

НАУЧНОМ ВЕЋУ

НАУЧНИ ИНСТИТУТ ЗА ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ У НОВОМ САДУ

Извештај комисије за избор др Драгане Плавшић у звање Виши научни сарадник

На седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду одржаној 05.05.2026. године (2/5-3/2-2) именовани смо у комисију за избор др Драгане Плавшић у звање Виши научни сарадник.

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: Драгана Плавшић

Година рођења: 1968.

Радни статус: запослена

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

Претходна запослења: Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Образовање

Основне академске студије: 1987.-1994. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Одбрањен специјалистички рад: 2015. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Одбрањена докторска дисертација: 2021. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Постојеће научно звање: научни сарадник

Научно звање које се тражи: виши научни сарадник

Датуми избора у стечена научна звања (укључујући и постојеће)

научни сарадник: 25.11.2021. (одлука бр. 119-01-21/2021-16/46/1)

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

Драгана (Владо) Плавшић рођена је 20. августа 1968. године у Бачкој Паланци, Република Србија. Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер прехранбено инжењерство, технологија конзервисане хране, уписала је 1987. године. Дипломирала је 1994. године са дипломским радом под насловом „Утицај млечне киселине на раст плесни изолованих из производа од млека и синтезу охратоксина А“.

Специјалистичке студије из области микробиологије хране уписала је на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду 2010/2011. године. Специјалистички рад под насловом „Фунгална контаминација брашна од житарица и контрола фунгалног раста етарским уљима“ одбранила је 2015. године.

Школске 2012/2013. године уписала је докторске академске студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, на студијском програму Прехрамбено инжењерство. Докторску дисертацију под насловом „Одрживост пекарског производа са повишеним садржајем влаге са додатком лековитог и зачинског биља“ кандидаткиња је одбранила 09.07.2021. године на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, на студијском програму Прехрамбено инжењерство, са просечном оценом током студија 10,00 и тиме стекла научни назив доктор наука – технолошко инжењерство.

У јануару 1995. године запослила се у Заводу за технологију меса и производа од меса, Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, где до јануара 2007. ради као истраживач. Од јануара 2007. запослена је на Научном институту за прехрамбене технологије у Новом Саду, као аналитичар у Одељењу за микробиолошке анализе акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab). Новембра 2015. године именована је за заменицу руководитељке FINSLab-а. Од 01.02.2021. до данас обавља послове на функцији Руководитељке Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab).

Кандидаткиња је активно учествовала у реализацији пет националних пројеката финансираних од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, два пројекта Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност и четири међународна истраживачка пројекта (FP7 и HORIZON 2020).

Аутор је и коаутор 140 научних радова и саопштења на скуповима у земљи и иностранству, 1 докторске дисертације и 10 техничких решења.

2. ПРЕГЛЕД НАУЧНЕ АКТИВНОСТИ

Научноистраживачка оријентација кандидата др Драгане Плавшић усмерена је ка:

- испитивању квалитета и здравствене безбедности хране у области микробиологије;
- изучавању природних антимикуробних агенаса;
- креирању и карактеризацији нових функционалних прехрамбених производа.

Истраживачки рад кандидаткиње др Драгане Плавшић у оквиру **прве** тематске целине ообухвата област квалитета и безбедности хране, са посебним фокусом на контаминацију намирница биљног порекла микотоксигеним плеснима, као и на примену савремених аналитичких метода у процени микробиолошке безбедности хране. Посебну пажњу кандидаткиња је посветила испитивању микробиолошке безбедности хране биљног порекла у условима складиштења, као и развоју брзих и поузданих метода за детекцију патогених микроорганизама. Резултати истраживачког рада кандидаткиње доприносе бољем разумевању фактора ризика у ланцу производње хране и унапређењу метода за поузданију процену безбедности хране.

У оквиру **друге** тематске целине, истраживачки рад др Драгане Плавшић усмерен је на проучавање природних антимикуробних агенаса и њихове потенцијалне примене у заштити хране од микробиолошког квара. Фокус је на испитивању антимикуробне активности етарских уља, меда и млека магарице. Осим процене антимикуробне активности према различитим бактеријским и фунгалним сојевима, истраживања ообухватају и анализу технолошких карактеристика природних антимикуробних агенаса.

Ови резултати отварају могућност развоја алтернативних природних система за очивање безбедности прехранбених производа.

У оквиру **треће** тематске целине др Драгана Плавшић бави се креирањем, оптимизацијом и карактеризацијом функционалних прехранбених производа. Кандидаткињин допринос огледа се у процени микробиолошког квалитета и безбедности нових производа, као и учешћу у њиховој формулацији и технолошком унапређењу. Њена истраживања обухватају примену нуспроизвода прераде паприке као адитива у пекарској индустрији. Посебан значај има развој нових производа са побољшаним функционалним и нутритивним карактеристикама, као што су безглутенски крекери од брашна леблебије и семена тикве голице и тестенина од интегралног раженог брашна уз додаток уља уљане репице. Поред тога, кандидаткиња је учествовала и у развоју новог производа као што је мед од уљане репице обogaћен лиофилизованим воћем.

3. ПРИКАЗ НАЈЗНАЧАЈНИЈИХ РЕЗУЛТАТА

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

Рад у водећем међународном часопису категорије M21a+

1. Sakač, M., Jovanov, P., Marić, A., Četojević-Simin, D., Novaković, A., **Plavšić, D.**, Škrobot, D., Kovač, R. (2022). Antioxidative, antibacterial and antiproliferative properties of honey types from the Western Balkans. *Antioxidants*, 11, 1120, 1–14.
<https://doi.org/10.3390/antiox11061120>

Рад испитује антиоксидативна, антибактеријска и антипролиферативна својства различитих врста меда пореклом са Западног Балкана. Аутори су анализирали хемијски састав и биолошку активност меда како би утврдили његов потенцијални значај за здравље. Резултати су показали да одређене врсте меда имају изражену способност неутрализације слободних радикала, инхибиције раста бактерија и смањења пролиферације појединих ћелија, што указује на могућност њихове примене као функционалне хране и природног извора биоактивних једињења.

Научни допринос др Драгана Плавшић у овом истраживању огледа се у испитивању антибактеријске активности различитих врста меда пореклом са западног Балкана на одабране бактеријске врсте. Поред тога, кандидаткиња је учествовала у анализи и интерпретацији резултата и њиховој интеграцији са осталим резултатима истраживања.

Рад у водећем међународном часопису категорије M21a

2. Marić, A., Sakač, M., Jovanov, P., Đermanović, B., Teslić, N., **Plavšić, D.**, Jakimov, D. (2024). Functional properties of rapeseed honey enriched with lyophilized fruits. *Agriculture*, 14, 2117.
<https://doi.org/10.3390/agriculture14122117>

Рад се бави испитивањем функционалних својстава меда од уљане репице обogaћеног лиофилизованим воћем. Циљ истраживања био је да се утврди како додаток сушеног воћа утиче на нутритивни састав, антиоксидативну активност и квалитет меда. Резултати су показали да обogaћивање меда лиофилизованим воћем повећава садржај биоактивних једињења и антиоксидативни потенцијал, чиме се побољшавају његова функционална и здравствено корисна својства.

Научни допринос др Драгана Плавшић у овом раду огледа се у испитивању антибактеријске активности различитих врста меда на одабране бактеријске врсте.

Поред тога, кандидаткиња је учествовала у анализи и интерпретацији резултата и њиховој интеграцији са осталим резултатима истраживања.

Рад у водећем међународном часопису категорије M21

3. Tomić, J., Popović, Lj., Maravić, N., Stupar, A., Sedlar, T., **Plavšić, D.** (2024). Gluten-free crackers using chickpea and pumpkin seed press cake blend: Effects of gastrointestinal digestion. *Food Bioscience*, 60, 104534–104534.
<https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.104534>

Рад испитује употребу брашна леблебије и погаче семена уљане тикве голице у формулацији безглутенских крекера, са циљем унапређења њихове нутритивне вредности и функционалних својстава. Резултати показују значајно повећање антиоксидативне активности и садржаја полифенола након дигестије, као и повећање садржаја минерала (Zn, Fe, Mg) и добру сварљивост протеина код појединих формулација. Закључак рада је да коришћени неконвенционални састојци, поред комплементарности у погледу квалитета протеина, представљају вредне алтернативе за развој нутритивно богатих безглутенских крекера са потенцијалним здравственим бенефитима.

Научни допринос др Драгане Плавшић у овом раду огледа се у анализи функционалних својстава производа пре и после *in vitro* дигестије, са посебним фокусом на испитивање антиоксидативне активности и садржаја полифенола.

Рад у међународном часопису категорије M22

4. 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*. *Mljekarstvo*, 72, 63–76.

