

Прилог бр. 1.

НАСТАВНО–НАУЧНОМ ВИЈЕЋУ ТЕХНОЛОШКОГ ФАКУЛТЕТА СЕНАТУ УНИВЕРЗИТЕТА У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ

Предмет: Извјештај комисије о пријављеним кандидатима за избор у академско звање **доцент**, ужа научна област **Храна и пиће**

Одлуком Научно-наставног вијећа Технолошког факултета, Универзитета у Источном Сарајеву, број 32/2021 од 18.01.2021. године, именована је Комисија за разматрање конкурсног материјала и писање извјештаја по конкурсу, објављеном у дневном листу “Глас Српске” од 30.12.2020. године, за избор у академско звање **доцент**, ужа научна област **Храна и пиће**.

ПОДАЦИ О КОМИСИЈИ

Састав комисије¹ са назнаком имена и презимена сваког члана, звања, назив научне области, научног поља и уже научне/умјетничке области за коју је изабран у звање, датума избора у звање и назив факултета, установе у којој је члан комисије запослен:

1. Др Владимир Томовић, редовни професор, предсједник
Научна област: Инжењерство и технологија (Технолошко инжењерство)
Научно поље: Остала инжењерства и технологије (Техничко-технолошке науке)
Ужа научна област: Храна и пиће (Прехрамбено инжењерство)
Датум избора у звање: 31.10.2019.
Универзитет у Новом Саду
Факултет/академија: Технолошки факултет Нови Сад

2. Др Драган Вујадиновић, ванредни професор, члан
Научна област: Инжењерство и технологија
Научно поље: Остала инжењерства и технологије
Ужа научна област: Храна и пиће
Датум избора у звање: 02.10.2020.
Универзитет у Источном Сарајеву
Факултет/академија: Технолошки факултет Зворник

3. Др Миленко Смиљанић, ванредни професор, члан
Научна област: Инжењерство и технологија
Научно поље: Остала инжењерства и технологије
Ужа научна област: Храна и пиће
Датум избора у звање: 02.10.2020.
Универзитет у Источном Сарајеву
Факултет/академија: Технолошки факултет Зворник

На претходно наведени конкурс пријавио се 1 кандидат²:

Милан (Стево) Вукић

¹ Комисија се састоји од најмање три наставника из научног поља, од којих је најмање један из уже научне/умјетничке за коју се бира кандидат. Најмање један члан комисије не може бити у радном односу на Универзитету у Источном Сарајеву, односно мора бити у радном односу на другој високошколској установи. Чланови комисије морају бити у истом или вишем звању од звања у које се кандидат бира и не могу бити у сродству са кандидатом.

² Навести све пријављене кандидате (име, име једног родитеља, презиме).

На основу прегледа конкурсне документације, а поштујући прописани члан³ 77. Закона о високом образовању („Службени гласник Републике Српске“ бр. 73/10, 104/11, 84/12, 108/13, 44/15, 90/16, 5/17, 31/18, 26/19 и 40/20), чланове 148. и 149. Статута Универзитета у Источном Сарајеву и чланове 5., 6. и 38⁴. Правилника о поступку и условима избора академског особља Универзитета у Источном Сарајеву, Комисија за писање извјештаја о пријављеним кандидатаима за изборе у звања, Научно-наставном вијећу Технолошког факултета и Сенату Универзитета у Источном Сарајеву подноси слиједећи извјештај на даље одлучивање:

ИЗВЈЕШТАЈ

КОМИСИЈЕ О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

| |
|--|
| I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ |
| Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења одлуке |
| 01-С-407-ХI/20 од 25.12.2020., Универзитет у Источном Сарајеву |
| Дневни лист, датум објаве конкурса |
| "Глас Српске" од 30.12.2020. године |
| Број кандидата који се бира |
| Један (1) |
| Звање и назив уже научне/умјетничке области, уже образовне области за коју је конкурс расписан, списак предмета |
| Доцент, ужа научна област Храна и пиће |
| Број пријављених кандидата |
| Један (1) |

| |
|---|
| II ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА |
| ПРВИ КАНДИДАТ |
| 1. ОСНОВНИ БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ |
| Име (име једног родитеља) и презиме |
| Милан (Стево) Вукић |
| Датум и мјесто рођења |
| 14.08.1988. године, Сарајево |
| Установе у којима је кандидат био запослен: |
| Браћа Лазић д.о.о. Бијељина, 2011-2012. Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник 2012 – до данас |
| Звања/радна мјеста |
| Технолог у производњи 2011 – 2012. година, Асистент 2012- 2015. година, Виши асистент 2015 – 2020, Виши асистент 2020 (поновни избор). |
| Научна област |
| Инжењерство и технологија |

³ У зависности од звања у које се кандидат бира, наводи се члан 77. или 78. или 87.

⁴ У зависности од звања у које се кандидат бира, наводи се члан 37. или 38. или 39.

| |
|---|
| Чланство у научним и стручним организацијама или удружењима |
| <ul style="list-style-type: none"> - Удружења инжењера технологије Републике Српске. - Удружење Матица Српска - Асоцијација Исеки (енгл. <i>ISEKI Food Association</i>) - Иницијативе за хармонизацију прописа у вези безбедности хране (енгл. <i>Global Harmonization Initiative</i>) - Међународног друштва техничких уредника (енгл. <i>International Society of Managing & Technical Editors</i>). |
| 2. СТРУЧНА БИОГРАФИЈА, ДИПЛОМЕ И ЗВАЊА |
| Основне студије/студије првог циклуса |
| Назив институције, година уписа и завршетка |
| Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник: 2007– 2011 |
| Назив студијског програма, излазног модула |
| Хемијско инжењерство и технологија, изборни модул прехранбено инжењерство |
| Просјечна оцјена током студија ⁵ , стечени академски назив |
| Дипломирани инжењер прехранбеног инжењерства |
| Постдипломске студије/студије другог циклуса |
| Назив институције, година уписа и завршетка |
| Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник: 2011– 2013 |
| Назив студијског програма, излазног модула |
| Хемијско инжењерство и технологија, изборни модул прехранбено инжењерство |
| Просјечна оцјена током студија, стечени академски назив |
| Магистар прехранбеног инжењерства |
| Наслов магистарског/мастер рада |
| „Упоредно испитивање деловања оксидационих побољшивача на својства пшеничног тестаа и готових производа“ |
| Ужа научна/умјетничка област |
| Храна и пиће |
| Докторат/студије трећег циклуса |
| Назив институције, година уписа и завршетка (датум пријаве и одбране дисертације) |
| Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет у Новом Саду, Датум пријаве: 31.01.2019. године, датум одбране дисертације: 07.12.2020. године. |
| Наслов докторске дисертације |
| „Утицај хладне атмосферске плазме на технолошки квалитет и безбедност пшеничног брашна“ |
| Ужа научна област |
| Храна и пиће |
| Претходни избори у звања (институција, звање и период) |
| Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник: |
| <ul style="list-style-type: none"> - Асистент 2011 – 2015 - Виши асистент 2015 – 2020, одлука број 01-С-08-XXXVI/15 од 22.01.2015. године - Виши асистент (реизбор) 2020 до данас, 01-С-28XI/30 од 27.02.2020. године. ⁶ |

⁵ Просјечна оцјена током основних студија и студија првог и другог циклуса наводи се за кандидате који се бирају у звање асистента и вишег асистента.

⁶ Навести све претходне изборе у звања.

3. НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА**Радови прије посљедњег избора (Ј – часопис; С – конгрес, конференција, зборник..., В – књига)****I Радови објављени у часопису међународног значаја:**

- J-1. Gojković, V., Grujić, R., Vujadinović, D., Vukić, M., & Balaban, Ž. (2019). The Influence of Extraction and Chromatographic Separation on the Ability of Identifying Gliadins from the Wheat Flour. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 26, 118-126.
- J-2. Vukić, M., Vujadinović, D., Ivanović, M., Gojković, V., & Grujić, R. (2018). Color change of orange and carrot juice blend treated by non-thermal atmospheric plasma. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(2), e13525.
- J-3. Gojković, V. S., Grujić, R. D., Ivanović, M. M., Marjanović Balaban, Ž. R., Vujadinović, D. P., & Vukić, M. S. (2017). The Frequency of Presence of Aflatoxin B1 in Foodstuffs of Vegetable Origin. *Matica Srpska Journal for Natural Sciences*, (133).
- J-4. Vujadinović, D. P., Golić, B. M., Tomović, V. M., Gojković, V. S., Vukić, M. S., & Grujić, R. D. (2017). Antimicrobial Activity of Essential Oils and Fruits Supplement in Reduced Nitrite Salts Condition. *Matica Srpska Journal for Natural Sciences*, (133).
- J-5. Vujadinović, D., Beribaka, M., Vukić, M., & Marjanović-Balaban, Ž. (2017). Comparison of Methods for Determining the Falsification of Milk. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 18, 19-24.
- J-6. Vujadinović, D., Beribaka, M., Vukić, M., & Marjanović-Balaban, Ž. (2016). Effects of incubation condition and different starter strains for the production of nitrites from natural nitrate sources. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 15, 72-77.
- J-7. Vujadinović, D., Gojković, V., Vukić, M., & Tomović, V. (2016). Risk analysis for the presence of sodium and phosphates salts in the model systems of organic cooked sausage. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 17, 34-42.
- J-8. Gojkovic, V., Marjanovic-Balaban, Z., Vukic, M., Grujić, R., & Novaković, B. (2015). Allergens management system in the food production. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 12, 76-84.
- J-9. Vukić, M., Tomić, J., Mastilović, J., Torbica, A., & Grujić, R. (2014). Influence of mixing procedure of wheat dough with added oxidative improvers on the texture and color of wheat bread. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 8, 67-73.

II Радови објављени у часопису националног значаја:

- J-1. Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Vukić, M., Ivanović, M., Radovanović, J., & Džinić, D. (2018). Possibilities for utilization of dietary fiber rich supplement from pepper (*Capsicum annum* L.) processing waste in bakery products. *Journal of Engineering & Processing Management*, 10 (1), 28-33.
- J-2. Smiljanić, M., Pejović, B., & Vukić, M. (2017). Prijedlog za rješavanje problema promrzavanja u industriji mesa primjenom grafičke metode na bazi temperaturne funkcije. *Procesna tehnika*, 29(2), 40-46.

- J-3. **Vukić, M.**, Vujadinović, D., Gojković, V., & Grujić, R. (2016). Influence of Cold Plasma Treatment on Textural and Color Characteristics of Two Tomato Varieties. *Quality of Life*, 13(1-2).
- J-4. Grujić, R., Vujadinović, D., Tomović, V., & **Vukić, M.** (2015). Influence of Temperature and Heat Treatment Procedure on the Change of Technological Properties of Meat. *Hrana u zdravlju i bolesti: znanstveno-stručni časopis za nutricionizam i dijetetiku*, 4(1), 71-80
- J-5. Grujić, R. D., Vučić, G. M., Grujić, S. M., **Vukić, M. S.**, & Odžaković, B. V. (2014). Uticaj biljnih vlakana na teksturu i senzorna svojstva funkcionalnih barenih kobasica. *Savremene tehnologije*, 3(1), 5-10.
- J-6. **Vukić, M.**, Hadnađev, M., Tomić, J., & Mastilović, J. (2013). Alveograph and bread making quality of wheat dough as affected by added glucose oxidase. *Quality of life*, 8(3-4).
- J-7. **Vukić, M.**, Kenjić, P., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., & Grujić, R. (2013). Investigation of Sodium Content in the Whole Wheat Bread on the Market of Municipalities Bijeljina, Zvornik and East Sarajevo. *Hrana u zdravlju i bolesti* 2(2), 58-62.
- J-8. Grujić, S., Aleksić, V., **Vukić, M.**, & Petrović, Z. (2011). The effect of packing material on storage stability of sunflower oil. *Quality of life*, 4(3-4).

III Радови објављени у зборницима на скупу међународног значаја, штампани у цјелини:

- C-1. Vujadinović, D., Beribaka, M., **Vukić, M.**, Gojković, V., Ivanović, M., & Tomović, V. (2019). Natural Agents and *Staphylococcus Carnosus* as an Alternative to Nitrates and Their Impact on Sensory Properties of Cooked Meat Products. In VI International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry" Jahorina, BiH, March 2019. Book of Proceedings (pp. 201-211). University of East Sarajevo, Faculty of Technology.
- C-2. Ramić, M., Mastilović, J., **Vukić, M.**, Ivanović, M., & Kevrešan, Ž. (2019). Pectins in Bread. In VI International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry" Jahorina, BiH, March 2019. Book of Proceedings (pp. 377-382). University of East Sarajevo, Faculty of Technology.
- C-3. Gojkovic, V., Marjanovic Blaban, Z., **Vukić, M.**, Vujadinovic, D., Bodiroga, B., Ivanovic, M., & Grujic, R. (2017). Determination of Gluten Content in Food Products Declared as Gluten and Gluten "FREE". In V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry" Jahorina, BiH, March 2017. Book of Proceedings (pp. 359-372). University of East Sarajevo, Faculty of Technology.
- C-4. Mastilovic, J., Radovanovic, J., Dzinic, Dz., **Vukić M.**, Ivanovic, M., Kevresan, Z., & Josipovic, S. (2017). Dry Pepper (*Capsicum annum L.*) Powder as Natural Weath Dough Improver (2017). In V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry" Jahorina, BiH. Book of Proceedings (pp. 260-273). University of East Sarajevo, Faculty of Technology.
- C-5. Gojkovic, V., Grujic, R., Vujadinovic, D., Josic, I., & **Vukić, M.** (2017). Frequency of

Adulteration of Meat Products Available on the Market of the Republic of Srpska /Bosnia and Herzegovina. In V International Congress “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“ Jahorina, BiH, March 2017. Book of Proceedings (pp. 299-308). University of East Sarajevo, Faculty of Technology.

C-6. Vujadinovic, D., **Vukić, M.**, Gojkovic, V., & Grujic R. (2017). Staphylococcus Carnosus as Biogenerator of Natural Nitrites in Model System of Organic Cooked Sausages. In V International Congress “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“ Jahorina, BiH, March 2017. Book of Proceedings (pp. 102-110). University of East Sarajevo, Faculty of Technology.

C-7. **Vukić, M.**, Mastilović, J., & Torbica, A. (2014). Study of oxidative improvers on rheological properties of wheat dough. In 7th International Congress „Flour-Bread 13“ and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, 16-18 October 2013, Opatija, Croatia. Book of Proceedings (pp. 128-133). Josip Juraj Strossmayer University, Agriculture Faculty in Osijek.

C-8. Grujic, R., Antonic, B., & **Vukic, M.** (2012). Traditional meat products in function of a market offer. In Proceedings of Third International Scientific Symposium, Agrosym (pp. 472-477).

IV Радови објављени у зборницима на скупу међународног значаја, штампани у изводу:

C-1 Vujadinović, D., **Vukić, M.**, Tomović, V., Milidrag, A., & Ivanović, M. (2019). Microbiological Stability of Cooked Sausages as Function of Replecement Inorganic Salts with Natural Additives. In 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, October 2019. Book of Abstracts . University of Novi Sad, Faculty of Technology in Novi Sad.

C-2 Mastilović, J., Vukoje, N., Despotović, D., **Vukić, M.**, Ivanović, M., & Kevrešan, Ž. (2017). Effects of Addition of Honey on Quality Leavened Puff Pastry. In V International Congress “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“ Jahorina, BiH, March 2017. Book of Proceedings (pp. 180). University of East Sarajevo, Faculty of Technology.

V Радови објављени у зборницима скупова националног значаја, штампани у цјелини:

C-1 Vujadinović, D., Grujić, R., Tomović, V., **Vukić, M.**, Savanović, D., & Gojković, V. (2017). Changes in Functional and Sensory Properties of Organic Sausages due to the Replace of Phosphate Salts with Natural Textural Modifiers. In 12th Symposium „Novel Technologies and Economic Development“ Book of Proceedings (pp. 11-14). University of Niš, Faculty of Technology, Leskovac.

C-2 Gojković, V., Savanović, D., Vujadinović, D., **Vukić, M.**, & Grujić, R. (2016). Sadržaj histamina u komercijalnim prehrambenim proizvodima na tržištu Republike

Srpske/Bosne i Hercegovine. U zborniku radova „XI Savjetovanja hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske“ Teslić, BiH (2016). (pp. 300-307). Univerzitet u Banjoj Luci, Tehnološki fakultet.

C-3 Gojković, V., **Vukić, M.**, Vujadinović, D., Ivanović, M., & Grujić, R. (2016). Brzo određivanje sadržaja histamina u alkoholnim pićima. U zborniku radova „XI Savjetovanja hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske“ Teslić, BiH (2016). (pp. 314-321). Univerzitet u Banjoj Luci, Tehnološki fakultet.

C-4 Gojkovic, V., Marjanovic-Balaban, Z., **Vukic, M.**, & Grujic, R. (2015). Primjena HACCP tokom kontrole prisustva alergena u proizvodima tri vrste tjesteničarskih proizvoda *In 11th Symposium „Novel Technologies and Economic Development“ Leskovac, Serbia, October 2015. Book of Proceedings* (pp. 127-135). University of Nis, Faculty of Technology.

C-5 Grujic, R., Vujadinovic, D., **Vukic, M.**, Marjanovic Balaban, Z., Kipic, R., & Domuz, L. (2015). The Temperature Influence on Gelling Properties of Fibres *In of 11th Symposium „Novel Technologies and Economic Development“ Leskovac, Serbia, October 2015. Book of Proceedings* (pp. 89-101). University of Nis, Faculty of Technology.

C-6 Grujic, R., Vujadinovic D., **Vukic M.**, Marjanovic Balaban, Z., Negovanovic, S., & Domuz, L. (2015). The Temperature Influence on the Gelling Properties of Casein and Whey Proteins. *In 11th Symposium „Novel Technologies and Economic Development“ Leskovac, Serbia, October 2015. Book of Proceedings* (pp. 102-109). University of Nis, Faculty of Technology.

VI Универзитетски уџбеник са рецензијом

B-1 Р. Грујић., Г. Тадић., Д. Вујадиновић., **М. Вукић** (2017). Основе прехранбене технологије, Технолошки факултет Зворник.

VII Монографска студија/поглавље у књизи коефицијента компетентности P11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја

B-1 Grujic, R., **Vukic, M.**, & Gojkovic, V. (2017). Application of Biopolymers in the Food Industry. *In Advances in Applications of Industrial Biomaterials* (pp. 103-119). Springer, Cham.

B-2 **Vukić, M.**, Grujić, S., & Odzaković, B. (2017). Application of Edible Films and Coatings in Food Production. *In Advances in Applications of Industrial Biomaterials* (pp. 121-138). Springer, Cham.

Радови послје посљедњег избора⁷

I Радови објављени у часопису међународног значаја:

⁷ Навести кратак приказ радова и књига (научних књига, монографија или универзитетских уџбеника) релевантних за избор кандидата у академско звање.

J-1 Tomović V., Pezo L., Jokanović M., Tomović M., Šojić B., Škaljac S., Martinović A., Vujadinović D., **Vukić M.**, Djekić I., & Tomašević I. (2020). The prediction of intermuscular fat and bone content on pork cuts. *Fleischwirtschaft*, 100(9).

Кратак приказ рада:

У раду је приказана могућност да се применом вештачке неуронске мреже и итеративног алгоритма *Boydten-Fletcher-Goldfarb-Shanna* може креирати нелинеарна мапа улазних и излазних параметара а у циљу одређивања садржаја интрамускуларне масти и костију у свињским комадима меса. Оптимална структура неуронске мреже је била вишеслојни перцептрон са коефицијентима детерминације третина, теста и валидације од 0,838, 0,830 и 0,840 према реду навођења. Развијени модел је исказао и релативно добре коефицијенте детерминације садржаја интрамускуларне масти и костију који су се кретали од 0,495 до 945.

J-2 **Vukić, M. S.**, Janić Hajnal, E. P., Mastilović, J. S., Vujadinović, D. P., Ivanović, M. M., & Šoronja-Simović, D. M. (2020). Application of solvent retention capacity tests for prediction of rheological parameters of wheat flour mill streams. *Chemical Industry/Hemijaska Industrija*, 74(1).

Кратак приказ рада:

У раду је приказана веза између реолошких својстава теста и особина бубрења појединих полимера пшеничног брашна. Својства бубрења су мерена применом тестова способности апсорпције растварача (енгл. *Solvent Retention Capacity, SRC*). За одређене реолошке параметре утврђени су значајни коефицијенти корелације. У настојању да се оствари додатни увид у мерене особине, коришћена је мултиваријатна анализа како би се испитали односи између параметара апсорпције растварача (*SRC*) и параметара добијених реолошким тестовима. Да би се открили релевантни односи између параметара, извршен је корак истраживања података кроз анализу главних компоненти. Затим су развијени модели мултиваријатне регресије методом парцијалних најмањих квадрата (енгл. *Partial Least Squares Regression, PLSR*), за предвиђање одабраних емпиријских реолошких параметара из *SRC* параметара. Обрада експерименталних података указује на могућност параметара теста апсорпције растварача за предвиђање реолошких својстава у вези са одговарајућим математичким моделом. Представљени приступ могао би бити користан за брзо предвиђање карактеристика пасажних брашна и за оптимизацију квалитета крајњег брашна.

J-3 Janić Hajnal, E., **Vukić, M.**, Pezo, L., Orčić, D., Puač, N., Škoro, N., ... & Šoronja Simović, D. (2019). Effect of atmospheric cold plasma treatments on reduction of alternaria toxins content in wheat flour. *Toxins*, 11(12), 704.

Кратак приказ рада:

Поред фусариум токсина, алтернариа токсини су најчешће присутни микотоксини у пшеници и производима од пшенице. Тренутно су истраживања могућности смањења токсина алтернариа у ланцу прераде пшенице ограничена. Стога је циљ ове студије био да истражити потенцијале третмана хладном атмосферском плазмом, као новог нетермичког приступа, за смањење алтернариола, алтернариол

монометил етра и тентоксина у белом пшеничном брашну. Узорци су третирану плазмом која је генерисана у ваздуху у трајању од 30 до 180 секунди, са кораком и на четири различите удаљености од извора хладне плазме. Смањење садржаја токсина алтернариа у узорцима након третмана праћено је течном хроматографијом високих перформанси у спреси са тандемском масеном спектрометријом. Максимално смањење испитиваних алтернариа токсина добијено је третманом изведеним на удаљености од 6 милиметара од извора плазме и у трајању од 180 секунди, што је резултирало смањењем од 60,6%, 73,8% и 54,5% за алтернариола, алтернариол монометил етра и тентоксина. Према добијеним експерименталним резултатима развијено је пет емпиријских модела у облику полинома другог реда за предвиђање редуције алтернариола, алтернариол монометил етра и тентоксина, као и температуре и садржаја влаге у пшеничном брашну који су добру одговарали експерименталним подацима и били су у стању да успешно предвиде варијабле одговора. Развијени полиномски модели другог реда показали су високе коефицијенте детерминације за предвиђање експерименталних резултата (између 0,918 и 0,961).

III Радови објављени у зборницима, на скупу међународног значаја, штампани у цјелини:

C-1 Vujadinović D., **Vukić M.**, Ivanović M., Milidrag A., Tomović V. (2020). Influence of natural antioxidants on color and fat stability in system of nitrite low organic cooked sausages. In the 12th International Scientific and Professional Conference “WITH FOOD TO HEALTH” Osijek, Croatia, October of 2019. Book of Proceedings (pp. 85-102). Josip Juraj Strossmayer University, Food Technology Faculty in Osijek.

Кратак приказ рада:

Биолошки активне супстанце из поврћа, воћа, зачина и њихових деривата добар су извор природних нитрата и антиоксиданата. Нитрати се могу редуковати у нитрите под контролисаним условима применом нитроредукујућих сојева микроорганизама, а антиоксиданти могу побољшати оксидативну стабилност пигмената и протеина липида код куваних кобасица. Као резултат, могу се користити за модификовање индустријских формулација куваних кобасица и производњу органских производа. Сходно томе, циљ истраживања ове студије био је стабилизација система органских куваних кобасица са природним изворима нитрата и антиоксиданата у присуству незасићених масти и смањеног садржаја нитрита. Испитане су промене параметара боје, рН, вредности TBARS, садржаја нитрата и резидуалне нитритне соли. Током петнаестодневног периода складиштења, рН вредност се значајно смањила у свим моделима у које нису додавана есенцијална уља, док је додавање есенцијалних уља чајевца и оригана готово у потпуности инхибирало промену рН. Најниже вредности TBARS-а су постигнуте у моделима у којима су коришћена есенцијална уља чајевца, оригана и цимета. Пожељна ружичасто-црвенкаста боја куваних кобасица и садржај нитрата као и нитритне соли постигнуте су у модел систему додавањем целера у праху уз коришћење течног додатка који је инкубиран 12 сати на 20 ° C.

4. ОБРАЗОВНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

Образовна дјелатност прије посљедњег избора

Свој педагошки рад кандидат Милан Вукић започиње 2012. године као асистент на предметима Технологија жита и брашна и Технологија кондиторских производа на

Технолошком факултету Универзитета у Источном Сарајеву. Током анкетирања студената које је провођено у датом периоду др Милан Вукић је добио веома високе оцјене за свој стручни и педагошки приступ. Током радне каријере је обавио више студијских и стручних посјета иностраним универзитетима и предузећима из области прехранбене индустрије.

Образовна дјелатност после последњег избора

(Навести све активности (уџбеници и друге образовне публикације, предмети на којима је кандидат ангажован, гостујућа настава, резултате анкете⁸, менторство⁹)

По поновног избора у звање вишег асистента, 2020. године, (ужа научна област Храна и пиће) Кандидат др Милан Вукић је обављао наставни и педагошки рад на Технолошком факултету на предметима: Технологија жита и брашна, Технологија кондиторских производа, Основе прехранбене технологије, Технологија конзервисања, Управљање квалитетом и безбједношћу хране на I циклусу студија као и на предметима Развој нових производа, Нове технологије у преради брашна на II циклусу студија. Чланови Комисије су након увида у извјештаје Технолошког факултета, установили да резултати указују на релативно високе оцјене које је др Милан Вукић добио током провођења студентских анкета са укупном просјечном оцјеном од **4,97**.

5. СТРУЧНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

(Навести учешће у НИ пројектима (одобрени и завршени: назив НИ пројекта са ознаком, период реализације, да ли је кандидат руководилац или учесник). Остале стручне дјелатности.

Стручна дјелатност после последњег избора

(P- пројекат):

Кандидат је успјешно учествовао у оквиру међународне сарадње Технолошког факултета Зворник Универзитета у Источном Сарајеву на два међународна пројекта после последњег избора у звање.

Сарадник у пројекту:

P-1 HORIZON 2020 „*Mastiha treatment for Healthy obese with NAFLD diagnosis – MAST4HEALTH*“ (2016-2020).

P-2 "REmanufacture the food supply chain by testing INNovative solutions for zero inorganic WASTE – REINWASTE" (2018).

Други кандидат и сваки наредни ако их има (све поновљено као за првог кандидата).

6. РЕЗУЛТАТ ИНТЕРВЈУА СА КАНДИДАТИМА¹⁰

⁸ Као доказ о резултатима студентске анкете кандидат прилаже сопствене оцјене штампане из базе.

⁹ Уколико постоје менторства (магистарски/мастер рад или докторска дисертација) навести име и презиме кандидата, факултет, ужу научну област рада.

¹⁰ Интервију са кандидатима за изборе у академска звања обавља се у складу са чланом 4а. Правилника о поступку и условима избора академског особља Универзитета у Источном Сарајеву (Интервију подразумјева непосредан усмени разговор који комисија обавља са кандидатима у просторијама факултета/академије. Кандидатима се путем поште доставља позив за интервију у коме се наводи датум, вријеме и мјесто одржавања интервијуа.)

Интервју са кандидатом обављен је 21.01.2021. године, у 11 часова у просторијама Технолошког факултета Зворник. Интервју је обављен уз присуство проф. др Владимира Томовића, проф. др Драгана Вујадиновића и проф. др Миленка Смиљанића. На основу извршеног интервјуа са кандидатом као и његовог досадашњег рада, чланови Комисије са задовољством закључују да Кандидат својим компетенцијама испуњава опште и посебне услове предметног конкурса.

7. ИНФОРМАЦИЈА О ОДРЖАНОМ ПРЕДАВАЊУ ИЗ НАСТАВНОГ ПРЕДМЕТА КОЈИ ПРИПАДА УЖОЈ НАУЧНОЈ/УМЈЕТНИЧКОЈ ОБЛАСТИ ЗА КОЈУ ЈЕ КАНДИДАТ КОНКУРИСАО, У СКЛАДУ СА ЧЛАНОМ 93. ЗАКОНА О ВИСОКОМ ОБРАЗОВАЊУ¹¹

Кандидат др Милан Вукић изводи наставу на Технолошком факултету Зворник Универзитета у Источном Сарајеву од 2012 године, а у звању вишег асистента од 2015. године, на Технолошком факултету (студијски програм „Хемијско инжењерство и технологија“), те у складу са чланом 93. Закона о високом образовању Републике Српске, није било потребе организовати предавање.

III ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ

Експлицитно навести у табели у наставку да ли сваки кандидат испуњава услове за избор у звање или их не испуњава.

Први кандидат

| Минимални услови за избор у звање ¹² | испуњава/не испуњава | Навести резултате рада (уколико испуњава) |
|---|----------------------|---|
| Има научни степен доктора наука у одговарајућој научној области | Испуњава | Кандидат је стекао звање доктора наука 07.12.2020. године на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду. Приложено увјерење. |
| Има најмање три научна рада из области за коју се бира, објављена у научним часописима и зборницима са рецензијом | Испуњава | Приложене библиографске јединице. |
| Показане наставничке способности | Испуњава | Кандидат је од 2012. године учествовао у извођењу наставе из наставних предмета уже научне области Храна и пиће , те има позитивне оцјене студентске анкете. |

Додатно остварени резултати рада (осим минимално прописаних)

Навести преостале публиковане радове, пројекте, менторства, ...

Наведени у Пог. 3, 4 и 5 предметног извјештаја.

Други кандидат и сваки наредни уколико их има (све поновљено као за

¹¹ Кандидат за избор у наставно-научно звање, који раније није изводио наставу у високошколским установама, дужан је да пред комисијом коју формира вијеће организационе јединице, одржи предавање из наставног предмета уже научне/умјетничке области за коју је конкурисао.

¹² У зависности у које се звање бира кандидат, навести минимално прописане услове на основу члана 77., 78. и 87. Закона о високом образовању односно на основу члана 37., 38. и 39. Правилника о поступку и условима избора академског особља Универзитета у Источном Сарајеву

првог)

-

Полазећи од Закона о високом образовању („Службени Гласник Републике Српске“ бр. 73/10, 104/11, 84/12, 108/13, 44/15, 90/16, 5/2017, 31/2018, 26/2019 и 40/2020), Статута Универзитета у Источном Сарајеву и Правилника о поступку и условима избора академског особља на Универзитету у Источном Сарајеву, којима су прописани услови за избор наставника, а имајући у виду, приложени конкурсни материјал, изјаве кандидата током интервјуа, број и квалитет објављених и презентованих радова, наставно искуство, као и укупну научно-истраживачку, образовну и стручну дјелатност кандидата, Комисија са посебним задовољством предлаже Научно-наставном вијећу Технолошког факултета у Зворнику и Сенату Универзитета у Источном Сарајеву да др **Милана Вукића**, вишег асистента, изабере у академско звање **ДОЦЕНТА** за ужу научну област **Храна и пиће**.

Ч Л А Н О В И К О М И С И Ј Е:

1. **Др Владимир Томовић, редовни професор, предсједник**
Ужа научна област: Храна и пиће (Прехрамбено инжењерство)
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет
2. **Др Драган Вујадиновић, ванредни професор, члан**
Ужа научна област: Храна и пиће
Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник
3. **Др Миленко Смиљанић, ванредни професор, члан**
Ужа научна област: Храна и пиће
Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник

IV ИЗДВОЈЕНО ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ

Уколико неко од чланова комисије није сагласан са приједлогом о избору дужан је своје издвојено мишљење доставити у писаном облику који чини саставни дио овог извјештаја комисије.

Ч Л А Н К О М И С И Ј Е:

1. _____

Мјесто: Зворник
Датум: 22.01.2021.