

ПРИЛОГ 4: Образац извештаја комисије за избор у истраживачко/стручно звање

НАУЧНОМ ВЕЋУ

НАУЧНИ ИНСТИТУТ ЗА ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ У НОВОМ САДУ

Извештај комисије за избор Таре Будимац у звање истраживач-сарадник

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТУ

Поступак за избор у звање истраживач-сарадник покренут је на VII редовној седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, одржаној 2.7.2026. године Одлуком број 2/7-3/2-2.

1. Број сарадника са знаком звања и назив научне области:
Поступак је покренут за звање истраживач-сарадник, за научну грану *Прехрамбено инжењерство*, научну дисциплину *Прехрамбена биотехнологија*, ужу научну област *Технолошка микробиологија*.
2. Састав комисије са знаком 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 2.7.2026. именована је комисија за избор Таре Будимац у звање истраживач-сарадник у следећем саставу:
 - Др Јелена Миљанић, виши научни сарадник, у области Биотехничких наука – прехранбено инжењерство, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, председница комисије,
 - Др Бојана Кокић, виши научни сарадник, у области Биотехничких наука – прехранбено инжењерство, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, чланица комисије
 - Др Јована Којић, научни саветник, у области Биотехничких наука – прехранбено инжењерство, Биосенс Институт, чланица комисије.

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:
Тара Зоран Будимац
2. Датум и место рођења:
17.5.1997. Нови Сад, Србија
3. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће:
Стипендиста Министарства науке, технолошког развоја и иновација ангажована на

Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

4. Образовање

Основне академске студије: 2016-2021, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Мастер студије: 2021-2022, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Докторске студије: 2022, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

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

Биохемијско инжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

6. Успех на основним студијама: 8,29

Успех на мастер студијама: 9,40

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):

10,00

Датум прихватања пријаве теме докторске дисертације на Сенату Универзитета: 30.9.2025.

8. Наслов, оцена и датум одбране дипломског рада: Генетски потенцијал представника врсте *Bacillus amyloliquefaciens* у погледу продукције липопептида из фамилије итурина, оцена 10, 6.10.2021.

Наслов, оцена и датум одбране мастер рада: Могућност искоришћења нуспроизвода из индустрије прераде воћа за производњу агенаса биолошке контроле токсигених изолата *Aspergillus flavus*, оцена 10, 20.10.2022.

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

Енглески језик – одлично

Немачки језик - задовољавајуће

10. Постојеће звање:

/

III КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ

- Асистент уредник научног часописа Cells MDPI (2022 - 2023)
- Научно-истраживачки рад (Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду) као стипендиста Министарства науке, технолошког развоја и иновација (2023-тренутно)
- Факултативно стручно усавршавање (Тема: Оптимизација примене пробиотских сојева у 3Д штампаној храни), Институт Биосенс (март 2026-тренутно)

IV БИБЛИОГРАФИЈА КАНДИДАТА

M13 – Поглавље у књизи међународног значаја (5 бодова)

1. Šovljanski, O., **Budimac, T.**, Tomić, A., Cvetković, D., Ranitović, A. (2025). Kombucha As a Functional Beverage Rich in Phenolic Compounds. In: Ramawat, K.G., Mérillon, J.M. (eds) Natural Products. Springer, Berlin, Heidelberg. https://doi.org/10.1007/978-3-642-36202-6_242-1.
2. Šovljanski, O., **Budimac, T.**, Vučetić, A., Marić, T., Tomić, A. (2026). Metal-Based Nanoparticles and Their Toxicity to Beneficial Soil Bacteria and Fungi. In: Abd-Elsalam, K.A. (eds) Plant-Microbiome Nanotechnology. Sustainability Sciences in Asia and Africa(). Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-95-5056-2_6.

M21 – Рад у водећем међународном часопису (8 бодова)

1. **Budimac, T.**, Ranitović, A., Šovljanski, O., Vulić, J., Vitas, J., Gligoriјевић, N., Vučetić, A., Tomić, A., Malbaša, R., Cvetković, D. (2026). Modulation of Kombucha Functionality by Whey Protein-Encapsulated *Lactobacillus*: Effects on Bioactive Properties. *Foods*, 15(7), 1258. <https://doi.org/10.3390/foods15071258>.
 $8/(1+0,2(10-7)) = 5$

M22 – Рад у међународном часопису (5 бодова)

1. **Budimac, T.**, Pezo, L., Šovljanski, O., Cvetković, D., Cvanić, T., Vučetić, A., Ranitović, A. (2025). An Optimal Probiotic Carrier: Multiple Steps Toward Selection and Application in Kombucha. *Fermentation*, 11(5), 256. <https://doi.org/10.3390/fermentation11050256>.
2. **Budimac, T.**, Ranitović, A., Šovljanski, O., Cvetković, D., Tomić, A. (2025). Living Cultures in a Glass: The Health Promise of Probiotic Bacteria in Kombucha. *Fermentation*, 11(8), 434. <https://doi.org/10.3390/fermentation11080434>.
3. Šovljanski, O., Cvetković, D., **Budimac, T.**, Vučetić, A., Tomić, A., Marić, T., Ranitović, A. (2025). A Potential of Agro-Industrial Biowaste as Low-Cost Substrates for Carotenoid Production by *Rhodotorula mucilaginosa*. *Fermentation*, 11(9), 531. <https://doi.org/10.3390/fermentation11090531>.

M24 – Рад у водећем националном часопису (3 бода)

1. Ranitović, A., **Budimac, T.**, Šovljanski, O., Tomić, A., Cvetković, D., Marić, T., Četković, G. (2026). Potential for enrichment of kombucha with encapsulated probiotic strain *Lactobacillus rhamnosus*. *Acta Periodica Technologica*, (00), 17-17.

M33 – Саопштење са међународног скупа штампано у целини (1 бод)

1. Cvetković, D., Ranitović, A., **Budimac, T.**, Šovljanski, O. (2024). Examination of the survival of *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus rhamnosus* during kombucha Fermentation, 2nd International Symposium on Biotechnology, 14-15 March, Čačak, Republic of Serbia, Proceedings, 409-414.
2. Ranitović, A., Cvetković, D., **Budimac, T.**, Šovljanski, O., Tomić, A., Vučetić, A., Vulić, J. (2026). Survivability of microencapsulated *Limosilactobacillus reuteri* subsp. *rodentium* during kombucha, 4th International Symposium On Biotechnology, 12-13 March, Čačak, Republic of Serbia, Proceedings, 931-940.

M34 – Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (0.5 бодова)

1. Ranitović, A., Cvetković, D., Šovljanski, O., Tomić, A., **Budimac, T.**, Aćimović M. (2023). Antibacterial activity of kombucha beverage from hyssop (*Hyssopus officinalis* L.) waste material, 29th International Symposium on Analytical and Environmental problems, November 13-14, Szeged, Hungary, Book of abstracts, 283.
2. Ranitović, A., Cvetković, D., Šovljanski, O., Tomić, A., **Budimac, T.**, Aćimović, M., Vulić, J., Cvanić, T. (2024). Antimicrobial activity of some medicinal plants from territory of Serbia, International conference of Science, Technology, Engineering and Economy, ICOSTEE 2024, 31.05.2024., Segedin, Hungary, Book of abstracts, 83. $0.5/(1+0,2(8-7)) = 0.42$
3. **Budimac, T.**, Ranitović, A., Cvetković, D., Šovljanski, O., Tomić, A., Vučetić, A., Cvanić, T. (2024). Survivability of microencapsulated *Lactobacillus plantarum* during kombucha fermentation, 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", 16-18 October, Novi Sad, Republic of Serbia, e-Abstracts Book, 177.
4. Zsarko, K., **Budimac, T.**, Ranitović, A., Šovljanski, O., Cvetković, D., Tomić, A., Marić, T., Šereš, Z. (2025). Addition of encapsulated *Lactobacillus hilgardii* in pea protein for obtaining kombucha beverage with probiotic properties, 31st International Symposium on Analytical and Environmental Problems, 13-14 October, Szeged, Hungary, Book of abstracts, 405. $0.5/(1+0,2(8-7)) = 0.42$
5. Cvetković, D., **Budimac, T.**, Ranitović, A., Šovljanski, O., Vučetić, A., Cvanić, T. (2025). Survavibility of microencapsulated *Lactobacillus plantarum* during kombucha fermentation and storage, 16th International symposium "Novel technologies and sustainable development", 17-18 October, Leskovac, Republic of Serbia, Book of abstracts, 35.
6. Cvetković, D., Ranitović, A., **Budimac, T.**, Šovljanski, O., Tomić, A., Vučetić, A., Šereš, Z. (2025). Evaluation of the antimicrobial properties of kombucha enriched with ecapsulated *Lactobacillus hilgardii*. 5th International Conference on Food Science, Technology & Innovation, 20-21 November, Budapest, Hungary, Book of abstracts 27.

M64 – Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (0.5 бодова)

1. **Budimac, T.**, Ranitović, A., Šovljanski, O., Cvetković, D., Vučetić, A., Cvanić, T. (2025). Ispitivanje preživljavanja inkapsuliranih ćelija *Lactobacillus rhamnosus* tokom kombuha fermentacije, Simpozijum: Mikrobiologija hrane izazovi i prilike, 15.05.2025., Novi Sad, Srbija, Knjiga abstrakata, 43.
2. Vučetić, A., Šovljanski, O., Vulić, J., Cvanić, T., **Budimac, T.**, Stajčić, S., Cvetković, D., Čanadanović Brunet, J. (2025). Inkapsulacija probiotika i ekstrakata mikrobilja u inovativnom nutrizozomskom kompleksu – mikrobiološka bezbednost inkapsulata i vijabilnost probiotskih kultura, Simpozijum: Mikrobiologija hrane izazovi i prilike, 15.05.2025., Novi Sad, Srbija, Knjiga abstrakata, 36. $0.5/(1+0,2(8-7)) = 0.42$

V КВАНТИФИКАЦИЈА НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА КАНДИДАТА:

Група М10 = М13 (2*5) = 10

Група М20 = М21 (1*5) + М22 (3*5) + М24 (1*3) = 23

Група М30 = М33 (2*1) + М34 (4*0.5+2 *0.42) = 4.84

Група М60 = М64 (1*0.5 + 0.42) = 0.92

Укупно = 38.76

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

Кандидат Тара Будимац добитник је стипендије Министарства науке, технолошког развоја и иновација ангажована на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду. Тренутно обавља стручну праксу на институту Бисенс од марта 2026. Научноистраживачки рад кандидата усмерен је ка области прехранбене технологије, технолошке микробиологије, развоју и карактеризацији функционалних прехранбених производа, примени пробиотских микроорганизама и проучавању ферментационих процеса. Истраживања обухватају развој нових производа на бази биљних сировина, испитивање стабилности и преживљавања пробиотских култура током производње и складиштења, као и процену њиховог потенцијалног здравственог значаја. У оквиру досадашњих истраживања кандидат је учествовао у развоју и оптимизацији ферментисаних функционалних производа, испитивању утицаја различитих састојака и технолошких параметара на стабилност пробиотских микроорганизама, као и у примени савремених аналитичких и статистичких метода за обраду и интерпретацију добијених резултата. Посебна пажња посвећена је испитивању могућности примене пробиотских сојева у производима биљног порекла, са циљем развоја иновативних функционалних намирница које одговарају савременим потребама потрошача. Резултати истраживања објављени су у међународним научним часописима и представљени на домаћим и међународним научним скуповима. Кандидат је аутор и коаутор два поглавља у књизи међународног значаја, једног рада у водећем међународном часопису, три рада у међународним часописима, једног рада у водећем националном часопису, два саопштења са међународног научног скупа штампана у целини, шест саопштења са међународног научног скупа штампаних у изводу и два саопштења са научног скупа националног значаја штампана у изводу. Континуирана научна активност кандидата огледа се и у чињеници да је први аутор на пет научних радова и саопштења, што потврђује способност за самосталан научноистраживачки рад, као и успешно учешће у тимском истраживању. Публикације обухватају теме из области функционалне хране, прехранбене микробиологије и ферментационих процеса, што указује на јасно профилисан истраживачки правац и допринос развоју наведених научних области. Досадашња научна активност кандидата показује континуитет у истраживачком раду, усмереност ка актуелним научним темама и способност примене савремених научних метода у решавању проблема од значаја за прехранбену индустрију и научну заједницу. Остварени резултати представљају добру основу за даљи научноистраживачки рад, проширивање постојећих знања и развој нових истраживачких праваца у области прехранбене технологије и иновација у функционалној храни.

VIII ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

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

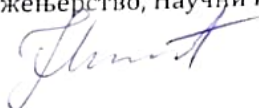
Тара Будимац

изабере у звање истраживач-сарадник за научну дисциплину Прехрамбена биотехнологија и ужу научну област Технолошка микробиологија.

У Новом Саду, 7.7.2026.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

Др Јелена Миљанић, виши научни сарадник, у области Биотехничких наука –
прехранбено инжењерство, Научни институт за прехранбене технологије у
Новом Саду



Др Бојана Кокић, виши научни сарадник, у области Биотехничких наука –
прехранбено инжењерство, Научни институт за прехранбене технологије у
Новом Саду



Др Јована Којић, научни саветник, у области Биотехничких наука –
прехранбено инжењерство, Биосенс Институт