<https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2022.0201>

Рад истражује антибактеријску активност магарећег млека против клиничког изолата бактерије *Klebsiella pneumoniae*, која је позната као узрочник различитих инфекција и често показује отпорност на антибиотике. Циљ истраживања био је да се процени потенцијал магарећег млека као природног антимикуробног средства. Резултати су показали да магареће млеко поседује одређену способност инхибиције раста бактерије, што указује на могућност његове примене у развоју функционалне хране и природних производа са антибактеријским својствима.

Научни допринос др Драгане Плавшић у овом раду огледа се у испитивању антибактеријске активности магарећег млека на клинички изолат *Klebsiella pneumoniae*.

5. Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Milović, M., Kovač, R., Milić, B., Magazin, N., **Plavšić, D.**, Kalajdžić, J. (2022). Effects of ripening stage and postharvest treatment on apricot (*Prunus armeniaca* L.) cv. NS4 delivered to the consumers. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46, 1–11.

<https://doi.org/10.1111/jfpp.16399>

Рад испитује утицај степена зрелости и послезетвеног третмана на квалитет плодова кајсије сорте "NS4". Истраживање је обухватило промене физичких, хемијских и сензорских особина плодова током складиштења и транспорта. Резултати су показали да степен зрелости при берби и примењени послезетвенитретмани значајно утичу на очување свежине, текстуре, укуса и укупног квалитета кајсије, што је важно за продужење трајности и бољу прихватљивост производа на тржишту.

Научни допринос др Драгане Плавшић у овом раду огледа се у анализи укупног броја квасаца и плесни узорака кајсије при различитим условима паковања и складиштења.

4. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКОМ РАДУ

4.1. Утицајност

Утицајност радова др Драгане Плавшић се може исказати цитираношћу радова кандидаткиње према релевантном извору Scopus.

Према бази Scopus, h - индекс кандидаткиње износи 6, а научни радови цитирани су укупно 152 пута на дан 15.05.2026. (Прилог 4.1.1), односно 113 пута без аутоцитата (Прилог 4.1.2.).

4.2. Међународна научна сарадња

Међународну научну сарадњу кандидаткиња остварује кроз учешће у међународним научним пројектима, објављен један заједнички рад категорије M24 са ауторима из стране научне институције и у научним и организационим одборима међународних научних конференција (Прилог 4.2.1).

Учешће у међународним научним пројектима - каријерни приказ:

1. 2023-2027: H2020 IMPRESS - Innovative approaches for marine and freshwater based ingredients to develop sustainable foods value chains
2. 2015-2018: H2020-TWINN - Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS - FOODstars
3. 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
4. 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.

Публикације са ауторима из иностранства:

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

Рад је резултат сарадње са истраживачима Teagasc Food Research Centre, Department of Food Chemistry and Technology, Ashtown, Dublin, Ireland. Кандидаткињин допринос овом раду састојао се у одређивању укупне фунгалне контаминације, као и детерминације изолата плесни.

Учешће у научним и организационим одборима међународних конференција:

- Члан научног одбора 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/#organizing>
- 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 програмског одбора Симпозијума Микробиологије хране – изазови и прилике, Нови Сад, 15.05.2025.
ISBN: 978-86-906420-1-4

4.3. **Руковођење пројектима и потпројектима (радним пакетима)**

Кандидаткиња не остварује овај показатељ успеха у научноистраживачком раду.

4.4. **Уређивање научних публикација**

Кандидаткиња не остварује овај показатељ успеха у научноистраживачком раду.

4.5. **Предавања по позиву (осим на конференцијама)**

Кандидаткиња је на позив Пољопривредног факултета Универзитета у Новом Саду одржала предавање студентима основних академских студија Пољопривредног факултета Универзитета у Новом Саду, студијски програм ветеринарске медицине, предмет Фармакогнозија.

Предавање под називом “Антимикробни потенцијал етарских уља: од традиционалне употребе до савремене науке” одржано је 27. априла 2026. године у Новом Саду у предаваоници П3 Пољопривредног факултета Универзитета у Новом Саду. (Прилог 4.5.1. и 4.5.2.)

4.6. **Рецензирање пројеката и научних резултата**

Др Драгана Плавшић је рецензирала следећи научни пројекат:

- Билатерални пројекат научне сарадње са Хрватском, финансиран од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација (Прилог 4.6.1)

Кандидаткиња је рецензирала научне радове за следеће научне часописе (Прилог 4.6.2)

- Foods (2)
- Applied Science (2)
- Croatian Journal of Food Science and Technology (3)

4.7. **Образовање научних кадрова**

Ангажованост у образовању и формирању кадрова (Прилог 4.7.1)

- Др Драгана Плавшић је учествовала 19.11.2024. у извођењу вежби на предмету *Лабораторије за контролу квалитета*, на IV години основних академских студија Технолошког факултета Нови Сад Универзитета у Новом Саду, при чему је демонстрирала рад лабораторије за микробиолошке анализе.
- Др Драгана Плавшић је учествовала 19.01.2026. у извођењу вежби на предмету *Лабораторије за контролу квалитета*, на IV години основних академских студија Технолошког факултета Нови Сад Универзитета у Новом Саду, при чему је демонстрирала рад лабораторије за микробиолошке анализе.
- Др Драгана Плавшић је у периоду од 04. јуна 2024. до 03. јула 2024. године била ангажована у обуци и надзору Вc Тијане Колар, студента мастер студија Natural Sciences, Constantine the Philosopher University, Нитра, Словачка. Вc Тијана Колар је у оквиру програма Erasmus+ бравила у Научном институту за прехранбене технологије у Новом

Саду, у одељењу за микробиолошке анализе. У току свог боравка, Вc Тијана Колар је упозната са системом квалитета у микробиолошкој лабораторији, обучена је за извођење микробиолошких анализа хране и хране за животиње према важећим СРПС ИСО стандардима и протоколима за рад у одељењу за микробиолошке анализе.

- Др Драгана Плавшић је учествовала 14.11.2024. у извођењу вежби на предмету *Основе санитације хране у угоститељству*, на III години основних академских студија студената Природно-математичког факултета, Универзитета у Новом Саду, Департман за географију, туризам и хотелијерство, модул Гастрономија, при чему је демонстрирала рад лабораторије за микробиолошке анализе.
- Др Драгана Плавшић је била члан комисије за избор у звање истраживач сарадник Оље Тодорић, мастер биолога-микробиолога (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/1-3/3-1 од 10.11.2022. године).

4.8. Награде и признања

Кандидатиња 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

Након одбране докторске дисертације, научни допринос др Драгана Плавшић 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 кандидаткиња је значајно допринела проширивању научних сазнања о антимикуробном потенцијалу природних биоактивних једињења као одрживе алтернативе синтетичким антимикуробним средствима. Посебан допринос остварен је кроз испитивање меда 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 и концентрације активних компоненти на ефикасност антимикуробног дејства природних агенаса. Кроз **истраживања усмерена на природне антимикуробне агенсе у контексту антимикуробне резистенције**, кандидаткиња је допринела развоју научно утемељених, одрживих стратегија за сузбијање микроорганизама, укључујући испитивање деловања према биофилм формама микроорганизама. Повезивањем фундаменталних истраживања и примене у пракси, др Драгана Плавшић је значајно допринела афирмацији и даљем развоју научног правца који се бави истраживањем и применом природних антимикуробних агенаса, што потврђују објављени радови, који директно поткрепљују све кључне тврдње из тачке 4.9:

Рад у водећем међународном часопису категорије M21a+

1. Sakač, M., Jovanov, P., Marić, A., Četojević-Simin, D., Novaković, A., **Plavšić, D.**, Škrobot, D., Kovač, R. (2022). Antioxidative, antibacterial and antiproliferative properties of honey types from the Western Balkans. *Antioxidants*, 11, 1120, 1–14.
<https://doi.org/10.3390/antiox11061120>

У овом раду др Драгана Плавшић дала је свој научни допринос у испитивању антибактеријске активности различитих врста меда са простора западног Балкана на одабране бактеријске врсте. Поред тога, кандидаткиња је учествовала у анализи и интерпретацији резултата и њиховој интеграцији са осталим резултатима истраживања.

Рад у водећем међународном часопису категорије M21a

- Marić, A., Sakač, M., Jovanov, P., Đermanović, B., Teslić, N., **Plavšić, D.**, Jakimov, D. (2024). Functional properties of rapeseed honey enriched with lyophilized fruits. *Agriculture*, 14, 2117.
<https://doi.org/10.3390/agriculture14122117>

Кроз овај рад др Драгана Плавшић дала је свој научни допринос који се огледа у испитивању антибактеријске активности меда уљане репице са додатком лиофилизованог воћа на одабране бактеријске врсте. Поред тога, кандидаткиња је учествовала у анализи и интерпретацији резултата и њиховој интеграцији са осталим резултатима истраживања.

Рад у међународном часопису категорије M22

- 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*. *Mljekarstvo*, 72, 63–76.
<https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2022.0201>

У овом раду др Драгана Плавшић дала је свој научни допринос у испитивању антибактеријске активности магарећег млека на клинички изолат *Klebsiella pneumoniae*, као и у анализи и интерпретацији резултата.

