial Resistance – Current State and Perspectives", Novi Sad, Serbia, 19–21 June, 2025. 76. <file:///C:/Users/ljubisa.saric/Downloads/VidakovicAMR2025.pdf> (M34=0,5)
24. Marić, A., Sakač, M., Jovanov, P., Šarić, B., **Šarić, Lj.**, Plavšić, D., Tomanić, D. (2025). Antibacterial activity of rapeseed honey enriched with lyophilized fruits. 4th International Conference „Antimicrobial Resistance – Current State and Perspectives“. Novi Sad, Serbia, 19–21 June, 2025. 81-82. <file:///C:/Users/ljubisa.saric/Downloads/VidakovicAMR2025.pdf>
25. Marić, A., Sakač, M., Jovanov, P., **Šarić, Lj.**, Šarić, B., Peulić, T., Tomanić, D. (2025). Evaluation of antibacterial activity in honey types from the Western Balkans. 4th International Conference „Antimicrobial Resistance – Current State and

- Perspectives". Novi Sad, Serbia, 19–21 June, 2025. 76.
<file:///C:/Users/ljubisa.saric/Downloads/VidakovicAMR2025.pdf> (M34=0,5)
26. Tomičić, Z., **Šarić, Lj.**, Čabarkapa, I., Tomanić, D., Varga, A., Spasevski, N., Tomičić, R. (2025). Probiotic yeast *Saccharomyces boulardii* inhibitory potential on *Candida glabrata* in vitro adhesion in a presence of different antimycotics. 4th International Conference „Antimicrobial Resistance – Current State and Perspectives“. Novi Sad, Serbia, 19–21 June, 2025. 77.
<file:///C:/Users/ljubisa.saric/Downloads/VidakovicAMR2025.pdf> (M34=0,5)
27. Tomanić, D., **Šarić, Lj.**, Radinović, M., Bijelić, K., Stanojević, J., Pajić, K., Kovačević, Z. (2025). Implications for milk safety: withdrawal period of an essential oilbased formulation for the mastitis treatment in dairy cows. 4th International Conference „Antimicrobial Resistance – Current State and Perspectives“. Novi Sad, Serbia, 19–21 June, 2025. 23.
<file:///C:/Users/ljubisa.saric/Downloads/VidakovicAMR2025.pdf> (M34=0,5)
28. Tomanić, D., Čabarkapa, I., **Šarić, Lj.**, Todorić, O., Radinović, M., Stanojević, J., Kovačević, Z. (2025). Exploring the potential of essential oils against *Staphylococcus aureus* mastitis in cows. Godišnje savetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (BiH), 30, Teslić, Bosna i Hercegovina, 2025, 11. - 14. jun. ISBN: 978-99976-186-4-1, 195-196. <https://fsa.gov.ba/wp-content/uploads/2025/06/30GSDVMRS.pdf> (M34=0,5)
29. Plavšić, D., Psodorov, D., **Šarić, Lj.**, Varga, A., Čabarkapa, I., Todorić, O., Tomić, J. (2025). Using of mint essential oil in antifungal protection of phyllo pastry. XIV International Conference of Social and Technological Development – STED 2025, Trebinje, Republic of Srpska, B&H, June, 12-15, 2025. 59-60.
<https://stedconference.com/uploads/issue/image/68b92128c0ce9246538665.pdf> (M34=0,5)
30. Radić, B., Radović, R., Stojanović, Z., **Šarić, Lj.**, Kos, J. (2025). Moniliformin in maize: influence of weather conditions and advances in detection methods. 46th Mycotoxin Workshop, Martina Franca, Italy, May 25-28, 2025, 184. (M34=0,5)
31. Kos J., Radić B., **Šarić Lj.**, Radović R., Šarić B., Jovanov, P., Todorić, O. (2025). Aflatoxins in maize from Serbia: A new reality or a persistent challenge? 46th Mycotoxin Workshop, Martina Franca, Italy, May 25-28, 2025. (M34=0,5)
32. Todorić, O., Kos, J., Šarić, B., Jovanov, P., Radić, B., Tomanić, D., **Šarić, Lj.** (2025). Inovative microbiological media for fungal enumeration. 46th Mycotoxin Workshop, Martina Franca, Italy, May 25-28, 2025. (M34=0,5)
33. **Šarić, Lj.** Kos, J., Radić, B., Tomanić, D., Radović, R., Jovanov, P., Šarić, B. (2025). Monitoring of aflatoxin M1 in milk and dairy products in Serbia. 46th Mycotoxin Workshop, Martina Franca, Italy, May 25-28, 2025. (M34=0,5)
34. Sakač, M., Marić, A., Đermanović, B., Šarić, B., Kos, J., **Šarić, Lj.**, Jovanov, P. (2024). Fibre-rich ingredient obtained from defatted cold-pressed rapeseed cake after

