

## Извештај комисије за избор Милице Видосављевић у звање истраживач сарадник

### I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТУ

Поступак за избор у звање истраживач сарадник покренут је на V електронској седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, одржаној 23.06.2026. године Одлуком број 2/5е-3/1-1

1. Број сарадника са назнаком звања и назив научне области:  
Поступак је покренут за ИСТРАЖИВАЧА САРАДНИКА, за научну грану *Прехрамбено инжењерство*, научну дисциплину „ТЕХНОЛОГИЈА АНИМАЛНИХ ПРОИЗВОДА“, ужу научну област „КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ АНИМАЛНОГ ПОРЕКЛА“.
2. Састав комисије са назнаком имена и презимена сваког члана, звања и назив НИО у којој је члан комисије запослен:  
На седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду одржаној 23.06.2026. именована је комисија за избор МИЛИЦЕ ВИДОСАВЉЕВИЋ у звање ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК у следећем саставу:
  - Др ЈАСМИНА ЛАЗАРЕВИЋ, ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК, у области Биотехничких наука – прехранбено инжењерство, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, председник,
  - Др ТАТЈАНА ПЕУЛИЋ, НАУЧНИ САВЕТНИК, у области Биотехничких наука – прехранбено инжењерство, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, члан и
  - Др ИВАНА ЧАБАРКАПА, НАУЧНИ САВЕТНИК, у области Биотехничких наука – прехранбено инжењерство, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, члан.

Прегледом материјала који нам је достављен, као и на основу увида у њен научни рад и публикације, Научном већу Института подносимо овај извештај.

### II БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

1. Име, име једног родитеља и презиме:  
Милица, Горан, Видосављевић
2. Датум и место рођења:  
04.12.1996. Нови Сад
3. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће:

Истраживач приправник, Мастер инжењер технологије, Научни институт за прехранбене

технологије у Новом Саду

**4. образовање**

Основне академске студије: године од-до, факултет, универзитет  
**2015-2019**, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад

Мастер студије: године од-до, факултет, универзитет  
**2019-2020**, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад

Докторске студије: година уписа, факултет, универзитет  
**2021**, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад

**5. Студијска група, факултет и универзитет (основне студије):**

Инжењерство угљенохидратне хране, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад

**6. Успех на основним студијама: 9.82**

Успех на мастер студијама: 10.00

**7. Оцене из наставних предмета на докторским студијама (податак о датуму прихватања пријаве теме докторске дисертације на Сенату Универзитета за избор у звање истраживач-сарадник):**

Методологија научноистраживачког рада-10; Течна хроматографија-теорија и пракса-10; Протеини и биохемијске трансформације-10; Наука о месо-10; Технологија производње и квалитет хране за посебне категорије потрошача-10; Технологија ферментисаних производа од меса-10; Технологија производа од меса у типу емулзија-10

Датум прихватања пријаве теме докторске дисертације на Сенату Универзитета за избор у звање истраживач-сарадник: 04.06.2026.

**8. Наслов, оцена и датум одбране дипломског рада:**

*Утицај примене различитих полисахарида на физичка својства фондана масе*; 10; 09.09.2019.

Наслов, оцена и датум одбране мастер рада:

*Стабилизација прехранбених У/В емулзија са високим садржајем уља из пиринчаних мекиња*; 10; 08.09.2020.