Рад у водећем националном часопису категорије M24

- Sakač, M., Jovanov, P., Marić, A., **Plavšić, D.**, Jakimov, D., Đermanović, B. (2025). Therapeutic properties of some specific honey types. *Food and Feed Research*, 52 (1), 67–77.
<https://doi.org/10.5937/ffr0-53050>

Кроз овај рад др Драгана Плавшић дала је свој научни допринос у области природних антимикуробних агенаса, кроз свеобухватно испитивање антимикуробне активности различитих врста меда.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу M34

- 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 2023-Sustainable Food and Industry 4.0: Towards the 2030 Agenda, Valencia, Spain, 06–08 November 2023, Conference Book, P2.1.094.

У овом раду др Драгана Плавшић дала је свој допринос у испитивању антибактеријске активности различитих врста меда пореклом са западног Балкана на одабране бактеријске врсте.

- Marić, A., Sakač, M., Jovanov, P., **Plavšić, D.**, Đermanović, B., Perović, L., Jakimov, D. (2024). Impact of adding lyophilized fruits on the antimicrobial and antiproliferative properties of rapeseed honey. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", Novi Sad, Serbia, 16–18 October, 2024, 128. ISBN 978-86-7994-063-6.

Кроз овај рад др Драгана Плавшић дала је свој научни допринос у испитивању утицаја лиофилизованог воћа додатог у мед уљане репице на антибактеријску активност према одабраним бактеријским врстама.

- Tomičić Z., Šarić Lj., Čabarkapa I., Varga A., **Plavšić D.**, Todorčić O., Tomić 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, 188–190. ISBN 978-86-7520-610-1

У овом раду др Драгана Плавшић дала је свој допринос у испитивању антибактеријске и антиадхезивне активности петнаест етарских ља на бактеријске врсте *Salmonella Typhimurium* ATCC 25923 и *Staphylococcus aureus* ATCC 14208 одговорне за кварење хранеи заразне болести.

Побољшано техничко решење на националном нивоу M84

8. Marić, A., Sakač, M., Jovanov, P., **Plavšić, D.**, Kojić, J., Maravić, N. (2025). Med od uljane repice obogaćen liofiliziranim voćem. Bitno poboljšano tehničko rešenje pripada naučnoj oblasti Biotehničke nauke, naučna disciplina Tehnologija biljnih proizvoda. Odluka Matičnog naučnog odbora za tehnologiju i poljoprivredu, 28.02.2025. Korisnik tehničkog rešenja: Pčelarsko gazdinstvo Batinić, Lazarevo.

Научни допринос др Драгане Плавшић у овом раду огледа се у испитивању антибактеријске активности меда уљане репице са додатком лиофилизованог воћа на одабране бактеријске врсте. Поред тога, кандидаткиња је учествовала у анализи и интерпретацији резултата и њиховој интеграцији са осталим резултатима истраживања.

5. БИБЛИОГРАФИЈА КАНДИДАТА

ПУБЛИКАЦИЈЕ ОБЈАВЉЕНЕ У ОЦЕЊИВАНОМ ПЕРИОДУ

Рад у водећем међународном часопису категорије M21a+

1. Sakač, M., Jovanov, P., Marić, A., Četojević-Simin, D., Novaković, A., **Plavšić, D.**, Škrobot, D., Kovač, R. (2022). Antioxidative, antibacterial and antiproliferative properties of honey types from the Western Balkans. *Antioxidants*, 11, 1120, 1–14.
<https://doi.org/10.3390/antiox11061120>

Рад у водећем међународном часопису категорије M21a

2. Marić, A., Sakač, M., Jovanov, P., Đermanović, B., Teslić, N., **Plavšić, D.**, Jakimov, D. (2024). Functional properties of rapeseed honey enriched with lyophilized fruits. *Agriculture*, 14, 2117.
<https://doi.org/10.3390/agriculture14122117>

Рад у водећем међународном часопису категорије M21

3. Tomić, J., Popović, Lj., Maravić, N., Stupar, A., Sedlar, T., **Plavšić, D.** (2024). Gluten-free crackers using chickpea and pumpkin seed press cake blend: Effects of gastrointestinal digestion. *Food Bioscience*, 60, 104534–104534.
<https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.104534>

Рад у међународном часопису категорије M22

4. 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*. *Mljekarstvo*, 72, 63–76.
<https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2022.0201>
5. Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Milović, M., Kovač, R., Milić, B., Magazin, N., **Plavšić, D.**, Kalajdžić, J. (2022). Effects of ripening stage and postharvest treatment on apricot (*Prunus armeniaca* L.) cv. NS4 delivered to the consumers. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46, 1–11.
<https://doi.org/10.1111/jfpp.16399>

Рад у водећем националном часопису категорије М24

6. Šuput, D., Filipović, V., Lončar, B., Nićetin, M., Knežević, V., Lazarević, J., **Plavšić, D.**, Popović, S., Hromiš, N. (2022). Influence of biopolymer coatings on the storage stability of osmotically dehydrated mushrooms. *Food and Feed Research*, 49 (2), 53–65.
<https://doi.org/10.5937/ffr49-35821>
7. Sakač, M., Jovanov, P., Marić, A., **Plavšić, D.**, Jakimov, D., Đermanović, B. (2025). Therapeutic properties of some specific honey types. *Food and Feed Research*, 52 (1), 67–77.
<https://doi.org/10.5937/ffr0-53050>
8. Perussello, C. A., Milovanović, I., Belović, M., Plavšić, D., Pojić, M., Tiwari, B. (2025). Pea protein coatings incorporated with phenolic compounds reduce oxidative rancidity in raw hazelnuts (*Corylus avellana* L.). *Food and Feed Research*, 52 (1), 121–133.
<https://doi.org/10.5937/ffr0-52404>

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу М34

9. Lazarević J., Popović S., Peulić T., **Plavšić D.**, Čabarkapa I., Spasevski N. (2021). Effect of pasture and season on the variation of vitamin A, E and C in donkeys' milk during lactation. NUTRICON Congress 2021 - Food Quality and Safety, Health and Nutrition Congress, Ohrid, Macedonia, 9–11 June, 2021, 60–61.
ISBN 978-608-4565-15-4
10. Sakač, M., Jovanov, P., Marić, A., Četojević-Simin, D., Novaković, A., **Plavšić, D.**, Škrobot, D. (2022). Antiproliferative properties of honey from Serbia, Kosovo and Bosnia nad Hercegovina. XI International Conference on Social and Technological Development – STED 2022, Trebinje, Bosnia and Hercegovina, 2–5 June, 2022, 120.
11. **Plavšić D.**, Šarić Lj., Todorić O., Varga A., Čabarkapa I., Lazarević J., Psodorov D. (2023). Chemical composition and antifungal activity of Rosemary essential oil, XII International Conference on Social and Technological Development – STED 2023, Trebinje, Bosnia and Hercegovina, 15–18 June, 2023, 86–87.
12. 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 Hercegovina, 15–18 June, 2023, 88.
13. 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 2023-Sustainable Food and Industry 4.0: Towards the 2030 Agenda, Valencia, Spain, 06–08 November 2023, Conference Book, P2.1.094.
14. Tomičić Z., Šarić Lj., Čabarkapa I., Varga A., **Plavšić D.**, Todorić O., Tomičić 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, 188–190. ISBN 978-86-7520-610-1
15. **Plavšić, D.**, Šarić, Lj., Varga, A., Čabarkapa, I., Lazarević, J., Todorić, O., Psodorov, D. (2024). Composition and antifungal activity of *Carum carvi* essential oil. XIII International

conference on social and technological development – STED 2024, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 6–9 June, 2024, 105–106.

16. Tomić, J., Popović, Lj., Maravić, N., Stupar, A., Škrobot, D., Sedlar, T., **Plavšić, D.** (2024). Nutritional characteristics and bioaccessibility of glutenfree crackers containing pumpkin seed press cake flour. 5th International Congress “Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024”, Novi Sad, Serbia, 16–18 October, 2024, 31. ISBN 978-86-7994-063-6.
17. Marić, A., Sakač, M., Jovanov, P., **Plavšić, D.**, Đermanović, B., Perović, L., Jakimov, D. (2024). Impact of adding lyophilized fruits on the antimicrobial and antiproliferative properties of rapeseed honey. 5th International Congress “Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024”, Novi Sad, Serbia, 16–18 October, 2024, 128. ISBN 978-86-7994-063-6.
18. 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. ISBN 978-86-7994-063-6.
19. **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. ISBN 978-86-7994-063-6.
20. Čurčić, N., **Plavšić, D.**, Varga, A., Kovač, R., Perlić, N. (2024). Application of molecular methods for investigating the variability of *Penicillium* species isolated from citrus fruits. 5th International Congress “Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024”, Novi Sad, Serbia, 16–18 October, 2024, 233. ISBN 978-86-7994-063-6.
21. Marić, A., Sakač, M., Jovanov, P., Šarić, Lj., Šarić, B., **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. ISBN: 978-86-7520-634-7.
22. **Plavšić, D.**, Psodorov, D., Šarić, Lj., Varga, A., Čabarkapa, I., Todorčić, 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, Bosnia and Herzegovina, 12–15 June, 2025, 59–60.
23. Šimurina, O., Ubiparip Samek, D., Cvetković, B., Nikolić, N., Mitrović, J., Nježić, Z., **Plavšić, D.** (2025). Influence of microencapsulated rapeseed oil on the quality of wholemeal tagliatelle made with whole rye flour. The International Symposium „Novel Technologies And Sustainable Development“, Leskovac, Serbia, 17–18 October, 2025, 37. ISBN: 978-86-89429-60-2.