- alkaline protein extraction. *5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024"*, Novi Sad, Serbia, 16-18 October, 2024, 39.
https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf (M34=0,5)
35. Kovačević, Z., Tomanić, D., **Šarić, Lj.** Antimicrobial contamination in feed additives: regulatory strategies and risk assessment for resistance development. *5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024"*, Novi Sad, Serbia, 16-18 October, 2024, 94.
https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf (M34=0,5)
36. Kolarov, V., Ilić, M., Bogdan, M., Javorac, J., **Šarić, Lj.**, Čabarkapa, I., Tomanić, D. (2024). The impact of donkey milk in pneumonia treatment outcomes. *5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024"*, Novi Sad, Serbia, 16-18 October, 2024, 153.
https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf (M34=0,5)
37. Jovanov, P., Šarić, B., Sakač, M., Kos, J., Đermanović, B., Marić, A., **Šarić, Lj.** (2024). Utilization of rapeseed proteins in sports nutrition and formulations. *5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024"*, Novi Sad, Serbia, 16-18 October, 2024, 168.
https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf (M34=0,5)
38. Varga, A., Plavšić, D., Tomičić, Z., Todorčić, O., Čabarkapa, I., Tomičić, R., **Šarić, Lj.** (2024). Survival ability of biofilm-producing *Escherichia coli* and *Salmonella Typhimurium* in the soil. *5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024"*, Novi Sad, Serbia, 16-18 October, 2024, 191.
https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf (M34=0,5)
39. Plavšić, D., Psodorov, D., **Šarić, Lj.**, Varga, A., Čabarkapa, I., Todorčić, O., Tomičić, Z. (2024). The impact of mint essential oil addition on the antifungal protection of phyllo pastry. *5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024"*, Novi Sad, Serbia, 16-18 October, 2024, 202.
https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf (M34=0,5)
40. Tomanić, D., **Šarić, Lj.**, Kladar, N., Čabarkapa, I., Radinović, M., Bijelić, K., Stanojević, J., Kovačević, Z. (2024). Safety assessment of milk obtained from cows treated intramammary with essential oil-based preparation for mastitis. *5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024"*, Novi Sad, Serbia, 16-18 October, 2024, 204.

https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf (M34=0,42)

41. Kos, J., Li, F., Li, D., Rong, X., Zhao, S., Dong, Y., Radić, B., **Šarić, Lj.** (2024). Climate change and mycotoxins: a comparative perspective between China and Serbia. *5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024"*, Novi Sad, Serbia, 16-18 October, 2024, 220.
https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf (M34=0,42)
42. Todorović, O., Pezo, L., **Šarić, Lj.**, Kolarov, V., Varga, A., Čabarkapa, I., Kocić-Tanackov, S. (2024). Evaluation of the effectiveness of various disinfectants toward *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* in planktonic and biofilm forms. *5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024"*, Novi Sad, Serbia, 16-18 October, 2024, 234.
https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf (M34=0,5)
43. Radović, R., Radić, B., Belić, S., Jovanov, P., Šarić, B., **Šarić, Lj.**, Kos, J. (2024). Development of an analytical method for mycotoxin detection in Serbia: aligning with global trends. *5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024"*, Novi Sad, Serbia, 16-18 October, 2024, 235.
https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf (M34=0,5)
44. Marić, A., Đermanović, B., Šarić, B., Sakač, M., Popović, Lj., **Šarić, Lj.**, Jovanov, P. (2024). Microwave-assisted extraction of phenolic compounds from rapeseed cake as a precursor for optimizing material for protein isolation. *6th International Conference on Green Chemistry & Sustainable Engineering*, Lisabon, 24-26 July, 2024 ISBN 978-84-09-62895-7 (M34=0,5)
45. Plavšić, D., **Šarić, Lj.**, Varga, A., Čabarkapa, I., Lazarević, J., Todorović, O., Psodorov, D. (2024). Composition and antifungal activity of *Carum carvi* essential oil. XIII International Conference of Social and Technological Development - STED 2024, Trebinje, Bosna i Hercegovina, 2024, 06. - 09. June, 105-106.
<https://eprints.ugd.edu.mk/35074/3/programa.pdf> (M34=0,5)
46. Kos, J., Radić, B., Radović, R., Jovanov, P., Šarić, B., **Šarić, Lj.** (2024). Challenge of aflatoxins in the context of climate change: insights from Serbia. 45th Mycotoxin Workshop, Vienna, Austria, 2–5 June, 2024, 157. (M34=0,5)
47. Radić, B., Radović, R., Marić, A., Jovanov, P., Šarić, B., **Šarić, Lj.**, Kos, J. (2024). Moniliformin in Maize: Current Knowledge and Insights. 45th Mycotoxin Workshop, Vienna, Austria, 2–5 June, 2024, 166. (M34=0,5)
48. Tomićić Z., **Šarić Lj.**, Čabarkapa I., Varga A., Plavšić D., Todorović O., Tomićić R. (2024). Antibacterial activity of essential oils and main compounds against