**9. Знање светских језика (наводи: чита, пише, говори, са оценом одлично, врло добро, добро, задовољавајуће):**

Енглески језик: чита, пише, говори, са оценом одлично

Немачки језик: чита, пише, говори, са оценом задовољавајуће

**10. Постојеће звање:**

Истраживач приправник

### III КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ

2020–2021 Технолог производње, Флора, ПИК-Бечеј, Бечеј, Србија

2021–2022 Руководилац лабораторије и контроле квалитета, Флора, ПИК-Бечеј, Бечеј, Србија

2022–данас Истраживач приправник, Универзитет у Новом Саду, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија

### IV БИБЛИОГРАФИЈА КАНДИДАТА

#### M21 – Рад у водећем међународном часопису

1. **Vidosavljević, M.**, Šojić, B., Peulić, T., Ikonić, P., Lazarević, J., Rakita, S., Vasić, M., Tomičić, Z., Čabarkapa, I. From Invasive Species to Sustainable Nutrition: Safety, Nutritional, and Consumer Perception Study on *Faxonius limosus* in Serbia. *FOODS*, **14** (2025), 2523. <https://doi.org/10.3390/foods14142523>

2. Paunić, M., Lazarević, J., Škrobot, D., Čabarkapa, I., Šmugović, S., **Vidosavljević, M.**, Županjac, M. Chefs' Attitudes and Sensory Analysis of Invasive Crayfish (*Faxonius limosus*) Meat: Psychological and Culinary Aspects. *FOODS*, **14** (2025), 1898. <https://doi.org/10.3390/foods14111898>

3. Šojić, B., Ikonić, P., Kocić-Tanackov, S., Peulić, T., Teslić, N., Županjac, M., Lončarević, I., Zeković, Z., **Popović, M.**, Vidaković, S., Pavlić, B. Antibacterial activity of selected essential oils against foodborne pathogens and their application in fresh turkey sausages. *Antibiotics*, **12** (2023), 182. <https://doi.org/10.3390/antibiotics12010182>

#### M24 – Рад у водећем националном часопису

1. **Vidosavljević, M.**, Peulić, T., Ikonić, P., Ikonić, B., Deliћ, J., Jokanović, M., Lazarević, J. Daily consumption of sodium and nitrite from Serbian meat products: insights from principal component analysis. *Meat technology*, **66** (2025), 484-489. 63rd International Meat Industry Conference, Zlatibor, Serbia, 5-8 October. <https://doi.org/10.18485/meattech.2025.66.3.83>

2. Županjac, M., Ikonić, P., Peulić, T., Seratlić, N., **Vidosavljević, M.**, Maravić, N., Pojić, M. Characterization of commercial fish pâtés: toward the development of novel fish-based spreads. *Meat technology*, **66** (2025), 477-483. 63rd International Meat Industry Conference, Zlatibor, Serbia, 5-8 October. <https://doi.org/10.18485/meattech.2025.66.3.82>

#### M34 – Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

1. **Vidosavljević, M.**, Sedlar, T., Ikonić, P., Peulić, T., Lazarević, J., Županjac, M., Čabarkapa, I. *Faxonius limosus* as Alternative Protein Source: Insights from Amino Acid Composition and Electrophoresis. *Book of Programme and Abstracts (2025)*, 64, International conference on food security 2025, Virtual conference, 11-12 November.

2. Županjac, M., Ikonić, P., Bajić, A., **Vidosavljević, M.**, Lazarević, J., Tomičić, Z., Čabarkapa, I. Utilization of invasive crayfish and silver carp in sustainable wet cat food formulation. *Book of Abstract*, (2025), 92, 9th International Feed Conference, Novi Sad, Serbia, 15-16 October. ISBN: 978-86-7994-067-4

3. Županjac, M., Ikonić, P., Lazarević, J., Varga, A., Maravić, N., **Vidosavljević, M.**, Pojić, M. Sensory

evaluation of commercial fish pâtés as a basis for the development of an innovative fish spread. *The Book of Abstract* (2025), 63-64, XIV International Conference of Social and Technological Development, Trebinje, Republic of Srpska, B&H, 12–15 June. ISSN 2637-3298

4. Sedlar, T., Vujetić, J., Banjac, V., Lazarević, J., **Vidosavljević, M.**, Popović, Lj., Đuragić, O. Sustainable valorization of leaf waste through enzyme assisted protein extraction for animal feed. *Book of Abstract* (2025), 44-45, XXX International Conference Krmiva, Opatija, Croatia, 26-28.May. ISSN: 1847-2370

5. Lazarević, J., Kokić, B., Dragojlović, D., Milašinović-Šeremešić, M., **Vidosavljević, M.**, Stojkov, V., Ilić, P. The effect of feeding practices, seasonal variations and lactation stages on donkey milk quality. *Book of Abstract* (2024), 148. V International congress "Food technology, quality and safety", Novi Sad, Serbia, 16-18 October. ISBN 978-86-7994-063-6

**6. Popović, M.**, Ikonić, P., Peulić, T., Lazarević, J., Deliće, J., Županjac, M., Novaković, A. Color characteristics of traditionally processed red paprika powders and dry-fermented sausages. *Book of Abstracts* (2023), 105. VIII International conference Sustainable postharvest and food technologies, Subotica-Palić, Serbia, 23.-28 April. ISBN: 978-86-7520-581-4

7. Županjac, M., Peulić, T., Ikonić, P., Jokanović, M., Deliće, J., Novaković A., **Popović, M.** Quality characteristics of beef jerky made in laboratory conditions. *Book of Abstracts* (2022), 72. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, Novi Sad, Serbia, 20-22 October. ISBN 978-86-6253-160-5

8. Šereš, Z., Kiš, F., Šoronja-Simović, D., **Popović, M.**, Teofanov, M., Djordjević, M., Maravić, N. Young population habits and attitudes towards meals intake regularity and food preference. *Programme & Book of Abstract* (2018), 80. UNIFood Conference, Belgrade, Serbia, 5-6 October. ISBN: 978-86-7522-060-2

#### **M52 – Рад у националном часопису категорије M52**

1. Nikolić, I., **Popović, M.**, Romanić, R., Lužaić, T., Dokić, L., Kravić, S. Sensory and Rheological Properties of Rice Bran Oil. *Uljarstvo–Journal of Edible Oil Industry*, **51** (2020), 31–40. YUISSN:0351-9503

#### **M53–Рад у националном часопису категорије M53**

1. Nikolić, I., **Vidosavljević, M.**, Romanić, R., Lužaić, T., Kravić, S., Petrović, J., Lončarević, I. Nutritivne, senzorske i reološke osobine odabranih rafiniranih biljnih ulja dostupnih na tržištu Republike Srbije. *Uljarstvo–Journal of Edible Oil Industry*, **55** (2024), 4-19. ISSN: 2956-0549

2. Nikolić, I., **Vidosavljević, M.**, Romanić, R., Lužaić, T., Takači, A., Kravić, S. Rheology and sensory properties of cold pressed oils available on the market of the Republic of Serbia. *Uljarstvo–Journal of Edible Oil Industry*, **54** (2023), 71-81. ISSN:2956-0594

#### **M63– Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини**

1. Nikolić, I., Takači, A., **Popović, M.**, Romanić, R., Lužaić, T. Statistička analiza senzorskih karakteristika hladno presovanih ulja dostupnih na tržištu Republike Srbije. *Zbornik radova- Proizvodnja i prerada uljarica* (2023), 119-127, 64. savetovanje industrije ulja , Herceg Novi, Crna Gora, 25-30 June. ISBN: 978-86-6253-170-4

2. Nikolić, I., **Popović, M.**, Dokić, Lj., Romanić, R., Kravić, S., Lužaić, T. Mogućnost primene ulja iz pirinčanih mekinja u proizvodnji prehrambenih emulzija. *Zbornik radova- Proizvodnja i prerada uljarica* (2021), 237-244, 62. savetovanje industrije ulja, Herceg Novi, Crna Gora, 27. Jun-02. Jul. ISBN 978-86-6253-132-2