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу М64

24. Varga, A., **Plavšić, D.**, Tomičić, Z., Todorčić, O., Čabarkapa, I., Tomičić, R., Šarić, Lj. (2025). Biofilm forming ability of *Escherichia coli* strains in vitro. UMS Simpozijum Mikrobiologa hrane-izazovi i prilike, Novi Sad, Srbija, 15. Maj, 2025, 17. ISBN: 978-86-906420-1-4.

Ново техничко решење примењено на националном нивоу М82

25. Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Kovač, R. Ubiparip D., Bajić, A., **Plavšić, D.**, Vukić, M. (2022). Prirodni aditiv za pekarske proizvode na bazi otpada iz prerade paprike (*Capsicum annum* L.). Tehničko rešenje pripada naučnoj oblasti Biotehničke nauke, naučna disciplina Tehnologija biljnih proizvoda. Odluka Matičnog naučnog odbora za tehnologiju i poljoprivredu, 23.11.2022. Korisnik tehničkog rešenja je Радослав Нишавић ПР Златни дукат СЗТР Ветерник, Ветерник.
26. Tomičić Z., Šarić Lj., Čabarkapa I., Varga A., **Plavšić D.**, Tomičić, R. (2023). NANO-Cl Preparat na bazi natrijum hipohlorita i nanočestica ZnO za prevenciju i suzbijanje bakterijskog rasta. Tehničko rešenje pripada naučnoj oblasti Biotehničke nauke, naučna disciplina Tehnologija biljnih proizvoda. Odluka Matičnog naučnog odbora za tehnologiju i poljoprivredu, 29.03.2024. Korisnik tehničkog rešenja: SIGMA d.o.o. Crvenka.

Побољшано техничко решење на националном нивоу М84

27. Marić, A., Sakač, M., Jovanov, P., **Plavšić, D.**, Kojić, J., Maravić, N. (2025). Med od uljane repice obogaćen liofiliziranim voćem. Bitno poboljšano tehničko rešenje pripada naučnoj oblasti Biotehničke nauke, naučna disciplina Tehnologija biljnih proizvoda. Odluka Matičnog naučnog odbora za tehnologiju i poljoprivredu, 28.02.2025. Korisnik tehničkog rešenja: Pčelarsko gazdinstvo Batinić, Lazarevo.

ПУБЛИКАЦИЈЕ ОБЈАВЉЕНЕ ПРЕ ОЦЕЊИВАНОГ ПЕРИОДА

М20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

Рад у врхунском међународном часопису М21

1. Janić-Hajnal E., Pezo L., Orčić D., Šarić Lj., **Plavšić D.**, Kos J., Mastilović J. (2020). Preliminary survey of *Alternaria* toxins reduction during fermentation of whole wheat dough. *Microorganisms*, 8(2), 303. <https://doi.org/10.3390/microorganisms8020303>

Рад у међународном часопису М23

2. Filipović V., Ćurčić B., Nićetin M., **Plavšić D.**, Koprivica G., Mišljenović N. (2012). Mass transfer and microbiological profile of pork meat dehydrated in two different osmotic solutions. *Hemijska industrija*, 66(5), 743–748. <https://doi:10.2298/HEMIND120130033F>
3. Čabarkapa I., Škrinjar M., Milovanović I., **Plavšić D.**, Palić D., Kokić B., Arsić I. (2012). Antimicrobial activity of *Origanum heracleoticum* L. essential oil from Serbia. *Agro Food Industry Hi-tech*, 23(5), 55–58.
4. Čabarkapa I., Škrinjar M., Blagojev N., Gubić J., **Plavšić D.**, Kokić B., Radusin T. (2013). Effect of *Origanum heracleoticum* L. essential oil on marinated chicken meat shelf-life. *Journal of Pure and Applied Microbiology*, 7(1), 221–228.

5. Šarić Lj., Čabarkapa I., Šarić B., **Plavšić D.**, Lević J., Pavkov S., Kokić B. (2014). Composition and antimicrobial activity of some essential oils from Serbia. *Agro Food Industry Hi-tech*, 25(1), 40–43.
6. Janić Hajnal E., Belović M., **Plavšić D.**, Mastilović J., Bagi F., Budakov D., Kos J. (2016). Visual, instrumental, mycological and mycotoxicological characterization of wheat inoculated with and protected against *Alternaria* spp. *Hemijska industrija*, 70(3), 257–264.
<https://doi.org/10.2298/HEMIND141114031J>
7. Košutić M., Filipović J., Pezo L., **Plavšić D.**, Ivkov M. (2016). Physical and sensory properties of corn flakes with added dry residue from wild oregano distillation. *Journal of the Serbian Chemical Society*, 81(9), 1013–1024.
<https://doi.org/10.2298/JSC160308051K>
8. Šarić Lj., Pezo L., Šarić B., **Plavšić D.**, Jovanov P., Karabasil N., Gubić J. (2017). Calcium-dependent antibacterial activity of donkey's milk against *Salmonella*. *Annals of Microbiology*, 67(2), 185–194.
<https://doi.org/10.1007/s13213-016-1250-2>
9. Psodorov D., Lazić V., Ačanski M., Psodorov Đ., Popović S., **Plavšić D.**, Pastor K., Šuput D., Nježić Z. (2018). Fatty acid profile changes in ricotta filled pastry during storage investigated by a GC/MS-ANOVA. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 24(2), 149–155.
<https://doi.org/10.2298/CICEQ170412027P>
10. Šuput D., Lazić V., Pezo L., Gubić J., Šojić B., **Plavšić D.**, Lončar B., Nićetin M., Filipović V., Knežević V. (2019). Shelf life and quality of dehydrated meat packed in edible coating under modified atmosphere. *Romanian Biotechnological Letters*, 24(3), 545–553.
<https://doi.org/10.25083/rbl/24.3/545.553>
11. **Plavšić D.**, Škrinjar M., Psodorov Đ., Pezo L., Milovanović I., Psodorov D., Kojić P., Kocić-Tanackov S. (2020). Chemical structure components and antifungal activity of mint essential oil, *Journal of the Serbian Chemical Society*, 85(9), 1149–1161.
<https://doi.org/10.2298/JSC191210017P>

Рад у националном часопису међународног значаја М24

12. **Plavšić D.**, Škrinjar M., Psodorov Đ., Šarić Lj., Psodorov D., Varga A., Mandić A. (2017). Mycopopulations of grain and flour of wheat, corn and buckwheat. *Food and Feed Research*, 44(1), 39–46.
13. Kos J., Janić Hajnal E., Šarić Lj., **Plavšić D.**, Bursić V., Vuković G., Lazarević J. (2018). Influence of storage period on occurrence and distribution of aflatoxins and fungi in maize kernels. *Food and Feed Research*, 45(2), 97–106.

ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА М30

Саопштење са међународног скупа штампано у целини М33

14. Mandić A., **Plavšić D.**, Đilas S. (2005). Antioxidant and antibacterial activities of grape seed extract in lard. 51st International Congress of Meat Science and Technology – ICoMST, 7–12 August 2005, Baltimore, Maryland, USA, CD version.
15. Došenović I., Radivojević S., Peno N., Varga A., **Plavšić D.** (2007). Environmental burden of river flows in Vojvodina caused by effluents from sugar factories. XI International Eco Conference, 26–29 Septembar 2007, Novi Sad, Serbia, 75–79.
16. **Plavšić D.**, Varga A., Došenović I. (2007). Higijenska ispravnost opreme i radnih površina u pogonima industrije za preradu mesa. 1st International Congress *Food Tehnology, Quality and Safety*, XI International Symposium NODA 2007, 13–15 November, Novi Sad, Serbia, 196–201.
17. Došenović I., Varga A., **Plavšić D.**, Čabarkapa I., Cvetković B. (2007). Microbiological safety of pasteurized fruit juices and non–pasteurized fruit syrups. 1st International Congress *Food Tehnology, Quality and Safety*, 1st Symposium *Biotehnology and Food Microbiology*, 13–15 November 2007, Novi Sad, Serbia, 123–127.
18. Došenović I., Pejin D., Varga A., **Plavšić D.**, Vučurević V., Radivojević S. (2007). Total count of microorganisms and count of yeasts in frozen bread dough. 1st International Congress *Food Tehnology, Quality and Safety*, XVI Symposium *Cereal-Bread and Confectionery Products*, 13–15 November 2007, Novi Sad, 233–237.
19. Kormanjoš Š., Filipović S., Sakač M., Ristić M., Filipović J., **Plavšić D.** (2007). Effect of extrusion process on hygiene safety of enriched corn meal. 1st International Congress *Food Tehnology, Quality and Safety*, XII Symposium *Feed Tehnology*, 13–15 November 2007, Novi Sad, 150–154.
20. Psodorov Đ., Filipčev B., **Plavšić D.**, Vicić S. (2010). Problem food irradiation and potential health concerns. 2nd International Scientific Expert Conference *Quality and Innovation in Tourism and Catering*, 11–12 February 2010, Bled, Slovenia, CD version.
21. **Plavšić D.**, Šarić Lj., Gubić J., Čabarkapa I., Popović M. (2010). Microbiological safety of minced meat and semi prepared meals. XIV International Symposium *Feed Tehnology*, XII International Symposium NODA 2010, 19–21 October, Novi Sad, Serbia, 86–93.
22. Gubić J., **Plavšić D.**, Čabarkapa I., Popović M. (2010). Microbiological and nutritional quality of cooked sausages. XIV International Symposium *Feed Tehnology*, XII International Symposium NODA 2010, 19–21 October 2010, Novi Sad, Serbia, 94–98.
23. Gubić J., **Plavšić D.**, Popović M., Čabarkapa I. (2010). Quality of cooked sausages on the market from the aspect of sodium chloride content. XIV International Symposium *Feed Tehnology*, XII International Symposium NODA 2010, 19–21 October 2010, Novi Sad, Serbia, 172–175.
24. **Plavšić D.**, Čabarkapa I., Šarić Lj., Kokić B., Lević J. (2010). Microbiological safety of animal feed from region Vojvodina in 2009. XIV International Symposium *Feed Tehnology*, XII International Symposium NODA 2010, 19–21 October 2010, Novi Sad, Serbia, 374–382.

25. **Plavšić D.**, Gubić J., Šarić Lj., Čabarkapa I. (2010). Influence of technological process of production on microbiological safety of cheese. XIV International Symposium *Feed Technology*, XII International Symposium NODA 2010, 19–21 October 2010, Novi Sad, Serbia, 405–410.
26. Čabarkapa I., Palić D., Vukmirović Đ., Čolović R., **Plavšić D.**, Jeremić D. (2010). The effect of a bacterial inoculant on aerobic microflora in whole crop maize silage. XIV International Symposium *Feed Technology*, XII International Symposium NODA 2010, 19–21 October 2010, Novi Sad, Serbia, 432–438.
27. Gubić J., Cvetković B., Lević Lj., **Plavšić D.**, Košutić M. (2011). Effect of spontaneous fermentation on chemical properties of green tomato fruits variety Monte Karlo. 22nd International Symposium *Food Safety Production*, 19–25 June 2011, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 380–382.
28. **Plavšić D.**, Gubić J., Šarić Lj., Čabarkapa I., Popović M., Filipović V., Lević Lj. (2012). Microbiological verification of sanitation procedures in meat establishments, 6th Central European Congress on Food, 23–26 May 2012, Novi Sad, Serbia, 1461–1465.
29. Čabarkapa I., Kokić B., Lević J., Sredanović S., Pavkov S, **Plavšić D.**, Varga A. (2012). Influence of *Origanum heracleoticum* L. essential oil on reduction of *Staphylococcus aureus* using broth model media. 6th Central European Congress on Food, 23–26 May 2012, Novi Sad, Serbia, 216–220.
30. Šarić Lj., Gubić J., Šarić B., Mandić A., Jovanov P., **Plavšić D.**, Okanović Đ. (2012). Domestic Balkan Donkeys' Milk: microbiological, chemical and sensory properties. 6th Central European Congress on Food, 23–26 May 2012, Novi Sad, Serbia, 359–363.
31. Nićetin M., Filipović V., Ćurčić B., Knežević V., **Plavšić D.**, Pezo L., Kuljanin T. (2012). The change in microbiological profile due to the osmotic dehydration of pork meat. 6th Central European Congress on Food, 23–26 May 2012, Novi Sad, Serbia, 834–839.
32. 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, 23–26 May 2012, Novi Sad, Serbia, 851–855.
33. Kormanjoš Š., Filipović Š., Radović V., **Plavšić D.**, Filipović J., Filipović V. (2012). The importance of broken corn kernels extrusion. 6th Central European Congress on Food, 23–26 May 2012, Novi Sad, Serbia, 1539–1542.
34. Šarić Lj., Cvetković B., Lević Lj., Šarić B., Gubić J., **Plavšić D.**, Milovanović I. (2012). Changes in indigenous microflora during fermentation of white cabbage, cultivar Futoški. International Conference *Biological Food Safety & Quality – BFSQ*, 04–05 October 2012, Belgrade, Serbia, 101–103.
35. Gubić J., **Plavšić D.**, Šarić Lj., Popović M., Šarić B., Varga A., Lević Lj. (2012). Mineral content of pork meat after osmotic dehydration in three different osmotic solutions. International Conference *Biological Food Safety & Quality – BFSQ*, 04–05 October 2012, Belgrade, Serbia, 153–155.

36. Varga A., **Plavšić D.**, Kokić B., Tasić T., Šarić Lj., Gubić J., Šarić B. (2012). Assessment of minced and grill meat microbiological safety in year 2012. XV International Feed Technology Symposium, COST *Feed for Health* joint Workshop, 03–05 October 2012, Novi Sad, Serbia, 273–277.
Број хетероцитата: 0
37. Filipović V., Ćurčić B., Nićetin M., Pezo L., Knežević V., **Plavšić D.** (2012). The effect of concentration of molasses on technological and microbiological parameters of osmodehydrated meat. XV International Feed Technology Symposium, COST *Feed for Health* joint Workshop, 03–05 October 2012, Novi Sad, Serbia, 253–259.
38. Varga A., Tasić T., Ćabarkapa I., **Plavšić D.**, Gubić J. (2013). Microbiological quality of animal feeds in Serbia. 23rd International Symposium New Technologies in Contemporary Animal Production, 19–21 June 2013, Novi Sad, Serbia, 226–228.
39. **Plavšić D.**, Gubić J., Šarić Lj., Varga A., Nićetin M., Filipović V., Lončar B. (2014). Osmotic dehydration of fish (*Carassius gibelio*) in different solutions. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia, 40–45.
40. **Plavšić D.**, Dimić G., Psodorov Đ., Psodorov D., Šarić Lj., Mandić A., Jambrec D. (2014). Presence of potentially toxigenic molds in grain flours, II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia, 360–367.
Број хетероцитата: 0
41. Lončar B., Filipović V., Nićetin M., Pezo L., **Plavšić D.**, Šarić Lj. (2014). Microbiological profile of fish (*Carassius gibelio*) dehydrated in sugar beet molasses. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia, 51–54.
42. Knežević V., Filipović V., Lončar B., Nićetin M., Pezo L., Gubić J., **Plavšić D.** (2014). Mineral content and microbiological profile after osmotic treatment of nettle leaves. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia, 134–138.
43. Ćabarkapa I., Škrinjar M., Lević J., Kostadinović Lj., Kokić B., **Plavšić D.**, Varga A. (2014). Influence of *Thymus vulgaris* initial cell attachment and biofilm of *Salmonella enteritidis*. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia, 158–166.
44. Varga A., **Plavšić D.**, Gubić J., Ćabarkapa I., Šarić Lj. (2014). HACCP-a condition for producing of safe food. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia, 280–285.
45. Janić Hajnal E., Belović M., **Plavšić D.**, Mastilović J., Bagi F., Budakov D., Kos J. (2014). Possibilities of visual and instrumental identification of wheat infection with field fungi. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia, 337–343.
46. Šimurina O., Filipčev B., **Plavšić D.**, Ikonić B., Šoronja-Simović D., Pestorić M., Jambrec D. (2014). Analysis of the impact of the mount of spontaneously fermented spelt dough,

baker's yeast and ascorbic acid on some characteristics of spelt sourdough bread. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia, 616–622.

47. **Plavšić D.**, Okanović Đ., Gubić J., Nježić Z. (2015). Microbiological and chemical evaluation of dried smoked meat product. 58th International Meat Industry Conference Meat Safety and Quality: *Where it goes?*, 04–07 October 2015, Zlatibor, Serbia, *Procedia Food Science*, 5, 239–242.
48. Psodorov Đ., **Plavšić D.**, Nedeljković N., Jambrec D., Psodorov D., Kalenjuk B., Banjac V. (2015). Technology of lightweight milling product fractions for the purpose of fat replacers production. 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologist – INOPTEP 2015* and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture – PTEP 2015*, 19–24 April 2015, Divčibare, Serbia, 203–208.
49. **Plavšić D.**, Dimić G., Psodorov Đ., Šarić Lj., Čabarkapa I., Psodorov D., Mandić A. (2016). Antifungal activity of parsley essential oil. III International Congress *Food Technology, Quality and Safety – FoodTech2016*, 25–27 October 2016, Novi Sad, Serbia, 554–558.
50. Čabarkapa I., Milanov D., Tomičić R., Kokić B., **Plavšić D.**, Kostadinović Lj., Suvajdžić Lj. (2016). Carvacrol as antimicrobial agent toward *Prototheca zopfii*. III International Congress *Food Technology, Quality and Safety – FoodTech2016*, 25–27 October 2016, Novi Sad, Serbia, 390–396.
51. Varga A., Aćimović M., Čabarkapa I., Filipčev B., **Plavšić D.**, Nježić Z. (2016). *Anethum graveolens* seed oil: antibacterial activity against *Escherichia coli*. Food Tech congress. III International Congress *Food Technology, Quality and Safety – FoodTech2016*, 25–27 October 2016, Novi Sad, Serbia, 438–442.
52. Toni D., Okanović Đ., Tasić T., **Plavšić D.**, Jelić N., Duvnjak S. (2016). Effect of replacing backfat with microcrystalline cellulose gel on quality of frankfurter. III International Congress *Food Technology, Quality and Safety – FoodTech2016*, 25–27 October 2016, Novi Sad, Serbia, 443–448.
53. **Plavšić D.**, Psodorov Đ., Psodorov D., Šarić Lj., Mandić A., Čabarkapa I., Varga A. (2017). Microbiological safety of phyllo pastry. 9th International Congress *Flour-Bread '17* and 11th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '17*, 25–27 October 2017, Opatija, Croatia, 11–19.
54. 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. 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 23–25 October 2018, Novi Sad, Serbia, 150–156.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу М34

55. Pribiš V., Lević Lj., Popović M., **Plavšić D.**, Kuljanin T. (2005). Boja dimljenog vrata salamurenog sa dodatkom melase šećerne repe. 53. Međunarodno savetovanje industrije mesa, 13–15 juni 2005, Vrnjačka Banja, Srbija, Zbornik kratkih sadržaja, 58–59.

56. Pribiš V., Lević Lj., Popović M., **Plavšić D.** (2007). Histološke i histomorfološke karakteristike mišićnih vlakana pitomih svinja raznih rasa. 54. Međunarodno savetovanje industrije mesa, 13–15 juni 2007, Vrnjačka Banja, Srbija, Zbornik kratkih sadržaja, 45-46.
57. Došenović I., Radivojević S., Peno N., Varga A., **Plavšić D.** (2007). Quality of waste waters poured out by sugar factory into Galovica canal. 9. International Symposium Interdisciplinary Regional Research – ISIRR Novi Sad, 21–23 June 2007, Novi Sad, Serbia, Book of abstract.
58. **Plavšić D.**, Popović M., Čabarkapa I., Varga A., Šarić Lj. (2009). Mikrobiološka ispravnost usitnjenog mesa i polupripremljenih jela u velikim distributivnim objektima. 55. Međunarodno savetovanje industrije mesa *Meso i proizvodi od mesa – Bezbednost, kvalitet i nove tehnologije*, 15–17 juni 2009, Tara, Srbija, Zbornik kratkih sadržaja, 150-151.
59. Gubić J., Petrović Lj., Tasić T., **Plavšić D.**, Ikonić P. (2010). Investigation of safalada sensory properties present on market, microbiological and nutritional quality of cooked sausages. XIV International Symposium *Feed Technology*, XII International Symposium NODA 2010, 19–21 October 2010, Novi Sad, Serbia, 155.
Број хетероцитата: 0
60. Čabarkapa I., Palić D., Jeremić D., **Plavšić D.** (2010). The influence of a bacterial inoculant on reduction of aerobic microflora during ensiling of alfalfa. 9th International Symposium of Animal Biology and Nutrition, 23–24 September 2010, Bucharest, Romania, Book of Abstracts.
61. Šarić Lj., Čabarkapa I., Beljkaš B., Lević J., Pavkov S., Kokić B., **Plavšić D.** (2011). Essential oils of medicinal plants originating from Serbia: composition and antibacterial activity. 4th International Congress on Food and Nutrition together with the 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, 12–14 October 2011, Istanbul, Turkey, 203–204.
62. Varga A., Lević J., Čabarkapa I., Kokić B., **Plavšić D.**, Šarić Lj. (2012). Assessment of some hygienic parameters of animal feeds in Serbia. XV International Feed Technology Symposium, COST *Feed for Health* joint Workshop, 03–05 October 2012, Novi Sad, Serbia, 31–32.
63. Mandić A., Sakač M., Mišan A., Pestorić M., Psodorov Đ., Sedej I., Milovanović I., Šarić B., Jovanov P., Jambrec D., Nedeljković N., Šarić Lj., **Plavšić D.**, Filipović J., Kos J., Ilić N. (2013). Rice-buckwheat gluten-free cookies: an example for development of functional bakery product. 6th Alumni Meeting of International Summer Schools, 6–8 September, 2013, Novi Sad, Serbia, 17.
64. Čabarkapa I., Lević J., Kokić B., **Plavšić D.**, Varga A., Suvajdžić Lj. (2014). Effect of time, temperature and inoculum size on the penetration of *Salmonella enteritidis* through egg shell. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia, 124.
65. Mandić A., Sakač M., Mišan A., Pestorić M., Šarić B., Jambrec D., Nedeljković N., Milovanović I., **Plavšić D.**, Šarić Lj. (2015). Cereal based products designed for people with metabolic disorders, 12th European Nutrition Conference – FENS, 20–23 October 2015, Berlin, Germany, *Annals of Nutrition and Metabolism*, 67(Suppl. 1), 406–407.

66. Kos J., Janić Hajnal E., Šarić Lj., **Plavšić D.**, Mastilović J., Šarić B. (2015). Distribution of aflatoxins and *Aspergillus flavus* in stored maize. 7th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis – RAFA 2015, 03–06 November 2015, Prague, Czech Republik, 331.
67. **Plavšić D.**, Psodorov Đ., Šarić Lj., Čabarkapa I., Varga A., Psodorov D. (2018). Antimicrobial activity of *Mentha piperita* and *Carum carvi* essential oil against isolates of mold. 4th International Congress *Food Tecnology, Quality and Safety*, 23–25 October 2018, Novi Sad, Serbia, 137.
68. Đerić N., **Plavšić D.**, Rošul M., Mandić A. (2018). Mycological image of industrial hemp seed. 4th International Congress *Food Tecnology, Quality and Safety*, 23–25 October 2018, Novi Sad, Serbia, 165.

ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА М50

Рад у врхунском часопису националног значаја М51

69. Škrinjar M., **Jović D.**, Dimić G. (1996). Effect of lactic acid and pH value on the growth of some *Penicillin* species and ohratoxin A production. *Mikrobiologija*, 33(1), 19–26.
70. Čabarkapa I., Kokić B., **Plavšić D.**, Ivanov D., Lević J. (2009). Microbiological safety of animal feed. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 25(5–6), 1155–1162.
71. Košutić M., Filipović J., **Plavšić D.**, Živković J., Nježić Z., Filipčev B. (2013). Consumer's attitudes towards food safety messages. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 17(4), 184–186.
72. Šarić Lj., Šarić B., Kravić S., **Plavšić D.**, Milovanović I., Gubić J., Nedeljković N. (2014). Antibacterial activity of Domestic Balkan donkey milk toward *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus*. *Food and Feed Research*, 41(1), 47–54.
73. Lončar B., Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Pezo L., **Plavšić D.**, Šarić Lj. (2014). Microbiological profile of fish dehydrated in two different osmotic solutions. *Acta Univeritatis Sapientiae, Alimentaria*, 7, 73–80.
74. Gubić J., **Plavšić D.**, Šarić Lj., Varga A., Čabarakapa I., Filipčev B., Šimurina O. (2014). Comparative investigation of fish (*Carassius gibelio*) treated by osmotic dehydration in molasses at different temperatures. *Food and Feed Research*, 41(2), 109–115.
75. Gubić J., Šarić Lj., Šarić B., Mandić A., Jovanov P., **Plavšić D.**, Okanović Đ. (2014). Microbiological, chemical and sensory properties of domestic donkey's milk from autochthones Serbian breed. *Journal of Food and Nutrition Research*, 2(9), 633–637.
76. Psodorov Đ., **Plavšić D.**, Nedeljković N., Jambrec D., Psodorov D., Simić, S., Banjac V. (2015). Soy bran separation process for application of product in the food industry. *Quality of Life*, 6, 32–36.

77. **Plavšić D.**, Šarić Lj., Dimić G., Psodorov Đ., Ilić N., Psodorov D., Mandić A. (2015). Presence of a potentially toxigenic *Penicillium* species in wheat flour. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 19(4), 211–214.
78. Lončar B., Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Gubić J., **Plavšić D.**, Pezo L. (2015). Characterisation of chicken breast cubes osmotically treated in sugar beet molasses. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 19(4), 186–188.
79. Nićetin M., Lončar B., Filipović V., Knežević V., Kuljanin T., Pezo L., **Plavšić D.** (2015). The change in microbiological profile and water activity due to the osmotic treatment of celery leaves and root. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 19(4), 193–196.
80. Čabarkapa I., Škrinjar M., Lević J., Blagojev (Nemet) N., Kokić B., **Plavšić D.**, Suvajdžić Lj. (2015). Influence of thymol and carvacrol on initial cell attachment and biofilm of *Candida albicans*. *Food and Feed Research*, 42(1), 23–30.
Број хетероцитата: 2
81. Šarić Lj., Filipčev B., Šimurina O., **Plavšić D.**, Šarić B., Lazarević J., Milovanović I. (2016). Sugar beet molasses: properties and applications in osmotic dehydration of fruits and vegetables. *Food and Feed Research*, 43 (2), 135–144.
82. **Plavšić D.**, Dimić G., Psodorov Đ., Psodorov D., Šarić Lj., Čabarkapa I., Košutić M. (2017). Antifungal activity of *Mentha piperita* and *Carum carvi* essential oils. *Zbornik Matice srpske za prirodne nauke/Matica srpska Journal for Natural Sciences*, 133, 201–207.
83. Košutić M., Filipović J., Nježić Z., Varga A., **Plavšić D.** (2018). Impact of drying temperatures on the quality of corn flakes with functional components. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 22(2), 101–103.

Рад у истакнутом националном часопису М52

84. Bulatović V., Stojanović E., Kelemen-Mašić Đ., Pajkić D., **Plavšić D.** (1997). Uperedno određivanje rezidua antibiotika u mleku, *Prehrambena industrija*, 8(3–4), 11–14.
85. Bulatović V., Mandić A., Kelemen-Mašić Đ., **Plavšić D.** (1998). Komparativno ispitivanje rezidua beta laktamskih preparata u mleku, *Prehrambena industrija*, 9(3–4), 33–35.
86. Kormanjoš Š., Filipović S., **Plavšić D.**, Lazarević R., Živančev D., Filipović J. (2008). The influence of extrusion on corn hygienic quality. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 12(4), 222–224.
87. Čabarkapa I., Palić D., **Plavšić D.**, Vukmirović Đ., Čolović R. (2010). The influence of bacterial inoculant on reduction of aerobic microflora during ensiling of alfalfa. *Food and Feed Research*, 37(1), 23–26.
88. **Plavšić D.**, Psodorov D., Psodorov Đ., Kalenjuk B., Tešanović D., Čabarkapa I., Šarić Lj. (2010). Microbiological safety of strudel filled with poppy seeds and packaged in modified atmosphere. *Food and Feed Research*, 37(2), 43–50.

89. **Plavšić D.**, Psodorov Đ., Kalenjuk B., Tešanović D., Šarić Lj., Čabarkapa I., Filipović J. (2010). Comparison of microbiological safety of pasta and pasta related products depending on the conditions of production. *Food and Feed Research*, 37(2), 51–58.
Број хетероцитата: 4
90. Čabarkapa I., Palić D., Milić D., Plavšić M., **Plavšić D.**, Vukmirović Đ., Čolović R. (2010). The influence of Bonsilage Plus and Bonsilage Forte on microflora reduction during ensiling of alfalfa. *Food and Feed Research*, 37(2), 59–64.
91. Gubić J., **Plavšić D.**, Varga A., Šarić Lj., Lončar B., Knežević V., Filipović V. (2014). Osmotic dehydration of fish (*Carassius gibelio*) a pretreatment in three different osmotic solutions. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 7, 158–161.

Рад у националном часопису М53

92. **Plavšić D.**, Sakač M., Čabarkapa I., Šarić Lj., Psodorov Đ. (2007). Mikrobiološka ispravnost pšeničnog brašna. *Žito-hleb*, 34(5–6), 83–90.
93. Čabarkapa I., Škrinjar M., Sakač M., **Plavšić D.** (2007). Evaluacija mikrobiološke ispravnosti čajeve. *Žito-hleb*, 34(5–6), 91–98.
94. Kormanjoš Š., Filipović S., **Plavšić D.**, Filipović J. (2007). Uticaj ekstrudiranja na higijensku ispravnost hraniva. *Žito-hleb*, 34(5–6), 143–146.
95. Čabarkapa I., Sedej I., Sakač M., Šarić Lj., **Plavšić D.** (2008). Antimicrobial activity of buckwheat (*Fagopyrum esculentum* Moench) hulls extract. *Food Processing, Quality and Safety*, 35(4), 159–163.
96. Šarić Lj., Škrinjar M., Sakač M., **Plavšić D.**, Čabarkapa I. (2008). Effect of the baker's yeast on the production of aflatoxin B1 by *Aspergillus flavus*. *Food Processing, Quality and Safety*, 35(4), 165–168.
97. Šarić Lj., Škrinjar M., Sakač M., Beljkaš B., Čabarkapa I., **Plavšić D.** (2008). An effect of the Rosemary (*Rosmarinus officinalis*) extract on the production of aflatoxin B1 by *Aspergillus flavus*. *Food Processing, Quality and Safety*, 35(4), 169–173.
98. Šarić Lj., Čabarkapa I., Beljkaš B., Mišan A., Sakač M., **Plavšić D.** (2009). Antimicrobial activity of plant extracts from Serbia. *Food Processing, Quality and Safety*, 36(1–2), 1–5.
99. **Plavšić D.**, Šarić Lj., Čabarkapa I., Gubić J., Popović M. (2009). Microbiological safety of minced and grill meat in the year 2009. *Food Processing, Quality & Safety Journal of Institute for Food Technology in Novi Sad* 36(3–4), 49–52.

ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА М60

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини М63

100. Došenović I., Varga A., **Plavšić D.** (2007). Dokazivanje rezidua antibiotika u mleku test mikroorganizmom *Sarcina lutea*. IV Simpozijum *Mleko i proizvodi od mleka*, 9-13 maj 2007, Kladovo, Srbija, 65–68.

101. Filipović S., Psodorov Đ., Sakač M., Palić D., Kormanjoš Š., **Plavšić D.** (2009). Characterization of changes in soybeans caused by temperature treatments in nutrition of humans and animals. 1st Workshop FEED-TO-FOOD FP7 REGPOT-3 and XIII Symposium *Feed Technology*, 30 September–01 October 2009, Novi Sad, Serbia, 234–242.
102. Filipović S., Psodorov Đ., Živančev D., **Plavšić D.**, Sakač M., Kormanjoš Š., Okanović Đ. (2009). Production of nutritionally valuable and safe feed from a mixture of the „old“ bread and corn grits. XIII Symposium *Feed Technology*, 30 September–01 October 2009, Novi Sad, Serbia, 169–176.
103. **Plavšić D.**, Psodorov Đ., Filipčev B., Šimurina O., Šarić Lj., Čabarkapa I., Košutić M. (2012). Microbiological safety of buckwheat products. 6th International Congress *Flour-Bread '11* and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '11*, 12–14 October 2011, Opatija, Croatia, 384–393.
104. Košutić M., Čabarkapa I., Filipović J., **Plavšić D.**, Gubić J., Filipčev B., Psodorov Đ. (2012). Monitoring of selected parameters of safety for cereals enriched with functional components. 6th International Congress *Flour-Bread '11* and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '11*, 12–14 October 2011, Opatija, Croatia, 374–383.
105. Filipčev B., Šimurina O., Mišljenović N., Koprivica G., Bodroža-Solarov M., **Plavšić D.** (2012). Bread enriched with ingredients based on fruits pre-treated with osmotic dehydration in sugar beet molasses. 6th International Congress *Flour-Bread '11* and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '11*, 12–14 October 2011, Opatija, Croatia, 236–244.
106. Šimurina O., Filipčev B., Ikonić B., Bodroža-Solarov M., **Plavšić D.**, Jevtić-Mučibabić R., Psodorov Đ. (2012). Effect of transglutaminase and ascorbic acid on the properties of dough and bread made from low quality flour. 6th International Congress *Flour-Bread '11* and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '11*, 12–14 October 2011, Opatija, Croatia, 227–235.
107. **Plavšić D.**, Psodorov Đ., Šarić Lj., Mandić A., Čabarkapa I., Šimurina O., Košutić M. (2015). Mycological quality of cereal flours. IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 04–06 March 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 301–306.
108. Šimurina O., Filipčev B., Jevtić Mučibabić R., Gubić J., **Plavšić D.**, Nježić Z., Živković J. (2015). Effect of sugar beet molasses on physical and textural properties of gluten-free biscuit. IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 04–06 March 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 578–586.
109. Gubić J., **Plavšić D.**, Šarić Lj., Varga A., Cvetković B., Ćurčić B., Nićetin M. (2015). Microbiological and nutritional profile of fish dehydrated in sugar beet molasses. IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 04–06 March 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 183–187.

