

**ИЗБОРНОМ ВЕЋУ
ТЕХНОЛОШКО-МЕТАЛУРШКОГ ФАКУЛТЕТА
УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ**

На основу одлуке Изборног већа Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду, одржаног 1.11.2018. године, именовани смо за чланове Комисије за припрему извештаја о пријављеним кандидатима по расписаном конкурс у за избор једног ванредног професора за ужу научну област Биохемијско инжењерство и биотехнологија.

На конкурс који је објављен 14.11.2018. године у листу Послови број 803, пријавио се један кандидат, др Маја Вукашиновић Секулић, ванредни професор Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду. О пријављеном кандидату, др Маји Вукашиновић Секулић, која испуњава услове конкурса, подносимо следећи

ИЗВЕШТАЈ

А. Биографски подаци

Маја Вукашиновић Секулић рођена је 1969. године у Београду, где је завршила основну школу и гимназију. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, смер прехрамбена технологија биљних производа, дипломирала је 1993. године са просечном оценом 8,72 и оценом 10 на дипломском раду са темом „Испитивање утицаја хлебног хидролизата на квалитет пекарских производа“. Након дипломирања, у периоду 1993-1996. година, као стипендиста Министарства за науку и технологију Републике Србије, учествовала је на пројектима које је водила др Ана Банина Остојић редовни професор Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду. Школске 1993/1994. године, на Технолошко-металуршком факултету Универзитета у Београду, на Катедри за Биохемијско инжењерство и биотехнологију, уписује магистарске студије које завршава 1998. године одбраном магистарске тезе под називом "Биохемијска и генетичка карактеризација бактерија млечне киселине за производњу ферментисаних напитака и сирева". Докторску дисертацију под називом "Утицај активности протеолитичких ензима бактерија млечне киселине на зрење полутврдог сира" одбранила је 2002. године на Катедри за Биохемијско инжењерство и биотехнологију, Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду, чиме је стекла научни степен доктор техничких наука из области хемија и хемијска технологија.

Наставна делатност др Маје Вукашиновић Секулић на Технолошко-металуршком факултету у Београду, започела је 1996. године, када је изабрана за асистента приправника за предмет "Индустријска микробиологија са генетиком" на Катедри за Биохемијско инжењерство и биотехнологију. У периоду 1996-1997. година поред практичне наставе из предмета "Индустријска микробиологија са генетиком", држала је и вежбе из предмета „Еколошка микробиологија“ студентима одсека Инжењерство заштите животне средине, према наставном плану из 1993. године. За предмет "Индустријска микробиологија са генетиком" изабрана је 02.06.1999. године за асистента, а након докторирања, од стране декана Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду, поверена јој је настава из истог предмета који су слушали студенти смера Биохемијско инжењерство и биотехнологија по наставном плану из 1998. године. Овај предмет наставила је да држи и по избору у звање доцента (2.03.2004. године), за научну област- Биохемијско инжењерство и биотехнологија, ужа научна област-

Биотехнологија, на Катедри за Биохемијско инжењерство и биотехнологију. У ово звање поново је изабрана 25.12.2009. године на Катедри за Биохемијско инжењерство и биотехнологију, а у звање ванредног професора 07.07.2014. године.

Од избора у звање доцента учествовала је у одвијању наставе из више предмета. По програмима из 1998. и 2003. године, студентима смера Биохемијско инжењерство и биотехнологија, све до 2008. године држала је наставу из предмета “Индустријска микробиологија са генетиком”. Из овог предмета у периоду 2002-2005. година, држала је и практичну наставу. Учествовала је у формирању и вођењу наставе и вежби из новог предмета “Микробиологија” за студенте смера Фармацеутско инжењерство, у формирању и вођењу наставе по новом болоњском програму из 2005. године из предмета “Микробиологија”, за студенте друге године смерова Биотехнологија и Хемијска технологија (студијско подручје: Инжењерство заштите животне средине и Фармацеутско инжењерство) и предмета “Генетика” за студенте треће године смера Биохемијско инжењерство и биотехнологија. Такође, учествовала је у одвијању практичног дела наставе из предмета “Практикум из биотехнологије” који су по програму из 2005. године слушали студенти четврте године смера Биотехнологија. Након увођења наставних програма 2008. и 2014. године, учествовала је у одвијању теоријске и практичне наставе из предмета “Микробиологија”, који слушају студенти друге године смерова Биохемијско инжењерство и биотехнологија и Инжењерство заштите животне средине и студенти треће године смера Хемијско инжењерство, изборно подручје Фармацеутско инжењерство, наставе из предмета “Генетика”, који слушају студенти треће године смера Биохемијско инжењерство и биотехнологија и практичне наставе из предмета “Биотехнолошки практикум 2”, који слушају студенти четврте године смера Биохемијско инжењерство и биотехнологија. У периоду 2008-2013. година, као представник Катедре за Биохемијско инжењерство и биотехнологију, учествовала је у организацији предмета „Стручна пракса“ који је код ње до сада одбранило 52 студента. На магистарским студијама била је ангажована на предметима: “Индустријска микробиологија” и “Генетика микроорганизама”, а увођењем докторских студија, ангажована је у одвијању наставе из предмета “Индустријска микробиологија”. Од 2009. године на мастер студијама на студијском програму Биохемијско инжењерство и биотехнологија, изборно подручје Прехрамбена биотехнологија, држи предавања из предмета “Микробиологија хране” и “Технологија ферментисаних млечних производа”, а од последње акредитације 2014. године поред “Технологије ферментисаних млечних производа” и предавања из предмета „Микробиологија и микробиолошка аналитика хране“.

Као резултат држања наставе из предмета Микробиологија, 2013. године објавила је уџбеник: Вукашиновић М., (2013): Микробиологија са атласом слика, Развојно истраживачки центар Графичког инжењерства, Технолошко-металуршки факултет, Београд, Карнегијева 4, (ИСБН 978-86-7401-311-3). Ово је први пут да студенти Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду имају свој уџбеник из микробиологије, који као додатак садржи атлас слика, што олакшава студентима припрему испита из овог предмета. Последњих пет година (2013-2018), од стране студената оцењена је са просечном оценом 4,23.

У оквиру наставних активности, др Маја Вукашиновић Секулић била је ментор на 30 одбрањених дипломских и мастер радова и 24 завршних радова. Такође, била је члан комисије за оцену и одбрану 12 докторских дисертација, 71 дипломском и мастер раду, 39 завршних радова, као и члан 15 комисија за одбрану завршног рада на докторским студијама. Током лета 2015. године, у оквиру IAESTE програма размене студената, у лабораторији за микробиологију Катедре за Биохемијско инжењерство и биотехнологију Технолошко металуршког факултета Универзитета у Београду, боравио је два месеца студент мастер студија из Пољске, којем је била

ментор и водила га кроз део истраживања која су била посвећена утицају галакто-олигосахарида на активност и стабилност пробиотских бактерија у напицима на бази сурутке.

До сада, боравила је на два стручна усавршавања: у период 1999-2000. година, три месеца у Институту за микробиологију Бугарске Академије наука (Софија, Бугарска) и у периоду 2003-2004 година, као стипендиста Белгијске владе, годину дана на постдокторским студијама у Институту за биохемију, физиологију и микробиологију (Универзитет Гент) и у ВССМ/LMG Culture Collection (Гент, Белгија). Током ових специјализација овладала је најновијим методама за молекуларну идентификацију бактерија.

Још као стипендиста Министарства за науку и технологију Републике Србије била је укључена на три пројекта, а од 1996. године па све до сада, учествовала је на 17 националних пројеката Министарства за науку и технологију Републике Србије (основна истраживања, технолошки и иновациони пројекти), као и на два међународна пројекта. Тренутно је ангажована на једном пројекту технолошког разбоја Министарства за просвету и науку Републике Србије (ТД31017) и једном међународном пројекту (ТД COST Action ТД1305). Такође, била је руководилац два пројекта сарадње са привредом (ИХТМ-ИТР и Народна банка Србије).

До сада, др Маја Вукашиновић Секулић објавила је четири поглавља у књигама међународног значаја, три поглавља у монографијама водећег националног значаја, 42 рада из категорије М20 (7 М21а, 9 М21, 7 М22, 15 М23 и 4 М24), 14 радова у националним часописима и 118 саопштења на конференцијама међународног и националног значаја. Њени радови штампани у међународним часописима, према индексној бази *Scopus* на дан 23.11.2018. године, цитирани су укупно 714 пута (*h*-индекс 15) и 530 пута без аутоцитата или цитата коаутора (*h*-индекс 13).

Од 1996. године на Технолошко-металуршком факултету Универзитета у Београду учествовала је у раду неколико Комисија: Комисија за попис опреме и инвентара Катедре за Биохемијско инжењерство и биотехнологију, Комисија за формирање распореда часова, Комисија за прикупљање наставних планова и програма за основне студије, Комисија за реализацију стручне праксе за студенте основних студија, била је секретар Катедре за Биохемијско инжењерство и биотехнологију, а у неколико наврата дежурала је на пријемном испиту на Технолошко-металуршком факултету Универзитета у Београду. Такође, била је члан Радне подгрупе за израду „Процене угрожености Републике Србије од техничко технолошких несрећа- удеса у производњи, складиштењу опасних материја“, Министарства за заштиту животне средине Републике Србије. Тренутно је члан централне Комисије за попис опреме и инвентара, и по потреби, као замена, учествује на седницама Наставно-научног већа Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду. Члан је Српског хемијског друштва и Српског друштва микробиолога и служи се енглеским језиком (чита, пише и говори).

Б. Дисертације

Одбрањена докторска дисертација (М71=6)

“Утицај активности протеолитичких ензима бактерија млечне киселине на зрење полутврдог сира”, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, 2002.

Одбрањена магистарска теза (M72=3)

“Биохемијска и генетичка карактеризација бактерија млечне киселине за производњу ферментисаних напитака и сирева”, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, 1998.

В. Наставна активност

Наставна делатност др Маје Вукашиновић-Секулић започела је 1996. године на Катедри за Биохемијско инжењерство и биотехнологију, Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду. Као асистент приправник и асистент држала је експерименталне вежбе из следећих предмета:

1. период 1996-2005. година; „Индустријска микробиологија са генетиком“, смер Биохемијско инжењерство и биотехнологију
2. период 1996-1997. година; „Еколошка микробиологија“, смер Инжењерство заштите животне средине

Као доцент држала је наставу и вежбе из следећих предмета:

Пре увођења болоњског програма

1. период 2002-2008. година; предавања из предмета „Индустријска микробиологија са генетиком“ (БИ322) и у периоду 2004-2005. година вежбе из истог предмета, трећа година смер Биохемијско инжењерство и биотехнологија
2. период 2005-2008. година; предавања из предмета „Микробиологија“ (ФИ304) и у периоду 2005-2006. година вежбе из истог предмета, трећа година смер Фармацеутско инжењерство

По болоњском програму из 2005. године

1. период 2007-2010. година; предавања из предмета „Микробиологија“ (БИ2106), друга година смер Биотехнологија
2. период 2007-2010. година; предавања и вежбе из предмета „Микробиологија“ (ФИ2106, ИЗ2106), друга година смер Хемијска технологија (студијско подручје: Инжењерство заштите животне средине и Фармацеутско инжењерство)
3. период 2008-2013. година; предавања из предмета „Генетика“ (БТ303), трећа година смер Биотехнологија
4. период 2008-2011. година; учествовала је у извођењу практичног дела наставе из предмета „Практикум из биотехнологије“, четврта година смер Биотехнологија.

По болоњском програму из 2008. године

1. период 2009-2014. година; предавања и вежбе из предмета „Микробиологија“ (ЗП212), друга година смерови Биохемијско инжењерство и биотехнологија и Инжењерство заштите животне средине, трећа година смер Хемијско инжењерство- студијски профил Фармацеутско инжењерство (ХФИ312).

2. период 2010-2014. година; предавања из предмета „Генетика“ (ББИ38), трећа година смер Биохемијско инжењерство и биотехнологија.
3. период 2011- 2014. година; учествовала је у извођењу практичног дела наставе из предмета „Биотехнолошки практикум 2“ (ББИ410), четврта година смер Биохемијско инжењерство и биотехнологија.

По болоњском програму из 2014. године

1. период 2015- до сада; предавања и вежбе из предмета „Микробиологија“ (ЗП212, 14ЗП212), друга година смерови Биохемијско инжењерство и биотехнологија и Инжењерство заштите животне средине, трећа година смер Хемијско инжењерство-изборно подручје Фармацеутско инжењерство (ХФИ312).
2. период 2016- до сада; предавања из предмета „Генетика“ (ББИ38), трећа година смер Биохемијско инжењерство и биотехнологија.

На мастер студијама држи наставу из следећих предмета

1. период 2009-2014. година; предавања из предмета „Микробиологија хране“ (МБИП01), студијски програм Биохемијско инжењерство и биотехнологија, изборно подручје Прехрамбена биотехнологија
2. период 2014- до сада; предавања из предмета „Микробиологија и микробиолошка аналитика хране“ (14МБИП01), студијски програм Биохемијско инжењерство и биотехнологија, изборно подручје Прехрамбена биотехнологија
3. период 2009- до сада; предавања и вежбе из предмета „Технологија ферментисаних млечних производа“ (МБИП3), студијски програм Биохемијско инжењерство и биотехнологија, изборно подручје Прехрамбена биотехнологија

На докторским студијама држи наставу из предмета:

1. период 2005- до сада; „Индустријска микробиологија“ (Д104ББ), смер Биохемијско инжењерство и биотехнологија

На магистарским студијама држала је наставу из следећих предмета:

1. период 2002-2005. година; „Индустријска микробиологија“, смер Биохемијско инжењерство и биотехнологија
2. период 2002-2005. година; „Генетика микроорганизама“, смер Биохемијско инжењерство и биотехнологија

До сада је самостално припремила два курса на основним студијама („Микробиологија“ и „Генетика“), два курса на мастер студијама („Микробиологија хране“ и „Технологија ферментисаних млечних производа“). Модификовала је постојеће курсеве из предмета „Индустријска микробиологија са генетиком“, као и курсеве на магистарским студијама из предмета „Индустријска микробиологија“ и „Генетика микроорганизама“ и један предмет на

докторским студијама „Индустијска микробиологија“. Према студентским анкетама педагошка активност др Маје Вукашиновић Секулић оцењена је као одлична (≥ 4).

Од 2004. године па све до сада, у склопу наставно-педагошке активности учествовала је и у изради дипломских, мастер и завршних радова као ментор или члан комисије. Била је ментор на 30 одбрањених дипломских и мастер радова и 24 завршних радова, члан комисије на 71 дипломском и мастер раду и 39 завршних радова. Такође, била је члан 12 комисија за оцену и одбрану докторских дисертација, као и члан 15 комисија за одбрану завршног рада на докторским студијама. У периоду 2008-2013. година, као представник Катедре за Биохемијско инжењерство и биотехнологију, учествовала је у организацији предмета „Стручна пракса“ (ЗП44), који је код ње до сада одбранило 52 студента. Током лета 2015. године, у оквиру IAESTE програма размене студената била је ментор студенту мастер студија из Пољске, који је два месеца боравио у лабораторији за микробиологију, Катедре за Биохемијско инжењерство и биотехнологију Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду. Аутор је једног уџбеника који се користи на основним студијама у оквиру студијских програма Биохемијско инжењерство и биотехнологија, Инжењерство заштите животне средине и Хемијско инжењерство- изборно подручје Фармацеутско инжењерство

Г. ПЕДАГОШКА АКТИВНОСТ

1. Оцена наставне активности (П10)

Збирна оцена наставне активности добијена у студентској анкети (П11=1x5=5)

Педагошка активност др Маје Вукашиновић Секулић је у студентским анкетама, за период 2013-2018. година, оцењена са средњом оценом 4,23.

2. Припрема и реализација наставе (П20)

2.1 Кандидат је у потпуности припремио наставни програм предмета (П21=4x5=20)

До сада је самостално припремила четири курса, два на основним студијама: „Микробиологија“ и „Генетика“ и два на мастер студијама: „Микробиологија хране“ и „Технологија ферментисаних млечних производа“.

2.2. Кандидат је модификовао постојећи наставни програм предмета (П22=4x2=8)

Учествовала је у модификацији једног курса на основним студијама из предмета „Индустијска микробиологија са генетиком“, два курса на магистарским студијама из предмета „Индустијска микробиологија“ и „Генетика микроорганизама“ и једног курса на докторским студијама „Индустијска микробиологија“.

3. Уџбеници (П30)

Објављен уџбеник (П31=1x10=10)

Вукашиновић М., (2013): Микробиологија са атласом слика, Развојно истраживачки центар Графичког инжењерства, Технолошко-металуршки факултет, Београд, Карнегијева 4, ИСБН 978-86-7401-311-3

4. Менторство (П40)

4.1 Члан комисије за одбрану докторске дисертације (П42=12x2=24)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Мр Николић Милош, (2008): Кинетика и механизам ензимске деградације макромолекула пектинских супстанци, Докторска дисертација, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
2. Николић Светлана, (2009): Производња биоетанола као алтернативног горива из кукуруза помоћу слободног и имобилисаног квасца *Saccharomyces cerevisiae* var. *ellipsoideus*, Докторска дисертација, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
3. Ђукић Вуковић Александра, (2013): Производња млечне киселине и пробиотске биомасе на дестилеријској цибри, Докторска дисертација, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
4. Мр Сераглић Сања, (2014): Утицај пулсирајућих електричних поља на раст и активност аутохтоног соја *Lactobacillus plantarum* 564, Докторска дисертација, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

После избора у звање ванредног професора

5. Ali Saied Moftah Omar, (2014): Protease and lipase production by fermentation of byproducts and wastes from olive oil industry, Докторска дисертација, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду
6. Булатовић Маја, (2015): Производња и карактеристике функционалних ферментисаних напитака на бази сурутке, Докторска дисертација, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
7. Мр Стојковска Јасмина, (2015): Добијање и карактерисање нанокмпозитних хидрогелова на бази алгината и наночестица сребра за примену у биомедицини, Добијање и карактерисање нанокмпозитних хидрогелова на бази алгината и наночестица сребра за примену у биомедицини, Докторска дисертација, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду
8. Царевић Милица, (2016): Производња и имобилизација β -галактозидаза за примену у трансгалактозилационим реакцијама, Докторска дисертација, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, Београд.
9. Крунић Тања, (2017): Производња и примена биоактивних протеина и пептида сурутке, Докторска дисертација, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
10. Миленковић Јелена, (2018): Синтеза и карактеризација алтернативних дезинфицијенаса на бази зеолита, Докторска дисертација, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
11. Суруцић Раде, (2018): Електрохемијска синтеза и карактеризација нанокмпозита поливинил-алкохола, графена и наночестица сребра, Докторска дисертација, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

12. Осмокровић Андреа, (2018): Развој нових антимикуробних биоактивних композита за медицинску примену у терапији рана, Докторска дисертација на мултидисциплинарним студијама, Универзитет у Београду.

4.2. Ментор одбрањеног дипломског рада (П45=30x1=30)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Рипић Јована, (2006): Карактеризација бактерија млечне киселине из младог козијег сира, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
2. Даксеровић Александра, (2007): Примена квасца *Saccharomyces ellipsoideus* у производњи биоетанола из хидролизата кукурузног брашна, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
3. Алексић Јелена, (2007): Побољшање виабилности квасца *Saccharomyces ellipsoideus* у ферментисаним хидролизатима кукурузног брашна са додатком различитих витамина и минерала, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
4. Мршовић Маријана, (2007): Испитивање квалитета кукурузне цибре и могућност њене примене као сточне хране, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
5. Зековић Ивана, (2007): Карактеризација бактериоцина природног изолата *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* ВGBK-12, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
6. Калушевић Драгана, (2008): Микробиолошка и хемијска анализа воде акумулационог језера Груза, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
7. Јечменица Дијана, (2008): Испитивање пробиотских особина различитих врста квасаца, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
8. Маљеновић Дијана, (2009): Селекција бактерија млечне киселине за производњу сточне хране на бази кукурузне цибре, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
9. Топаловић Тијана, (2009): Селекција квасаца намењених производњи функционалне сточне хране, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
10. Зеленбаба Јована, (2010): Примена бактерија млечне киселине у производњи млечне киселине, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
11. Ковачевић Маја, (2010): Оптимизација услова за производњу млечне киселине помоћу *Lactobacillus rhamnosus* АТСС7469, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
12. Тасић Жаклина, (2012): Развој стартер култура за производњу функционалних напитака од сурутке, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
13. Васић Марија, (2012): Производња функционалних напитака од козје сурутке са додатком инулина, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

14. Ацић Александра, (2013): Производња функционалних напитака од мешавине козје и овчје сурутке, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
15. Андрић Јелена, (2013): Примена комерцијалне starter културе АВУ-6 у производњи функционалних напитака на бази сурутке, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
16. Ољачић Марија, (2013): Утицај садржаја суве материје у напицима на бази сурутке на раст и преживљавање пробиотске starter културе АВУ-6, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
17. Томић Марина, (2013): Активност комерцијалне starter културе АВУ-6 у различитим врстама сурутке, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
18. Бадркић Анета, (2014): Утицај садржаја млечне масти у напицима на бази сурутке на раст и преживљавање пробиотске starter културе АВУ-6, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

После избора у звање ванредног професора

19. Радоњић Карлечик Дејан, (2014): Примена меда у производњи ферментисаних напитака на бази сурутке, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
20. Јовановић Сандра, (2014): Антимикробна активност багремовог и ливадског меда, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
21. Цветић Јована, (2014): Утицај концентрата протеина сурутке и меда на карактеристике ферментисаних напитака на бази сурутке, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
22. Радуловић Марина, (2015): Антимикробна активност шумског меда са планине Гоч, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
23. Шошкић Бојана, (2015): Антимикробна активност медитеранских биљака, мастер рад, ТМФ, Универзитет у Београду.
24. Рецић Дуња, (2015): Утицај галактоолигосахарида на активност и стабилност пробиотских бактерија у ферментисаним напицима на бази сурутке, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
25. Андрејић Петар, (2016): Антимикробна активност етарског уља плода клеке, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
26. Тодоровић Александра, (2016): Биолошка активност и технолошке карактеристике пептида ослобођених након хидролизе концентрата протеина сурутке трипсином, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
27. Николић Ивана, (2016): Антимикробна активност етарског уља куркуме и ђумбира, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
28. Урошевић Софија, (2017): Карактеристике биоактивних пептида ослобођених трипсином из концентрата протеина соје, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

29. Жеравица Мирослав, (2018): Биолошка својства сунцокретовог меда, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
30. Ковачевић Никола, (2018): Синергистички ефекат етарског уља каранфилића и етанолног екстракта прополиса према *Candida albicans*, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

4.3. Члан комисије одбрањеног дипломског рада (П46=71x0,5=35,5)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Ђурковић Марија, (2006): Оптимизација ферментације хидролизата кукурузног брашна у циљу добијања биоетанола, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
2. Јовановић Данијела, (2007): Утицај начина обраде сировине различитим методама у технолошком поступку производње бистрог сока од јабуке, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
3. Вуковић Марија, (2007): Производња биоетанола помоћу имобилисаног квасца *Saccharomyces ellipsoideus*, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
4. Миловановић Милена, (2008): Испитивање активности манган-пероксидазе беле трулежне гљиве *Bjerkandera adusta* LSK-27, имобилисане у карагенану и калцијум алгинату, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
5. Вуковић Сунчица, (2009): Могућност искоришћења цибре након производње биоетанола, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
6. Боговац Ана, (2009): Поступци за побољшање квалитета цибре као сточне хране након производње биоетанола, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
7. Грубић Милена, (2010): Поступци за унапређење споредних производа из производње биоетанола, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
8. Грозденовић Зорица, (2010): Испитивање могућности за примену етарског уља жалфије у вину, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
9. Симић Невена, (2010): Коришћење течне цибре из производње биоетанола за производњу млечне киселине, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
10. Данијела Костић, (2010): Испитивање примене алгинатних микрочестица и биореактора са динамичком компресијом за инжењерство ткива хрскавице, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
11. Богдан Александра, (2011): Производња β -галактозидазе помоћу квасца *Kluyveromyces lactis*, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
12. Трифуновић Ивана, (2011): Производња β -галактозидазе помоћу бактерија из родова *Propionibacterium* и *Lactobacillus*, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

13. Миљановић Ивана, (2012): Оптимизација изоловања β -галактозидазе из бактерије *Lactobacillus acidophilus*, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
14. Васић Катарина, (2012): Стабилност напитака на бази сурутке ферментисане са мешаном културом *Lb. delbrueckii* ssp. *lactis* NRRL В-4252 и *Streptococcus thermophilus* S3, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
15. Нешковић Андријана, (2012): Примена методе одзивних површина у оптимизацији производње β -галактозидазе помоћу бактерије *Lactobacillus acidophilus*, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
16. Борић Милка, (2012): Утицај додатих пребиотика на млечно-киселу ферментацију сурутке са *Lb. johnsonii* NRRL В-2178, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
17. Вуколић Верица, (2012): Утицај додатих извора азота на млечно-киселу ферментацију сурутке са *Lactobacillus johnsonii* NRRL В-2178, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
18. Црномарковић Драгана, (2012): Стабилност напитака на бази сурутке ферментисане мешаном културом *Lactobacillus helveticus* ATCC 15009 и *Streptococcus thermophilus* S3, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
19. Алфарди Фадиа, (2012): Селекција и карактеризација сојева бактерија млечне киселине за производњу функционалних напитака од сурутке, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
20. Костић Ана, (2013): Утицај инулина као пребиотика на преживљавање ћелија *Lactobacillus johnnsonii* NRRL В-2178 током чувања пробиотског напитка од сурутке, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
21. Христов Катарина, (2013): Стабилност и протеолитичка активност комерцијалне стартер културе АВУ-6 и *Lactobacillus rhamnosus* ATCC 7469 у ферментисаном напитку на бази сурутке, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
22. Андонов Јасмина, (2013): Стабилност и протеолитичка активност комерцијалне стартер културе АВУ-6 у ферментисаном напитку на бази сурутке, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
23. Ненадовић Катарина, (2013): Утицај додатог млека на квалитет ферментисаног напитка од сурутке, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
24. Бајић Маријан, (2013): Производња млечне киселине и микробне биомасе на течној цибри помоћу имобилисаних бактерија, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
25. Јанковић Драгана, (2013): Оптимизација процеса производње пробиотског напитка на бази сурутке произведеног млечно-киселом ферментацијом помоћу соја *Lb. johnsonii* NRRL В-2178, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
26. Бајић Биљана, (2013): Испитивање пробиотских особина слободних и имобилисаних бактерија млечне киселине за ферментацију течне дестилеријске цибре, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

27. Борић Милка, (2013): Функционалне и реолошке карактеристике ферментисаног напитка од сурутке и млека, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
28. Филиповић Радмила, (2013): Производња ензима α -галактозидазе помоћу плесни *Aspergillus oryzae*, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
29. Путниковић Сузана, (2013): Хидролиза производа од соје хемицелулазама и пектиназама, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду
30. Милошевић Тијана, (2013): Карактеристике функционалног ферментисаног напитка од сурутке, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
31. Марковић Јелена, (2013): Електрофоретско таложење композитних превлака хидроксиапатит/графен и сребро/хидроксиапатит/графен на титану, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
32. Тодоровић Маја: (2014): Примена калијум-сорбата као адитива у безалкохолним пићима, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

После избора у звање ванредног професора

33. Јовановић Милена, (2014): Стабилност пробиотског напитка од сурутке и воћа, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
34. Обрадовић Софија, (2014): Примена β -галактозидазе из *Aspergillus oryzae* у трансгалактозилационим реакцијама, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
35. Војновић Данила, (2014): Имобилизација α -галактозидазе из *Aspergillus oryzae*, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
36. Новаковић Маја, (2015): Унапређење сензорних својстава функционалног ферментисаног напитка на бази сурутке применом различитих средстава за угушћивање, дипломски рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
37. Комазец Тамара, (2015): Нутритивне карактеристике функционалног ферментисаног напитка од сурутке и млека, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
38. Стојановић Ивана, (2015): Испитивање антибактеријске активности зеолита обогаћеног јонима гвожђа (III) и кобалта (II) према *Escherichia coli*, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
39. Филиповић Сара, (2015): Производња и изолација ектополисахарида *Lactobacillus* sp., мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
40. Новаковић Сандра, (2015): Антихипертензивна активност пептидних фракција протеина сурутке, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
41. Станишић Милица, (2015): Анализа оправданости коришћења сурутке у Србији, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
42. Лукић Радиновић Јелена, (2015): Унапређење функционалних карактеристика ферментисаног напитка од сурутке додатком биоактивних пептида, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

43. Митровић Божана, (2015): Испитивање антибактеријске активности природног клиноптилолита обогаћеног јонима сребра, бакра и цинка према *Escherichia coli*, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
44. Петровић Андриана, (2015): Испитивање антибактеријске активности зеолита А обогаћеног јонима бакра, цинка и сребра према *Escherichia coli*, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, Београд.
45. Газикаловић Ивана, (2016): Утицај ферментационих услова на производњу мананазе из *Bacillus* sp., мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
46. Петровић Бојан, (2016): Утицај процесних параметара на производњу мананазе из *Bacillus cereus*, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
47. Ђорђевић Милана, (2016): Карактеристике производа добијених ензимском хидролизом протеина соје, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
48. Ђурић Миљана, (2016): Карактеристике хидролизата добијених ензимском хидролизом концентрата протеина сурутке, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
49. Јоковић Анђела, (2016): Примена културе АВУ-6 у хидролизи различитих супстрата на бази соје, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
50. Бабић Јелена, (2016): Карактеристике прехранбених производа обогаћених спелтом, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
51. Наумовски Наташа, (2016): Синтеза галактоолигосахарида у биореактору са флуидованим слојем имобилисане β -галактозидазе, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
52. Хасанбеговић Маја, (2016): Имобилизација протеаза из *Aspergillus oryzae* и *Bacillus subtilis*, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
53. Вулин Наталија, (2017): Екстракција и антиоксидативна својства полифенолних једињења из жуте соје *Glycine max*, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
54. Марковић Драгана, (2017): Утицај температуре на производњу егзополисахарида *Lactobacillus rhamnosus* ATCC 7469, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
55. Жегарац Тијана, (2017): Оцена квалитета чоколаде обогаћене протеинима и хидролизатима сурутке и соје, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
56. Станојевић Маја, (2017): Утицај степена хидролизе на технолошко-функционална својства хидролизата сојиних протеина, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
57. Пешић Маријана, (2017): Пробиотске карактеристике соја *Bacillus licheniformis*, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
58. Васић Наташа, (2017): Могућност примене неутралне плазме за инактивацију *Candida albicans* у дестилеријској цибри, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