Salmonella Typhimurium and Staphylococcus aureus. *3rd Antimicrobial Resistance – Current State and Perspectives 2024*, Novi Sad, Serbia, 16-18 May, 2024, 188.

https://imagine.imgge.bg.ac.rs/bitstream/id/845493/bitstream_845493.pdf (M34=0,5)

49. Kos, J., Čabarkapa, I., Radić, B., Radović, R., Jovanov, P., **Šarić, Lj.**, Šarić, B. (2024). Mycotoxins escalation challenges in the light of climate change. *3rd International Conference, Antimicrobial Resistance - current state and perspectives*, Novi Sad, Serbia, 16-18 May, 2024, 67.

https://imagine.imgge.bg.ac.rs/bitstream/id/845493/bitstream_845493.pdf

(M34=0,5)

50. Sakač, M., Jovanov, P., Marić, A., Četojević-Simin, D., **Šarić, Lj.**, Kos, J., Plavšić, D. (2023). Antioxidative, antibacterial and antiproliferative properties of honey from the Western Balkans. *37th EFFoST International Conference*, Valencia, 6-9 November, 2023, 257. https://onfoods.it/sites/default/files/2024-07/Abstract%20book_37th%20EFFoST%20International%20Conference_ISBN.pdf (M34=0,5)

51. Šarić, B., Đermanović, B., Popović, Lj., Sakač, M., **Šarić, Lj.**, Kojić, J., Jovanov, P. (2023). Rapeseed press cake from Serbian rapeseed varieties as an alternative source of proteins. *37th EFFoST International Conference*, Valencia, 6-9 November, 2023, 398. https://onfoods.it/sites/default/files/2024-07/Abstract%20book_37th%20EFFoST%20International%20Conference_ISBN.pdf (M34=0,5)

52. Đermanović, B., Kos, J., Šarić, B., Radić, B., **Šarić, Lj.**, Sakač, M., Jovanov, P. (2023). Safety assessment of proteins from rapeseed press cake as novel food. *14th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH* Osijek, Croatia, 14–15 September, 2023, 101.

https://www.ptfos.unios.hr/Hranom_Do_Zdravlja/wpcontent/uploads/2023/09/14HDZ_2023_Book-of-abstracts-4.pdf (M34=0,5)

53. **Šarić, Lj.**, Čabarkapa, I., Šarić, B., Tomić, J., Tomićić, Z., Todorčić, O., Rakita, S. (2023). Antibacterial properties of donkey milk against *Klebsiella pneumoniae*: insights into activity and factors influencing efficacy. *14th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH*, Osijek, Croatia, 14-15 September 2023, 61. <http://oa.fins.uns.ac.rs/handle/123456789/398> (M34=0,5)

54. Marić, A., Šarić, B., Sakač, M., Đermanović, B., Kojić, J., **Šarić, Lj.**, Jovanov, P. (2023). Green methods for protein isolation: sustainable approaches for enhanced protein recovery. *14th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH*, Osijek, Croatia, 14–15 September, 2023, 54. <http://oa.fins.uns.ac.rs/handle/123456789/398> (M34=0,5)

55. Radić, B., Šarić, B., **Šarić, Lj.**, Jovanov, P., Đermanović, B., Marić, A., Kos, J. (2023). Aflatoxins in the food and feed chain: from maize to milk. *14th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH*, Osijek, Croatia, 14–

- 15 September, 2023, 77. <http://oa.fins.uns.ac.rs/handle/123456789/399> (M34=0,5)
56. Lazarević J., Tomičić Z., **Šarić Lj.**, Čabarkapa I., Rakita S., Plavšić D. (2023). Comparative analysis of the fat and fatty acid profile of donkey, mare and human milk. XII International Conference on Social and Technological Development (STED 2023), Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 15-18 June, 2023, 88. <http://oa.fins.uns.ac.rs/handle/123456789/310> (M34=0,5)
57. Dragana Plavšić, **Ljubiša Šarić**, Olja Todorić, Ana Varga, Ivana Čabarkapa, Jasmina Lazarević, Dragan Psodorov (2023). Chemical composition and antifungal activity of rosemary essential oil. XII International Conference on Social and Technological Development (STED 2023), Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 15-18 June, 2023. p. 86. <http://oa.fins.uns.ac.rs/handle/123456789/328> (M34=0,5)
58. Miljanić, J., Branimir, B., Valuh, M., Kojić, J., Travičić, V., Perović, L., Radić, B., Kos, J., **Ljubiša, Š.** (2023). In vitro evaluation of the efficacy of cold pressed blackberry cake as an aflatoxin B1 adsorbent. *8th International Congress "Engineering, Environment and Materials in Process Industry" (EEM2023)*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 20-23 March 2023. <http://oa.fins.uns.ac.rs/handle/123456789/222> (M34=0,36)
59. Tomičić Z., Čabarkapa I., **Šarić Lj.**, Ikonić P., Todorić O., Džomba M., Tomičić R. (2023). Bactericidal effectiveness of active chlorine solution with essential oils. *8th International Congress "Engineering, Environment and Materials in Process Industry" (EEM2023)*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 20-23 March, 2023, 51. <http://oa.fins.uns.ac.rs/handle/123456789/234> (M34=0,5)
60. Čabarkapa, I., Varga, A., Plavšić, D., **Šarić, Lj.**, Tomičić, Z., Todorić, O. (2022). Antimicrobial activity essential oil of *Origanum heracleoticum* against *Prototheca bovis*. *The 7th International Scientific Meeting: Mycology, Mycotoxicology, and Mycoses*, Novi Sad, Serbia, 2 – 3 June 2022, 73. <http://oa.fins.uns.ac.rs/handle/123456789/283> (M34=0,5)
61. Tomičić, Z., Kocić-Tanackov, S., Čabarkapa, I., **Šarić, Lj.**, Tomičić, R. (2022). Essential oils as antifungal and anti-adhesion agents against *Candida albicans* and *Saccharomyces cerevisiae*. *The 7th International Scientific Meeting: Mycology, Mycotoxicology, and Mycoses*, Novi Sad, Serbia, 2-3 June, 2022, 41. <http://oa.fins.uns.ac.rs/handle/123456789/218> (M34=0,5)

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

62. Varga, A., Plavšić, D., Tomičić, Z., Todorić, O., Čabarkapa, I., Tomičić, R., **Šarić, Lj.** (2025). Biofilm forming ability of *Escherichia Coli* strains in vitro. Simpozijum: Mikrobiologija hrane - izazovi i prilike, 1, Novi Sad, Srbija, 2025, 15. maj. ISBN: 978-86-906420-1-4, str. 17. (M64=0,2)

63. Jovanov, P., Šarić, B., Sakač, M., Đermanović, B., Marić, A., **Šarić, Lj.**, Kos, J. Popović, Lj. (2024). Optimizacija mikrotalasne ekstrakcije fenolnih jedinjenja iz pogače uljane repice u cilju dobijanja visokokvalitetnih proteina. Knjiga sažetaka / XXXVI Naučno-stručni skup Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2024, 15-18. april 2024, Tara, Srbija. 22.[http://www.ptep.org.rs/pdf/PTEP2024/Zajednicko/PTEP 2024 knjiga sazeta ka.pdf](http://www.ptep.org.rs/pdf/PTEP2024/Zajednicko/PTEP_2024_knjiga_sazetaka.pdf) (M64=0,17)

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

64. Томичић, Р., Нићетин, М., Лончар, Б., Филиповић, В., **Шарић, Љ.** Варга, А., Томичић, З. (2025). NANO DEZ Препарат на бази натријум хипохлорита и наночестица ZnO допираних са Mn за превенцију бактеријске адхезије и формирања биофилма.
65. Томичић, З., **Шарић, Љ.**, Чабаркапа, И., Варга, А., Плавшић, Д., Томичић, Р. (2023). NANO-Cl Препарат на бази натријум хипохлорита и наночестица ZnO за превенцију и сузбијање бактеријског раста.
66. Шарић, Б., Којић, Ј., Теслић, Н., **Шарић, Љ.**, Ђермановић, Б., Иконић, П., Чабаркапа, И. (2023). Термостабилни воћни надев од тропа вишње.

M101 (8) Изведено (ауторско дело), ауторска изложба са каталогом уз научну рецензију

67. Јованов, П., Марић, А., Ђермановић, Б., Сакач, М., Поповић, Љ., **Шарић, Љ.**, Шарић, Б. (2024). Уљана репица – потенцијал за добијање хладно пресованог уља, висококвалитетних протеина и прехранбених влакана. Каталог изложбене поставке – 66. Међународни сајам технике и техничких достигнућа. Стр. 69. <https://nitra.gov.rs/images/ministarstvo/promotivni-materijal-ministarstva/igraj-zacovecanstvo-nauka-za-sve-2024/igraj-za-covecanstvo-nauka-za-sve-2024-sr.pdf>

6. КВАНТИФИКАЦИЈА НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА КАНДИДАТА

Врста резултата	Вредност резултата (Прилог 2)	Укупан број резултата (укупан број резултата који подлежу нормирању)	Укупан број бодова (укупан број бодова након нормирања)
M21a+	20	1 (0)	20 (20)
M21a	12	2 (1)	24 (22)
M21	8	11 (6)	88 (72,38)
M22	5	2 (0)	10 (10)
M23	3	2 (0)	6 (6)
M33	1	1 (0)	1 (1)

M34	0,5	42 (3)	21 (20,70)
M64	0,2	2 (1)	0,4 (0,37)
M82	6	3 (0)	18 (18)
M101	8	1 (0)	8 (8)
УКУПНО		67 (11)	196,4 (178,45)

Поређење са минималним квантитативним условима за избор у тражено научно звање

Диференцијални услов за оцењивани период за избор у научно звање: Научни саветник	Неопходно	Остварени нормирани број бодова
Укупно	70	178,45
Обавезни (1): M21+M22+M23+M81-84+M91-98+M101-103+M108	35	156,38
Обавезни (2): M81-84+M91-98+M101-103+M108	5	26

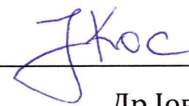
7. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Према Правилнику о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 80/2024 и 70/2025), кандидат др Љубиша Шарић испуњава све квантитативне и квалитативне критеријуме за избор у звање научног саветника. Квантитативни показатељи научних резултата указују да је са укупним бројем нормираних бодова од 178,45 (минимум 70), бројем бодова у групи резултата M20+M80–M100 од 156,38 (минимум 35) и у категоријама M80–M100 од 26 (минимум 5), кандидат значајно премашио минималне услове за избор у наведено звање. У погледу квалитативних критеријума, са листе А кандидат испуњава два услова: менторски рад и Хиршов индекс најмање 10. Са листе Б кандидат испуњава пет услова: цитираност (најмање 100 хетероцитата), међународна научна сарадња, уређивање научних публикација, рецензирање научних резултата и допринос развоју одговарајућег научног правца. С обзиром да Правилник прописује да је за избор у звање научни саветник потребно испунити најмање четири услова са збирне листе А и Б, од којих најмање један са листе А, јасно је да кандидат ове критеријуме у потпуности испуњава.

На основу свеобухватног разматрања пријаве кандидата и његовог научног доприноса развоју биотехничких наука, Комисија оцењује да је др Љубиша Шарић потпуно афирмисан и компетентан научни радник који задовољава услове за избор у звање научног саветника за научну дисциплину **Технологија биљних производа** и ужу научну дисциплину **Квалитет и безбедност хране биљног порекла**. Комисија предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да упути предлог Министарству науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије за избор др Љубише Шарића у звање НАУЧНИ САВЕТНИК, а Републичкој комисији за стицање научних звања да тај избор потврди.

У Новом Саду, 22.01.2026.

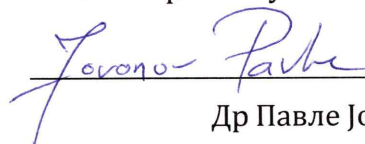
Чланови комисије:



Др Јована Кос

научни саветник

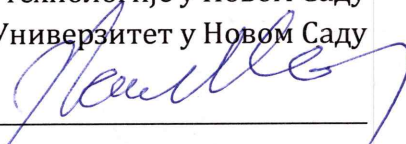
Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду
Универзитет у Новом Саду



Др Павле Јованов

научни саветник

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



Проф. др Драгољуб Цветковић

редовни професор

Технолошки факултет

Универзитет у Новом Саду