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу М64

110. Škrinjar M., **Jović D.**, Dimić G. (1995). Uticaj mlečne kiseline na rast plesni izolovanih iz proizvoda od mleka i sintezu ohratoksina A. VII Kongres mikrobiologa Jugoslavije, 12–16 juni 1995, Herceg Novi, Zbornik rezimea.
111. Psodorov Đ., Nježić Z., Filipović J., **Plavšić D.**, Filipčev B., Šimurina O. (2011). Use of leftover bread and other bakery products remained in production and retail. 6th International Congress *Flour-Bread '11* and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '11*, 12–14 October 2011, 36.
Број хетероцитата: 0
112. **Plavšić D.**, Psodorov Đ., Dimić G., Psodorov D., Šarić Lj., Varga A., Sakač M. (2013). Molds present in wholegrain flours used in gluten-free products. 7th International Congress *Flour-Bread '13* and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '13*, 16–18 October 2013, Opatija, Croatia, 80.
113. Jambrec D., Pestorić M., Nedeljković N., Psodorov Đ., **Plavšić D.**, Mišan A., Milovanović I. (2013). Physicochemical properties of tagliatelle enricher with buckwheat flour. 7th International Congress *Flour-Bread '13* and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '13*, 16–18 October 2013, Opatija, Croatia, 61.
Број хетероцитата: 0
114. **Plavšić D.**, Dimić G., Psodorov Đ., Šarić Lj., Mandić A., Čabarkapa I., Jovanov P. (2015). Presence of a potentially toxigenic *Aspergillus* species in wheat flour. 8th International Congress *Flour-Bread '15* and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '15*, 29–30 October 2015, Opatija, Croatia, 60.
115. **Plavšić D.**, Škrinjar M., Psodorov Đ., Šarić Lj., Psodorov D., Varga A., Mandić A. (2016). Fungal contamination of grain and flour of wheat, corn and buckwheat. The International Bioscience Conference and the 6th International PSU-UNS Bioscience Conference – IBSC 2016, 19–21 September 2016, Novi Sad, Serbia, 329.
116. **Plavšić D.**, Mastilović J., Kevrešan Ž., Milović M., Milić B., Magazin N. (2019). Influence of packaging solutions on changes of composition and microbial count of fully ripe apricot fruits. 6th SEE International Postharvest Conference *Quality Management in Postharvest Systems*, 26–28 June 2019, Novi Sad, Serbia, 62.

МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ М70

Одбрањена докторска дисертација М71

117. **Плавшић Д.** (2021). Одрживост пекарског производа са повишеним садржајем влаге са додатком лековитог и зачинског биља. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 1–191.

ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА М80

Ново техничко решење примењено на националном нивоу М82

118. Бодрожа-Соларов М., Шимурина О., Филипчев Б., Псодоров Ђ., Мандић А., **Плавшић Д.**, Чабаркапа И., Вујачић В. (2009). Хлеб са додатком експандата семена *Amaranthus* sp. Техничко решење је прихваћено и примењује се у АД пекари „Кикинда“, Кикинда и ПГ „Јевтић“, Бачко Градиште.
119. Поповић М., Левић Љ., Бошњаковић Л., Прибиш В., **Плавшић Д.**, Губић Ј., Шарић, Љ. (2009). Фино уситњене барене кобасице са меласом шећерне репе. Нови производ је прихваћен и користи се у Индустији меса „Недељковић“, Шашинци и Индустији меса „Матијевић“, Нови Сад.
120. Шимурина О., Филипчев Б., Чоловић Р., Мишан А., Појић М., Бодрожа- Соларов М., Мандић А., Песторић М., Сакач М., Јевтић-Мучибабић Р., **Плавшић Д.** (2020). Спелтин оброк богат протеинима и влакнима. ТР примењено у фирми “BioLitus”, Мошорин.

Битно побољшано техничко решење на националном нивоу М84

121. Чабаркапа И., Шкрињар М., Благојев Н., Миловановић И., Губић Ј., **Плавшић Д.**, Варга А. (2012). Маринада за пилећи филе са додатком етарског уља оригана. Битно побољшан постојећи производ је прихваћен и користи се у Индустији меса „Матијевић“, Нови Сад.
122. Псодоров Ђ., Сакач М., Песторић М., Мишан А., Мандић А., Седеј И., **Плавшић Д.**, Јамбрец Д., Недељковић Н. (2012). Интегрална тестенина са додатком хељдиног брашна. Битно побољшан постојећи производ је прихваћен и производи се у „Мохан“ д.о.о., Локве.
123. Јамбрец Д., Псодоров Ђ., Сакач М., Мандић А., Песторић М., Мишан А., Седеј И., **Плавшић Д.**, Недељковић Н., Шарић Б., Миловановић И. (2013). Побољшање технолошког поступка производње интегралне тестенине са додатком хељдиног брашна. Битно побољшан постојећи производ је прихваћен и производи се у “Мохан” д.о.о., Локве.
124. Шимурина О., Филичев Б., Мишан А., Недељковић Н., Сакач М., Песторић М., Шарић Б., Јамбрец Д., Псодоров Ђ., Јованов П., Миловановић И., Шарић Љ., **Плавшић Д.**, Мандић А. (2014). Кекс са биљном мешавином „Vitalplant“ и смањеним садржајем масноће. Битно побољшан постојећи производ је прихваћен и производи се у С.З.Т.Р. “Златни дукат”, Ветерник.

6. КВАНТИФИКАЦИЈА НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА КАНДИДАТА

Подаци о научним резултатима кандидаткиње остварени у оцењиваном периоду

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	1 (0)	12 (12)
M21	8	1 (0)	8 (8)
M22	5	2 (1)	10 (9,17)
M24	3	3 (1)	9 (8,14)
M34	0,5	15 (0)	7,5 (7,5)
M64	0,5	1 (0)	0,5 (0,5)
M82	8	2 (0)	16 (16)
M84	3	1 (0)	3 (3)
УКУПНО		27 (2)	86 (84,31)

Поређење са минималним квантитативним условима за избор у тражено научно звање

Диференцијални услов за оцењивани период за избор у научно звање: виши научни сарадник	Неопходно	Остварени нормиран и број бодова
Укупно	50	84,31
Обавезни (1): M21+M22+M23+M81-84+M91-98+M101 103+M108	30	68,17
Обавезни (2): M81-84+M91-98+M101-103+M108	3	19,0

7. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Према Правилнику о стицању истраживачких и научних звања ("Службени гласник РС", бр. 80/2024 и 70/2025), кандидаткиња др Драгана Плавшић испуњава све квантитативне и квалитативне критеријуме за избор у звање вишег научног сарадника.

Квантитативни показатељи научних резултата указују да је са укупним бројем нормираних бодова од 84,31 (минимум 50), бројем бодова у групи резултата M20+M80-M100 од 68,17 (минимум 30) и у категоријама M80-M100 од 19,0 (минимум 3), кандидаткиња премашила минималне услове за избор у наведено звање.

У погледу квалитативних критеријума са збирне листе А и Б кандидаткиња испуњава пет услова (минимум три) и то: цитираност (укупно 152 цитата, односно 113 без аутоцитата), развијена међународна сарадња (учешће у 2 H2020 пројекта и 2 FP7 пројекта), предавање по позиву одржано на Пољопривредном факултету Универзитета у Новом Саду, рецензирање пројекта и научних резултата из категорије M20, као и допринос развоју одговарајућег научног правца, микробиологије хране. Кандидаткиња, др Драгана Плавшић, је и дугогодишњи руководилац акредитоване лабораторије, FINSLab, што уз постигнуту научну компетентност, доприноси и потврђује стручну компетентност истраживача.

С обзиром на то да се за избор у звање вишег научног сарадника захтева укупно три испуњена услова са листа А и Б, јасно је да кандидаткиња испуњава прописане критеријуме.

На основу свеобухватног разматрања пријаве кандидаткиње и њеног научног доприноса развоју биотехничких наука, Комисија оцењује да је др Драгана Плавшић афирмисан и компетентан научни радник који задовољава услове за избор у звање вишег научног сарадника 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 упутити предлог Министарству науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије за избор **др Драгане Плавшић** у звање **виши научни сарадник**, а Републичкој комисији за стицање научних звања да тај избор потврди.

У Новом Саду, 20.05.2026.

Чланови комисије:



Др Анамарија Мандић
научни саветник

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



Др Љубиша Шарић
виши научни сарадник

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



Др Сунчица Коцић-Танацков
ванредни професор

Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду