

## 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.

Одлуком Наставно-научног вијећа Технолошког факултета Универзитета у Источном Сарајеву, број 799/2020. од 12.06.2020. и 1288/2020. од 20.08.2020., именована је Комисија за разматрање конкурсног материјала и писање извјештаја, те одлуком Сената број 01-С-199-И/20 од 23.07.2020. године о измјенама и допунама извјештаја по конкурсном објављеном у дневном листу “Глас Српске“ од 03.06.2020. године, за избор у академско звање **ванредног професора**, ужа научна област Храна и пиће.

### 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 Владимир Томовић, редовни професор, предсједник<br>Научна област: Инжењерство и технологија (Технолошко инжењерство)<br>Научно поље: Остала инжењерства и технологије (Техничко-технолошке науке)<br>Ужа научна област: Храна и пиће (Прехрамбено инжењерство)<br>Датум избора у звање: 31.10.2019.<br>Универзитет у Новом Саду<br>Факултет/академија: Технолошки факултет, Нови Сад |
| 2. Др Игор Томашевић, ванредни професор, члан<br>Научна област: Инжењерство и технологија (Биотехничке науке)<br>Научно поље: Остала инжењерства и технологије (Техничко-технолошке науке)<br>Ужа научна област: Храна и пиће (Наука о месу)<br>Датум избора у звање: 14.03.2017.<br>Универзитет у Београду<br>Факултет/академија: Пољопривредни факултет, Земун                           |
| 3. Др Драгана Шороња-Симовић, ванредни професор, члан<br>Научна област: Инжењерство и технологија (Технолошко инжењерство)<br>Научно поље: Остала инжењерства и технологије (Техничко-технолошке науке)<br>Ужа научна област: Храна и пиће (Прехрамбено инжењерство)<br>Датум избора у звање: 22.06.2017.<br>Универзитет у Новом Саду<br>Факултет/академија: Технолошки факултет, Нови Сад |

<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 претходно наведени конкурс пријавио се 1 кандидат<sup>2</sup>:

**Драган, Петко, Вујадиновић**

На основу прегледа конкурсне документације, а поштујући прописани члан<sup>3</sup> 77. 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), чланове 148. и 149. Статута Универзитета у Источном Сарајеву и чланове 5., 6. и 38.<sup>4</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 сљедећи 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 конзервисања хране, воде и пића, одговорни наставник на предметима: Основе конзервисања, Принципи конзервисања, Основе прехранбене технологије, Технологија хлађења, Технологија меса, Индустриска микробиологија са генетиком, Микробиологија прехранбених производа, Прописи о храни, Развој нових производа, Одабрана поглавља индустријске микробиологије. |
| <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: |
| <b>Драган (Петко) Вујадиновић</b>    |
| Датум и мјесто рођења:               |

<sup>2</sup> Навести све пријављене кандидате (име, име једног родитеља, презиме).

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

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

|  |
|--|
| 18.02.1978., Љубовија  |
| Установе у којима је кандидат био запослен:  |
| Средњошколски Центар Сребреница (2005 – 2008)<br>Универзитет у Источном Сарајеву<br>Технолошки факултет, Зворник (2008. год. – данас)  |
| Звања/радна мјеста:  |
| - Асистент за ужу научну област Храна и пиће на предметима Основе конзервисања, Основе прехранбене технологије, Индустијска микробиологија са генетиком, одлука број 01-С-142-IX/08 од 15.05.2008. године. Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, период 2008 – 2012. године.<br>- Виши асистент за ужу научну област Храна и пиће на предметима Основе конзервисања, Основе прехранбене технологије, Индустијска микробиологија са генетиком, одлука број 01-С-199-X/12 од 27.06.2012. године. Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, период 2012 – 2015. године.<br>- Доцент за ужу научну област Храна и пиће, одлука број 01-С-510-II/15 од 01.10.2015. године. Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, период 2015 – данас. |
| Научна област:   |
| Инжењерство и технологија  |
| Чланство у научним и стручним организацијама или удружењима:   |
| Удружење инжењера технологије Републике Српске, Европска мрежа предузетништва Републике Српске (ЕУНОРС), ISEKI, Deputy National Representative of Bosnia and Herzegovina, EFCE, European Federation of Chemical Engineering, Матица Српска Нови Сад.   |
| <b>2. СТРУЧНА БИОГРАФИЈА, ДИПЛОМЕ И ЗВАЊА</b>  |
| <b>Основне студије/студије првог циклуса</b>   |
| Назив институције, година уписа и завршетка:   |
| Технолошки факултет Зворник, Универзитет у Источном Сарајеву,<br>шк. година: 1997/98–2003/04   |
| Назив студијског програма, излазног модула:  |
| Хемијска технологија   |
| Просјечна оцјена током студија <sup>5</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,<br>шк. година: 2008/2009–2011/12   |
| Назив студијског програма, излазног модула:  |
| Хемијско инжењерство и технологија   |
| Просјечна оцјена током студија, стечени академски назив  |

<sup>5</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.

## Магистар техничких наука у области технологије

Наслов магистарског/мастер рада:

„Утицај температуре топлотне обраде на структуру протеина и својства меса свиња“

Ужа научна/умјетничка област:

Храна и пиће

Докторат/студије трећег циклуса

Назив институције, година уписа и завршетка (датум пријаве и одбране дисертације):

Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет,  
датум пријаве 31.05.2013. године, датум одбране дисертације 16.06.2015. године.

Наслов докторске дисертације:

„Утицај додатака природног поријекла на квалитет и безбједност кобасица израђених према начелима органске производње“

Ужа научна област:

Храна и пиће

Претходни избори у звања (институција, звање и период)<sup>6</sup>

- Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет, асистент, 2008 – 2012.
- Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет, виши асистент, 2012 – 2015.
- Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет, доцент, 2015 – данас.

## 3. НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

Радови прије посљедњег избора (J – часопис; C – конгрес, конференција, зборник,...)

## I Објављени радови у часопису међународног значаја, R51:

**J-1. D.Vujadinović, R.Grujić, V.Tomović, A.Torbica, EFFECTS OF TEMPERATURE AND METHOD OF HEAT TREATMENT ON MYOFIBRILLAR PROTEINS OF PORK, Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly (CICEQ), 20 (3), pp 407 – 415, 2014.**

**J-2. V. Tomović, D. Vujadinović, R. Grujić, M. Jokanović, Ž. Kevrešan, S. Škaljac, B. Šojić, T. Tasić, P. Ikonić, N. Hromiš, EFFECT OF END-POINT INTERNAL TEMPERATURE ON MINERAL CONTENTS OF BOILED PORK LOIN, Journal of Food Processing and Preservation, Wiley, 38(6), pp 1–5, 2014. doi:10.1111/jfpp.1242.**

## II Објављени радови у часопису националног значаја, R62:

**J-1. B. Pejović, M. Perušić, D. Vujadinović, D. Đorđić, REŠAVANJE SLOŽENIJH PROBLEMA PROLAŽENJA TOPLOTE KROZ RAVNE ZIDOVE PRIMENOM ELEKTRIČNE ANALOGIJE, Journal of Engineering & Processing Management, No.2, Tehnološki fakultet, Str. 126 - 139. Zvornik, 2009.**

<sup>6</sup> Навести све претходне изборе у звања

- J-2.** B. Pejović, **D. Vujadinović**, M. Perušić, PRORAČUN POUZDANOSTI KARAKTERISTIČNOG RASHLADNOG SISTEMA METODOM KONSTRUISANJA STABLA OTKAZA, Journal of Engineering & Processing Management, Volume 2, No. 1, Tehnološki fakultet, Str. 105 - 113. Zvornik, 2010.
- J-3.** R. Grujić, B. Antonić, **D. Vujadinović**, M. Macanović, TRADITIONAL SOUR MILK PRODUCTS AS A BASIS FOR THE DEVELOPMENT OF NEW PRODUCTS IN INDUSTRIAL CONDITIONS, Quality of life Vol. 2, Issue 3-4, pp 66-74. Banja Luka 2011.
- J-4.** R. Grujić, S. Grujić, **D. Vujadinović**, FUNKCIONALNI PROIZVODI OD MESA, Hrana u zdravlju i bolesti, naučno - stručni časopis za nutricionizam i dijetetiku, Volume 1, No. 1, Farmaceutski fakultet Tuzla, Str. 44 - 54. Tuzla, 2012.
- J-5.** R. Grujić, B. Pejović, **D. Vujadinović**, A. Došić, V. Mičić, MODELING OF TRACEABILITY SYSTEMS IN MEAT INDUSTRY, Technologica Acta Vol. 5 Number 1, Faculty of technology Tuzla, pp 19-29. Tuzla 2012.
- J-6.** **D. Vujadinović**, Ž. Marjanović-Balaban, INFLUENCE OF TEMPERATURE AND HEAT TREATMENT REGIME ON CHEMICAL PROPERTIES OF PORK MEAT, Quality of life 3(3-4), pp 49-54, Banja Luka 2012.
- J-7.** D. Sando, R. Grujić, M. Bašić, K. Lisickov, **D. Vujadinović**, QUALITY INDICATORS OF SNAIL MEAT GROWN IN DIFFERENT CONDITIONS, Quality of life 3(3-4), pp 55-64, Banja Luka 2012.
- J-8.** S. Grujić, H. Keran, **D. Vujadinović**, M. Perušić, KNOWLEDGE OF EMPLOYEES IN RESTAURANTS ABOUT THE MEANS AND APPLICATION OF HACCP, Quality of life 3(3-4), pp 76-93, Banja Luka 2012.
- J-9.** D. Sando, R. Grujić, **D. Vujadinović**, SENSORY ATTRIBUTES OF SNAIL'S MEAT PREPARED IN DIFFERENT WAYS, Quality of life 4(3-4), pp 62-68, Banja Luka 2013.
- J-10.** **D. Vujadinović**, B. Odžaković, R. Grujić, M. Perić, M. Pavlović, INFLUENCE OF HEAT TREATMENT PROCESS ON THE ACCEPTABILITY OF PASTEURIZED BEETROOT, Quality of life 5(1-2), pp 39-45, Banja Luka 2014.
- J-11.** B. Pejović, V. Mičić, S. Begić, **D. Vujadinović**, POSSIBILITY OF USING FOURIER'S DIFFERENTIAL EQUATION IN COOLING PROCESS OF MEAT STEAKS, Quality of life 5(1-2), pp 53-67, Banja Luka 2014.
- J-12.** R. Grujić, **D. Vujadinović**, V. Tomović, HEAT TREATMENT INFLUENCE ON RHEOLOGICAL PROPERTIES OF PORK MEAT, Journal of Hygienic Engineering and Design, Vol. 6, pp. 63-68, Macedonia 2014.
- J-13.** **D. Vujadinović**, R. Grujić, V. Tomović, V. Milan, M. Jokanović, COOK LOSS AS A FUNCTION OF MEAT HEAT TREATMENT AND REGIME, Quality of life 5(3-4), pp 81-86, Banja Luka 2014. DOI: 10.7251/QOL1402.