#### **V КВАНТИФИКАЦИЈА НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА КАНДИДАТА:**

Група М20 = М21 (3x8) + М24 (2x3) = 30

Група М30 = М34 (8x0.5) = 4

Група М50= М52 (1x1.5)+М53 (2x1)=3.5

Група М60 = М63 (2x1) = 2

**Укупно = 39.5**

#### **VI АНАЛИЗА НАУЧНЕ АКТИВНОСТИ КАНДИДАТА (на једној страници куцаног текста):**

Током основних студија , кандидаткиња Милица Видосављевић, обавила је стручне праксе у компанијама Sunoko d.o.o. (Нови Сад) и Eugen Chocolate d.o.o. (Гложан), а изабрана је и за стручну праксу у компанији Tosla d.o.o. (Љубљана, Република Словенија), која се бави производњом заслађивача. Као стипендиста ове компаније током годину и по дана, учествовала је у истраживачком раду у области развоја производа.

Поред тога, активно је учествовала у истраживањима на изради производа од беле чоколаде са инкапсулираним биоактивним компонентама из бобичастог воћа и зеленог чаја. Са тимом колега представила је овај иновативни производ на националном такмичењу Екотрофелија 2018, одржаном у Београду у организацији Удружења прехранбених технолога Србије, где су освојили друго место у Републици Србији.

Активно је учествовала и у спровођењу анкета и анализи података у оквиру пројекта Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине, који се односио на навике и знања о исхрани омладине у Војводини.

За постигнут успех током студија више пута је награђивана:

- за прву годину студија (просек 9,50), школска 2015/2016;
- за другу годину студија (просек 9,75), школска 2016/2017;
- за трећу годину студија (просек 10,00), школска 2017/2018.

У децембру 2018. године Универзитет у Новом Саду доделио јој је признање за изузетан успех током прве три године студија (просечна оцена 9,77). Добитница је и специјалног признања Српског хемијског друштва за изузетан успех током студија на Технолошком факултету. Била је стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (друга и трећа година основних студија) и Фонда за младе таленте Републике Србије – “Доситеја” (четврта година основних и прва година мастер студија).

Свој допринос академској заједници дала је и учешћем у организацији International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2019 и Food Tech Congress 2024.

Од 2022. године активно волонтира у оквиру организације HealthGrain Forum (Финска).

Од априла 2022. године запослена је на Научном институту за прехранбене технологије (FINS) у Новом Саду на позицији истраживач приправник у истраживачком центру за прехранбене технологије и развој производа. Кандидаткиња је положила све испите предвиђене планом и програмом докторских академских студија и показала велико интересовање у научним и комерцијалним пословима у оквиру истраживачког центра за прехранбене технологије и развој производа. Изузев експерименталних истраживања, кандидаткиња активно учествује у изради научноистраживачких публикација и презентовању добијених података.

Као члан канцеларије за трансфер технологије (КТТ) подстиче размену знања и сарадњу између академске заједнице, индустрије и других сектора. Учесник је значајног међународног пројекта- *IMPRESS*, као и дугорочног АПВ пројекта- *И традиција и иновација: Традиционални и иновативни производи од инвазивних врста у савременој гастрономској понуди*.

#### **VIII ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ**

На основу вредновања резултата научно-стручног рада МИЛИЦЕ ВИДОСАВЉЕВИЋ и услова предвиђених о избору у стручна и истраживачка звања Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Комисија предлаже да се кандидат

**МИЛИЦА ВИДОСАВЉЕВИЋ**

изабере у звање ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК за научну дисциплину ТЕХНОЛОГИЈА АНИМАЛНИХ ПРОИЗВОДА и ужу научну област КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ АНИМАЛНОГ ПОРЕКЛА.

У Новом Саду, 24.06.2026.

#### **ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ**

Др ЈАСМИНА ЛАЗАРЕВИЋ, ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду



Др ТАТЈАНА ПЕУЛИЋ, НАУЧНИ САВЕТНИК, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду



Др ИВАНА ЧАБАРКАПА, НАУЧНИ САВЕТНИК, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду

