

## НАСТАВНО – НАУЧНОМ ВИЈЕЋУ ТЕХНОЛОШКОГ ФАКУЛТЕТА СЕНАТУ УНИВЕРЗИТЕТА У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ

**Предмет:** Извјештај Комисије о пријављеним кандидатима за избор у академско звање ванредни професор, ужа научна област Храна и пиће (ужа образовна област Технологија ферментације у производњи хране).

Одлуком Наставно-научног вијећа Технолошког факултета Универзитета у Источном Сарајеву, број 800/2020. од 12.06.2020., именована је Комисија за разматрање конкурсног материјала и писање Извјештаја по конкурс, објављеном у дневном листу „Глас Српске“ од 03.06.2020. године, за избор у академско звање **ванредног професора**, ужа научна област Храна и пиће (ужа образовна област Технологија ферментације у производњи хране).

### ПОДАЦИ О КОМИСИЈИ

Састав комисије<sup>1</sup> 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 Мирољуб Бараћ, редовни професор, предсједник  
Научна област: Природне науке  
Научно поље: Биохемија у прехранбеној технологији  
Ужа научна област: Биохемија  
Датум избора у звање: 16.05.2012.  
Универзитет у Београду  
Факултет/академија: Пољопривредни факултет, Земун

2. Др Златан Сарић, редовни професор, члан  
Научна област: Инжењерство и технологија  
Научно поље: Прехранбене технологије  
Ужа научна област: Технологија прехранбених производа анималног поријекла  
Датум избора у звање: 05.01.2016.  
Универзитет у Сарајеву  
Факултет/академија: Пољопривредно - прехранбени факултет, Сарајево

3. Др Славко Смиљанић, ванредни професор, члан  
Научна област: Инжењерство и технологија  
Научно поље: Остала инжењерства и технологије  
Ужа научна област: Друга инжењерства и технологије  
Датум избора у звање: 29.06.2018.  
Универзитет у Источном Сарајеву  
Факултет/академија: Технолошки факултет, Зворник

На претходно наведени конкурс пријавио се 1 кандидат:

Миленко, Радомир, Смиљанић

<sup>1</sup> 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.

На основу прегледа конкурсне документације, а поштујући прописани члан<sup>2</sup> 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 38.<sup>3</sup> Правилника о поступку и условима избора академског особља Универзитета у Источном Сарајеву, Комисија за писање извјештаја о пријављеним кандидатима за изборе у звања, Наставно-научном вијећу Технолошког факултета и Сенату Универзитета у Источном Сарајеву подноси следећи извјештај на даље одлучивање:

## ИЗВЈЕШТАЈ

### КОМИСИЈЕ О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

<b>I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ</b>
<b>Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења одлуке</b>
01-С-118-ХV/20, Универзитет у Источном Сарајеву, 30.05.2020. године
<b>Дневни лист, датум објаве конкурса</b>
“Глас Српске“ од 03. 06. 2020. године
<b>Број кандидата који се бира</b>
1
<b>Звање и назив уже научне/умјетничке области, уже образовне области за коју је конкурс расписан, списак предмета</b>
Ванредни професор, Храна и пиће, Технологија ферментације у производњи хране; (дисциплина образовања/научно поље: Прехрамбене технологије / Остала инжењерства и технологије)
<b>Број пријављених кандидата</b>
1

<b>II ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА</b>
<b>ПРВИ КАНДИДАТ</b>
<b>1. ОСНОВНИ БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ</b>
Име (име једног родитеља) и презиме:
Миленко (Радомир) Смиљанић
Датум и мјесто рођења:
30.08.1974., Зворник
Установе у којима је кандидат био запослен:
Универзитет у Источном Сарајеву Технолошки факултет, Зворник (Од 01. октобра 1999. год. до данас у непрекидном радном односу са пуним радним временом)

<sup>2</sup> У зависности од звања у које се кандидат бира, наводи се члан 77. или 78. или 87.

<sup>3</sup> У зависности од звања у које се кандидат бира, наводи се члан 37. или 38. или 39.

<b>Звања/радна мјеста:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Од 1999. год. до 2005. год. у звању асистента за предмет „Неорганска хемија“ на Технолошком факултету Универзитета у Источном Сарајеву обављао послове сарадника за предмете „Неорганска хемија“ и „Органска хемија“;</li> <li>- Од 2005. год. до 2010. год. у звању вишег асистента за ужу научну област „Органска хемија“ на Технолошком факултету Универзитета у Источном Сарајеву обављао послове сарадника за предмете: „Органска хемија“, „Биохемија“, „Физичка хемија“ и „Технологија уља“.</li> <li>- Од 2010. год. до 2015. год. у звању вишег асистента за ужу научну област „Органска хемија“ на Технолошком факултету и Пољопривредном факултету Универзитета у Источном Сарајеву обављао послове сарадника за предмете: „Физичка хемија 2“, „Органска хемија“ и „Биохемија“.</li> <li>- Од 2015. год. до данас у звању доцента за ужу научну област „Храна и пиће“ ангажован је на Технолошком факултету и Пољопривредном факултету Универзитета у Источном Сарајеву на пословима предметног наставника и сарадника за предмете: „Биохемија“, „Биохемија у прехранбеној технологији“, „Технологија млијека и млијечних производа“, „Методе анализе прехранбених производа“.</li> </ul>
<b>Научна област:</b>
Инжењерство и технологија / Храна и пиће
<b>Чланство у научним и стручним организацијама или удружењима:</b>
Удружење инжењера технологије Републике Српске
<b>2. СТРУЧНА БИОГРАФИЈА, ДИПЛОМЕ И ЗВАЊА</b>
<b>Основне студије/студије првог циклуса</b>
Назив институције, година уписа и завршетка:
Универзитет у Српском Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, шк. година: 1993/94–1997/98
Назив студијског програма, излазног модула:
Општи смјер технологије
Просјечна оцјена током студија <sup>4</sup> , стечени академски назив:
Дипломирани инжењер технологије
<b>Постдипломске студије/студије другог циклуса</b>
Назив институције, година уписа и завршетка:
Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет, шк. година: 1999/2000–2004/05
Назив студијског програма, излазног модула:
Општи смјер технологије
Просјечна оцјена током студија, стечени академски назив
Магистар техничких наука у области технологије

<sup>4</sup> Просјечна оцјена током основних студија и студија првог и другог циклуса наводи се за кандидате који се бирају у звање асистента и вишег асистента.

Наслов магистарског/мастер рада:
„Проучавање могућности побољшања техно- економских перформанси вискозног процеса“
Ужа научна/умјетничка област:
Хемијске технологије
<b>Докторат/студије трећег циклуса</b>
Назив институције, година уписа и завршетка (датум пријаве и одбране дисертације):
Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет, датум пријаве 27.02.2013. године, датум одбране дисертације 16.06.2015. године.
Наслов докторске дисертације:
„Промјена протеинских профила током зрења бијелих сирева у саламури припремљених од козјег и крављег млијека“
Ужа научна област:
Биохемија у технологији
<b>Претходни избори у звања (институција, звање и период)<sup>5</sup></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Универзитет у Српском Сарајеву, <b>Асистент</b>- Одлука Вијећа Универзитета бр. 487/2000 од 20.03.2000. године, 5 година</li> <li>• Универзитет у Источном Сарајеву, <b>Виши асистент</b>- Одлука Вијећа Универзитета бр. 286-II/05 од 26.12.2005. године, 5 година</li> <li>• Универзитет у Источном Сарајеву, <b>Виши асистент</b>- Одлука Сената Универзитета бр. 01-С-447-XXXVIII/10 од 25.11.2010. године, 5 година</li> <li>• Универзитет у Источном Сарајеву, <b>Доцент</b>- Одлука Сената Универзитета бр. 01-С-511-II/15 од 01.10.2015. године, 5 година</li> </ul>
<b>3. НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА</b>
( <i>J- часопис; C- конгрес, конференција, зборник; B- књига; T- техничко рјешење; ...</i> )
<b><u>A. Публикације прије посљедњег избора</u></b>
<b>I Објављени радови у часопису међународног значаја</b>
<b>J-1.</b> M. Smiljanić, M. Pešić, S. Stanojević, M. Barać, Primary proteolysis of white brined cheese prepared from raw cow milk monitored by high- molarity Tris buffer SDS- PAGE system, <i>Mljekarstvo</i> , 64 (2) (2014) 102-110. Impact Factor (2014/2015): 0.481
<b>J-2.</b> B. Pejović, V. Mičić, A. Todić, T. Todić, <b>M. Smiljanić</b> , Predlog za određivanje parametara kod procesa sa složenom funkcionalnom zavisnošću u oblasti proizvodnih tehnologija, <i>Časopis saveza inženjera i tehničara Srbije Tehnika</i> , 69 (6) (2014) 985-995. Impact Factor (2014): 0.038
<b>J-3.</b> M. Barać, <b>M. Smiljanić</b> , M. Pešić, S. Stanojević, S. Jovanović, O. Mačej, Primary proteolysis of white brined goat cheese monitored by high molarity Tris buffer SDS- PAGE system, <i>Mljekarstvo</i> , 63 (3) (2013) 122-131. Impact Factor (2013): 0.484

<sup>5</sup> Навести све претходне изборе у звања

**J-4.** R. Smiljanić, D. Lazić, Ž. Živković, D. Smiljanić, **M. Smiljanić**, LJ. Vasiljević, R. Filipović, Brzina rasta čestica aluminijum- hidroksida u zavisnosti od veličine i količine cjepiva, Zbornik radova (Časopis) Tehnološkog fakulteta Leskovac, 19 (2009) 150-157.

## II Објављени радови у часопису националног значаја

/

## III Објављени радови у зборницима на скупу међународног значаја, штампани у цјелини

**C-5.** D. Kešelj, D. Lazić, B. Škundrić, **M. Smiljanić**, Z. Obrenović, G. Ostojić, Uticaj alkalnosti u sinteznoj smeši na karakteristike NaY zeolita, IV međunarodni kongres „Inženjerstvo, ekologija i materijali u procesnoj industriji“, Zbornik radova Tehnološkog fakulteta Univerziteta u Istočnom Sarajevu, Jahorina, 04.-06. mart 2015, 539-547.

**C-6.** V. Aleksić, B. Pejić, Z. Petrović, **M. Smiljanić**, V. Mičić, Dvokomponentni biološki aktivni kompozitni materijali na bazi polisaharida, I međunarodni kongres „Inženjerstvo, materijali i menadžment u procesnoj industriji“, Zbornik radova Tehnološkog fakulteta Univerziteta u Istočnom Sarajevu, Jahorina, 14.-16. oktobar 2009, 103-107.

**C-7.** R. Smiljanić, D. Lazić, Ž. Živković, D. Smiljanić, **M. Smiljanić**, LJ. Vasiljević, Z. Obrenović, Promjena koncentracije natrijuma u aluminijum- hidroksidu, Naučni skup „Savremeni materijali 2009“, Zbornik radova Akademije nauka i umjetnosti Republike Srpske, Banja Luka, 3.-4. juli 2009, 279-288.

**C-8.** K. Mijanović, S. Pašić, Z. Petrović, **M. Smiljanić**, Monitoring sistema okolinskog upravljanja u procesu izrade zavarenih metalnih konstrukcija, II Symposium On Recycling Technologies and Sustainable Development with International Participation, Zbornik radova Tehničkog fakulteta Univerziteta u Beogradu, Soko Banja, 07.-10. oktobar 2007, 315-322.

**C-9.** Z. Petrović, **M. Smiljanić**, K. Mijanović, Odgovornost menadžera kvaliteta u upravljanju okolinom, VI Naučno/ stručni simpozij sa međunarodnim učesćem „Metalni i nemetalni anorganski materijali“, Zbornik radova Fakulteta za metalurgiju i materijale Univerziteta u Zenici, Zenica, 27.-28. april 2006, 523-528.

## IV Објављени радови у зборницима, на скупу међународног значаја, штампани у изводу

**C-10.** **M. Smiljanić**, M. Pešić, S. Stanojević, O. Maćej, M. Barać, The influence of type of milk and ripening time on proteolysis in white brined cheese made from heat- treated milk, The 41<sup>th</sup> Croatian dairy experts symposium with international participation, Hrvatska mljekarska udruga, Lovran, 09.-12. novembar 2014.

**C-11.** M. Barać, **M. Smiljanić**, M. Pešić, S. Stanojević, O. Maćej, Proteolysis of white brined cheese prepared from raw goat's milk, The 40<sup>th</sup> Croatian dairy experts symposium with international participation, Hrvatska mljekarska udruga, Lovran, 21.-24. oktobar 2012.

**C-12.** R. Smiljanić, D. Lazić, D. Smiljanić, Ž. Živković, **M. Smiljanić**, Optimizacija filtriranja i pranja proizvodnog aluminijum- hidroksida, Naučni skup „Savremeni materijali 2010“, Knjiga apstrakata Akademije nauka i umjetnosti Republike Srpske, Banja Luka, 2.-3. juli 2010, 83-84.

**C-13.** R. Smiljanić, D. Lazić, Ž. Živković, D. Smiljanić, **M. Smiljanić**, Lj. Vasiljević, R. Filipović, Brzina rasta čestica aluminijum- hidroksida u zavisnosti od veličine i količine cjepiva, VIII Simpozijum „Savremene tehnologije i privredni razvoj“, Zbornik izvoda radova Tehnološkog fakulteta Univerziteta u Nišu, Leskovac, 23.-24. oktobar 2009, 146.

**C-14.** V. Aleksić, **M. Smiljanić**, Z. Petrović, Ispitivanje zavisnosti sadržaja smola u tehničkoj celulozi za hemijsku preradu od vrste drveta od kojeg je celuloza proizvedena, 6. međunarodna naučna konferencija o proizvodnom inženjerstvu „Razvoj i modernizacija proizvodnje“- RIM 2007, Zbornik radova Tehničkog fakulteta Univerziteta u Bihaću, Plitvice, 24.-26. oktobar 2007, 159-160.

**C-15.** V. Aleksić., Z. Petrović, **M. Smiljanić**, Ispitivanje svojstava i mogućnosti primjene supstrata nastalog višegodišnjim deponovanjem kore i piljevine kao otpada pri hemijskoj preradi drveta, 6. međunarodna naučna konferencija o proizvodnom inženjerstvu „Razvoj i modernizacija proizvodnje“- RIM 2007, Zbornik radova Tehničkog fakulteta Univerziteta u Bihaću, Plitvice, 24.-26. oktobar 2007, 157-158.

**C-16.** K. Mijanović, Z. Petrović, **M. Smiljanić**, Industrijski proizvodni sistemi i okolina, 6. međunarodna naučna konferencija o proizvodnom inženjerstvu „Razvoj i modernizacija proizvodnje“- RIM 2007, Zbornik radova Tehničkog fakulteta Univerziteta u Bihaću, Plitvice, 24.-26. oktobar 2007, 115-116.

**V Објављени радови у зборницима, на скупу националног значаја штампани у цјелини**

/

**VI Објављени радови у зборницима, на скупу националног значаја, штампани у изводу**

/

## **Б. Публикације послје последњег избора**

### **I Објављени радови у часопису међународног значаја (Impact Factor)**

**J-17.** M. Barać, M. Pešić, S. Žilić, **M. Smiljanić**, I. Sredović- Ignjatović, T. Vučić, A. Kostić, D. Milinčić, The Influence of Milk Type on the Proteolysis and Antioxidant Capacity of White-Brined Cheese Manufactured from High-Heat-Treated Milk Pretreated with Chymosin, *Foods*, 8 (4) (2019) 128-141. Impact Factor (2018): 3.011

<https://doi.org/10.3390/foods8040128>

**Abstract:** We investigated the effect of milk type on the proteolysis and total antioxidant capacity (TEAC) of white-brined cheeses prepared from high-heat-treated (90 °C, 10 min) cow's and goat's milk, pretreated with chymosin at a low temperature (4 °C). The cheeses produced showed improved antioxidant characteristics and a high content of denatured whey proteins. However, these characteristics depend on the type of milk and the ripening time. Ripened cow's milk cheese had higher values of WSN/TN (water-soluble nitrogen per total nitrogen content) and TCA-SN/TN (nitrogen soluble in 12% trichloroacetic acid per total nitrogen), but similar PTA-SN/TN (nitrogen soluble in 5% phosphotungstic acid per total nitrogen) values were observed in ripened cheeses. The antioxidant potential of a WSF (water-soluble fraction) was higher in goat's milk cheese, but

higher TEAC (total antioxidant capacity) values of WINF (water-insoluble fraction) were observed in matured cow's milk cheese. In vitro digestion slightly improved the radical scavenging capacity of WSF, whereas digested WINF had more than twice the capacity of their undigested counterparts. The cheeses prepared in this study could be a good source of antioxidant peptides. Further investigations of their in vitro and in vivo functionality need to be conducted.

**J-18.** M. Barać, M. Pešić, S. Žilić, **M. Smiljanić**, S. Stanojević, M. Vasić, S. Despotović, T. Vučić, A. Kostić, Protein profiles and total antioxidant capacity of water-soluble and water-insoluble fractions of white brined goat cheese at different stages of ripening, *International Journal of Food Science and Technology* 2016, 51 (5) (2016) 1140-1149. Impact Factor (2018): 2.281

<https://doi.org/10.1111/ijfs.13091>

**Abstract:** This study deals with proteolysis and total antioxidant capacity of proteins of white brined cheese prepared from overheated goat milk and ripened for fifty days. Proteolytic changes were reflected through the relatively low level of soluble nitrogen (50 days ripened cheese had 15.32

g/100 g of water-soluble nitrogen, 8.1 g/100 g of TCA-soluble nitrogen and 2.69 g/100 g of

PTA-SN), intensive proteolysis of  $\alpha$ 2-CN during initial 10 days of ripening (up to 50.70% of

initial content) and its much slower degradation through further 40 days, slow but continual

decrease of  $\beta$ -CN content (up to 85.14% of residual content) and high level of proteolytic products

tightly bounded into gel network. Total antioxidant capacity of water-soluble and water-insoluble

fractions increased after cheese ripening. These findings could be useful for better understanding and control over the production of white brined goat cheese as highly valuable functional product.

**J-19.** M. Barać, M. Pešić, T. Vučić, M. Vasić, **M. Smiljanić**, White cheeses as a potential source of bioactive peptides, *Mljekarstvo*, 67 (1) (2017) 3-16. Impact Factor (2018/19): 0.821

<https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2017.0101>

**Abstract:** In addition to the nutritional value, cheese and other fermented milk-based products are a good source of biologically active proteins and peptides. Bioactive peptides in cheese are mainly formed during cheese production, especially during ripening, which is one of the most important stages in cheese production. Since the ripening process differ significantly depending on the cheese

type, it can be assumed that their bioactivity is also substantially different. White brined cheeses are specific for the region of South-Eastern Europe. They are characterized by relatively intensive proteolysis and as such may be of interest as products with favorable functional characteristics. Yet, their functionality is still insufficiently characterized. This paper presents an overview of the current knowledge on white brined cheese's bioactive peptides.

**J-20. M. Smiljanić, B. Pejović, M. Vukić, Prijedlog za rješavanje problema promrzavanja u industriji mesa primjenom grafičke metode na bazi temperaturne funkcije, Procesna tehnika, 29 (2) (2017) 40-46.**

<https://izdanja.smeits.rs/index.php/procteh/article/view/3324>

**Izvod:** Zamrzavanje je jedna od najčešće primjenjivanih metoda konzervisanja mesa i mesnih proizvoda, naročito što u poređenju sa drugim metodama, zamrzavanje vodi do najmanjih promjena u kvalitetu tokom dugotrajnog skladištenja. U industriji mesa često se susrećemo sa problemom hlađenja odrezaka od mesa, pri čemu je neophodno izbjeći njihovo promrzavanje. Razlozi za ovo mogu biti različiti. Zahtjeva se da odresci od mesa imaju održivost tokom dužeg vremenskog perioda, a da pri tome ne dođe do mikrobiološkog kvarenja i narušavanja kvaliteta. Kvalitet mesnih odrezaka kod kojih nije došlo do promrzavanja, sigurno je veći od onih kod kojih je postignuto potpuno zamrzavanje. Predloženom metodom na jednom dijagramu, prati se veliki broj uticajnih parametara hlađenja, što u odnosu na analitičku metodu omogućava efikasniju analizu procesa. Metoda je posebno pogodna kada su u pitanju „brze“ analize bez detaljnih proračuna. Isto tako omogućeno je praćenje temperatura po cijelom presjeku odreska što je otežano kod drugih metoda. Prikazani rad se može smatrati opštim modelom koji se može efikasno primjeniti kod rješavanja mnogih problema u tehnologiji hlađenja odrezaka u industriji mesa. Pri ovome jedan parametar je uvijek nepoznat dok svi ostali parametri moraju biti poznati.

**J-21. M. Barać, M. Smiljanić, S. Žilić, M. Pešić, S. Stanojević, M. Vasić, T. Vučić, Protein profiles and total antioxidant capacity of water soluble and insoluble protein fractions of white cow cheese at different stage of ripening, Mljekarstvo, 66 (3) (2016) 187-197. Impact Factor (2018/19): 0.821**

<https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2016.0303>

**Abstract:** This research is focused on proteolysis and total antioxidant capacity of proteins of white brined cheese prepared from overheated (90 °C, 10 minutes) cow milk. White brined cow cheese of overheated milk went through specific proteolytic changes during ripening that were result of high level of whey proteins incorporated into the gel matrix. Specificity was reflected through the relatively low level of soluble nitrogen fractions, the intensive and continual decrease of  $\alpha$ -caseins up to 15.42 % of initial content, slow degradation of  $\beta$ -casein throughout the whole ripening period and high level of proteolytic products tightly bounded into gel matrix. Strong negative correlations (-0.97, -0.98 and -0.91;  $p < 0.05$ ) between ripening time and residual  $\alpha$ -caseins,  $\beta$ -casein and low molecular weight products were observed. Proteolysis also affected the total antioxidant capacity of both water soluble and water insoluble nitrogen fractions, but to different extents and with different trends. Total antioxidant capacity of water insoluble fraction increased slowly during the whole ripening period, whereas significant improvement of total antioxidant capacity of water soluble fraction started after 30 days of ripening. These findings could be useful for better understanding and control of the white brined cow cheese production.

**J-22. M. Smiljanić, B. Pejović, D. Kešelj, M. Perušić, Prilog problematici određivanja gubitka**



tehničkog rada u izlaznim gasovima kotlovsog dimnjaka, *Termotehnika*, XLII (1) (2016) 99-111.

doi: [10.5937/termoteh1601099S](https://doi.org/10.5937/termoteh1601099S)

**J-23.** M. Perušić, B. Pejović, R. Filipović, **M. Smiljanić**, M. Radić, Novi prilaz određivanju minimalne zapremine rezervoara za komprimovan vazduh, *Journal of Engineering & Processing Management*, 8 (1) (2016) 65-72.

<http://dx.doi.org/10.7251/JEPMSR1608065P>

## II Објављени радови у часопису националног значаја

/

## III Објављени радови у зборницима, на скупу међународног значаја, штампани у целини

**C-24.** Z. Petrović, V. Mičić, D. Manjenčić, **M. Smiljanić**, D. Kostić, Značaj biogoriva u vremenu koje dolazi, Zbornik radova/ 49 Međunarodni kongres o grejanju, hlađenju i klimatizaciji, SMEITS, Beograd, 05.-07. decembar 2018., 17-23.

<http://kgh-kongres.rs/index.php/sr/program/zbornik>

**C-25.** M. Perušić, B. Pejović, D. Kešelj, Z. Obrenović, R. Filipović, **M. Smiljanić**, Regionalni trendovi i stav ključnih strana u implementaciji zahtjeva standarda ISO 9001:2015, Zbornik radova/ V međunarodni kongres „Inženjerstvo, ekologija i materijali u procesnoj industriji“, Jahorina, 2017, 1600-1606.

## IV Објављени радови у зборницима, на скупу међународног значаја, штампани у изводу

**C-26.** M. Barać, M. Pešić, **M. Smiljanić**, I. Sredović- Ignjatović, A. Kostić, D. Milinčić, The Influence of Milk Type on the Proteolysis of White-Brined Cheese Manufactured from High-Heat-Treated Milk Pretreated with Chymosin, Book of abstracts/ X International Scientific Agriculture Symposium „AGROSYM 2019“, Faculty of Agriculture, University of East Sarajevo, Jahorina, 03.-06. oktobar 2019., 688.

<http://agrosym.ues.rs.ba/index.php/en/>.

**Abstract:** White cheese in brine is widely consumed in southeastern European countries. A specific aspect of this type of cheese is that maturation occurs in salt brine, usually for one or two months. Today, it is commonly made from thermally-treated cow or sheep milk and to a lesser extent from goat milk. However, in the last 15 years, due to its nutritive and health benefits, there has been an increased interest in goat milk production and its conversion into highvaluable products, such as cheese. Usually white-brined cheese production uses a mild heat treatment. In the past 20 years, a higher thermal treatment of milk (above 70°C) has been recognized as a method for improving the yield and nutritive characteristics of cheeses through the formation of so-called micellar whey protein-casein complexes and their incorporation into the gel matrix. We investigated the effect of milk type on the proteolysis of white-brined cheeses prepared from high-heat-treated (90°C, 10 min) cow and goat milk, pretreated with chymosin at a low temperature (4°C). The cheeses

produced showed a high content of denatured whey proteins and slower proteolysis than cheeses prepared from commonly treated milk. However, these characteristics depend on the type of milk. Ripened cow milk cheese had higher values of water-soluble nitrogen content and nitrogen soluble in 12% trichloroacetic acid, but similar values of nitrogen soluble in 5% phosphotungstic acid were observed in ripened cheeses. The suggested procedure can be useful for production of nutritive valuable cheese. Further investigations are needed.

**C-27.** M. Barać, M. Pešić, I. Sredović- Ignjatović, A. Kostić, D. Milinčić, **M. Smiljanić**, Functionality of Traditional Serbian White- Brined Cheeses, Book of abstracts/ X International Scientific Agriculture Symposium „AGROSYM 2019“, Faculty of Agriculture, University of East Sarajevo, Jahorina, 03-06. oktobar 2019., 689.

<http://agrosym.ues.rs.ba/index.php/en/>.

**Abstract:** This paper is an overview of functional characteristics of traditional Serbian white-brined cheeses. It covers fatty acid profiles, mineral content profiles, antioxidant properties (total antioxidant capacity, reducing power, Fe<sup>2+</sup>-chelating properties before and after in vitro digestion) and ACE-inhibitor activity (before and after in vitro digestion) of four Serbian traditional white-brined cheeses: Zlatar cheese, Sjenica cheese, Svrlijig cheese and Homolje cheese prepared from different types of milk. Fatty acid and mineral content profiles of traditional cheeses were different in qualitative and quantitative sense. Sjenica cow cheeses had the most favorable health indices related to fatty acid composition, including atherogenicity index (1,89), thrombogenicity index (1,37) and desirable fatty acid ratio (46,34%). This type of cheese also had the highest level of Ca, P, K, Mg, Zn, Cu. Due to different content and composition of proteins, low molecular weight peptides and free amino acids traditional cheeses had different antioxidant properties and ACE-inhibitor activity. Homolje cheese prepared from sheep and cow milk had the smallest values of total antioxidant capacity, whereas Svrlijig cheese was the most efficient for radical scavenging. The best ACE-inhibitory activity had Zlatar cow milk cheese, whereas the lowest ACE-inhibiting potential had Sjenica sheep milk cheese. These data clearly indicate that traditional white cheeses may have significant health promoting effects through good balance of fatty acids, favorable mineral composition, maintenance of antioxidant defense systems by scavenging free radicals which induce oxidative damage to biomolecules causing ageing, cancer, heart diseases, stroke and arteriosclerosis.

**C-28.** M. Barać, M. Pešić, S. Žilić, T. Vučić, D. Milinčić, D. Popović, **M. Smiljanić**, Antioxidant Potential of Traditional Serbian White Cheese in Brine, Book of abstracts/ IX International Scientific Agriculture Symposium „AGROSYM 2018“, Faculty of Agriculture, University of East Sarajevo, Jahorina, 04.-07. oktobar 2018., 1024.

<http://agrosym.ues.rs.ba/index.php/en/>.

**Abstract:** The aim of this study was to characterize antioxidant properties of traditional Serbian white cheeses in brine and the influence of in vitro digestion on these properties. Total antioxidant capacity, reducing power and iron (II) chelating properties of four different Serbian cheeses before and after in vitro digestion were as sayed. Due to different content and composition of proteins, low molecular weight peptides and free amino acids, investigated cheeses had different antioxidant properties before digestion. The most efficient for radical scavenging was Svrlijig sheep cheese

(36.43 mmol TroloxEq/kg) whereas the lowest total antioxidant capacity expressed Homolje sheep cheese (5.82 mmol TroloxEq/kg). In vitro digestion differently effected antioxidant properties of investigated cheeses. Digestion improved antioxidant capacity of cheeses up to 58.56 times and reduced power by 17.90%-99.30%. Simultaneously, digestates had unchanged or slightly reduced chelating ability. Major nitrogen compounds responsible for antioxidant properties of digested cheeses are low molecular weight peptides and free amino acids.

**C-29.** M. Barać, M. Pešić, T. Vučić, D. Milinčić, D. Popović, **M. Smiljanić**, The Influence of In vitro digestion on ACE-Inhibitory Potential of Protein Fractions of Traditional Serbian White- Brined Cheeses, Book of abstracts/ IX International Scientific Agriculture Symposium „AGROSYM 2018“, Faculty of Agriculture, University of East Sarajevo, Jahorina, 04.-07. oktobar 2018., 1025.

<http://agrosym.ues.rs.ba/index.php/en/>.

**Abstract:** From the nutritional point of view, cheese is a good source of essential substances such as proteins, vitamins, minerals and short chain fatty acids. In addition, cheeses contain a great number of bioactive peptides including those with ACE-inhibitor activity. According to current knowledge, several factors including type of milk, the presence of natural microflora and natural milk enzymes, heat-treatment of milk, proteolysis during cheese making process and especially during ripening affect the level of ACE-inhibitory peptides in cheeses. Thus, the level of inhibitory peptides depends on type of cheese. In Serbia, a wide range of traditional white cheeses in brine usually named as „krishka cheese“ such as Sjenica cheese, Homolje cheese, Zlatar cheese, Svrljig cheese and other are produced. Today there is no information about their functionality. This study deals with the influence of in vitro digestion on ACE-inhibitory potential of protein fractions of traditional Serbian white cheeses in brine. Water-soluble and water insoluble protein fractions of four different traditional Serbian cheeses were subjected to in vitro gastrointestinal digestion. Water-soluble fractions of traditional cheeses had different ACE-inhibitor activity. Depending on variety IC50 of undigested water-soluble fractions ranged from 2.26 to 4.61 mg/ml. In vitro digestion significantly increased IC50 of this fraction of traditional cheeses. However, after in vitro digestion, insoluble fractions became the major source of inhibitory peptides.

**C-30.** M. Barać, M. Pešić, **M. Smiljanić**, M. Vasić, T. Vučić, White cheese as a source of peptides with antioxidant activity, Book of abstracts/ VIII International Scientific Agriculture Symposium „AGROSYM 2017“, Faculty of Agriculture, University of East Sarajevo, Jahorina, 05.-08. oktobar 2017., 511.

<http://agrosym.ues.rs.ba/index.php/en/>.

**Abstract:** Oxidative metabolism is essential for survival of cells. A side effect of this dependence is production of free radicals and other reactive oxygen species that cause oxidative changes. Free radicals and reactive oxygen species are involved in initiation or progress of several degenerative diseases, including cancer, atherosclerosis, Alzheimer's, Parkinson's and diabetes. Therefore, control of oxidative stress seems to be one of the crucial steps in slowing down the progress of these diseases or preventing their complications. Besides other well-known natural food compounds, such as vitamin C, polyphenols, flavonoids and carotenoids, peptides released from different sources of animal and plant origin have been recognized as antioxidants. The research conducted over the last 15 years has shown that different types of cheese are a potential source of

peptides that exhibit antioxidant activity. Although some bioactive peptides originate from milk itself, antioxidative peptides in cheese are mainly formed during cheese production, especially during ripening, which is one of the most important stages of its production. Since the ripening process of various cheese types differ significantly, it can be assumed that their antioxidant activity is also substantially different. White-brined cheese is specific for the region of SouthEastern Europe. It is characterized by relatively intensive proteolysis and as such may be of interest as a product with favorable functional characteristics. Yet, its functionality is still insufficiently characterized. This paper presents an overview of current knowledge on antioxidant peptides of white-brined cheese.

**C-31.** M. Barać, S. Žilić, M. Pešić, **M. Smiljanić**, M. Vasić, T. Vučić, A. Kostić, Effect of in vitro digestion on antioxidant properties of water-soluble and insoluble fractions of white-brined cheese, Book of abstracts/ VIII International Scientific Agriculture Symposium „AGROSYM 2017“, Faculty of Agriculture, University of East Sarajevo, Jahorina, 05.-08. oktobar 2017., 512.

<http://agrosym.ues.rs.ba/index.php/en/>.

**Abstract:** From the nutritional point of view, cheese is a good source of essential substances, such as proteins, vitamins, minerals and short chain fatty acids. In addition, cheese and other fermented dairy products contain a great number of bioactive peptides, including those with antioxidant activity. The level of these peptides depends on type of proteolytic agents (proteases and peptidases originating from milk, rennet, starter- and non-starter bacteria, ripening conditions and the stage of ripening. These factors are also responsible for differences between different cheese types, so it is obvious that bioactivity of cheese peptides depends on the type of cheese. This study deals with the change in antioxidant properties (total antioxidant capacity, reducing power and Fe(II) helating properties) of different protein fractions (water-soluble and insoluble protein fractions) of white-brined cheese induced by in vitro digestion. The investigated fractions were isolated from five different cheeses, including traditional Zlatar cheese, cheeses prepared from overheated goat and cow milk and cheeses prepared from enzymatically pretreated and overheated and then lyophilized goat and cow milk. These fractions were subjected to in vitro gastrointestinal two-step static digestion system and lyophilized. A degree of digestion was followed by SDS-polyacril gel electrophoresis. Antioxidant properties of water-soluble and insoluble fractions were measured before and after digestion. According to the results of this investigation, water-soluble protein fractions of white-brined cheeses exert excellent, but quite different antioxidant properties before digestion. For example, total antioxidant capacity before digestion ranged from 35.81 mmol Trolox Eq/kg (Zlatar cheese) to 131.43 mmol Trolox Eq/kg (goat cheese from enzymatically pretreated and overheated milk). Digestion in vitro conditions significantly improved the antioxidant properties of both fractions, especially of the waterinsoluble fractions.

**C-32.** M. Barać, M. Pešić, S. Žilić, **M. Smiljanić**, M. Vasić, T. Vučić, Antioxidant capacity of water soluble and insoluble protein fractions of white brined cheese prepared from overheated goat milk, The 42<sup>th</sup> Croatian dairy experts symposium with international participation, Hrvatska mljekarska udruga, Lovran, 09-12. novembar 2016.

<https://hmu.hr/simpozij/zbornici-sazetaka-2012.-2016.-7>

**Abstract:** In the last 15 years, cheeses as well as the other milk-based fermented products have been recognized as a source of bioactive peptides and proteins including those with antioxidant activity. A part of antioxidant proteins and peptides originates from milk itself but most of them are formed during cheese processing. Proteolysis, as the most complex process that occurs during ripening, is

identified as the major stage of their formation. Besides caseins, whey proteins and their proteolytic products also exert antioxidant activity. Thus, incorporation of whey proteins into cheese matrix could considerably improve antioxidant capacity and in general functionality of cheese. This study presents the change of total antioxidant capacity of water soluble and insoluble protein fractions during ripening of white cheeses prepared from overheated (90 °C, 10 minutes) goat milk. For this investigation white cheese was ripened 50 days. Total antioxidant capacity of investigated fractions was measured based on the QUENCHER method. The total antioxidant capacity was expressed as Trolox equivalent antioxidant capacity in mmol of Trolox per kg of DM. In addition, proteolysis was characterized with usually used parameters (WSN, TCA, PTA, TP). Protein fractions had significantly ( $P < 0.05$ ) different total antioxidant capacity and trend of changes during ripening. Antioxidant capacities of both water soluble and insoluble protein fractions, of matured cheese were similar or even better than several plant-based protein isolates and hydrolysates which were recognized as products with high antioxidant capacity. Therefore, it could be hypothesized that consumption of matured cheese could notably contribute to prevention of diseases related to oxidative stress.

**C-33.** M. Barać, M. Pešić, **M. Smiljanić**, T. Vučić, White cheese in brine as a source of bioactive peptides, The 42<sup>th</sup> Croatian dairy experts symposium with international participation, Hrvatska mljekarska udruga, Lovran, 09-12. novembar 2016.

<https://hmu.hr/simpozij/zbornici-sazetaka-2012.-2016.-7>

**Abstract:** Bioactive peptides are defined as specific protein fragments with positive impact on body functions or conditions and which may ultimately influence health. After consumption, these peptides may affect the major body systems including the cardiovascular, digestive, immune and nervous systems. Investigations conducted during the last 15 years clearly showed that cheeses and other fermented milk-based products contained a large number of bioactive proteins and peptides including those with ACE-inhibitor, antimicrobial, immune-modulating and antioxidant activity. Part of bioactive proteins and peptides originated from milk itself but most of them were formed during cheese processing. It was shown that biologically active peptides could be released during mild heat treatment of cheese milk. However, proteolysis, which is the most complex process that occurs during ripening, was identified as the major stage of bioactive peptide formation. Biologically active peptides are mostly derived from caseins due to action of peptidases released from both starter and non-starter LAB. In addition, whey proteins have also been found to act as precursors of bioactive peptides. The level of formation of bioactive peptides depends on several factors including the milk origin, heat treatment conditions, ripening conditions and ripening stage. White brined cheese is the most consumed type of cheese in South-East European countries. Specificity of this type of cheese is that ripening occurs in brine, usually for one or two months. Due to relatively intense proteolysis which occurs during ripening, nowadays this type of cheese was recognized as a good source of bioactive peptides. This paper gives an overview of current knowledge about bioactive peptides of white cheese in brine.

**C-34.** M. Barać, M. Pešić, S. Žilić, **M. Smiljanić**, M. Vasić, T. Vučić, The effect of enzymatic pre-treatment on proteolysis and antioxidant capacity of white cheese prepared from overheated goat milk, Book of Abstracts /13th Congress of Nutrition „Food and Nutrition“- A Roadmap to Better Health, Beograd, 2016, 301.

**V Објављени или презентовани радови у зборницима, на скупу националног значаја штампани у цјелини**

/

## VI Објављени радови у зборницима, на скупу националног значаја штампани у изводу

/

### 4. ОБРАЗОВНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

#### Образовна дјелатност прије посљедњег избора

На Катедри за хемију Технолошког факултета Универзитета у Источном Сарајеву, у звању асистента и вишег асистента изводио вјежбе из следећих предмета:

- Неорганска хемија
- Органска хемија
- Физичка хемија 1 и 2
- Технологија уља
- Биохемија

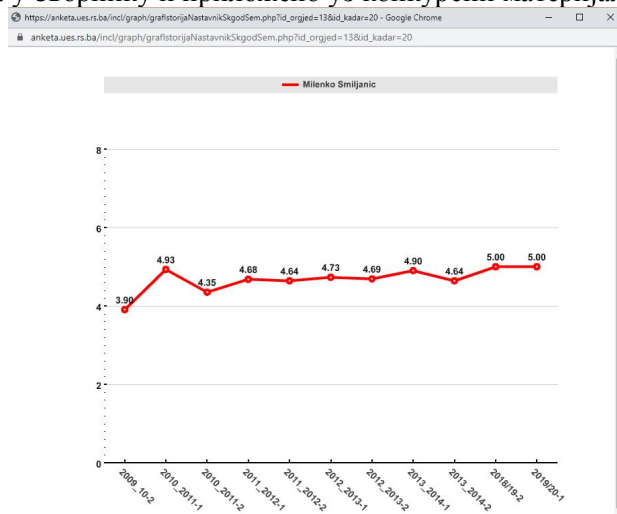
#### Образовна дјелатност после посљедњег избора

(Навести све активности - уџбеници и друге образовне публикације, предмети на којима је кандидат ангажован, гостујућа настава, резултате анкете<sup>6</sup>, менторство<sup>7</sup>)

Увидом у конкурсну документацију констатовано је следеће:

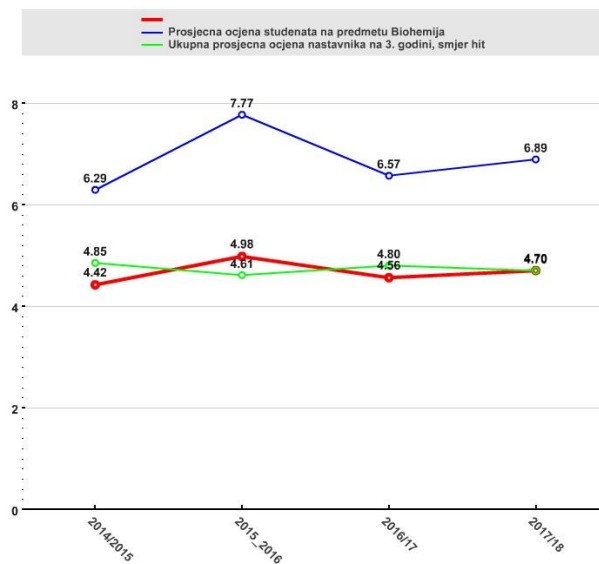
Након избора у звање доцента 01.10.2015. год. за ужу научну област „Храна и пиће“ ангажован је са пуним радним временом на Технолошком факултету и Пољопривредном факултету Универзитета у Источном Сарајеву на пословима предметног наставника и сарадника за предмете: „Биохемија“, „Биохемија у прехранбеној технологији“, „Технологија млијека и млијечних производа“, „Методе анализе прехранбених производа“.

Током провођења вишегодишњих студентских анкета кандидат је стекао високе оцјене, те је просјечна оцјена наставника за период након посљедњег избора у звању доцента (шк. 2015/16-2019/20) износила **4,86**, што је документовано од стране Комисије за осигурање квалитета Технолошког факултета у Зворнику и приложено уз конкурсни материјал.



<sup>6</sup> Као доказ о резултатима студентске анкете кандидат прилаже сопствене оцјене штампане из базе.

<sup>7</sup> Уколико постоје менторства (магистарски/мастер рад или докторска дисертација) навести име и презиме кандидата, факултет, ужу научну област рада.



У овом периоду доцент др Миленко Смиљанић је објавио једну књигу (помоћни универзитетски уџбеник):

**В-1. М. Smiljanić, М. Лаловић (2020).** Продукција и физичко-хемијска својства млијека, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет, Зворник, 2020.

Такође, доцент др Миленко Смиљанић након последњег избора има једно менторство на II циклусу студија (Одлука бр. 1265/2018.МГ/СВ од 12.07.2018. год.) и једно коменторство докторске дисертације (Одлука бр. 803/2020. од 12.06.2020. год.):

Кандидат: Марко Ивановић, дипл инж.прехранбеног инжењерства  
 Организациона јединица: Технолошки факултет  
 Тема мастер рада: *Могућност примјене SRC- методе у анализи својстава и ефеката третмана пшеничног брашна.*  
 Ужа научна област: *Храна и пиће*

Кандидат: Мр. сц. Себила Хоџић- Рекановић, дипл инж.прехранбеног инжењерства  
 Организациона јединица: Технолошки факултет  
 Тема докторске дисертације: *Утицај режима топлотне обраде и димљења на карактеристике квалитета и безбједност производа од меса оваца и перади.*  
 Ужа научна област: *Храна и пиће*

Осим наведеног, доцент др Миленко Смиљанић има менторство за два дипломска рада на I циклусу студија, као и чланство у комисијама за оцјену и одбрану већег броја дипломских и завршних мастер радова.

## 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 прије последњег избора**  
 (P-пројекат)

Сарадник у пројекту

- P-1.** Д. Лазић,..., **М. Смиљанић**,.... „Моделовање равнотеже реакције стварања и разлагања алуминатног раствора“, Министарство науке и технологије Републике Српске (бр. 19/6-020/961-244/10), Бања Лука, 01.01.2011.-31.12.2011.
- P-2.** Д. Лазић,..., **М. Смиљанић**,.... „Добијање еколошких тешко запаљивих пуниоца високог квалитета на бази алуминијум-хидроксида“, Министарство науке и технологије Републике Српске (бр. 19/6-020/961-245/10), Бања Лука, 27.12.2010.-27.12.2011.
- P-3.** Љ. Васиљевић,..., **М. Смиљанић**,.... „Моделирање услова синтезе и карактеризација зеолита типа NaA“, Министарство науке и технологије Републике Српске, Бања Лука, Научно-истраживачки пројекти суфинансирани у 2010 години.
- P-4.** Д. Лазић,..., **М. Смиљанић**,... „Моделирање величине честице алуминијум- хидроксида у зависности од параметара разлагања“, Министарство науке и технологије Републике Српске (бр. 06/0-020/961-74/09), Бања Лука, 31.12.2009.-31.12.2010.
- P-5.** В. Алексић, Б. Пејић, З. Петровић, **М. Смиљанић**, В. Мићић: „Проучавање феномена образовања биоактивних композитних материјала на бази полисахаридних полимера и влакана“, Министарство науке и технологије Републике Српске (бр. 06/0-020/961-136/08), Бања Лука, 01.01.-31.05.2009.
- P-6.** З. Петровић, **М. Смиљанић**, А. Хасановић, Д. Зарић: „Самозапошљавање младих у сеоским подручјима организовањем малог бизниса“, Међународни форум „Босна“, Сарајево, 01.10.2006-31.03.2008.
- P-7.** М. Тодоровић, С. Бегић, А. Хасановић, З. Петровић, **М. Смиљанић**: „Развој босанског села са аспекта кориштења природних ресурса за производњу здраве хране“, Међународни форум „Босна“, Сарајево, 01.12.2004.-31.03.2006.

### Стручна дјелатност послје последњег избора

#### Сарадник у пројекту

- P-8.** Љ. Васиљевић, Д. Вујадиновић, **М. Смиљанић**, В. Гојковић, Д. Рајић (Радни тим за реализацију пројекта), „Support to National Dietary Surveys in Compliance with the EU Menu Methodology (sixth support)“- The adults „survey“- CONTRACT NUMBER-OC/EFSA/DATA/2016/03-CT10, Европска агенција за сигурност хране, Уговор бр. 1218/2018 од 09.07.2018.
- P-9.** В. Милић,..., **М. Смиљанић**,.... „Примјена суперабсорбента „тврда вода“ у пољопривреди и његова улога у задржавању влаге у земљишту“, Министарство за научнотехнолошки развој, високо образовање и информационо друштво Републике Српске (бр. 19/6-020/961-126/18), Бања Лука, 31.12.2018.

## 6. РЕЗУЛТАТ ИНТЕРВЈУА СА КАНДИДАТИМА<sup>8</sup>

<sup>8</sup> Интервју 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 (Интервју)



Интервју са кандидатом обављен је 23.06.2020.године, у 13:00 часова. Узимајући у обзир досадашњи наставно- научни рад кандидата, презентован у конкурсном материјалу, након обављеног интервјуа са кандидатом, 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 ОБРАЗОВАЊУ<sup>9</sup>**

Кандидат др Миленко Смиљанић је у протеклом периоду у звању доцента изводио наставу на предметима *Биохемија, Биохемија у прехрамбеној технологији, Технологија млијека и млијечних производа и Методе анализе прехрамбених производа* на Технолошком факултету (студијски програм „Хемијско инжењерство и технологија“), те у складу са чланом 93. Закона о високом образовању РС, 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 <sup>10</sup>	испуњава/не испуњава	Навести резултате рада (уколико испуњава)
Има проведен најмање један изборни период у настави у звању доцента	испуњава	Одлука Сената Универзитета бр. 01-С-511-И/15 од 01.10.2015. године
Има најмање пет (5) научних радова из области за коју се бира објављених у научним часописима и зборницима са рецензијом, након избора у звање доцента	испуњава	Приложене библиографске јединице
Има објављену књигу (научну књигу, монографију или универзитетски уџбеник) након избора у звање доцента	испуњава	Књига приложена у конкурсном материјалу
је био члан комисије за одбрану магистарског или докторског рада или има	испуњава	Одлуке достављене у конкурсном материјалу

подразумјева непосредан усмени разговор који комисија обавља са кандидатима у просторијама факултета/академије. Кандидатима се путем поште доставља позив за интервју у коме се наводи датум, вријеме и мјесто одржавања интервјуа.)

<sup>9</sup> 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.

<sup>10</sup> 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

менторство кандидата за степен другог циклуса		
<b>Додатно остварени резултати рада (осим минимално прописаних)</b>		
Навести преостале публиковане радове, пројекте, менторства, ...		
Наведени у Пог. 3, 4 и 5 предметног извјештаја.		
<b>Други кандидат и сваки наредни уколико их има (све поновљено као за првог)</b>		
-		
<p>Полазећи од Закона о високом образовању („Службени Гласник Републике Српске“ бр. 73/10, 104/11, 84/12, 108/13, 44/15 и 90/16, 5/17, 31/18, 26/19 и 40/20), 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 на основу приложеног конкурсног материјала, обављеног интервјуа са кандидатом, броја и квалитета објављених и презентованих радова, наставног искуства, као и укупне научно-истраживачке, образовне и стручне дјелатности кандидата, Комисија једногласно предлаже Наставно-научном вијећу Технолошког факултета у Зворнику и Сенату Универзитета у Источном Сарајеву да доцента др Миленка Смиљанића, изабере у академско звање <b>ванредног професора</b> за ужу научну област Храна и пиће (ужа образовна област: Технологија ферментације у производњи хране, дисциплина образовања- научно поље: „Прехрамбене технологије- Остала инжењерства и технологије“) на Технолошком факултету Зворник Универзитета у Источном Сарајеву.</p>		

### Ч Л А Н О В И К О М И С И Ј Е:

1. **Др Мирољуб Бараћ, редовни професор, предсједник**  
Ужа научна област: Биохемија  
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет

---

2. **Др Златан Сарић, редовни професор, члан**  
Ужа научна област: Технологија прехранбених производа  
анималног поријекла  
Универзитет у Сарајеву, Пољопривредно-прехранбени факултет

---

3. **Др Славко Смиљанић, ванредни професор, члан**  
Ужа научна област: Друга инжењерства и технологије  
Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет

---

#### **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: 24.06.2020.