**III Објављени радови у зборницима на скупу међународног значаја, штампани у цјелини, R54:**

- C-1.** B. Novaković, R. Grujić, D. Sando, R. Đ. Milanov, **D. Vujadinović**, RAZVOJ I IMPLEMENTACIJA HACCP SISTEMA U PRERADI MESA PUŽEVA, I Međunarodni Kongres TFZ, KNJIGA RADOVA, Str. 68 – 73. Jahorina, 2009.
- C-2.** B. Ilić, M. Tomić, **D. Vujadinović**, ZAŠTITA GASOVODA OD KOROZIJE IZAZVANE LUTAJUĆIM STRUJAMA, IT-34-S, I Međunarodni Kongres TFZ, KNJIGA RADOVA, Str. 216 – 220. Jahorina, 2009.
- C-3.** D. Tošković, B. Pejović, **D. Vujadinović**, M. Tomić, KVALITATIVNI I KVANTITATIVNI POKAZATELJI KOROZIJE, XII Yucorr, Zbornik radova, Tara, 2010.
- C-4.** M. Gligorić, G. Tadić, A. Došić, D. Klisarić, **D. Vujadinović**, PRIMENA SILIKE U SMJESI ZA GAZEĆI SLOJ PNEUMATIKA, XII Yucorr, Zbornik radova, Tara, 2010.
- C-5.** R. Grujić, D. Sando, **D. Vujadinović**, B. Novaković, A. Živanović, STERILISANI PROIZVODI OD MESA PUŽA PAKOVANI U STAKLENOJ AMBALAŽI, II Međunarodni Kongres “Inženjerstvo, ekologija i materijali u procesnoj industriji” KNJIGA RADOVA, Str. 643-654. Jahorina, 2011.
- C6.** B. Pejović, M. Tomić, **D. Vujadinović**, DIFUZIONA METALIZACIJA KAO POSTUPAK PROTIV KOROZIONOG DEJSTVA SREDINE U PROCESNOJ INDUSTRIJI, XIII YUCORR International Conference, KNJIGA RADOVA, Str. 476-483. Tara, 2011.
- C7.** R. Grujić, **D. Vujadinović**, G. Tadić, V. Tomović, ONE-DIMENSIONAL (FD) MODEL OF TEMPERATURE PREDICTION IN THE CENTER OF PORK MEAT SAMPLE DURING HEAT TREATMENT, 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food, CEFood 2012, Proceedings pp 719-725. Novi Sad, May 2012.
- C8.** Ž. Marajanović-Balaban, S. Grujić, M. Jašić, **D. Vujadinović**, TESTING OF CHEMICAL COMPOSITION OF WILD BERRIES, Third International Scientific Symposium „Agrosym 2012“, Proceedings pp 154-160. Jahorina, Novembar 2012.
- C9.** R. Grujić, **D. Vujadinović**, V. Tomović, UTICAJ TEMPERATURE I RAZLIČITIH POSTUPAKA TOPLOTNE OBRADE NA PROMJENU BOJE I SENZORNIH OSOBINA MESA SVINJA, III Međunarodni Kongres TFZ, KNJIGA RADOVA, Str. 260 – 269. Jahorina, 2013.
- C10.** M. Perusić, D. Lazić, D. Keselj, **D. Vujadinović**, TECHNOLOGICAL ASPECTS OF CLUSTERIZATION IN REPUBLIC OF SRPSKA, 3<sup>rd</sup> International Congress, Faculty of Technology Zvornik, Proceedings, pp 508-512, Jahorina, 2013.

- C11.** R. Grujić, I. Krsmanović, I. Grujić, **D. Vujadinović**, DEVELOPMENT OF MEAT CHAIN TRACEABILITY SYSTEM, International 57<sup>th</sup> Meat Industry Conference, June 10-12, Proceedings, pp 159-164, Belgrade, Serbia, 2013.
- C12.** Ž. Marjanović-Balaban, R. Grujić, **D. Vujadinović**, M. Vukić, M. Jašić, FOOD CONTAMINATION BY IONS MIGRATION FROM PACKAGING, IV International Congress, Engineering, Environment and Materials in Processing Industry (EEM) UES, Faculty of Technology Zvornik, Proceedings, pp 118-125, Jahorina, 2015.

**IV Objavljeni radovi u zbornicima, na skupu međunarodnog značaja, štampani u apstraktu, R72:**

- C-1.** R. Grujić, M. Ivanović, S. Grujić, B. Antonić, **D. Vujadinović**, NEED FOR IMPROVEMENT OF EMPLOYED KNOWLEDGE IN FOOD BUSINESS COMPANIES, XXI Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, Book of Abstracts, 159. Ohrid, 2010.
- C-2.** M. Gligorić, A. Došić, **D. Vujadinović**, THE POSSIBILITY OF USING NATURAL MATERIALS IN THE CONSTRUCTION, XXII Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, Book of Abstracts, pp 171. Ohrid, 2012.
- C-3.** R. Grujić, **D. Vujadinović**, V. Tomović, HEAT TREATMENT INFLUENCE ON RHEOLOGICAL PROPERTIES OF PORK MEAT, 7<sup>th</sup> Central European Congress on Food, Book of Abstracts, pp 29. Ohrid, 2014.
- C-4.** **D. Vujadinović**, B. Odžaković, R. Grujić, M. Perić, M. Pavlović, INFLUENCE OF HEAT TREATMENT PROCESS ON THE ACCEPTABILITY OF PASTEURIZED BEETROOT, 7<sup>th</sup> Central European Congress on Food, Book of Abstracts, pp 114. Ohrid, 2014.
- C-5.** R. Grujić, **D. Vujadinović**, V. Tomović, M. Vukić, UTICAJ VISINE TEMPERATURE I REŽIMA TOPLOTNE OBRADJE NA PROMJENU TEHNOLOŠKIH OSOBINA MESA, Sedmi međunarodni simpozijum Hranom do zdravlja, Zbornik sažetaka, str. 33, Tuzla, 2014.
- C-6.** M. Vukić, R. Grujić, **D. Vujadinović**, SPIRULINA - NUTRITIVNI ASPEKTI, Sedmi međunarodni simpozijum Hranom do zdravlja, Zbornik sažetaka, str. 20, Tuzla, 2014.

**V Objavljeni radovi u zbornicima, na skupu nacionalnog značaja štampani u cjelini, R64:**

- C-1.** B. Pejović, **D. Vujadinović**, M. Gligorić, M. Tomić, TEHNOLOGIJA SPAJANJA NOVIH MATERIJALA, Kongres - Savremeni materijali, Akademija nauka i umjetnosti Republike Srpske, Savremeni materijali, Knjiga 14, str. 113-125. Banja Luka, 2011.
- C-2.** R. Grujić, D. Sando, **D. Vujadinović**, B. Novaković, NOVI PREHRAMBENI PROIZVODI OD KONZERVISANOG MESA PUŽA, XXI naučno - stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije, Zbornik radova, str. 765-775. Neum, 2010.

**C-3. D. Vujadinović, S. Jahić, R. Grujić.** ANALYSIS OF THE POSSIBILITY OF AGRO - ECOLOGICAL TOURISM DEVELOPMENT IN SREBRENICA MUNICIPALITY, XVIII International Scientific and Professional Meeting „Ecological Truth“ ECO-IST'10, Proceedings books p.p. 68-74. Apatin, Serbia, 1-4 June 2010.

**C-4. B. Pejović, V. Mičić, D. Novaković, M. Jotanović, M. Tomić, G. Tadić, D. Vujadinović,** ISTRAŽIVANJE KARAKTERISTIKA ŠTAMPE POLIMERNIH AMBALAŽNIH MATERIJALA, Kongres- Savremeni materijali, Akademija nauka i umjetnosti Republike Srpske, Savremeni materijali, Knjiga 14, str. 137-143. Banja Luka, 2011.

#### **VI Објављени радови у зборницима, на скупу националног значаја, штампани у апстрактима, R73:**

**C-1. R. Grujić, B. Pejović, D. Vujadinović, A. Došić, V. Mičić, I. Krsmanović,** MODELIRANJE SISTEMA SLEDLJIVOSTI U INDUSTRIJI PRERADE MESA, VI savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane Agrotec, Knjiga sažetaka, str. 21. Gradačac, septembar 2011.

**Напомена:** Сепарати наведених радова, објављених прије посљедњег избора, налазе се у библиотеци Технолошког факултета у Зворнику, (кориштени за избор у звање доцента и ванредног професора).

**Радови послје посљедњег избора<sup>7</sup> (J – часопис; C – конгрес, конференција, зборник..., B – књига)**

#### **I Објављени радови у часопису међународног значаја (импакт фактор) R51:**

**J-1. V. Tomović, D. Vujadinović, R. Grujić, M. Jokanović, Ž. Kevrešan, S. Škaljac, B. Šojić, D. Vasilev, S. Kocić-Tanackov, N. Hromiš,** AUSWIRKUNG DER ENDPUNKTTEMPERATUR IM INNEREN AUF DEN MINERALSTOFFGEHALT VON SCHWEINERÜCKENBRATEN, Fleisch Wirtschaft, (12), pp 101-105, 2016.

Кратак приказ рада:

*Овај рад истражије утицај варијације у температурама топлотне обраде у распону од 51, 61, 71, 81 и 91 °C на садржај минерала (mg / 100 g BB, влажна тежина) свињског меса (M. longissimus thoracis et lumborum, n = 12). Свињетина је печена у рерни на 163 °C. И у сировим и у печеним узорцима фосфор је одређен стандардном спектрофотометријском методом, док су метали (калијум, натријум, магнезијум, калцијум, цинк, гвожђе, бакар и манган) одређивани атомском апсорпционом спектрометријом након минерализације. Сви узорци третмани печењем имали су статистички значајно повећан садржаја минерала, изузев натријума, у поређењу са сировим месом. Како се температура крајње тачке повећавала, садржај минерала се повећавао, достижући највиши садржај на 61 °C за калцијум, 71 °C за манган и 91 °C за фосфор, калијум, натријум, магнезијум, цинк, гвожђе и бакар.*

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

- J-2.** M. Vukić, D. Vujadinović, M. Ivanović, V. Gojković, R. Grujić, COLOR CHANGE OF ORANGE AND CARROT JUICE, BLEND TREATED BY NON-THERMAL ATMOSPHERIC PLASMA. Journal of Food Processing and Preservation, Wiley, 42(2), pp 1–7, e13525, 2018. <https://doi.org/10.1111/jfpp.13525>.

Кратак приказ рада:

Аутори су у овом раду испитивали утицај хладне атмосферске плазме добијене диелектричном баријером (ДБД) на конзервисање сока од наранче и шаргарепе. Ова техника представља иновативну технологију нетермичке обраде хране. Постоје бројна истраживања о ефикасности инактивације узрочника кварења хране у производима свјежег воћа и поврћа са ДБД плазмом добијеном из атмосферског ваздуха. Испитиване су промјене боје мјешавине сока од наранче и шаргарепе третиране са ДБД хладном атмосферском плазмом како би се процијенио степен промјена сока након третмана у различитим трајањима од 5 s, 15 s и 30 s. Резултати су показали статистички значајан утицај на конзервисање и рок одрживости третираног сока, док третман може изазвати мању деградацију испитиваних параметара боје.

- J-3.** V. Tomović, L. Pezo, M. Jokanović, M. Tomović, B. Šojić, S. Škaljac, D. Vujadinović, M. Ivić, I. Djekić, I. Tomašević, THE PREDICTION OF LEAN MEAT AND SUBCUTANEOUS FAT WITH SKIN CONTENT IN PORK CUTS ON THE CARCASS MEATNESS AND WEIGHT, Journal of Food Measurement and Characterization, Springer, 13 (3), pp 2230–2240, 2019. <https://doi.org/10.1007/s11694-019-00143-2>.

Кратак приказ рада:

Овим радом развијен је математички модели за предвиђање састава трупа свиње користећи укупни проценат меса и тежину трупа. Подаци су добијени из 455 охлађених трупова свиња који су расјецани у складу са ЕУ референтном методом. Укупни проценат меса и тежина полутки кретали су се од 42,45% до 69,21% и од 23,26 kg до 55,22 kg, појединачно. Развијени емпиријски модели дали су разумне стопе поклапања са експерименталним подацима и успешно предвидјели састав трупа и расподјела ткива у примарним резovima. Полиномни модели другог реда показали су високе коефицијенте детерминације за предвиђање експерименталних резултата (између 0,612 и 0,929), док модел са вјештачком неуронском мрежом (АНН) заснован на итеративном алгоритму Broyden – Fletcher – Goldfarb – Shanno, показао је боље могућности предвиђања (у цијелини  $r^2$  је био 0,889).

- J-4.** M. Vukić, E. Janić Hajnal, J. Mastilović, D. Vujadinović, M. Ivanović, D. Šoronja-Simovi, APPLICATION OF SOLVENT RETENTION CAPACITY TESTS FOR PREDICTION OF RHEOLOGICAL PARAMETERS OF WHEAT FLOUR MILL STREAMS, Chemical Industry 74 (1) pp 37-49, 2020. <https://doi.org/10.2298/HEMIND190625001V>.

Кратак приказ рада:

Овај рад приказује однос између реолошких својстава тијеста и појединачних својстава бубрења полимера код пшеничног брашна. Својства бубрења су измјерена примјеном тестова задржавања растварача (SRC). За одређене реолошких параметара утврђени су значајни коефицијенти корелације. У настојању да се изведу додатни увиди из измјерених својстава, кориштена је мултиваријантна анализа за развој односа између испитиваних параметара. Да би се одредили релевантни односи међу параметрима, изведена је анализа главних компоненти. Затим су развијени мултиваријантни модели дјеломичне регресије најмањих квадрата (PLSR) за предвиђање одређених емпиријских параметара реологије на темељу параметара SRC. Обрада експерименталних података указала је на могућност кориштења SRC параметара за предвиђање реолошких својстава у комбинацији с погодним математичким моделом. Представљени приступ може бити користан за брзо предвиђање карактеристика токова пшеничног брашна и за оптимизацију учинака крајњег добијеног брашна.

**II Објављени радови у часопису националног значаја, R62:**

- J-1.** B.Novaković, R. Grujić, **D. Vujadinović**, VALUE CHAIN ANALYSIS FOR MEAT AND MEAT PRODUCTS, Journal of Hygienic Engineering and Design 12, pp 93-102, Skopje, Macedonia, 2015.

Кратак приказ рада:

Циљ овог рада био је да се кроз анализу пословања различитих субјеката у ланцу вриједности производа од меса на подручју сјеверозапада Босне и Херцеговине утврде конкурентски притисци, кључна ограничења и тржишне могућности, као и захтјеви за безбиједност хране. Приступ анкетним подацима за анализу ланца вриједности производа од меса заснован је на комбинацији квалитативних (Porters five forces and Porters diamond) и квантитативних метода истраживања заснованих на службеним статистичким подацима. Посматрана су три ланца из области перадарске производње, говеђег и свињског меса. Ланац перадарске производње показао се као најконкурентнији на посматраном тржишту.

- J-2.** R. Grujić, **D. Vujadinović**, V. Tomović, M. Vukić, UTICAJ VISINE TEMPERATURE I REŽIMA TOPLOTNE OBRADJE NA PROMIJENU TEHNOLOŠKIH OSOBINA MESA, Hrana u zdravlju i bolesti, 4 (1), str. 71 – 80, Tuzla, 2015.

Кратак приказ рада:

Месо је веома битна намирница у исхрани људи због својих нутритивно вриједних састојака. Готово сви производи од меса се на неки начин топлотно обрађују како би се постигле жељене сензорне и нутритивне особине, као и задовољили критеријуми по питању микробиолошке стабилности и безбиједности производа. Најчешћа су два типа топлотне обраде у индустријским условима, а то су топлотна обрада кувањем на атмосферском притиску или вакуму и сува топлотна обрада печењем. Стога овај рад има за циљ дати кратак преглед најновијих достигнућа у погледу утицаја технолошких параметара током топлотне обраде у првом плану висине температуре у центру узорка и различитих поступака топлотне обраде (кувањем и печењем) на промјене на протеинима, боји меса, реолошким особинама меса, рН меса, способности везивања воде, хемијским особинама и сензорним особинама меса.

- J-3.** M. Vukić, **D. Vujadinović**, V. Gojković, R. Grujić, INFLUENCE OF COLD PLASMA TREATMENT ON TEXTURAL AND COLOR CHARACTERISTICS OF TWO TOMATO VARIETIES, Quality of life 7(1-2), pp 12-16, Banja Luka 2016. DOI: 10.7251/QOL16012V.

Кратак приказ рада:

Могућност производње хладне плазме под атмосферским притиском (ACP) нуди ново средство за очување и смањење микробних контаминација поврћа. Утицај атмосферске хладне плазме на квалитет хране, међутим, остаје још увијек недовољно истражен. У овом раду, двије сорте парадајза су третиране хладном атмосферском плазмом ACP генерисаном у реактору методом пражњења диелектричне баријере (DBD). Промјене текстуре и боје двије сорте парадајза након третмана хладном плазмом анализирани су примјеном ТРА теста и мјерењима боје у CIE LAB систему. Учинак ACP на текстуру и боју парадајза био је безначајан.

- J-4.** **D. Vujadinović**, V. Gojković, M. Vukić, V. Tomović, 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, pp 34-42, Skopje, Macedonia, 2016. UDC 637.523:546.185.

Кратак приказ рада:

Органске барене кобасице су сложен дисперзни систем у коме се неорганске фосфатне соли потпуно замјењују природним састојцима, док се присутност натријумове соли своди на прихватљиво ниску вриједност. Стога је главни циљ овог рада био анализирати ризике од присуства натријум и фосфатних соли у модел системима органских барених кобасица. Развијени су модели органских барених кобасица у којима се фосфатне соли замјењују природним влакнима, протеинима и полисахаридима, док се проценат соли NaCl смањује с KCl. Тако развијени модели анализирани су на присуство натријума, Cl и фосфора у облику P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>. На основу резултата хемијске анализе спроведена је анализа ризика за присуство ових соли у тестираним моделима. Садржај натријума је одређен атомском апсорпционом спектрофотометријом (AAS), хлорида по Волхардовој методи, а фосфора спектрофотометријом. Анализа ризика проведена је према стандардној методи Health Safety Environment-HSE. Подаци су подвргнути анализи варијансе (ANOVA), а средње вриједности су посматране T-Tukey тестом при ( $p \leq 0,05$ ); ( $p \leq 0,01$ ) и ( $p \leq 0,001$ ) нивоу значајности.

**J-5. D. Vujadinović, M. Beribaka, M. Vukić, Ž. Marijanović-Balaban, EFFECTS OF INCUBATION CONDITION AND DIFFERENT STARTER STRAINS FOR THE PRODUCTION OF NITRITES FROM NATURAL NITRATE SOURCES, Journal of Hygienic Engineering and Design 15, pp 72-77, Skopje, Macedonia, 2016. UDC 664.91/98.022.3:546.173/.175.**

Кратак приказ рада:

Нитрати и нитрити користе се у производњи производа од меса и они имају важну улогу као конзерванси али и за стварање карактеристичне црвене боје и укуса меса. Производи од поврћа представљају значајан потенцијал као природни извор нитрата за производњу органских барених производа од меса. Циљ овог рада био је истражити утицај температурних промјена на степен и брзину редукције нитрата у нитритне соли користећи различите стартер сојеве микроорганизама. *Staphylococcus carnosus* кориштен је као почетна култура нитро-редукујуће соја за први модел, а *S. carnosus* у комбинацији с *Lactobacillus sakei*, за други модел. Прах целера кориштен је као природни извор нитратних соли. Оба модела су се инкубирала у температурном подручју од 20 °C до 40 °C са градијентом температуре од 2 °C, током 24 и 48 сати. Метода за одређивање нитрита дефинисана је међународним стандардом ISO 2918:1999. Добијене вриједности концентрација нитрита кориштене су за прорачун степена и брзине редукције нитрата у нитрите. *S. Carnosus* је имао статистички значајно боље вриједности редукције.

**J-6. D. Vujadinović, M. Beribaka, M. Vukić, Ž. Marijanović-Balaban, COMPARISON OF METHODS FOR DETERMINING THE FALSIFICATION OF MILK, Journal of Hygienic Engineering and Design 18, pp 19-24, Skopje, Macedonia, 2017. UDC 637.12:614.31.**

Кратак приказ рада:

Фалсификована млијека ствара бројне потешкоће у млекуарској индустрији. Разрјеђивање млијека водом може узроковати промјене у хемијском саставу, прехранбеном, хигијенском и технолошком квалитету млијека. Циљ овог рада био је процијенити могућност примјене стандардне методе за анализу млијека за утврђивање присуства додане воде у стерилизованим млијечним производима. Узорци су припремљени разрјеђивањем млијека дестилованом водом у распону од 5 до 50%, с градијентом од 5% и праћењем утицаја воде на одговарајуће физичке и хемијске показатеље млијека. Проведене су стандардне методе за анализу млијека, попут: одређивања садржаја масти, густине, вискозности, киселости и сензорне оцјене.

- J-7.** B. Antoniћ, M. Gligoriћ, A. Došić, **D. Vujadinović**, R. Grujić, D. Babić, MANAGEMENT OF CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL WATER QUALITY IN POOLS FOR SWIMMING AND RECREATION, Journal of Engineering & Processing Management 8 (1), pp 91-101, 2016, DOI: 10.7251/JEPMSR1608091A

Кратак приказ рада:

*Употреба воде за рекреацију или лијечење врло је важна за одржавање здравља и радне способности становништва. Знатан број људи привремено или стално користи базене у ту сврху. Зато се данас у развијеним земљама велика пажња посвећује квалитету воде за рекреацију. Циљ овог рада је био да се испита концепт управљање базенима у погледу управљања хемијским и микробиолошким квалитетом воде. Разматрање проблема управљања хемијском микробиолошким квалитетом воде у базенима заснива се на одговарајућим препорукама Свјетске здравствене организације. Ретроспективно-дескриптивна метода користи се за анализу резултата лабораторијских испитивања воде базена у граду Бањалуци у 2013. и 2014. Резултати анализе показали су да је физичка и хемијска неадекватност воде углавном повезана с повећаним удјелом хлорида у води, док микробиолошки дефекти узрокују повећани број колиформних бактерија.*

- J-8.** S. Smiljanić, B. Pejović, A. Došić, **D. Vujadinović**, A NEW APPROACH IN OPTIMIZATION OF THE FLUID VELOCITY AT THE MULTIPLE-HEAT EXCHANGER IN TERMS OF COSTS, Termotehnika, 43(1-4), pp 23-37, 2017, DOI: 10.5937/terteh43-17757

Кратак приказ рада:

*У раду су за карактеристичне групе цијевних размењивача топлоте са омотачем уз присуство преграда, одређене оптималне брзине флуида кроз цијев и омотач, полазећи од функције укупних трошкова који обухватају фиксне трошкове и трошкове енергије, односно снаге за потискивање флуида. Компоненте функције оптимизације изражене су у погодним јединицама што је омогућило успостављање математичког модела у коме фигуришу обе брзине флуида које се оптимизирају. У ову сврху коришћене су математичке трансформације одговарајућих термодинамичких и хидрауличких релација. Оптимална вриједност брзина флуида добијена је минимизацијом сложене функције укупних трошкова при чему су коришћене теореме диференцијалног рачуна које се односе на функције са две променљиве. Добијена функција, као дводимензионални проблем, испитана је детаљно поступком математичке анализе. При овоме се водило рачуна и о ограничењима појединих параметара. Изведене релације представљају општи модел за рјешавање постављеног проблема. Парцијалним диференцирањем функције оптимизације добијен је сложен систем једначина који се може ријешити нумеричком математичком методом уз подршку рачунарског програма, с обзиром да се параметри који се оптимизирају не могу изразити експлицитно. Ради ефикаснијег добијања рјешења, поред аналитичког коришћен је и графички поступак. Овакав техно-економски приступ постављеном проблему, због уведених допунских услова, захтијевао је итеративно одређивање параметара неопходних за пројектовање.*

- J-9.** V. Gojković, Ž. Marjanović-Balaban, R. Grujić, **D. Vujadinović**, M. Vukić, THE INFLUENCE OF EXTRACTION CONDITIONS AND CHROMATOGRAPHIC SEPARATION ON THE ABILITY OF IDENTIFYING GLIADINS FROM THE WHEAT FLOUR, Journal of Hygienic Engineering and Design, 26, pp 118-126, Skopje, Macedonia, 2019. UDC 547.962.7:543.544.5.068.7]:633.1

**Кратак приказ рада:**

*Протеини из житарица играју важну улогу у исхрани људи и животиња због свог нутритивног састава и функционалних својстава у производњи хране. Један од тих протеина је глутен који садржи протеинске компоненте који су присутни као мономери и међусобно су повезани дисулфидним везама-полимерима. На основу њихове растворљивости у воденом алкохолу, глутен протеини се дијеле на растворљиве глиадине и нерастворљиви глутенини. Осим корисног прехранбеног састава и важности у производњи хране, глутен изазива и штетне здравствене учинке код осјетљивих особа, попут целијакије. У овом раду, глиадински протеини су анализирани у пшеничном брашну високопритисном течним хроматографијом реверзних фаза (RP-HPLC). Истраживан је утицај различитих концентрација етанола (30%, 40% и 50%) и температуре у колони (40°C, 45°C и 50°C) како би се постигло боље хроматографско одвајање и идентификација глиадинских протеина. Хроматографско раздвајање протеина глиадина извршено је на колони Zorbax 300 SB-C3 (Agilent) и кориштен је Agilent Technologies 1260 Infinity HPLC апарат.*

**III Објављени радови у зборницима, на скупу међународног значаја, штампани у цјелини, R54:**

- C-1.** R. Grujić, **D. Vujadinović**, M. Vukić, Ž. Marijanović-Balaban, D. Kipić, L. Domuz, THE TEMPERATURE INFLUENCE ON GELLING PROPERTIES OF PLANT FIBRES, 11<sup>th</sup> Symposium „Novel Technologies and Economic Development“ Proceedings, pp 89-101, Faculty of technology Leskovac, Serbia, 2015.
- C-2.** R. Grujić, **D. Vujadinović**, M. Vukić, Ž. Marijanović-Balaban, S.C. Negovanović, L. Domuz, THE TEMPERATURE INFLUENCE ON THE GELLING PROPERTIES OF CASEIN AND WHEY PROTEINS, 11<sup>th</sup> Symposium „Novel Technologies and Economic Development“ Proceedings, pp 102-109, Leskovac, Serbia, 2015.
- C-3.** R. Grujić, **D. Vujadinović**, K. Lisichkov, S. Moljević, APPLICATION OF NANOMATERIALS IN FOOD PRODUCTION, VII<sup>th</sup> International Metallurgical Congress, Metallurgy, Materials and Environment, Proceedings, pp 8-15, Ohrid, Macedonia, 2016. (predavanja po pozivu)
- C-4.** D. Savanović<sup>1</sup>, R. Grujić, S. Rakita, V. Gojković, **D. Vujadinović**, DIFFERENTIAL SCANNING CALORIMETRY ANALYSIS OF FROZEN PORK MEAT, XI Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, Proceedings, Faculty of Technology Banja Luka, pp 285-294, Teslić, 2016.
- C-5.** V. Gojković, D. Savanović, **D. Vujadinović**, M. Vukić, R. Grujić, HISTAMINE CONTENT IN COMMERCIAL FOOD PRODUCTS SOLD ON THE MARKET OF THE REPUBLIC OF SRPSKA/BOSNIA AND HERZEGOVINA, XI Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, Proceedings, Faculty of Technology Banja Luka, pp 300-307, Teslić, 2016.
- C-6.** V. Gojković, M. Vukić, **D. Vujadinović**, M. Ivanović, R. Grujić, RAPID DETERMINATION OF HISTAMINE CONTENT IN ALCOHOLIC BEVERAGES, XI Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, Proceedings, Faculty of Technology Banja Luka, pp 314-321, Teslić, 2016.

- C-7. D. Vujadinović, M. Vukić, V. Gojković, R. Grujić, STAPHYLOCOCCUS CARNOSUS AS BIOGENERATOR OF NATURAL NITRITES IN MODEL SYSTEM OF ORGANIC COOKED SAUSAGES, V International Congress, Engineering, Environment and Materials in Processing Industry (EEM) UES, Faculty of Technology Zvornik, Proceedings, pp 197-206, Jahorina, 2017.**
- C-8. B. Pejović, S. Smiljanić, M. Gligorić, M. Perušić, D. Vujadinović, DETERMINATION OF LOSS OF ENERGY DUE TO BAD INSULATION AT THE RESERVOIR FOR AIR WITH METHOD OF MAXIMAL VOLUME WORK, V International Congress, Engineering, Environment and Materials in Processing Industry (EEM) UES, Faculty of Technology Zvornik, Proceedings, pp 257-271, Jahorina, 2017.**
- C-9. V. Gojković, R. Grujić, D. Vujadinović, I. Josić, M. Vukić, FREQUENCY OF ADULTERATION OF MEAT PRODUCTS AVAILABLE ON THE MARKET OF THE REPUBLIC OF SRPSKA/BOSNIA AND HERZEGOVINA, V International Congress, Engineering, Environment and Materials in Processing Industry (EEM) UES, Faculty of Technology Zvornik, Proceedings, pp 541-550, Jahorina, 2017.**
- C-10. V. Gojković, Ž. Marijanović-Balaban, M. Vukić, D. Vujadinović, B. Bodiřoga, M. Ivanović, R. Grujić, DETERMINATION OF GLUTEN CONTENT IN FOOD PRODUCTS DECLARED AS GLUTEN AND GLUTEN "FREE", V International Congress, Engineering, Environment and Materials in Processing Industry (EEM) UES, Faculty of Technology Zvornik, Proceedings, pp 640-653, Jahorina, 2017.**
- C-11. V. Milić, T. Jakišić, D. Vujadinović, I. Đurđić, LEGAL REGULATIONS, CONTROL AND SAFETY OF FOOD IN BOSNIA AND HERZEGOVINA, V International Congress, Engineering, Environment and Materials in Processing Industry (EEM) UES, Faculty of Technology Zvornik, Proceedings, pp 1557-1581, Jahorina, 2017.**
- C-12. D. Vujadinović, B. Golić, V. Tomović, V. Gojković, M. Vukić, R. Grujić, ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF ESSENTIAL OILS AND FRUITS SUPPLEMENT IN REDUCED NITRITE SALTS CONDITION, The 6<sup>th</sup> International Scientific Meeting: Micology, Micotoxicology, and Mycosses, Matica Srpska, Proceedings, pp 251-260, Novi Sad, 2017.**
- C-13. V. Gojković, R. Grujić, M. Ivanović, Ž. Marjanović-Balaban, D. Vujadinović, M. Vukić, THE FREQUENCY OF PRESENCE OF AFLATOXIN B1 IN FOODSTUFFS OF VEGETABLE ORIGIN, The 6<sup>th</sup> International Scientific Meeting: Micology, Micotoxicology, and Mycosses, Matica Srpska, Proceedings, pp 29-35, Novi sad, 2017.**
- C-14. S. Dojčinović, B. Golić, D. Vujadinović, Ž. Sladojević, M. Golić, DETERMINATION OF THE PRESENCE OF AFLATOXIN B1 IN FOOD AND FEED OF REPUBLIC OF SRPSKA (BOSNIA AND HERZEGOVINA) IN THE PERIOD BETWEEN 2014 AND 2016, The 6<sup>th</sup> International Scientific Meeting: Micology, Micotoxicology, and Mycosses, Matica Srpska, Proceedings, pp 23-27, Novi Sad, 2017.**
- C-15. D. Vujadinović, R. Grujić, V. Tomović, M. Vukić, D. Savanović, V. Gojković, CHANGE IN FUNCTIONAL AND SENSORY PROPERTIES OF ORGANIC**

SAUSAGES DUE TO THE REPLACE OF PHOSPHATE SALTS WITH NATURAL TEXTURAL MODIFIERS, 12th Symposium with international participation «Novel Technologies and Economic Development», Faculty of Technology, Proceedings, pp 15-24, Leskovac, October 2017.

- C-16. D. Vujadinović**, M. Beribaka, M. Vukić, V. Gojković, M. Ivanović, V. Tomović, NATURAL AGENTS AND STAPHYLOCOCCUS CARNOSUS AS AN ALTERNATIVE FOR NITRITES AND THEIR IMPACT ON SENSORY PROPERTIES OF COOKED MEAT PRODUCTS, VI International Congress, Engineering, Environment and Materials in Processing Industry (EEM) UES 2019, Faculty of Technology Zvornik, Proceedings, pp 201-211, Jahorina, 2019.
- C-17.** V. Tomovic, M. Jokanovic, B. Sojic, S. Skaljac, M Lazovic, I. Vasiljevic, I. Tomasevic, I. Nikolic, **D. Vujadinovic**, M. Tomovic, CHROMIUM CONTENT IN THE MEAT OF MALE SAANEN GOAT KIDS FROM VOJVODINA (NORTHERN SERBIA), The 60th International Meat Industry Conference MEATCON 2019, Proceedings, pp 1-4, Kopaonik, IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 333, 2019, doi:10.1088/1755-1315/333/1/012107.
- C-18.** S. Lalić, **D. Vujadinović**, LEGAL REQUIREMENTS FOR PREPARATION AND PRODUCTION OF FOOD IN BOSNIA AND HERZEGOVINA WITH SPECIAL REFERENCES ON THE ENTITY OF THE REPUBLIC OF SRPSKA, X International Scientific Agricultural Symposium “Agrosym 2019”, Proceedings, pp 797-806, Jahorina, 2019.

#### **IV Објављени радови у зборницима, на скупу међународног значаја, штампани у апстракту, R72:**

- C-1.** G. Vučić, R. Grujić, K. Milojčić, **D. Vujadinović**, ANALYSIS OF DIGITAL CAMERA IMAGES AS A POSSIBILITY TO ASSESS MEAT COLOR, III International Congress, Food Technology, Quality and Safety, Book of Abstracts, pp 230, Novi Sad, 2016.
- C-2.** R. Grujić, D. Savanović, V. Gojković 1, **D. Vujadinović**, M. Vukić, Ž. Vučetić, THE INFLUENCE OF FREEZING RATE AND METHODS OF THERMAL PROCESSING ON THE TECHNOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF MEAT, 12th Symposium with international participation «Novel Technologies and Economic Development», Faculty of Technology, Book of Abstracts, pp 72, Leskovac, October 2017.
- C-3.** M. Vukić, **D. Vujadinović**, M. Ivanović, APPROXIMATION OF FRUIT FILLING HEAT STABILITY THROUGH TEXTURE AND PRINCIPAL COMPONENT ANALYSIS, 5th Scientific symposium with international participation, „Environmental Resources, Sustainable Development And Food Production“ OPORPH, Faculty of Technology, Book of Abstracts, pp 49, Tuzla, Novembar 2017.
- C-4.** **D. Vujadinović**, M. Vukić, A. Dosić, M. Gligorić, REINWASTE AS A TOOL FOR DEALING WITH INORGANIC WASTE IN FOOD CHAIN FOR MED REGION, 19th ICC Conference 2019, “Science Meets Technology”, Book of Abstracts, pp 171, Vienna, Austria 2019.

**C-5.** V. Tomović, M. Jakanović, B. Šojić, S. Škaljac, M. Lazović, I. Vasiljević, I. Tomašević, I. Nikolić, **D. Vujadinović**, M. Tomović, LEAD CONTENT IN THE MEAT OF SAANEN GOAT MALE KIDS FROM VOJVODINA (NORTHERN SERBIA), 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Book of Abstracts, pp 15, Novi Sad, Serbia, 10th-11th October 2019.

**C-6.** **D. Vujadinović**, M. Vukić, V. Tomović, A. Milidrag, M. Ivanović, MICROBIOLOGICAL STABILITY OF COOKED SAUSAGES AS FUNCTION OF REPLACEMENT INORGANIC SALTS WITH NATURAL ADDITIVES, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Book of Abstracts, pp 117, Novi Sad, Serbia, 10th-11th October 2019.

#### **V Обајљени радови у зборницима, на скупу националног значаја штампани у апстракту, R73:**

**C-1.** M. Vukić, **D. Vujadinović**, M. Ivanović, APPROXIMATION OF FRUIT FILLING HEAT STABILITY THROUGH TEXTURE AND PRINCIPAL COMPONENT ANALYSIS, 5<sup>th</sup> Scientific Symposium With International Participation, "Environmental Resources, Sustainable Development And Food Production" OPORPH 2017. Book of Abstracts, pp 51, Faculty of Technology Tuzla, November 16-17, 2017, ISSN 2566-3364.

#### **VI Књиге, монографије и уџбеници:**

##### **Универзитетски уџбеник са рецензијом**

**B-1** R. Grujić, G. Tadić, **D. Vujadinović**, M. Vukić, **Osnove prehrambenih tehnologija**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, **2017**, ISBN 978-99955-81-23-7. **(R101)**

##### *Кратак приказ књиге:*

*Градиво у оквиру предмета Основи прехранбене технологије, гдје се говори о основама технолошких процеса, састављено је од знања из више курсева које су студенти слушали у претходним годинама (нутритивна вриједност хране, технолошке операције, биланс масе и енергије, органска хемија и биохемија, информатика, основи машинства и електротехнике, организација рада, менаџмент итд). Другим ријечима, технологија на одговарајући начин синтетизују раније стечена знања и од појединачних информација гради цјелину, која омогућава да студенти постану инжењери способни да свакодневно рјешавају проблеме у производњи. Током изучавања предмета Основи прехранбених технологија студенти се оспособљавају да стечено теоретско знање повежу са праксом. У оквиру наставе из групе предмета који се односе на прехранбене технологије, студенти ће добити одговоре на питања која се односе на практичне проблеме и тимски тражити рјешења за постављена питања. На овај начин они ће симулирати реалну ситуацију са којом ће, као инжењери прехранбене технологије, бити суочени током рада у производњи. У првом поглављу књиге (Увод) анализирани су основне карактеристике производње и потрошње хране у свијету. У другом поглављу, аутори су дали основне информације о саставу, хемијским и сензорним својствима прехранбених производа, те подјели прехранбених производа на пет основних група (месо, млијеко, воће, поврће, уље и масти). У другом дијелу овог поглавља описане су основне технике припреме хране у кулинарству и индустријским условима и промјене састојака хране током топлотне обраде.*

Као примјери сложених система прехранбених производа описане су емулзије и пјене. Треће поглавље обухвата опис потребе за чувањем хране и принципе основних поступака конзервисања прехранбених производа (пренос масе и енергије током конзервисања, конзервишуће дјеловање топлоте, утицај топлоте на сензорна и нутритивна својства прехранбених производа. У другом дијелу овог поглавља описани су поступци са производима након прераде (наношење превлака и омотача, паковање прехранбених производа, складиштење прехранбених производа, дистрибуција прехранбених производа и тржиште прехранбених производа). У наредном дијелу књиге (поглавља 4, 5 и 6) аутори су описали принципе у производњи и преради млијека. Овдје су приказани основни принципи којих се произвођачи млијека требају придржавати у примарној производњи и током транспорта сировог млијека од фарме до мљекарне гдје ће се обавити прерада млијека и израда различитих производа. Детаљно су описане основне карактеристике млијека (састав, хемијска, физичка и сензорна својства), те мане млијека које могу настати током производње. Читаоцима је указан значај правилног чувања свјежег млијека и поштовање прописа о квалитету и поступању са сировим млијеком. У књизи су дати основни принципи производње конзумног млијека, ферментисаних производа од млијека, производа са повећаним садржајем суве материје, производа са повишеним садржајем масти, сирева, сурутке и производа од сурутке. Поред навођења и описа основних корака у изради великог броја производа од млијека, наведени су технолошки параметри и описана својства готових производа. У наредним поглављима (7, 8 и 9) описана су својства и принципи производње сировог меса, те принципи прераде меса и израде кобасица, конзерви, меса у комадима, сланине и других производа од меса. У 7 поглављу, описан је хемијски састав, структура и ултраструктура меса, те биохемијске промјене у месу (гликолиза, ригор мортис и зрење). Резултат наведених промјена јесу промјене својстава меса, што је детаљно описано у наставку овог поглавља. Поред технолошких процеса за израду производа од црвеног меса (8 поглавље), у 9 поглављу описани су принципи прераде меса перади, јаја и рибе. У поглављу 10 анализирана су својства житарица, те услови и поступци складиштења зрна житарица. Поред параметара складиштења описана су постројења и машине које се користе током складиштења и мљевања зрна пшенице. Поглавље 11 је посвећено опису технологије израде различитих производа (хљоб, пекарски производи и тјестенине). У поглављу 11 дати су принципи технологије израде различитих кондиторских производа од шећера, какаоа и брашна. У поглављима 12, 13 и 14 описане су технологије прераде воћа, поврћа и биљних уља. Поред технолошког поступка анализирана су својства различитих производа на бази воћа, поврћа и биљних уља. На крају, аутори су детаљно описали различите групе напитака (вода за пиће, безалкохолни напаци, кафа, чај, воћни сокови, пиво, вино) и алкохолних пића. На крају сваког поглавља аутори су приложили више примјера прорачуна технолошких параметара, преноса масе или потребне енергије, који су везани за градиво из тог поглавља. Ово је посебан допринос књиге, јер сличних примјера нема у литератури која је доступна студентима технолошких и сродних факултета. Поред тога, у сваком поглављу су наведени практични задаци које студенти треба да ураде током припреме за наставу или током часа предавања и питања за провјеру знања.

### **Поглавље у међународној књизи**

**B-2** E.Pellicer, D. Nikolić, J. Sort, M. Baro, F. Zivic, N. Grujovic, R. Grujic, S. Pelemis, **Advances in Application of Industrial Biomaterials**, In Chapter: R. Grujic, **D. Vujadinovic**, D. Savanovic, **Biopolymers as Food Packaging Materials**, Springer International Switzerland, **2017**, ISBN 978-3-319-62767-0. **(R21)**

#### **Кратак приказ књиге:**

Ова књига представља осврт на најновија истраживања и практичне примјене у пољу нових индустријских биоматеријала. Најновија истраживања развоја индустријских биоматеријала, њихова својства и специфичне практичне примјене, укључујући већ утврђене резултате, указују

на велике могуће користи. Биоматеријали су добили иницијалну пажњу у медицинским апликацијама, али њихова јединствена својства су довела до шире употребе у индустрији, посебно у погледу одрживости и заштите животне средине. Индустијски биоматеријали могу се разврстати по различитим аспектима, али уопштено се примјењују кроз супституцију или комплементацију са постојећим материјалима у различитим индустријским примјенама кроз посебан осврт на биоэкономију. Индустијски биоматеријали се развијају и проучавају у широком спектру, у распону од аутомобилске и грађевинске индустрије до енергетског сектора, прехранбене индустрије и рециклирања отпада. Такође, еколошки прихватљива синтеза, или зелена хемија, постојећих материјала данас је један од темеља биономије, наметнуто повећаним присуство бројних хемијских загађивача. Проучаване су многе нове методе у сврху смањења загађења и истовременог додавања вриједности, користећи еколошке или разградиве биоматеријале у различитим производима и робама. Књига има укупно једанаест поглавља у којима су описане могућности и достигнућа примјене биоматеријала у различитим областима. Једно од тих поглавља је и поглавље о употреби биоматеријала у паковању хране. Као материјали у контакту с храном, биополимери се све више користе као алтернатива уобичајеној пластици на бази фосилних горива. Ово обрађује најновије трендове, тренутну технологију и будуће изазове у примјени биополимера као материјала за паковање хране, заједно с потенцијалним рјешењима, као и главна питања безбједности у примјени као амбалажи за храну, произведеној из одрживих и обновљивих извора. У овом прегледу разноликост представљених полимера фокусирана је на опште методе производње, својства и комерцијалне примјене у паковању хране. Биополимери пружају нове комбинације својстава за нове примјене у преради хране, а не замјењују само постојеће полимере и друге материјале (стакло, папир, метале итд.) У многим случајевима ресурси који се темеље на биолошкој основи кључни су извор за производњу биополимера који се примјењују у храни. Биополимери се могу производити употребом микроорганизмима ферментацијским поступцима из различитих биоресурса (нпр. Полихидроксиалканоати (ПХА)) или се биомаса може произвести директно из различитих врста биљака (скроб, целулоза итд.). Биополимери привлаче посебну пажњу због бриге о заштити животне средине и безбједности, поређено у односу на уобичајену пластику произведену на бази фосилних горива.

#### 4. ОБРАЗОВНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

##### Образовна дјелатност прије посљедњег избора

Свој педагошки рад кандидат Драган Вујадиновић започиње школске 2004/2005. године као професор разредне наставе у Средњошколском центру у Сребреници гдје је изводио разредну наставу и вјежбе из стручних предмета у средњој Хемијско-техничкој школи све до краја школске године 2007/2008. године. Академску каријеру започиње школске 2008/2009. године као асистент на предметима Нутритивна вриједност хране, Индустијска микробиологија са генетиком и Основе конзервисања на Технолошком факултету Универзитета у Источном Сарајеву. У звање вишег асистента изабран је 2012. године и од тада води вјежбе на предметима *Основе конзервисања, Основе прехранбене технологије, Технологија хлађења, Технологија меса, Индустијска микробиологија са генетиком*. Током анкетаирања студената које је провођено у датом периоду др Драган Вујадиновић је добио веома високе оцјене за свој стручни и педагошки приступ.

**Посјете високошколским установама, академије, симпозијуми, конференције чланство у комисијама:**

- Студијска посјета Институту за биотехнологије и пољопривреду ИБА, Букурешт, Румунија, 2013. године.

- Студијска посјета Corvinus Универзитету, Будимпешта, Мађарска, 2015. године.
- Тромјесечни курс из нових технологија у конзервисању намирница животињског поријекла и обука за рад на машинама у лабораторијском пилот постројењу. КАНО Sint Lieven, Гент, Белија, 2013. године.
- Тромјесечни курс из развоја нових производа од меса са редукованим присуством нитритних соли. KU Leuven, КАНО Sint Lieven, Гент, Белгија, 2014. године.
- Члан међународног жирија и завршен курс за оцјену сензорног квалитета сушених производа од меса. HERD – Program for Higher Education, Research and Development, финансиран од стране Владе Норвешке. Универзитет Црне Горе, Биотехнички факултет, Подгорица, 2014. године.

### **Образовна дјелатност после последњег избора**

(Навести све активности - уџбеници и друге образовне публикације, предмети на којима је кандидат ангажован, гостујућа настава, резултате анкете<sup>8</sup>, менторство<sup>9</sup>)

Према увиду у конкурсну документацију констатовано је следеће:

Након избора у звање доцента 2015. године, (ужа научна област *Храна и тиће*), Кандидат је запослен са пуним радним временом на Технолошком факултету, Универзитета у Источном Сарајеву, гдје изводи наставу на следећим предметима: *Основе конзервисања, Принципи конзервисања, Основе прехрамбене технологије, Технологија хлађења, Технологија меса, Индустијска микробиологија са генетиком, Микробиологија прехрамбених производа* на I циклусу студија, *Развој нових производа, Одабрана поглавља индустријске микробиологије* на II циклусу студија, као и *Прописи о храни* на III циклусу студија.

У овом периоду др Драган Вујадиновић је објавио једну књигу (један универзитетски уџбеник):

**B-1** R. Grujić, G. Tadić, **D. Vujadinović**, M. Vukić, **Osnove prehrambenih tehnologija**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, **2017**, ISBN 978-99955-81-23-7. **(R101)**

Такође, Кандидат је објавио и поглавље у међународној књизи:

**B-2** E. Pellicer, D. Nikolić, J. Sort, M. Baro, F. Zivic, N. Grujovic, R. Grujic, S. Pelemis, **Advances in Application of Industrial Biomaterials**, In Chapter: R. Grujic, **D. Vujadinovic**, D. Savanovic, **Biopolymers as Food Packaging Materials**, Springer International Switzerland, **2017**, ISBN 978-3-319-62767-0. **(R21)**

др Драган Вујадиновић је након последњег избора био члан комисије за одбрану докторске дисертације R203:

Кандидат: Даница Савановић

Организациона јединица: Технолошки факултет

Датум одбране: 10.03.2017.

Тема: *«Утицај услова смрзавања на промијену и понашање протеина у прехрамбеним производима»*

<sup>8</sup> Као доказ о резултатима студентске анкете кандидат прилаже сопствене оцјене штампане из базе.

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

Ужа научна област: *Храна и пиће*

Поред наведеног, др Драган Вујадиновић је био и члан комисије за одбрану 10 мастер теза, Ужа научна област: Храна и пиће:

1. Radojka Tadić, **Method development for quantification of cysteine aldehyde adducts in model solutions**, FLAVOUR+ Analytical Centre – EFBT – Technology Campus Ghent - KU Leuven, Belgium, 2017.
2. Dragan Despotović, **Effect of insect:meat ratio on quality characteristics of model systems**, KU Leuven, Technology Campus Ghent, Belgium, 2017.
3. Ценита Цинић, **Развој могућности коришћења нуспроизвода прераде паприке у производњи хране**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2017.
4. Сандра Јосиповић, **Утицај поступака производње и удјела брашна од погаче из производње уља тикве голице на реолошка својства тијеста и квалитет пекарских производа**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2017.
5. Јелена Радовановић, **Утицај анатомских дијелова паприке као природног побољшивача на реолошка својства пшеничног тијеста и њихова примјена у производњи хљеба**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2018.
6. Вања Балабан, **Дистрибуција технолошког квалитета у пасажним брашнима као елемент оптимизације учинка млина**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2019.
7. Ивана Цветојевић, **Ефекти примене сурутке у производњи хлеба**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2019.
8. Милица Кљакић, **Технолошки и нутритивни квалитет изнутрица свиња Ласасте мангулица одгојених у интензивном производном систему и жртвованих са телесном масом од 100kg**, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, 2019.
9. Мелиса Рамић, **Могућност примјене пектина у пекарским производима**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2019.
10. Предраг Николић, **Технолошки квалитет и основни хемијски састав меса мушке јаради санске козе**, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, 2019.

Такође, др Драган Вујадиновић има менторство и на већем броју дипломских радова на I циклусу студија, као и чланство у комисијама за оцјену и одбрану дипломских завршних радова.

**Менторство, R205:**

1. Ивана Јосић, **Учесталост кривотворења производа од меса на тржишту**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2018.
2. Сања Митровић, **Утицај топлотне обраде на промјену својстава меса**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2019.
3. Марија Стјепановић, **Могућност примјене хладне атмосферске плазме у денатурацији Зеараленона и Т-2 токсина на кукурузу**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2019.
4. Марија Буљугија, **Могућност примјене хладне атмосферске плазме у денатурацији Афлатоксина, ДОН-а и Охратоксина на сточној храни**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2019.
5. Горана Којић, **Топлотна обрада меса код ниских температура: Јестиви квалитет меса**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2019.
6. Николина Марић, **Фактори који утичу на понашање потрошача приликом избора хране**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2020.

**Члан комисије:**

1. Ивана Цветојевић, **Поступци утврђивања фалсификовања млека**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2015.
2. Ивана Симић, **Одређивање меламина у храни**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2017.
3. Биљана Бодирога, **Садржај алергена у храни декларисаној као „Alergen Free“**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2017.
4. Жаклина Вучетић, **Утицај врсте меса и топлотне обраде на губитке током процеса**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2017.
5. Весна Јанковић, **Утицај хладне атмосферске плазме на боју и текстуру поврћа**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2018.
6. Сузана Савић, **Одређивање садржаја хистамина у храни**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2018.
7. Кристина Шкребић, **Утицај пестицида и хербицида на биљке**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2018.
8. Марко Марковић, **Утицај количине додатог сирила на време коагулације млека**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2019.

9. Душица Василић, **Нутритивни квалитет органских и конвенционално гајених биљака**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2019.
10. Светозар Драгичевић, **Испитивање активности различитих ензимских препарата у производњи свежег сира**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2019.
11. Јована Грашаревић, **Одређивање садржаја тешких метала у чајевима**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2019.
12. Драгана Шкилетић, **Утицај додатака на квалитет пекарског производа**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2019.
13. Ангелина Ћебић, **Садржај полифенола и витамина „С“ у етанолном екстракту (*Crataegus oxyacantha* L.) плода и листа глога са планине Јахорине**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2019.
14. Снежана Сајић, **Нарушавање биопродуктивности биљака прекомерном применом ђубрива**, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, 2019.

Др Драган Вујадиновић је извршио рецензије већег броја научних, стручних и прегледних радова објављених у мађународним и домаћим часописима и конференцијама.

Чланови Комисије су након увида у извјештаје Технолошког факултета, установили да резултати указују на релативно високе оцјене које је др Драган Вујадиновић добијао током провођења вишегодишњих студентских анкета (Просјечна оцјена на студентским анкетама од академске 2016/17 до академске 2019/20 године је била 4,90).

Комисија констатује да Кандидат има успјешно остварену међународну сарадњу кроз учешће на већем броју међународних пројеката који су укључивали и размјене студената и наставног особља.

Посјете високошколским установама, академије, симпозијуми, конференције у иностранству, након последњег избора:

- У 2018. год. AGAPA Гранада, Шпанија. Учешће у раду тима на пројекту REINWASTE, INTERREG\_IPA.
- У 2016. год. Посјета Харокопио Универзитету у Атени, Грчка. Учешће у раду тима на пројекту MAST4HEALTH, Horizon 2020.
- Медицински факултет Нови Сад, учешће на симпозијуму Metabolic syndrome and non-acholic fatty liver disease consequent to endocrine disorders, одржаном у оквиру пројекта MAST4HEALTH, 13.09.2019. године.
- БОКУ Универзитет у Бечу, Учешће у раду 19 ИЦЦ Конференције у периоду од 23.04. до 26.04. 2019. Године
- Универзитет у Лијежу, Лијеж, Белгија, у периоду од 07.05.2017. до 12.05.2017.

године, присуство семинару (In Search of HR Excellence in Research) у оквиру пројекта Ерасмус+, Re@WBC- Enhancement of HE research potential contributing to further growth of the WB region.

- Autonomous University of Barcelona – UAB – у склопу пројектних активности ТЕМПУС пројекта WIMB, у периоду од 19.04.2016. до 24.04.2016., боравак на Autonomous University of Barcelona - UAB, посјета лабораторија и упознавање се са научном и стручном дјелатношћу UAB.

## 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 посљедњег избора (Р-пројекат)

Сарадник у пројекту:

**P-1. TEMPUS 158989 –TEMPUS-1-2-2009-1-BE-TEMPUS-JPHES, КРЕИРАЊЕ МРЕЖЕ УНИВЕРЗИТЕТ - ПРИВРЕДА ЗА САРАДЊУ НА ОБУЧАВАЊУ У ОБЛАСТИ ОДРЖИВИХ ТЕХНОЛОГИЈА, *Funded by European Commission, (2012).***

**P-2. SAFE FOOD REGION, *Funded by Delegation of the European Union to Bosnia and Herzegovina Operations Section, (2013).***

**P-3. CAPINFOOD - Improving the enabling environment and public awareness for innovation in the South-East-European food sector through transnational collaboration, *Funded by Delegation of the European Union to Bosnia and Herzegovina Operations Section, (2014).***

### Стручна дјелатност послје посљедњег избора

Координатор пројекта:

**P-1. REINWASTE- Remanufacture the food supply chain by testing INNovative solutions for zero inorganic WASTE, Interreg MED 2014-2020, *Funded by European Commission, (IPA) (2020). (R301)***

Сарадник у пројекту:

**P-1. Утицај замјене неорганских соли додацима природног поријекла на квалитет и безбједност кобасица израђених према принципима органске производње, пројекат финансиран од стране Министарства Науке и технологије Републике Српске, (2016). (R305)**

**P-2. WIMB Development of Sustainable Interrelations between Knowledge, Education and Innovation in Nanotechnologies and Biomaterials, TEMPUS, *Funded by European Commission, (2016). (R305)***

**P-3. EUNORS** European Enterprise Network of Republic of Srpska, Service in support of business and innovation in Republic of Srpska, **COSME/HORIZON 2020**, *Funded by European Commission*, (2016 and 2019). (R305)

**P-4. Re@WBC-** Enhancement of HE research potential contributing to further growth of the WB region, **ERASMUS +**, *Funded by European Commission*, (2017). (R305)

**P-5. MAST4HEALTH-** Mastiha treatment for obese with NAFLD diagnosis, **HORIZON 2020**, *Funded by European Commission*, (2018). (R305)

**P-6.** Истраживање прехранбених навика становника у Босни и Херцеговини у складу с ЕУ Мену методологијом подржана од стране Европске агенције за безбједност хране (European Food Safety Authority - EFSA). *Финансиран од стране европске комисије, (EFSA) (2020).* (R305)

### **Остале стручне дјелатности:**

#### **Чланство у стручним тијелима:**

1. Члан радне групе за израду **Закона о храни**, рјешење Министарства пољопривреде шумарства и водопривреде Владе Републике Српске бр. 12.03.6-330-1582/16. од 25.04.2016. год.
2. Члан Комисије за лиценцирање првог циклуса студијског програма **Прехрамбене технологије и биотехнологије**, на Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци, рјешење Министарства просвјете и културе Владе Републике Српске бр. 07.050/612-105-4-1/16. од 23.02.2017. год.
3. Члан радне групе за израду подзаконских аката на основу Закона о храни, рјешење Министарства пољопривреде шумарства и водопривреде Владе Републике Српске бр. 12.03.6-330-1979/17. од 27.04.2017. год.
4. Члан Комитета за етичка питања Универзитета у Источном Сарајеву, рјешења бр. 01-С-495-XXXVIII/17 од 30.11.2017. године. и XLIX/18 од 12.07.2018. године.
5. Коуредник часописа Journal of Engineering and Processing Management, Технолошки факултет Зворник, ISSN 2566 – 3615. Одлука бр. 107/2018 MG/SV до 02.02.2018. године.
6. Замјеник генералног представника из Босне и Херцеговине у ISEKI-Food Association, <https://www.iseki-food.net/>.

#### **Уредништво часописа, R400:**

1. Associate Editors, Journal of Engineering & Processing Management (JEPM) University of East Sarajevo, Faculty of Technology Zvornik, Bosnia and Herzegovina, [http://jepm.tfzv.ues.rs.ba/index.php/Journal/Editorial\\_Board](http://jepm.tfzv.ues.rs.ba/index.php/Journal/Editorial_Board).
2. International Editorial and Advisory Board, The Journal of Graduate School of Natural and Applied Sciences (MAK ER U FEN BIL ENS DERG) of Mehmet Akif Ersoy University, Turkey, <http://dergipark.gov.tr/makufebd/board>.

3. International Editorial Board, International Journal of Engineering Design and Technology (IN J EN DES TECH), of Mehmet Akif Ersoy University, Turkey, <http://dergipark.gov.tr/ijedt/board>.

#### Цитираност (Google Scholar):

- Укупан број навода: 100
- h-Индекс: 6
- i10-Индекс: 4

#### Функције које је кандидат обављао или обавља након посљедњег избора:

- Продекан за наставу, Технолошки факултет Универзитета у Источном Сарајеву од октобра 2016 до новембра 2019. године
- Руководилац Катедре за прехранбено инжењерство и технологију од фебруара 2019. године до данас.
- Декан, Технолошки факултет Универзитета у Источном Сарајеву од новембра 2019. године до данас.

#### 6. РЕЗУЛТАТ ИНТЕРВЈУА СА КАНДИДАТИМА<sup>10</sup>

Интервју са кандидатом обављен је 24.08.2020. године, у 11:00 часова у просторијама Технолошког факултета у Зворнику. Интервју је обављен уз присуство проф. др Владимира Томовића, проф. др Игора Томашевића и проф. др Драгане Шороња-Симовић. 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 ОБРАЗОВАЊУ<sup>11</sup>

Кандидат др Драган Вујадиновић изводио је наставу на предметима *Основе конзервисања, Принципи конзервисања, Основе прехранбене технологије, Технологија хлађења, Технологија меса, Индустриска микробиологија са генетиком, Микробиологија прехранбених производа на I циклусу студија, Развој нових производа, Одабрана поглавља индустријске микробиологије на II циклусу студија, као и Прописи о храни на III циклусу студија* (у звању доцента) 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.

<sup>10</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 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>11</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.

| <b>III ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ</b>   |                      |   |
|---|----------------------|---|
| Експлицитно навести у табели у наставку да ли сваки кандидат испуњава услове за избор у звање или их не испуњава.   |                      |   |
| <b>Први кандидат</b>  |                      |   |
| Минимални услови за избор у звање <sup>12</sup>   | испуњава/не испуњава | Навести резултате рада (уколико испуњава) |
| Има проведен најмање један изборни период у звању доцента   | испуњава             | Одлука број: 01-С-510-III/15              |
| Има најмање пет 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) или патент, односно оригинални метод у одговарајућој научној области, признат као заштићена интелектуална својина, након избора у звање доцента                            | испуњава             | Књиге приложене у конкурсном материјалу   |
| Био је члан комисије за одбрану магистарског или докторског рада, или има менторство кандидата за степен другог циклуса   | испуњава             | Одлуке достављене у конкурсном материјалу |
| <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>   |                      |   |
| -   |                      |   |
| Полазећи од Закона о високом образовању („Службени Гласник Републике Српске“ бр. 73/10, 104/11, 84/12, 108/13, 44/15 и 90/16, 5/2017, 31/2018, 26/2019 и 40/2020), Статута Универзитета у Источном Сарајеву и Правилника о поступку и условима избора |                      |   |

<sup>12</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

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 Наставно-научном вијећу Технолошког факултета у Зворнику и Сенату Универзитета у Источном Сарајеву да др Драгана Вујадиновића, доцента, изабере у академско звање **ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА** 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 Игор Томашевић, ванредни професор, члан**  
Ужа научна област: Храна и пиће (Наука о месу)  
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Земун

---

- 3. Др Драгана Шороња-Симовић, ванредни професор, члан**  
Ужа научна област: Храна и пиће (Прехрамбено инжењерство)  
Универзитет у Новом Саду, 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 сасатвни дио овог извјештаја комисије.

#### **Ч Л А Н К О М И С И Ј Е:**

1. \_\_\_\_\_

Мјесто: Зворник  
Датум: 25.08.2020.