

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ КРУШЕВАЦ			
Примљено: 20. 01. 2023			
СРГ. ЈЕД.	БРОЈ	Прилог	Вредност
02	40	1	5

УНИВЕРЗИТЕТ У НИШУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ У КРУШЕВЦУ
КОСАНЧИЋЕВА 4
37000 КРУШЕВАЦ

ПРИВРЕМЕНОМ САВЕТУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА У КРУШЕВЦУ

Одлуком Научно-стручног већа за техничко-технолошке науке Универзитета у Нишу број 8/20-01-008/22-015 од 26.12.2022. године именовани смо у Комисију за писање Извештаја о пријављеним кандидатима на Конкурс за избор два наставника у звање доцент или ванредни професор за ужу научну област Технологија и инжењерски процеси на Пољопривредном факултету у Крушевцу. На конкурс расписан 02.11.2022. године у листу НСЗ „Послови“ пријавила су се три кандидата:

1. Др Марко Малићанин, доцент на Пољопривредном факултету у Крушевцу, Универзитета у Нишу
2. Др Јелена Милановић, доцент на Пољопривредном факултету у Крушевцу, Универзитета у Нишу
3. Др Светлана Лакићевић

Комисија у саставу:

др Ивана Карабеговић, ванредни професор Технолошког факултета у Лесковцу, Универзитета у Нишу, председник (ужа научна област Прехрамбене технологије и биотехнологија),

др Бојана Даниловић, ванредни професор Технолошког факултета у Лесковцу, Универзитета у Нишу, члан (ужа научна област Прехрамбене технологије и биотехнологија) и

др Александар Петровић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, члан (ужа научна област Технологија конзервисања и врења)

на основу прегледаног конкурсног материјала подноси следећи:

ИЗВЕШТАЈ

КАНДИДАТ др МАРКО МАЛИЋАНИН

1. Општи биографски подаци

Др Марко Малићанин је рођен 10.10.1979. године у Краљеву. Основну школу "Слободан Пенезић Крцун" (у Јасиковици и Почековини) завршио је 1994. године одличним успехом. Природно математички смер гимназије "Вук Караџић" у Трстенику завршио је 1998. године, такође одличним успехом.

Дипломирао је 2004. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, одсек Прехрамбена технологија биљних производа са просечном оценом 8,19 одбранивши дипломски рад на тему "Производња и квалитет вина берба 2003. у предузећу Рубин Крушевац" оценом 10 чиме је стекао звање дипломираног инжењера прехрамбене технологије биљних производа. На истом факултету, 2014. године, одбранио је докторску дисертацију на тему "Изоловање и физичко-хемијска карактеризација уља из семена црвених сорти грожђа" чиме је стекао право на научно звање Доктор наука – технолошко инжењерство. У звање доцента за ужу научну област Технологија и инжењерски процеси на Пољопривредном факултету у Крушевцу изабран је 11.06.2018. године.

Говори и пише енглески. Обучен је за рад на рачунару и успешно користи програме: Word, Excel, Power Point, Photoshop, Auto CAD. Поседује возачку дозволу В и С категорије. Живи у Крушевцу, ожењен је и отац је двоје деце.

2. ПРЕГЛЕД НАУЧНИХ И СТРУЧНИХ РЕЗУЛТАТА НАКОН ПРЕТХОДНОГ ИЗБОРА

Категоризација научних и стручних резултата кандидата је извршена према Правилнику о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научно истраживачких резултата истраживача („Службени гласник РС“, број. 24/2016, 21/2017 и 38/2017, Прилози 2 и 3 за техничко-технолошке науке). Преглед коефицијената компетенције (М) по категоријама према наведеним критеријумима, као и њихов укупан збир, дати су у табели 1.

2.1. Рад у врхунском међународном часопису (M21 = 8)

- 2.1.1. S. Mančić, B. Danilović, **M. Malićanin**, S. Stamenković-Stojanović, N. Nikolić, M. Lazić, I. Karabegović: Fermentative Potential of Native Yeast *Candida famata* for Prokupac Grape Must Fermentation. *Agriculture* 2021, 11, 358. <https://doi.org/10.3390/agriculture11040358>
- 2.1.2. J. Milanović, **M. Malićanin**, V. Rakić, N. Jevremović, I. Karabegović, B. Danilović: Valorization of Winery Waste: Prokupac Grape Seed as a Source of Nutritionally Valuable Oil. *Agronomy* 2021, 11, 1864. <https://doi.org/10.3390/agronomy11091864>.
- 2.1.3. **M. Malićanin**, B. Danilović, S. Stamenković Stojanović, D. Cvetković, M. Lazić, I. Karabegović, D. Savić: Pre-Fermentative Cold Maceration and Native Non-Saccharomyces Yeasts as a Tool to Enhance Aroma and Sensory Attributes of Chardonnay Wine. *Horticulturae* 2022, 8, 212. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8030212>
- 2.1.4. I. Karabegović, **M. Malićanin**, N. Popović, S. Stamenković Stojanović, M. Lazić, J. Stanojević, B. Danilović: Native Non-Saccharomyces yeasts as a tool to produce distinctive and diverse Tamjanika grape wines. *Foods* 2022, 11 (13), 1935. <https://doi.org/10.3390/foods11131935>
- 2.1.5. S. Mančić, S. Stamenković Stojanović, B. Danilović, N. Đorđević, **M. Malićanin**, M. Lazić, I. Karabegović: Oenological Characterization of Native *Hanseniaspora uvarum* Strains. *Fermentation* 2022, 8, 92, <https://doi.org/10.3390/fermentation8030092>

2.2. Рад у часопису међународног значаја (M22 = 5)

- 2.2.1. I. Karabegović, **M. Malićanin**, B. Danilović, J. Stanojević, S. Stamenković Stojanović, N. Nikolić, M. Lazić: Potential of non-Saccharomyces yeast for improving the aroma and sensory

profile of Prokupac red wine. *OENO One* 2021, 2, 181-195. DOI:10.20870/oeno-one.2021.55.2.3859.

2.3. Рад у часопису међународног значаја (M23 = 3)

2.3.1. **M. Malićanin**, B. Danilović, D. Cvetković, S. Stamenković-Stojanović, N. Nikolić, M. Lazić, I. Karabegović: Modulation of Aroma and Sensory Properties of Prokupac Wines by a Bacillus-based Preparation Applied to Grapes Prior to Harvest. *South African Journal of Enology & Viticulture* 2020, 41 (2), 158-167. <http://dx.doi.org/10.21548/41-2-4016>.

2.4. Рад у врхунском часопису националног значаја (M51 = 2)

2.4.1. J. Milanović, **M. Malićanin**, I. Žižović, J. Ivanović, S. Milovanović, V. Rakić: Chemical composition of the oil from red grape varieties obtained by supercritical CO₂ extraction. *FACTA UNIVERSITATIS Series: Physics, Chemistry and Technology* 2021, 19 (2), 81 – 90. <https://doi.org/10.2298/FUPCT2102081M>

2.4.2. **M. Malićanin**, J. Milanović, I. Žižović, J. Ivanović, S. Milovanović, V. Rakić: Supercritical CO₂ extraction of oils from red grape varieties: Yield and extraction parameters. *FACTA UNIVERSITATIS Series: Physics, Chemistry and Technology* 2021, 19 (1), 45 – 56. <https://doi.org/10.2298/FUPCT2101045M>

2.4.3. D. D. Banjac, J. M. Ninkov, S. B. Milić, S. P. Jakšić, M. S. Živanov, B. Radović, **M. Malićanin**. Nickel content in field crop seeds and agricultural soil in central Serbia. *Zbornik Matice srpske za prirodne nauke / Matica Srpska Journal for Natural Sciences* 2021, 141, 81-93. <https://doi.org/10.2298/ZMSPN2141081B>

2.5. Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у целини (M33=1)

2.5.1. J. Milanović, **M. Malićanin**, S. Marković: Valorization of the waste from wine production, IX International scientific conference Quality system condition for successful business and competitiveness, Association for quality and standardization of Serbia, Kopaonik, 26. – 28.05. 2021, Proceedings, ISBN 978-86-80164-17-5.

2.6. Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у изводу (M34 = 0,5)

2.6.1. **M. Malićanin**, B. Danilović, S. Stamenković Stojanović, S. Mančić, M. Lazić, N. Nikolić, I. Karabegović (2021), Effect of cold prefermentative maceration on the standard quality parameters and sensory profile of Prokupac wines, Book of Abstracts - Food Quality and Safety, Health and Nutrition Congress - NUTRICON, ISBN 978-608-4565-15-4, pp. 155-156, Ohrid, Macedonia, 9-11 June, 2021.

2.6.2. I. Karabegović, B. Danilović, **M. Malićanin**, S. Stamenković Stojanović, S. Mančić, N. Nikolić, N. Jevremović, M. Lazić (2021), Potential of biofungicide application on the Prokupac wine aroma improvement, 14th Symposium "Novel Technologies and Economic Development" Book of abstracts, 32 (FE - 2), Faculty of Technology, Leskovac, 22-23. October 2021, Leskovac, Serbia, ISBN: 978-86-89429-44-2.

2.6.3. S. Mančić, B. Danilović, **M. Malićanin**, S. Stamenković Stojanović, N. Nikolić, M. Lazić M, I. Karabegović (2021), The oenological potential of epiphytic yeasts from different Serbian fruits, 14th Symposium "Novel Technologies and Economic Development" Book of abstracts,

- 59 (BCHE - 13), Faculty of Technology, Leskovac, 22-23. October 2021, Leskovac, Serbia, ISBN: 978-86-89429-44-2.
- 2.6.4. Milanović J., **Malićanin M.**, Miladinović M., Miletić A., Obradović S., Andjelić B., Marković S., The influence of alkaline hydrolysis conditions on isolation of heparin from the porcine intestinal mucosa, XII International Agriculture symposium "Agrosym 2021", Book of abstracts, pp. 536, poster session (P-364), Environment protection and natural resources management, Jahorina, 7-10 October 2021, Bosnia and Herzegovina.
- 2.6.5. S. Lević, A. Salević, V. Rac, V. Nedović, M. Antić, B. Rabrenović, **M. Malićanin**, V. Rakić: Towards zero waste food production: Utilization of grape seeds. 11th Central European Congress on Food and Nutrition: Food, technology and nutrition for healthy people in a healthy environment: CEFood Congress Book, 27th-30th of September 2022, Ljubljana, Slovenia, p. 290, P-144, ISBN 978-961-95942-0-9.

2.7. Рад саопштен на скупу националног значаја штампан у изводу (M64 = 0,2)

- 2.7.1. I. Karabegović, **M. Malićanin**, S. Mančić, S. Stamenković Stojanović, N. Nikolić, M. Lazić (2019), Effects of non-*Saccharomyces* yeasts on quality and sensory characteristic of chardonnay wines, 13th Symposium "Novel Technologies and Economic Development" with international participation, Book of abstracts, 46 (FE - 10), Faculty of Technology, Leskovac, 18-19. October 2019., Leskovac, Serbia. ISBN: 978-86-89429-35-0
- 2.7.2. **M. Malićanin**, N. Jevremović, S. Stamenković Stojanović, N. Nikolić, M. Lazić, I. Karabegović (2019), Effect of *Bacillus subtilis* microbiological fertilization on Prokupac wine quality, 13th Symposium "Novel Technologies and Economic Development" with international participation, Book of abstracts, 53 (BCHE - 1), Faculty of Technology, Leskovac, 18-19. October 2019., Leskovac, Serbia. ISBN: 978-86-89429-35-0
- 2.7.3. **M. Malićanin**, B. Danilović, I. Karabegović, S. Stamenković Stojanović, S. Mančić, D. Cvetković, J. Stanojević: Oenological potential of native yeast strains: effects on wine volatile profile and sensory characteristics, 16. Serbian congress of fruit and grapevine producers with international participation, Abstract Book, 280-281, 28. February - 3. March 2022., Vrdnik, Serbia. ISBN 978-86-7520-548-7.
- 2.7.4. Milanović, J., **Malićanin, M.**, Radovic, A., The potential of the grape seed production in the Republic of Serbia, 16th Serbian congress of fruit and grapevine producers with international participation, Abstract Book, 288-289, 28. February - 3. March 2022., Vrdnik, Serbia. ISBN 978-86-7520-548-7.

2.8. Помоћни уџбеник – збирка задатака (некатегорисано помоћу M коефицијента)

- 2.8.1. Милановић, Ј., **Малићанин, М.** Збирка задатака из основа процеса прераде пољопривредних производа, Пољопривредни факултет, Универзитет у Нишу, Крушевац, 2021, ISBN: 978-86-900352-4-3.

2.9. Учешће у реализацији пројеката

- 2.9.1. Испитивање енолошког потенцијала и ревитализација винове лозе аутохтоне сорте багрини у циљу њеног очувања, потврде о аутентичности и унапређења (2022-), Уговор бр. 680-00-00096/2/2022-02, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде- Управа за аграрна плаћања.

- 2.9.2. Развој винарског сектора и популаризација вина белих сорти грожђа са посебним акцентом на локалне сорте (2022-), Уговор бр. 680-00-00098/2/2022-02, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде- Управа за аграрна плаћања.
- 2.9.3. Трансфер знања уз имплементацију савремених дигиталних технологија као ефикасан и одржив начин за развој винарског сектора и популаризацију белих вина Србије (2021-2022), Уговор бр. 680-00-00059/3/2021-02, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде- Управа за аграрна плаћања.
- 2.9.4. Креирање јединственог брeнда српских вина и ракија кроз унапређење трансфера знања и технологија између научно-истраживачких институција и произвођача вина и ракија (2020-2021), Уговор бр. 680-00-00067/1/2020-02, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде- Управа за аграрна плаћања.
- 2.9.5. Подизање капацитета винарског сектора јачањем националног брeнда српских вина кроз едукацију информисање произвођача и потрошача (2020-2021), Уговор бр. 680-00-00068/2020-02, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде- Управа за аграрна плаћања.

3. ЦИТИРАНОСТ НАУЧНИХ РАДОВА

Радови доцента др Марка Малићанина до и након претходног избора су цитирани 53 пута, док је h-index аутора 4. Цитираност радова је доступна на адреси <https://ezproxy.nb.rs:2071/authid/detail.uri?authorId=56040978000>

Р.б.	Научни рад	Укупан број цитата
1.	M. Malićanin , B. Danilović, S. Stamenković Stojanović, D. Cvetković, M. Lazić, I. Karabegović and D. Savić: Pre-Fermentative Cold Maceration and Native Non- <i>Saccharomyces</i> Yeasts as a Tool to Enhance Aroma and Sensory Attributes of Chardonnay Wine. <i>Horticulturae</i> 2022, 8, 212. https://doi.org/10.3390/horticulturae 8030212	1
2.	S. Mančić, S. Stamenković Stojanović, B. Danilović, N. Đorđević, M. Malićanin , M. Lazić, I. Karabegović: Oenological Characterization of Native <i>Hanseniaspora uvarum</i> Strains, <i>Fermentation</i> 2022, 8, 92, https://doi.org/10.3390/fermentation8030092	3
3.	I. Karabegović, M. Malićanin , B. Danilović, J. Stanojević, S. Stamenković Stojanović, N. Nikolić and Miodrag Lazić: Potential of non- <i>Saccharomyces</i> yeast for improving the aroma and sensory profile of Prokupac red wine. <i>OENO One</i> 2021, 2, 181-195. DOI:10.20870/oeno-one.2021.55.2.3859.	4
4.	S. Mančić, B. Danilović, M. Malićanin , S. Stamenković-Stojanović, N. Nikolić, M. Lazić, I. Karabegović: Fermentative Potential of Native Yeast <i>Candida famata</i> for Prokupac Grape Must Fermentation. <i>Agriculture</i> 2021, 11, 358. https://doi.org/10.3390/ agriculture11040358	5
5.	M. Malićanin , B. Danilović, D. Cvetković, S. Stamenković-Stojanović, N. Nikolić, M. Lazić, I. Karabegović: Modulation of Aroma and Sensory Properties of Prokupac Wines by a Bacillus-based Preparation Applied to Grapes Prior to Harvest. <i>South African Journal of Enology & Viticulture</i> 2020, 41 (2), 158-167. DOI: 10.21548/41-2-4016.	4

6.	N. Tomić, J. Koković, D. Jakšić, J. Ninkov, J. Vasin, M. Malićanin , S. B. Marković: Terroir of the Tri Morave Wine Region (Serbia) as a Basis for Producing Wines with Geographical Indication. <i>Geographica Pannonica</i> 2017, 21 (3), 166–178, DOI: 10.5937/GeoPan1703166T	3
7.	M. Malićanin , V. Rac, V. Antić, M. Antić, L. M. Palade, P. Kefalas, V. Rakić: Content of Antioxidants, Antioxidant Capacity and Oxidative Stability of Grape Seed Oil Obtained by Ultra Sound Assisted Extraction. <i>Journal of the American Oil Chemists' Society</i> 2014, 91 (6), 989-999. DOI 10.1007/s11746-014-2441-2.	33
Укупно		53

4. МИШЉЕЊЕ О НАУЧНО ИСТРАЖИВАЧКОМ РАДУ НАКОН ПРЕТХОДНОГ ИЗБОРА

Научно-истраживачки и стручни рад доцента др Марка Малићанина припада научном пољу техничко-технолошких наука, научној области технолошко инжењерство и ужој научној области технологија и инжењерски процеси. Његов рад представља важан допринос науци у области изоловања нутритивно вредних биоактивних супстанци и других једињења из сировина које представљају секундарне производе у прехранбеној индустрији, а посебно у области технологије вина, карактеризацији и развоју аутохтоних сорти винове лозе, као и примени нових сојева микроорганизама у биотехнолошким процесима.

Највећи део истраживања био је посвећен квасцима и њиховој улози у ферментацији шире грожђа са циљем добијања вина врхунских карактеристика. Радови 2.1.1., 2.1.5., 2.2.1., 2.6.3. и 2.7.3. баве се изолацијом и карактеризацијом аутохтоних сојева не-*Saccharomyces* квасаца, међу којима су 5 изолата *Candida famata* и 8 изолата *Hanseniaspora uvarum*. Резултати истраживања показали су да изоловани квасци имају потенцијал за примену у производњи аутентичних вина са локалним карактером, у складу са принципима прецизног винарства. Због тога је логичан след истраживања био примена изолованих квасаца у ферментацији шире грожђа, и то сорте Прокупац (радови 2.1.1., 2.2.1., 2.3.1., 2.6.1., 2.6.2., 2.6.3., 2.7.2), Шардоне (радови 2.1.3. и 2.7.1) и Тамјаника (рад 2.1.4). У раду 2.1.1., након микровинификације, сорта Прокупац ферментисана је на лабораторијском нивоу коришћењем изолата *C. famata* самостално или у секвенцијалној ферментацији са комерцијалним квасцем *Saccharomyces cerevisiae*. Добијено вино окарактерисано је као суво, са нижим садржајем етанола, задовољавајућим нивоом органских киселина и вишим концентрацијама глицерола, и са пријатном воћном аромом. Слични резултати потврђени су и са сојевима *Metschnikowia pulcherrima* and *Torulasporea delbrueckii* у раду 2.2.1. Одабрани изолат *M. pulcherima* В-5 је уз *C. famata* WB-1 такође коришћен за ферментацију грожђа сорте Шардоне применом хладне предмацерације на полуиндустријском нивоу (радови 2.1.3 и 2.7.1). Показано је да пре-ферментативна мацерација позитивно утиче на арому и сензорни профил вина. Ипак, вино произведено коришћењем изолата *C. famata* WB-1 добило је најбољу сензорну оцену у експериментима без мацерације, као и у секвенцијалној ферментацији са *M. pulcherima* у експериментима са мацерацијом.

У раду (2.1.2.) приказано је испитивање метода изоловања ултразвучном екстракцијом и хладним цеђењем, карактеризација уља добијеног из семенки различитих сорти грожђа и поређење са уљем добијеним из семенки аутохтоне сорте Прокупац. Показано је да се ултразвучном екстракцијом остварује већи принос, виши садржај α -токоферола, бољи антиоксидативни капацитет и оксидативна стабилност, при чему је уље екстраховано из

семенки грожђа Прокупац имало најнижи садржај полинезасићених масних киселина, највиши садржај α -токоферола и најбољи антиоксидативни капацитет.

Рад (2.4.1.) се бави екстракцијом уља из семенки грожђа помоћу CO_2 у надкритичним условима. Урађена је хемијска карактеризација уља добијених из пет интернационалних сорти грожђа које се најчешће гаје на нашем подручју и једне домаће аутохтоне сорте грожђа-Прокупац. Уља су окарактерисана у погледу састава масних киселина, укупних фенолних једињења и α -токоферола. Показано је да је уље из семенки сорте Прокупац најбогатији извор укупних фенолних једињења и α -токоферола, са добром оксидативном отпорношћу.

У раду (2.4.2.) испитивана је кинетика екстракције уља из семенки грожђа. Добијене екстракционе криве (принос-специфична количина угљен диоксида) се подударају код интернационалних сорти и значајно се разликују од кинетичке криве екстракције уља из семенки сорте Прокупац. Услови екстракције су најмање одговарали сорти Прокупац што показује низак принос (41,9%) који је у рангу са раније добијеним приносима, методом хладног пресовања. Применом математичког модела Совова добијено је добро слагање експерименталне криве са моделом. Испитивањем морфолошких карактеристика површине и унутрашње структуре семенки грожђа показано је да значајна разлика постоји код семенки сорте грожђа Прокупац, што може да објасни различиту кинетику екстракције и добијене кинетичке параметре.

С обзиром да је биљна производња у Србији углавном усмерена на кукуруз, пшеницу, соју и сунцокрет, рад (2.4.3.) бави се утврђивањем како ове биљне врсте усвајају лако доступни никл, као и у којој мери је никл токсичан за биљке. С тим у вези овај рад се бавио утврђивањем концентрације никла у односима земљиште-биљке између главних усева и пољопривредног земљишта у Централној Србији. На основу добијених резултата, може се донети закључак да су главне ратарске биљне врсте у централној Србији имале безбедну концентрацију никла у семену за сточну и људску храну. Повећан садржај никла у пољопривредном земљишту централне Србије захтева стално праћење у циљу одрживе пољопривредне производње.

У раду (2.5.1.) описан је поступак добијања винске киселине из сировине која представља отпад у индустрији прераде грожђа-стреш или вински камен, који садржи калијум киселу со винске киселине. Винска киселина има многоструку примену у многим индустријама. Поступак предвиђа две фазе, у првој се добија калцијум тартарат, а у другој фази винска киселина са стехиометријском количином сумпорне киселине. Да би се реакција завршила са минималном концентрацијом сулфата, утврђена је завршна тачка мерењем проводљивости филтрата (винска киселина) у завршној фази реакције. Када се утроши стехиометријска количина сумпорне киселине, проводљивост нагло порасте са вишком сулфата у раствору. То одговара вредности $\text{pH} = 1,4$. Предложеним поступком добија се винска киселина високе чистоће.

У раду (2.6.4) испитана је и описана је алкална хидролиза хепарина и утицај услова алкалне хидролизе (садржај амонијум хлорида) на сорпцију хепарина током пречишћавања поступком јоноизмењивачке хроматографије. Одређивањем активности хепарина у сировом и пречишћеном екстракту утврђено је да се највиши принос добија при најнижој концентрацији амонијум хлорида (0,54 и 0,74 mol/L).

Рад (2.6.5.) се бави искоришћењем отпада из производње вина у циљу минимизирања отпада, док је у раду (2.7.4.) анализиран потенцијал за производњу уља из семенки грожђа у Републици Србији на основу података о произведеним количинама грожђа за производњу вина, за период од пет година (од 2016-2020. године). Прерадом 28588 t грожђа генерисало

би се укупно 7004 t чврстих нузпроизвода са следећом структуром: 1429 t петелки, 4288 t комине и 1286 t семенки грожђа, те би се прерадом семенки грожђа могло годишње произвести 140 t уља.

5. НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ КАНДИДАТА

Након претходног избора у звање др Марко Малићанин је коаутор збирке задатака из уже наужне области, пет радова у врхунском међународном часопису (M21), једног рада у истакнутом међународном часопису (M22), једног рада у часопису међународног значаја (M23), три рада у водећем часопису националног значаја (M51), једног рада саопштеног на скуповима међународног значаја штампаног у целини (M33), пет радова саопштених на скуповима међународног значаја штампаних у изводу (M34) и четири рада саопштена на скуповима националног значаја штампаних у изводу (M64). До претходног избора у звање је био аутор и коаутор једног научног рада у истакнутом међународном часопису (M22), два научног рада у националном часопису међународног значаја (M24), једног рада саопштеног на скуповима међународног значаја штампаног у целини (M33), шест радова саопштених на скуповима међународног значаја штампано у изводу (M34) и одбрањене докторске дисертације (M71).

Табела 1. Преглед коефицијената научне компетентности др Марка Малићанина на основу Правилника о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научно-истраживачких резултата истраживача („Сл. гласник РС“ 24/2016 и 21/2017 и 38/2017), до и након претходног избора у звање

Назив групе резултата	Ознака групе рез.	Врста резултата	М	Вредност резултата	Σ рез.	Σ коэф.
До претходног избора у звање						
Радови објављени у научним часописима међународног значаја	M20	Рад у истакнутом међународном часопису	M22	5	1	5
		Рад у националном часопису међународног значаја	M24	3	2	6
Зборници међународних научних скупова	M30	Саопштења са међународног скупа штампано у целини	M33	1	1	1
		Саопштења са међународног скупа штампано у изводу	M34	0,5	6	3
Магистарске и докторске тезе	M70	Одбрањена докторска дисертација	M71	6	1	6
Укупно пре претходног избора						21
Након претходног избора у звање						
Радови објављени у научним часописима међународног значаја	M20	Рад у врхунском међународном часопису	M21	8	5	40
		Рад у истакнутом међународном часопису	M22	5	1	5
		Рад међународног значаја у часопису	M23	3	1	3
Зборници међународних научних скупова	M30	Саопштења са међународног скупа штампано у целини	M33	1	1	1

		Саопштења са међународног скупа штампано у изводу	M34	0,5	5	2,5
Зборници националних научних скупова	M60	Саопштења са националног скупа штампано у изводу	M64	0,2	4	0,8
Часописи националног значаја	M50	Рад у водећем часопису националног значаја	M51	2	3	6
Укупно након претходног избора						58,3
УКУПАН КОЕФИЦИЈЕНТ НАУЧНЕ КОМПЕТЕНТОСТИ						79,3

6. ОСТВАРЕНИ РЕЗУЛТАТИ У РАЗВОЈУ НАСТАВНО-НАУЧНОГ ПОДМЛАТКА

- 6.1. Члан комисије за одбрану докторске дисертације - Милош П. Пурић, Могућност искоришћења семенки јабука као нуспроизвода прехрамбене индустрије, Пољопривредни факултет, Београд - Земун, Докторска дисертација, 21.09.2021.година. (одлука број 32/26-6.1. од 28.04.2021.године).
- 6.2. Члан Комисије за оцену научне заснованости теме докторске дисертације кандидата Стојана Манчића под називом „Нативни сојеви не-*Saccharomyces* квасаца илозованих из епифитне микробиоте воћа – еколошки потенцијал и кинетика ферментације шире грожђа Прокупац“. Одлука број: НСВ 8/20-01-003/22-012 у Нишу, 06.04.2022.године.
- 6.3. Члан Комисије за одбрану завршног рада Ирене Вучићевић, Ампелографске карактеристике стоних сорти винове лозе у Западноморавском рејону, 25.10.2022. год., Пољопривредни факултет у Крушевцу, Универзитет у Нишу, (решење број 01/703 од 19.10.2022.године).

6. ПРЕГЛЕД ЕЛЕМЕНАТА ДИОПРИНОСА АКАДЕМСКОЈ И ШИРОЈ ЗАЈЕДНИЦИ

Кандидат др Марко Малићанин је остварио више елемента доприноса академској и широј заједници (члан 4.3., 4.4., 4.6., 4.7., 4.8. и 4.14.) Ближих критеријумима за избор у звање наставника Универзитета у Нишу из 2020. године и то:

1. Члан оцењивачке комисије МПШВ у оквиру Панела за сензорно оцењивање шире, вина и других производа за све категорије вина;
2. Члан комисије МПШВ за признавање сорти, подлога и клонова винове лозе;
3. Члан стручне радне групе МПШВ за израду нацрта Закона о вину и другим производима од грожђа и вина;
4. Члан Одбора Удружења за прехрамбену индустрију у оквиру Привредне Коморе Србије;
5. Потпредседник групације за винарство и виноградарство у оквиру Привредне Коморе Србије;
6. Заменик председника Удружења произвођача вина са ознаком географског порекла Три Мораве;
7. Председник управног одбора Савеза винара Србије;
8. Члан организационог одбора научне конференције са међународним учешћем, на тему „Село и пољопривреда“, коју организује Пољопривредни факултет Универзитета Бјелина у септембру 2018.године;

9. Сарадник магазина о вину "Wine Style". Аутор текстова: Chardonnay; Sauvignon blanc; Prokurac;
10. Стални члан панела за сензорно оцењивање вина у сертификованим лабораторијама Алфа Лаб, Александравац и Југоинспект Београд.
11. Председник Привременог Савета Академије васпитачко-медицинских струковних студија, са седиштем у Крушевцу у период од Априла 2019. до Фебруара 2020.
12. Члан редовног Савета Академије васпитачко-медицинских струковних студија, са седиштем у Крушевцу у период од Фебруара 2020.
13. Члан управног одбора Института за Крмно Биље из Крушевца.
14. Члан организационог одбора 16. конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем у организацији Пољопривредног факултета Универзитета у Новом Саду, Департмана за воћарство, виноградарство, хортикултуру и пејзажну архитектуру и Научно воћарског друштва Србије

7. ИСПУЊЕНОСТ БЛИЖИХ КРИТЕРИЈУМА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У НИШУ У ПОЉУ ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКИХ НАУКА

На основу приложеног материјала и напред наведених чињеница, Комисија констатује да кандидат др Марко Малићанин испуњава све услове за избор у звање ванредни професор за ужу научну област Технологија и инжењерски процеси који су прописани Ближим критеријумима за избор у звање наставника у пољу техничко-технолошких наука које је усвојио Сенат Универзитета у Нишу (СНУ 8/16-01-003/20-008 од 16.03.2020. године).

1. Испуњени услови за избор у звање доцент

Кандидат има научни степен доктора техничких наука из уже научне области Технологија и инжењерски процеси. У звање доцент за исту ужу научну област биран је 11.06.2018. године (НСВ одлука број 8/20-01-006/18-008), Научно-стручно веће за техничко-технолошке науке, Универзитета у Нишу.

2. Позитивна оцена педагошког рада која се утврђује у складу са чланом 13. Правилника о поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Универзитета у Нишу

Оцена педагошког рада биће достављена након доношења одлуке Привременог савета Пољопривредног факултета у Крушевцу, Универзитета у Нишу и биће приложена уз Извештај Комисије за избор у звање наставника.

3. Остварене активности у бар три елемента доприноса широј академској заједници из члана Ближих критеријума за избор у звања наставника.

Кандидат је својим радом у протеклом периоду остварио активности у више од три елемента доприноса академској заједници из члана ближих критеријума за избор у звање наставника. Оставрене активности кандидата:

1. Члан оцењивачке комисије МПШВ у оквиру Панела за сензорно оцењивање шире, вина и других производа за све категорије вина;

2. Члан комисије МПШВ за признавање сорти, подлога и клонова винове лозе;
3. Члан стручне радне групе МПШВ за израду нацрта Закона о вину и другим производима од грозђа и вина;
4. Члан Одбора Удружења за прехранбену индустрију у оквиру Привредне Коморе Србије;
5. Потпредседник групације за винарство и виноградарство у оквиру Привредне Коморе Србије;
6. Заменик председника Удружења произвођача вина са ознаком географског порекла Три Мораве;
7. Председник управног одбора Савеза винара Србије;
8. Члан организационог одбора научне конференције са међународним учешћем, на тему „Село и пољопривреда“, коју организује Пољопривредни факултет Универзитета Бјељина у септембру 2018.године;
9. Стални члан панела за сензорно оцењивање вина у сертификованим лабораторијама Алфа Лаб, Александровац и Југоинспект Београд.
10. Председник Привременог Савета Академије васпитачко-медицинских струковних студија, са седиштем у Крушевцу у период од Априла 2019. до Фебруара 2020.
11. Члан редовног Савета Академије васпитачко-медицинских струковних студија, са седиштем у Крушевцу у период од Фебруара 2020.
12. Члан управног одбора Института за Крмно Биље из Крушевца.
13. Члан организационог одбора 16. конгреса воћара и виноградача Србије са међународним учешћем у организацији Пољопривредног факултета Универзитета у Новом Саду, Департмана за воћарство, виноградарство, хортикултуру и пејзажну архитектуру и Научно воћарског друштва Србије

4. Остварени резултати у развоју научно-наставног подмлатка на факултету

Кандидат је остварио резултате у развоју научно-наставног подмлатка члан комисија за одбрану докторске дисертације, научне заснованости теме докторске дисертације и одбрану завршног рада студената.

5. Оригинално стручно остварење (пројекат, студије), односно, руковођење или учешће у научним пројектима

Кандидат је учествовао у реализацији 5 националних пројеката.

6. Објављен универзитетски уџбеник за предмет из студијског програма факултета, односно универзитета или научна монографија (са ИСБН бројем) из уже научне области за коју се бира, у периоду од избора у претходно звање

Кандидат има објављен помоћни уџбеник – збирку задатака за предмет из студијског програма факултета „Основи процеса прераде пољопривредних производа“ на Пољопривредном факултету у Крушевцу који припада ужој научној области Технологија и инжењерски процеси за коју се бира.

Милановић Ј., Малићанин М., Збирка задатака из основа процеса прераде пољопривредних производа, Пољопривредни факултет, Универзитет у Нишу, Крушевац, 2021, ISBN: 978-86-900352-4-3.

- 7. У последњих пет година најмање један рад објављен у часопису који издаје Универзитет у Нишу или факултет Универзитета у Нишу или са SCI листе, у којем је првопотписани аутор рада**

Од избора у претходно звање, кандидат има један рад објављен у часопису Универзитета у Нишу коме је првопотписани аутор рада (рад 2.4.2.).

- 8. Од избора у претходно звање најмање два рада објављена у часописима категорије M21, или категорија M22, или категорије M23 са петогодишњим импакт фактором већим од 0,49 према Томсон Ројтерс листи, или са SCI листе, у којима је првопотписани аутор**

Од избора у претходно звање кандидат има објављена два рада из категорије M21 (рад 2.1.3, петогодишњи импакт фактор 3,58) и M23 (рад 2.3.1, петогодишњи импакт фактор 2,55) са петогодишњим импакт фактором већим од 0,49 према Томсон Ројтерс листи у којима је првопотписани аутор.

- 9. Најмање три излагања на међународним или домаћим научним скуповима**

Кандидат има десет излагања на међународним или домаћим научним скуповима, и то, једно саопштење на међународном скупу штампано у целини (2.5.1), пет саопштења са међународних скупова штампаних у изводу (2.6.1., 2.6.2., 2.6.3., 2.6.4., 2.6.5.) и четири саопштења са националних скупова штампано у изводу (2.7.1., 2.7.2., 2.7.3, 2.7.4.).

КАНДИДАТКИЊА ДР ЈЕЛЕНА МИЛАНОВИЋ

1. Општи биографски подаци

Др Јелена Милановић је рођена 06.02.1962. године у Сомбору, где је завршила средњу медицинску школу – стручни профил фармацеутски техничар.

Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду уписала је школске 1980/81 и дипломирала 31.10.1984. године. са просечном оценом 9,37, као студент генерације, одбравивши дипломски рад на тему „Анализа триглицерида масти хроматографским методама“. Од стране „Српског хемијског друштва“ проглашена је као најбољи дипломирани студент на свим Технолошким факултетима у Србији. Као студент треће и четврте године била је, као аутор радова, учесник на југословенским конгресима студената за чисту и примењену хемију са међународним учешћем у Скопљу, 1983. и Тузли 1984. године. Школске 1983/84 обављала је дужност студента продекана. Магистарске студије уписала је школске 1984/85 године на смеру микробиолошки процеси и примењена хемија. Магистрирала је 18.03.1991. под менторством проф. др Бранислава Пекића, на тему „Изоловање, пречишћавање и карактеризација хепарина из интестиналне мукозе свиња“ У току последипломских студија била је стипендиста СИЗ-а за научни рад Војводине.

Докторску дисертацију под менторством проф. др Бранка Бугарског, на тему „Оптимизација поступка имобилизације неких ароматичних једињења“, одбранила је 14.09.2011. године и стекла звање доктора техничких наука за ужу научну област Хемија и хемијска технологија.

Као самостални истраживач у Сектору истраживања и развоја у Д.П.Х.И. Жупа радила је на развоју технолошких поступака: производње антидота за производњу

хербицида Зеана, изоловања природних инсектицида из далматинског бухача, производње винске киселине и KNa-тартарата из стреша, хематолошких дијагностичких раствора за бројаче крвних слика Coulter типа. Од 2004. до 2008. године у фирми „ICP“ d.o.o. у оснивању радила је на пословима пројектовања и опремања технолошких линија за производњу дијететских суплемената у чврстој форми. У школској 2008/09 години радила је као наставник у Средњој медицинској школи у Крушевцу, на предмету Фармацеутска технологија. На „Високој струковној школи за пословно индустријски менаџмент“, радила је од 2009. године као предавач, а од 2011-2015. године као професор струковних студија, за ужу научну област „Организација и технологија производње“

У звање доцента за ужу научну област Технологија и инжењерски процеси на Пољопривредном факултету у Крушевцу изабрана је 21.05.2018. године. Од 01.11.2018. године ради на Пољопривредном факултету као наставник у звању доцента за ужу научну област Технологија и инжењерски процеси. Од фебруара 2019. године именована је за продекана за наставу.

2. ПРЕГЛЕД НАУЧНИХ И СТРУЧНИХ РЕЗУЛТАТА НАКОН ПРЕТХОДНОГ ИЗБОРА

Категоризација научних и стручних резултата кандидата је извршена према Правилнику о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научно истраживачких резултата истраживача (Прилози 2 и 3 за техничко-технолошке науке) („Службени гласник РС“, број. 24/2016, 21/2017 и 38/2017). Преглед коефицијената компетенције (М) по категоријама према наведеним критеријумима, као и њихов укупан збир, дати су у табели 1.

2.1. Рад у врхунском међународном часопису (M21 = 8)

- 2.1.1. **Milanović J.**, Malićanin M., Rakić V., Jevremović N., Karabegović I., Danilović B., Valorization of Winery Waste: Prokupac Grape Seed as a Source of Nutritionally Valuable Oil, *Agronomy* 2021, 11, 1864. <https://doi.org/10.3390/agronomy11091864>.

2.2. Рад у часопису међународног значаја (M23 = 3)

- 2.2.1. **Milanović J.**, Miladinović M., The kinetics of heparin adsorption with Dowex 1x1 ion exchange, *Food Science and Technology* 2022, 42, e68222, DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.68222>.

2.3. Рад у националном часопису међународног значаја (M24 = 3)

- 2.3.1. Radović A., Vukosavljević P., Radenković T., Rankov S., Karabegović I., **Milanović J.**, Veljović M., Influence of quince variety on alcohol content and quality of spirit, *Advanced Technologies* 2022, 11(2), 48-54. DOI 10.5937/savteh2202048R

2.4. Рад у врхунском часопису националног значаја (M51 = 2)

- 2.4.1. **Milanović J.**, Malićanin M., Žižović I., Ivanović J., Milovanović S., Rakić V., Chemical composition of the oil from red grape varieties obtained by supercritical CO₂ extraction,

FACTA UNIVERSITATIS Series: Physics, Chemistry and Technology 2021, 19 (2), 81 – 90. <https://doi.org/10.2298/FUPCT2102081M>

- 2.4.2. **Malićanin M., Milanović J., Žižović I., Ivanović J., Milovanović S., Rakić V.**, Supercritical CO₂ extraction of oils from red grape varieties: Yield and extraction parameters, FACTA UNIVERSITATIS Series: Physics, Chemistry and Technology 2021, 19 (1), 45 – 56. <https://doi.org/10.2298/FUPCT2101045M>

2.5. Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у изводу (M34 = 0,5)

- 2.5.1. **Milanović J., Malićanin M., Miladinović M., Miletić A., Obradović S., Andjelić B., Marković S.**, The influence of alkaline hydrolysis conditions on isolation of heparin from the porcine intestinal mucosa, XII International Agriculture symposium “Agrosym 2021”, Book of abstracts, pp. 536, poster session (P-364), Environment protection and natural resources management, Jahorina, 7-10 October, Bosnia and Herzegovina.

2.6. Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у целини (M33=1)

- 2.6.1. **Milanović J., Malićanin M., Marković S.**, Valorization of the waste from wine production, IX International scientific conference Quality system condition for successful business and competitiveness, Association for quality and standardization of Serbia, Kopaonik, 26. – 28.05. 2021, Proceedings, ISBN 978-86-80164-17-5
- 2.6.2. **Milanović J.**, Quality of selected varieties of *Daucus Carota* A., X International scientific conference Quality system condition for successful business and competitiveness, Association for quality and standardization of Serbia, Kopaonik, 18. – 20.05. 2022, Proceedings, pp 133-138, ISBN 978-86-80164-19-9

2.7. Рад саопштен на скупу националног значаја штампан у изводу (M64 = 0,2)

- 2.7.1. **Milanović, J., Malićanin, M., Radovic, A.**, The potential of the grape seed production in the Republic of Serbia, 16th Serbian congress of fruit and grapevine producers with international participation, Abstract Book, 288-289, 28. February - 3. March 2022., Vrdnik, Serbia. ISBN 978-86-7520-548-7.

2.8. Помоћни уџбеник – збирка задатака (некатегорисано помоћу M коефицијента)

- 2.8.1. **Милановић Ј.**, Малићанин., Збирка задатака из основа процеса прераде пољопривредних производа, Пољопривредни факултет, Универзитет у Нишу, Крушевац, 2021, ISBN: 978-86-900352-4-3

2.9. Учешће у реализацији пројеката

- 2.9.1. Испитивање енолошког потенцијала и ревитализација винове лозе аутохтоне сорте багрини у циљу њеног очувања, потврде о аутентичности и унапређења“ (2022-)
- 2.9.2. Трансфер знања уз имплементацију савремених дигиталних технологија као ефикасан и одржив начин за развој винарског сектора и популаризацију белих вина Србије (2021-2022)
- 2.9.3. Креирање јединственог брэнда српских вина и ракија кроз унапређење трансфера знања и технологија између научно-истраживачких институција и произвођача вина и ракија“ (2020-2021)

3. ЦИТИРАНОСТ НАУЧНИХ РАДОВА

Радови доцента др Јелене Милановић до и након претходног избора су цитирани 94 пута, док је h-index аутора 3. Цитираност радова је доступна на адреси <https://ezproxy.nb.rs:2071/authid/detail.uri?authorId=57214543188>

Р.б.	Научни рад	Укупан број цитата
1.	Isailović, B., Djordjević, V., Lević, S., Milanović, J. , Bugarski, B., Nedović, V. Encapsulation of flavors and aromas: Controlled release (2016) <i>Edible Films and Coatings: Fundamentals and Applications</i> , pp. 317-344.	1
2.	Milosavljević, M.M., Mijin, D.Z., Milisavljević, S.S., Elezović, N.M., Milanović, J.K. New facile one-pot synthesis of S-alkyl thiolcarbamates from xanthogenate in water (2013) <i>Monatshefte für Chemie</i> , 144 (12), pp. 1833-1837	3
3.	Milanovic, J. , Levic, S., Manojlovic, V., Nedovic, V., Bugarski, B. Carnauba wax microparticles produced by melt dispersion technique (2011) <i>Chemical Papers</i> , 65 (2), pp. 213-220.	21
4.	Milanovic, J. , Manojlovic, V., Levic, S., Rajic, N., Nedovic, V., Bugarski, B. Microencapsulation of flavors in carnauba wax (2010) <i>Sensors</i> , 10 (1), pp. 901-912.	69
Укупно		94

4. МИШЉЕЊЕ О НАУЧНО ИСТРАЖИВАЧКОМ РАДУ НАКОН ПРЕТХОДНОГ ИЗБОРА

Научно-истраживачки и стручни рад доцента др Јелене Милановић припада научном пољу техничко-технолошких наука, научној области технолошког инжењерства и ужој научној области технологија и инжењерски процеси. Њен рад представља важан допринос науци у области изоловања нутритивно вредних биоактивних супстанци и других једињења из сировина које престављају секундарне производе у прехранбеној индустрији.

Познато је да су семенке грожђа значајан извор уља чији га маснокиселински састав и састав фенолних једињења чини високохранљивим и биолошки вредним производом. Испитивање метода изоловања ултразвучном екстракцијом и хладним цеђењем, карактеризација уља добијеног из различитих сорти грожђа и поређење са уљем добијеним из семенки аутохтоне сорте Прокупац приказано је у раду 2.1.1. Показано је да се ултразвучном екстракцијом остварује већи принос, виши садржај α -токоферола, бољи антиоксидативни капацитет и оксидативна стабилност, при чему је уље екстраховано из семенки грожђа Прокупац имало најнижи садржај полинезасићених масних киселина, највиши садржај α -токоферола и најбољи антиоксидативни капацитет.

Рад 2.4.1. се такође бави уљем из семенки грожђа али је метода изоловања екстракција помоћу CO_2 у надкритичним условима. Урађена је хемијска карактеризација уља добијених из пет интернационалних сорти грожђа које се најчешће гаје на нашем подручју и једне домаће аутохтоне сорте грожђа-Прокупац. Уља су окарактерисана у погледу састава масних киселина, укупних фенолних једињења и α -токоферола. Показано

је да је уље из семенки сорте Прокупац најбогатији извор укупних фенолних једињења и α -токоферола, са добром оксидативном отпорношћу.

Испитивање кинетике екстракције и одређивање екстракционих параметара је значајно за предвиђање екстракционог резултата. Кинетика екстракције уља из семенки грожђа је испитивана у раду 2.4.2. Добијене екстракционе криве (принос-специфична количина угљен диоксида) се подударају код интернационалних сорти и значајно се разликују од кинетичке криве екстракције уља из семенки сорте Прокупац. Услови екстракције су најмање одговарали сорти Прокупац што показује низак принос (41,9%) који је у рангу са раније добијеним приносима, методом хладног пресовања. Применом математичког модела Совова добијено је добро слагање експерименталне криве са моделом. Испитивањем морфолошких карактеристика површине и унутрашње структуре семенки грожђа показано је да значајна разлика постоји код семенки сорте грожђа Прокупац, што може да објасни различиту кинетику екстракције и добијене кинетичке параметре.

Специфичност врсте и сорте воћа има значајан утицај на динамику ферментације, принос алкохола и хемијски састав произведеног пића. Истраживање ових утицаја на девет сорти дуње приказно је у раду 2.3.1. Сува материја у плодовима се кретала од 12,9-16,8%, укупни шећери 6,74-9,76%, а укупне киселине 0,53-1,27%. Добијена алкохолна пића разликовала су се у садржају алдехида, естара (етил ацетат) укупних киселина, испарљивих једињења и виших алкохола, као и по приносу добијеног пића.

Анимална ткива и органи су до сада једини извор за добијање клиничког антикоагуланта-хепарина и који по антикоагулантним својствима превазилази сва до сада синтетички добијена једињења. Алкална хидролиза хепарина и утицај услова алкалне хидролизе (садржај амонијум хлорида) на сорпцију хепарина током пречишћавања поступком јоноизмењивачке хроматографије испитан је и описан у раду 2.5.1. Одређивањем активности хепарина у сировом и пречишћеном екстракту утврђено је да се највиши принос добија при најнижој концентрацији амонијум хлорида (0,54 и 0,74 mol/L).

Испитивањем кинетике адсорпције хепарина на јоноизмењивачку смолу Dowex 1x1, што представља значајну фазу изоловања и пречишћавања хепарина од других мукополисахарида присутних у екстракту, бави се рад 2.2.1. Показано је да за изоловање у високом приносу значајну улогу има концентрација пуфера. Применом кинетичких модела псеудо првог- реда и псеудо-другог реда, као и поређењем кинетичких параметара утврђено је да модел псеудо-првог реда боље описује кинетику везивања хепарина за смолу. Закључено је да се адсорпција хепарина на јоноизмењивачку смолу дешава путем дифузије кроз међуповршину.

Поступак добијања винске киселине из сировине која представља отпад у индустрији прераде грожђа-стреш или вински камен, који садржи калијум киселу со винске киселине, описан је у раду 2.6.1. Винска киселина има многоструку примену у многим индустријама. Поступак предвиђа две фазе, у првој се добија калцијум тартарат, а у другој фази винска киселина са стехиометријском количином сумпорне киселине. Да би се реакција завршила са минималном концентрацијом сулфата, утврђена је завршна тачка, мерењем проводљивости филтрата (винска киселина) у завршној фази реакције. Када се утроши стехиометријска количина сумпорне киселине, проводљивост нагло порасте са вишком сулфата у раствору. То одговара вредности $pH = 1,4$. Предложеним поступком добија се винска киселина високе чистоће.

У раду 2.7.1. анализиран је потенцијал за производњу уља из семенки грожђа у Републици Србији на основу података о произведеним количинама грожђа за производњу вина, за период од пет година (од 2016-2020. године). Прерадом 28588 t грожђа генерисало

би се укупно 7004 t чврстих нузпроизвода са следећом структуром: 1429 t петельки, 4288 t комине и 1286 t семенки грожђа, те би се прерадом семенки грожђа могло годишње произвести 140 t уља.

5. НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ КАНДИДАТА

Након претходног избора у звање др Јелена Милановић је коаутор збирке задатака из уже научне области, аутор једног рада у врхунском међународном часопису (M21), једног рада у часопису међународног значаја (M23), једног рада у националном часопису међународног значаја (M24) и два рада у водећем часопису националног значаја (M51), 2 рада саопштена на скуповима међународног значаја штампана у целини (M33), један рад саопштен на скуповима међународног значаја штампан у изводу (M34) и један рад саопштен на скуповима националног значаја штампан у изводу (M64). До претходног избора у звање је била аутор и коаутор једне монографске студије-поглавље у књизи, 3 научна рада у истакнутом међународном часопису (M22), два рада у водећем часопису националног значаја, 11 радова саопштених на скуповима међународног значаја штампаних у целини (M33) и 5 радова саопштених на скуповима националног значаја штампаних у целини.

Табела 1. Преглед коефицијената научне компетентности др Јелене Милановић на основу Правилника о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научно-истраживачких резултата истраживача („Сл. гласник РС“ 24/2016 и 21/2017 и 38/2017), до и након претходног избора у звање

Назив групе резултата	Ознака групе рез.	Врста резултата	М	Вредност резултата	Σ рез.	Σ коеф.
До претходног избора у звање						
Монографије, монографске студије	M10	Монографска студија, поглавље у књизи M11	M13	7	1	7
Радови објављени у научним часописима међународног значаја	M20	Рад у истакнутом међународном часопису	M22	5	3	15
Зборници међународних научних скупова	M30	Саопштења са међународног скупа штампано у целини	M33	1	11	11
Часописи националног значаја	M50	Рад у водећем часопису националног значаја	M51	2	4	8
Зборници скупова националног значаја	M60	Саопштења са скупа националног значаја штампано у целини	M63	0,5	5	2,5
Магистарске и докторске тезе	M70	Одбрањена докторска дисертација	M71	6	1	6
Укупно пре претходног избора						49,5
Након претходног избора у звање						
Радови објављени у научним часописима међународног значаја	M20	Рад у истакнутом међународном часопису	M21	8	1	8
		Рад у међународном часопису	M23	3	1	3

		Рад у националном часопису међународног значаја	M24	3	1	3
Зборници међународних научних скупова	M30	Саопштења са међународног скупа штампано у целини	M33	1	2	2
		Саопштења са међународног скупа штампано у изводу	M34	0,5	1	0,5
Часописи националног значаја	M50	Рад у водећем часопису националног значаја	M51	2	2	4
Зборници националних научних скупова	M60	Саопштења са националног скупа штампано у изводу	M64	0,2	1	0,2
Укупно након претходног избора						20,7
УКУПАН КОЕФИЦИЈЕНТ НАУЧНЕ КОМПЕТЕНТОСТИ						70,2

6. ОСТВАРЕНИ РЕЗУЛТАТИ У РАЗВОЈУ НАСТАВНО-НАУЧНОГ ПОДМЛАТКА

6.1. Комисије за оцену и одбрану завршних радова

- 6.1.1. Ирена Вучићевић, Ампелографске карактеристике стоних сорти винове лозе у Западноморавском рејону, 25.10.2022. год., Пољопривредни факултет у Крушевцу, Универзитет у Нишу, (решење број 01/703 од 19.10.2022. године).
- 6.1.2. Милица Гмијовић, Прилог познавању флоре дивљих сродника воћака села Пасјак у Централној Србији, 25.10.2022. год., Пољопривредни факултет у Крушевцу, Универзитет у Нишу, (решење број 01/701 од 19.10.2022. године).
- 6.1.3. Лазар Милошевић, Значај говедарске производње у свету и код нас, 09.11.2022. год. Пољопривредни факултет у Крушевцу, Универзитет у Нишу, (решење број 01/767 од 03.11.2022. године).

7. ПРЕГЛЕД ЕЛЕМЕНАТА ДИОПРИНОСА АКАДЕМСКОЈ И ШИРОЈ ЗАЈЕДНИЦИ

Од избора у звање доцент Јелена Милановић је дала допринос академској и широј заједници према члану 4. Ближих критеријума за избор у звања наставника Универзитета у Нишу, и то у следећим елементима:

7.1. Учешће у раду тела факултета и Универзитета

- 7.1.1. Члан научно-стручног већа Универзитета за мултидисциплинарне науке, СНУ бр. 8/16-01-007/18-007 од 15.10.2018.год. (2018- данас).
- 7.1.2. Члан савета Пољопривредног факултета у Београду, Одлука Владе РС Решење 24 бр: 119-2003/2019 од 27.02 2019. год., (2019.).

7.2. Руковођење активностима на факултету и Универзитету

- 7.2.1. Обављање послова продекана за наставу на Пољопривредном факултету у Крушевцу Универзитета у Нишу, 01/35 од 31.01. 2019. год., (2019-данас).

7.3. Успешно извршавање задужења везаних за наставу, менторство, професионалне активности намењене као допринос локалној или широј заједници

- 7.3.1. Успешна реализација наставе и вежби из предмета основних академских студија
- 7.3.2. Члан Комисије за упис и рангирање студената Пољопривредног факултета у Крушевцу, 04/682-3 од 15.10.2018. год, 04/275/2 од 06.06.2019. год., 04/250-2 од 12.06.2020. год., 04/267-8 од 04.06.2021. год., 04/271-7 од 09.06.2022. год. (2018 – 2022)
- 7.3.3. Члан комисије за обезбеђење квалитета, 04/527-03 од 19.07.2018. год.
- 7.3.4. Члан комисије за утврђивање испуњености услова за прелазак студената на Пољопривредни факултет у Крушевцу са других истих или других сродних факултета, Бр: 01/501 од 03.10.2019.год., 01/496 од 05.10.2020. год., (2019, 2020)
- 7.3.5. Члан комисије за утврђивање испуњености услова за прелазак са једног студијског програма на други студијски програм на Пољопривредном факултету у Крушевцу Бр: 01/501 од 03.10.2019.год., 01/112 од 09.10.2020. год.,(2019,2020)
- 7.3.6. Обављање послова лица за безбедност и здравље на раду на Пољопривредном факултету у Крушевцу, 816/2018 од 14.12.2018. год., (2018-данас)
- 7.3.7. Члан комисија за оцену и одбрау завршних радова (01/701 и 01/702 од 19.10.2022. год., 01/767 од 03.11.2022. год., 01/798 и 01/799 од 10.11.2022. год.)

7.4. Вођење професионалних (струковних) организација

- 7.4.1.Члан управног одбора Асоцијације за квалитет и стандардизацију Србије (од 08.11.2022. год.)

7.5. Рецензирање радова и оцењивање радова и пројеката (по захтевима других институција)

- 7.5.1. Possibilities of using biomass waste for cogeneration plants in wastewater treatment plants and waste landfills, 23. национални и 9. међународни научно стручни скуп, Систем квалитета услов за успешно пословање и конкурентност, Асоцијација за квалитет и стандардизацију Србије, Копаоник 26. до 28.05.2021.
- 7.5.2. Контрола квалитета процеса производње биљног екстракта, 23. национални и 9. међународни научно стручни скуп, Систем квалитета услов за успешно пословање и конкурентност, Асоцијација за квалитет и стандардизацију Србије, Копаоник 26. до 28.05.2021.

7.6. Учешће у раду значајних тела заједнице и професионалних организација

- 7.6.1. Обављање дужности помоћника градоначелника за друштвене делатности града Крушевца, Бр.020-54/2017 од 28.12.2017. год., (2015-2018)
- 7.6.2. Члан радне групе за израду Елабората и Акта о мрежи јавних основних школа на територији града Крушевца, Бр. 022-182/2018 од 08.06. 2018. год., (2018-2019)
- 7.6.3. Члан комисије за израду Локалног акционог плана за младе града Крушевца, ШБр:022-319/19 од 28.05.2019. год., (2019-данас)
- 7.6.4. Члан комисије за спровођење мера и активности популационе политике града Крушевца, Ш Бр.:022-553/21од 19.10.2021. год., (2021-данас)

- 7.6.5. Национална дозвола за рад II (лиценца) у области суђења у атлетици, Број:2/066-21 од 20.05.2021. год., (2021-данас)
- 7.6.6. Вршилац дужности председника Академије васпитачко-медицинских струковних студија са седиштем у Крушевцу, Одлука Владе РС 05 бр: 02-3151/2019-1 од 04. 04. 2019. год.,(2019-2020)

8. ИСПУЊЕНОСТ БЛИЖИХ КРИТЕРИЈУМА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У НИШУ У ПОЉУ ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКИХ НАУКА

На основу приложеног материјала и напред наведених чињеница, Комисија констатује да кандидат др Јелена Милановић испуњава све услове за избор у звање ванредни професор за ужу научну област Технологија и инжењерски процеси који су прописани Ближим критеријумима за избор у звање наставника у пољу техничко-технолошких наука које је усвојио Сенат Универзитета у Нишу (СНУ 8/16-01-003/20-008 од 16.03.2020. године).

1. Испуњени услови за избор у звање доцент

Кандидаткиња има научни степен доктора техничких наука из уже научне области Технологија и инжењерски процеси. У звање доцент за исту ужу научну област бирана је 21.05.2018. (одлука бр. 8/20-01-005/18-004), Научно-стручно веће за техничко-технолошке науке, Универзитета у Нишу.

2. Позитивна оцена педагошког рада која се утврђује у складу са чланом 13. Правилника о поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Универзитета у Нишу

Оцена педагошког рада биће достављена након доношења одлуке Привременог савета Пољопривредног факултета у Крушевцу, Универзитета у Нишу и биће приложена уз Извештај Комисије за избор у звање наставника.

3. Остварене активности у бар три елемента доприноса широј академској заједници из члана Ближих критеријума за избор у звања наставника.

Кандидаткиња је учествовала у активностима које припадају следећим елементима доприноса академској и широј заједници (укупно 6 елемената):

- учешће у раду тела Факултета и Универзитета, (члан 4.3.)
- руковођење активностима на Факултету и Универзитету (члан 4.4.)
- успешно извршавање задужења везаних за наставу, менторство, професионалне активности намењене као допринос локалној или широј заједници (члан 4.6.)
- вођење професионалних струковних организација (члан 4.7.)
- рецензирање радова и оцењивање радова и пројеката (по захтевима других институција) (члан 4.8.)
- учешће у раду значајних тела заједнице и професионалних организација (члан 4.14.)

4. Остварени резултати у развоју научно-наставног подмлатка на факултету

Кандидаткиња је остварила резултате у развоју научно-наставног подмлатка на Пољопривредном факултету у Крушевцу, Универзитета у Нишу као члан комисије за одбрану три завршна рада студената.

5. Оригинално стручно остварење (пројекат, студије), односно, руковођење или учешће у научним пројектима

Кандидаткиња је учествовала у реализацији 3 национална пројеката. Тренутно је укључена у реализацију 1 националног пројекта.

6. Објављен универзитетски уџбеник за предмет из студијског програма факултета, односно универзитета или научна монографија (са ИСБН бројем) из уже научне области за коју се бира, у периоду од избора у претходно звање

Кандидаткиња има објављен помоћни уџбеник – збирку задатака за предмет из студијског програма факултета „ Основи процеса прераде пољопривредних производа“ на Пољопривредном факултету у Крушевцу, Универзитета у Нишу (2.8.1.) који припада ужој научној области Технологија и инжењерски процеси за коју се бира.

Милановић Ј., Малићанин М., Збирка задатака из основа процеса прераде пољопривредних производа, Пољопривредни факултет, Универзитет у Нишу, Крушевац, 2021, ISBN: 978-86-900352-4-3.

7. У последњих пет година најмање један рад објављен у часопису који издаје Универзитет у Нишу или факултет Универзитета у Нишу или са SCI листе, у којем је првопотписани аутор рада

Од избора у претходно звање, кандидаткиња има један рад објављен у часопису Универзитета у Нишу у коме је првопотписани аутор рада (рад 2.3.1).

8. Од избора у претходно звање најмање два рада објављена у часописима категорије M21, или категорија M22, или категорије M23 са петогодишњим импакт фактором већим од 0,49 према Томсон Ројтерс листи, или са SCI листе, у којима је првопотписани аутор

Од избора у претходно звање кандидаткиња има објављена 2 рада са петогодишњим импакт фактором већим од 0,49 према Томсон Ројтерс листи у којима је првопотписани аутор категорије M21 (рад 2.1.1. петогодишњи импакт фактор 4,12) и M23 (рад 2.2.1. петогодишњи импакт фактор 2,97)

9. Најмање три излагања на међународним или домаћим научним скуповима

Кандидаткиња има четири излагања излагања на међународним или домаћим научним скуповима, и то, 2 саопштења на међународним скуповима штампана у целини (2.6.1. и 2.6.2.), и по једано саопштење штампано у изводу на међународном (2.5.1.) и националном (2.7.1.) скупу.

КАНДИДАТКИЊА др СВЕТЛАНА ЛАКИЋЕВИЋ

1. Општи биографски подаци

Др Светлана Х. Лакићевић рођена је 07.08.1962. године у Костадиновцу, СО Меровина. Основну школу завршила је у Југбогдановцу, а средњу школу у Прокупљу. Технолошки факултет у Лесковцу Универзитета у Нишу уписала је школске 1981/82. Биохемијски одсек, фармацеутско-козметички смер, а дипломирала 1987. године са просечном оценом 7,03.

На истом факултету је уписала и магистарске студије школске 1999/2000 на смеру: Хемијско и биохемијско инжењерство, област – Биохемијско инжењерство, које је завршила са просечном оценом 9,16. Одбранила је магистарску тезу 2006. године са темом Екстракција и метанолиза уља из семена дувана (*Nicotiana tabacum* L.) типа Отља.

Докторске академске студије уписала је на Технолошком факултету у Лесковцу, на студијском програму Технолошко инжењерство школске 2015/16, које је завршила са просечном оценом 10,00. Одбранила је докторску дисертацију 2020. године на тему Кинетика алкохолне ферментације и карактеризација вина добијеног од шире са додатком лековитог биља.

На Високој пољопривредно – прехранбеној школи у Прокупљу била је запослена од 1998 – 2017. године, прво као стручни сарадник на предметима: Органске хемија, Неорганске хемија, Биохемија и Аналитичка хемија. На истој високошколској установи изабрана је у звање предавача 2007. године где је држала наставу из предмета Функционална својства хране и Адитиви у прехранбеној индустрији. Од 2020. године до данас је запослена у Маркетинг колеџ центру у Нишу.

2. ПРЕГЛЕД НАУЧНИХ И СТРУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

Категоризација научних и стручних резултата кандидата је извршена према Правилнику о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научно истраживачких резултата истраживача („Службени гласник РС“, број. 24/2016, 21/2017 и 38/2017, Прилози 2 и 3 за техничко-технолошке науке). Преглед коефицијената компетенције (М) по категоријама према наведеним критеријумима, као и њихов укупан збир, дати су у табели 1.

2.1. Рад у врхунском међународном часопису (M21 = 8)

- 2.1.1. Vlada B. Veljković, **Svetlana H. Lakićević**, Olivera S. Stamenković, Zoran B. Todorović, Miodrag L. Lazić (2006), Biodiesel production from tobacco (*Nicotiana tabacum* L.) seed oil with a high content of free fatty acids, short communication, Fuel 85, 2671-2675. <https://doi.org/10.1016/j.fuel.2006.04.015>
- 2.1.2. **Svetlana H. Lakićević**, Ivana T. Karabegović, Dragan J. Cvetković, Miodrag L. Lazić, Rade Jančić, Jelena B. Popović-Đorđević (2022), Insight into the Aroma Profile and Sensory Characteristics of 'Prokupac' Red Wine Aromatised with Medicinal Herbs, Horticulturae 2022, 8,277. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8040277>

2.2. Рад у истакнутом међународног часопису (M22 = 5)

2.2.1. **Svetlana H. Lakićević**, Jelena B. Popović Đorđević, Boris Pejin, Aleksandra S. Đorđević, Saša M. Matijašević, Miodrag L. Lazić (2018), An insight into chemical composition and bioactivity of 'Prokupac' red wine, Natural Product Research, DOI: 10.1080/14786419.2018.1516219

2.3. Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у целини (M33=1)

2.3.1. Nemanja Ristić, Dragana Stanisavljević, **Svetlana H. Lakićević**, Predrag Ilić, Violeta Mickovski Stefanović, Content of total phenols and flavonoids of some commercial beers, XXIV International Eco Conference XI Safe Food, Proceedings, 337-344, 23-25.09.2020., Novi Sad, Serbia.

2.4. Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у изводу (M34 = 0,5)

2.4.1. **Svetlana H. Lakićević**, Jelena B. Popović-Djordjević, Ivana T. Karabegović, Dragan J. Cvetković, Miodrag L. Lazić, (2021), Aroma profile of 'Prokupac' red wines enriched with medicinal herbs, 15th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (5-ISPMPF), Abstracts (PP11), pp 338, 25. August – 01. September 2021., Nanchang, China.

2.5. Рад у врхунском часопису националног значаја (M51 = 2)

2.5.1. Ivana T. Stanisavljević, **Svetlana H. Lakićević**, Dragan T. Veličković, Miodrag L. Lazić, Vlada B. Veljković (2007), The extraction of oil from tobacco (*Nicotiana tabacum* L.) seeds, Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly, 13 (1), 41-50.

2.5.2. **Svetlana H. Lakićević**, Ivana T. Karabegović, Nada Č. Nikolić, Goran M. Petrović, Aleksandra S. Djordjević, Miodrag L. Lazić (2018), The kinetics of alcoholic fermentation, phenolic content, antioxidant and antimicrobial activity of the wine obtained from Plovdina grape with the addition of aromatic herbs. Advanced technologies, 7 (2), 11-18. <https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/2406-2979/2018/2406-29791802011L.pdf>

2.6. Одбрањена докторска дисертација (M70=6)

2.6.1. **Svetlana H. Lakićević**, (2020), Kinetika alkoholne fermentacije i karakterizacija vina dobijenog od šire sa dodatkom lekovitog bilja, Doktorski rad, Univerzitet u Nišu, Tehnološki fakultet, Leskovac.

3. ЦИТИРАНОСТ НАУЧНИХ РАДОВА

Радови др Светлане Лакићевић цитирани су 366 пута, док је h-index аутора: 2. Цитираност радова је доступна на адреси, <https://ezproxy.nb.rs:2071/authid/detail.uri?authorId=14050420100>

Р.б.	Научни рад	Укупан број цитата
1.	Svetlana H. Lakićević , Ivana T.Karabegović, Dragan J.Cvetković, Miodrag L.Lazić, Rade Jančić, Jelena B. Popović-Đorđević (2022), Insight into the Aroma Profile and Sensory Characteristics of 'Prokupac' Red Wine Aromatised with Medicinal Herbs, Horticulturae 2022, 8,277. https://doi.org/10.3390/horticulturae8040277	1
	Svetlana H. Lakićević , Jelena B. Popović Đorđević, Boris Pejin, Aleksandra S. Đorđević, Saša M. Matijašević, Miodrag L. Lazić (2018), An insight into chemical composition and bioactivity of 'Prokupac' red wine, Natural Product Research, DOI: 10.1080/14786419.2018.1516219	5
2.	Ivana T. Stanisavljević, Svetlana H. Lakićević , Dragan T. Veličković, Miodrag L. Lazić, Vlada B. Veljković (2007), The extraction of oil from tobacco (Nicotiana tabacum L.) seeds, Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly, 13 (1), 41-50.	33
3.	Vlada B. Veljković, Svetlana H. Lakićević , Olivera S. Stamenković, Zoran B. Todorović, Miodrag L. Lazić (2006), Biodiesel production from tobacco (Nicotiana tabacum L.) seed oil with a high content of free fatty acids, short communication, Fuel 85, 2671-2675. https://doi.org/10.1016/j.fuel.2006.04.015	327
Укупно		366

МИШЉЕЊЕ О НАУЧНО ИСТРАЖИВАЧКОМ РАДУ

Научно-истраживачки и стручни рад др Светлане Лакићевић припада научном пољу техничко-технолошких наука, научној области технолошког инжењерства и ужој научној области технологија и инжењерски процеси. Највећи број радова односи се на испињавање услова ферментације шире црвених сорти грожђа са додатком ароматичног и лековитог биља и хемијску карактеризацију вина у погледу биоактивних састојака. Један део радова односи се на добијање уља из семена дувана и производњу биодизела.

У последње време посебан значај имају истраживања која укључују инкорпорацију биљних материјала у готове производе ради повећања њихових антимикуробних и антиоксидативних способности. Радови 2.1.2. и 2.2.1. се баве испитивањем хемијског састава и биолошке активности вина добијеног из аутохтоне сорте Прокупац и одабраног ароматичног биља. Показано је да је додаток различитих биљних материјала (семе аниса, кора цимета, лист пелина или корен сладића) у ширу од сорте грожђа Прокупац пре почетка

ферментације позитивно утицао на антиоксидативну активност, садржај фенолних једињења и флавоноида у вину. Садржај укупних антоцијана је био нижи у поређењу са узорком вина без ароматичног биља (2.2.1.) Највећи садржај биоактивних једињења детектован је у узорку вина са додатим циметом, док је сензорна анализа показала је да је ово вино и сензорно најприхватљивије. Сензорно је као најмање прихватљиво издвојено вино добијено ферментацијом уз додатак пелина (2.1.2.). Утицај лековитог биља на ароматичне и сензорне карактеристике вина добијеног из грожђа сорте Прокупац испитан је у раду 2.4.1. Резултати су показали да одабране лековите биљке додате пре ферментације имају утицај на ароматични профил и сензорне карактеристике вина.

Додавањем истих биљних материјала у ширу сорте грожђа Пловдина добијена вина су показала добру антиоксидативну активност и антимикуробно дејство на *Bacillus subtilis*, док није забележено антимикуробно дејство на грам негативне бактерије *Escherichia coli* и *Salmonella typhimurium*, као ни на квасац *Candida albicans* (2.5.2.).

Анализом садржаја укупних фенола и флавоноида различитих комерцијално доступних узорака пива показано је да постоји значајна разлика у зависности од врсте пива и креће се за укупне феноле у распону од 263,3 mg GAE/L код светлих до 590,7 mg GAE/L код тамних пива, односно за укупне флавоноиде од 53,9 mg катехина/L за светла пива до 214,8 mg катехина/L код тамних пива (2.3.1.).

Искоришћавање семена дувана као отпадне пољопривредне сировине за добијање сировог уља и добијање биодизела из сировог уља приказано је у радовима 2.1.1. и 2.5.1. Сирово уље је добијено екстракцијом органским растварачима (хексан и петролетар), испитана је кинетика екстракције и утицај процесних параметара на карактеристике уља (2.5.1.). У раду 2.1.1. предложен је поступак производње метил естара масних киселина из сировог уља семена дувана са високим садржајем слободних масних киселина. Због високог садржаја слободних масних киселина поступак предвиђа најпре базно катализовану естерификацију, а затим кисело катализовану метанолизу. Биодизел добијен предложеним поступком имао је карактеристике које су у складу са америчким и европским стандардом. Резултати овог рада указују да се семе дувана може сматрати вредном обновљивом сировином за производњу биодизела.

4. НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ КАНДИДАТА

Иако је кандидаткиња Др Светлана Лакићевић навела у обрасцу Пријаве на конкурс за избор у звање наставника да је аутор и коаутор већег броја научних остварења (научни радови, научне публикације, научни резултати, техничка решења) Комисија је у разматрање узела само оне за које је кандидаткиња доставила доказ (у електронској или штампаној форми). Др Светлана Лакићевић је аутор и коаутор два рада у врхунском међународном часопису (M21), једног рада у истакнутом часопису међународног значаја (M22), два рада у водећем часопису националног значаја (M51), једног рада саопштеног на скуповима међународног значаја штампана у целини (M33) и једног рада саопштеног на скуповима међународног значаја штампаног у изводу (M34).

Табела 1. Преглед коефицијената научне компетентности др Светлане Лакићевић на основу Правилника о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научно-истраживачких резултата истраживача („Сл. гласник РС“ 24/2016 и 21/2017 и 38/2017)

Назив групе резултата	Ознака групе рез.	Врста резултата	М	Вредност резултата	Σ рез.	Σ коеф.
Радови објављени у научним часописима међународног значаја	М20	Рад у врхунском међународном часопису	М21	8	2	16
		Рад у истакнутом међународном часопису	М22	5	1	5
Зборници међународних научних скупова	М30	Саопштења са међународног скупа штампано у целини	М33	1	1	1
		Саопштења са међународног скупа штампано у изводу	М34	0,5	1	0,5
Часописи националног значаја	М50	Рад у водећем часопису националног значаја	М51	2	2	4
Магистарске и докторске тезе	М70	Одбрањена докторска дисертација	М71	6	1	6
УКУПАН КОЕФИЦИЈЕНТ НАУЧНЕ КОМПЕТЕНТОСТИ						32,5

5. ИСПУЊЕНОСТ БЛИЖИХ КРИТЕРИЈУМА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У НИШУ У ПОЉУ ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКИХ НАУКА

На основу приложеног материјала и напред наведених чињеница, Комисија констатује да кандидаткиња др Светлана Лакићевић испуњава услове за избор у звање доцент за ужу научну област Технологија и инжењерски процеси који су прописани Ближим критеријумима за избор у звање наставника у пољу техничко-технолошких наука које је усвојио Сенат Универзитета у Нишу (СНУ 8/16-01-003/20-008 од 16.03.2020. године).

1. Докторат наука из уже научне области за коју се бира

Кандидаткиња има докторат наука из научне области Биохемијско инжењерство.

2. Приступно предавање из уже научне области за коју се бира, позитивно оцењено од стране високошколске установе која је објавила конкурс

Извештај Комисије за извештај о приступном предавању биће приложени уз Извештај Комисије за избор у звање наставника.

- 3. У последњих пет година најмање један рад објављен у часопису који издаје Универзитет у Нишу или факултет Универзитета у Нишу или са SCI листе, у којем је првопотписани аутор**

У последњих пет година, кандидаткиња има један рад објављен у часопису који издаје факултет Универзитета у Нишу у коме је првопотписани аутор рада (рад 2.5.2).

- 4. У последњих пет година најмање један рад објављен у часописима: категорије M21, или категорије M22, или категорије M23 са петогодишњим импакт фактором већим од 0.49 према цитатној бази Journal Citation Report, или са SCI листе, у којем је првопотписани аутор**

У последњих пет година кандидаткиња има објављен један рад категорије M21 (рад 2.1.2., петогодишњи импакт фактор 3,58) и један рад категорије M22 (рад 2.2.1., петогодишњи импакт фактор 1,73) са петогодишњим импакт фактором већим од 0,49 према Томсон Ројтерс листи у којима је првопотписани аутор.

- 5. Најмање једно излагање на међународном или домаћем научном скупу**

Кандидаткиња има два излагања на међународним научним скуповима, и то, једно саопштење на међународном скупу штампано у целини (рад 2.3.1) и једно саопштење на међународном скупу штампано у изводу (рад 2.4.1.).

ЗАКЉУЧАК

На Конкурс за избор два наставника у звање доцент или ванредни професор за ужу научну област Технологија и инжењерски процеси расписан 02.11.2022. године у листу НСЗ „Послови“ пријавила су се три кандидата: др Марко Малићанин, др Јелена Милановић и др Светлана Лакићевић. Увидом у документацију Комисија је утврдила да два кандидата испуњавају услове за избор у звање ванредни професор и један кандидат испуњава услов за избор у звање доцент за ужу научну област Технологија и инжењерски процеси који су прописани Законом о високом образовању Републике Србије, Правилником о поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Универзитета у Нишу, Ближим критеријумима за избор у звање наставника Универзитета у Нишу и Конкурсом.

Међутим, на основу досадашњих остварених научних резултата кандидати др Марко Малићанин (укупни коефицијент научне компетентности 79,3) и др Јелена Милановић (укупни коефицијент научне компетентности 70,2) имају значајну предност у односу на кандидаткињу др Светлану Лакићевић (укупни коефицијент научне компетентности 32,5). Кандидати др Марко Малићанин и др Јелена Милановић имају остварене активности у више елемента доприноса широј академској заједници дефинисаних Ближим критеријумима за избор у звања наставника, док кандидаткиња др Светлана Лакићевић није остварила ни једну активност дефинисану овим критеријумима. Кандидати др Марко Малићанин и др Јелена Милановић аутори су помоћног уџбеника – збирке задатака „Основи процеса прераде пољопривредних производа“ који припада ужој научној области Технологија и инжењерски процеси. Кандидаткиња др Светлана Лакићевић има наставно и педагошко искуство у раду на Високој пољопривредно-прехрамбеној школи струковних студија у Прокупљу. Са друге стране, др Марко Малићанин и др Јелена

Милановић као доценти на Пољопривредном факултету у Крушевцу, Универзитета у Нишу, су осим наставног и педагошког искуства остварили и запажене резултате у развоју научно-наставног подмлатка кроз учешће у Комисијама за одбрану завршних радова. Сем тога др Марко Малићанин и др Јелена Милановић су учествовали у реализацији више националних пројеката, у раду Комисија и других тела на нивоу града Крушевца и шире и тиме допринели угледу Пољопривредног факултета у Крушевцу, Универзитета у Нишу.

Сагледавањем досадашњих активности кандидата, анализом научно-истраживачког, наставно-педагошког и стручног рада, као и на основу квалитативног и квантитативног вредновања резултата рада и елемената доприноса академској и широј заједници Комисија предлаже Привременом савету Пољопривредног факултета у Крушевцу, Универзитета у Нишу и Научно-стручном већу за техничко-технолошке науке Универзитета у Нишу да др Марка Малићанина и др Јелену Милановић изабере у звање **ванредни професор** за ужу научну област Технологија и инжењерски процеси.

У Лесковцу и Београду,

Јануар, 2023.

КОМИСИЈА:



др Ивана Карабеговић, ванредни професор,
Универзитет у Нишу, Технолошки факултет у Лесковцу
(ужа научна област Прехрамбене технологије и биотехнологија)



др Бојана Даниловић, ванредни професор,
Универзитет у Нишу, Технолошки факултет у Лесковцу
(ужа научна област Прехрамбене технологије и биотехнологија)



др Александар Петровић, ванредни професор
Пољопривредни факултет Универзитета у Београду,
(ужа научна област Технологија конзервисања и врења)