59. Андрић Ана, (2017): Утицај врсте протеазе на технолошко-функционална својства хидролизата сојиних протеина, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
60. Ђуковић Вера, (2017): Производња биолошки активних пептида из сојиних протеинских концентрата, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
61. Милкић Петар, (2017): Ензимска хидролиза протеина сојиног брашна слободним и имобилисаним протеазама, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
62. Кнежевић Немања, (2018): Антимикробна активност хидролизата протеина сурутке добијених ензимском и микробном хидролизом, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
63. Кнежевић Наташа, (2018): Имобилизација целулаза на полиметакрилатне носаче, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
64. Катић Катарина, (2018): Добијање ферментисаних производа од соје применом пробиотске бактерије *Lactobacillus amylovorus*, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
65. Илић Ива, (2018): Електрохемијска синтеза и карактеризација наночестица сребра у хидрогеловима поливинил-алкохол-хитозан-графен, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
66. Јосиповић Јелена, (2018): Биотехнолошка обрада сунцокрете сачме ензимском хидролизом и ферментацијом, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
67. Зарић Јелена, (2018): Фракционисање сунцокрете сачме и биотехнолошка обрада споредних производа, мастер рад, ТМФ, Универзитет у Београду.
68. Матић Мирјана, (2018): Унапређење ферментисаног напитка на бази сурутке применом инкапсулиране пробиотске стартер културе, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
69. Зарић Милош, (2018): Ефикасност процеса симултане хидролизе и ферментације сурутке у производњи пробиотске биомасе, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
70. Павловић Александар, (2018): Примена адсорпције на активном угљу у пречишћавању галакто-олигосахарида, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
71. Ранковић Милица, (2018): Примена дехидрираног воћа као функционалних додатака за обогаћивање пекарских производа, мастер рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

4.4. Ментор одбрањеног завршног рада (П48=24x0,5=12)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Ољачић Марија, (2012): Примена *Bifidobacterium bifidum* NRRL В-41410 у производњи функционалних напитака од сурутке, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

После избора у звање ванредног професора

2. Павић Александра, (2014): Утицај ензимски хидролизоване лактозе на активност АВУ-6 стартер културе у напицима на бази сурутке, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
3. Милкић Петар, (2014): Микробна производња α -галактозидазе помоћу бактерија млечне киселине, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
4. Бешлић Никола, (2014): Стабилност пробиотских бактерија у ферментисаним напицима на бази сурутке са смањеним садржајем лактозе, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
5. Тончев Ана, (2014): Антимикробна активност ливадског меда различитог географског порекла, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
6. Лужник Вања, (2014): Испитивање антимикробне активности багремовог меда агар дифузионом методом, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
7. Реџић Дуња, (2014): Примена β -галактозидазе у производњи ферментисаних напитака на бази сурутке са смањеним садржајем лактозе, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
8. Вулин Наталија, (2015): Утицај термичког третмана на физичко-хемијска својства пробиотског ферментисаног напитка на бази сурутке, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
9. Тодоровић Александра, (2015): Антибактеријска активност етарског уља дивљег оригана према Грам негативним врстама бактерија, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
10. Миленковић Тијана, (2015): Антибактеријска активност етарског уља дивљег оригана према врстама рода *Staphylococcus*, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
11. Марковић Драгана, (2015): Антифунгална активност етарских уља медитеранских биљака према *Candida albicans*, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
12. Буљубашић Катарина, (2015): Физичко-хемијска и сензорна својства пробиотског ферментисаног напитка на бази сурутке, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
13. Максимовић Ана, (2015): Микробиолошко испитивање савске воде, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
14. Урошевић Јелена, (2016): Антимикробна активност етарског уља каранфилића, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
15. Пајкић Катарина, (2017): Антимикробна активност прополиса, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
16. Савић Катарина, (2017): Примена етанолног екстракта прополиса код инфекција које изазива *Staphylococcus aureus*, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

17. Караћ Сузана, (2017): Антибактеријска активност етанолног екстракта прополиса према *Staphylococcus epidermidis*, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
18. Цвјетковић Александра, (2017): Примена етарског уља каранфилића код инфекција које изазива *Candida albicans*, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
19. Костић Даница, (2018): Антифунгална активност етанолног екстракта прополиса према *Candida albicans*, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
20. Митрић Александра, (2018): Антибактеријска активност етарског уља каранфилића према *Staphylococcus aureus*, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
21. Пауновић Анђела, (2018): Антибактеријска активност етарског уља тимијана према патогеним врстама бактерија узрочницима тровања храном, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
22. Милићевић Бојана, (2018): Антифунгална активност етарског уља тимијана према *Candida albicans*, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
23. Тадић Тамара, (2018): Примена микроталасног третмана за смањење алергености глутена пшеничног брашна, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
24. Додер Александра, (2018): Антибактеријска активност етарског уља каранфилића у млеку према *Staphylococcus aureus*, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

4.5. Члан комисије одбрањеног завршног рада (П49=39x0,2=7,8)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Сарафимовски Адријана, (2010): Производња млечне киселине на обновљивој биомаси, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
2. Тасић Жаклина, (2011): Сурутка као супстрат за производњу млечне киселине, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
3. Милошевић Тијана, (2012): Могућност производње млечне киселине на сурутци, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
4. Бујас Филип, (2012): Утицај додатих витамина на млечно-киселу ферментацију сурутке са *Lb. johnsonii* NRRL В-2178, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
5. Маричић Никола, (2012): Утицај додатих минералних соли на млечно-киселу ферментацију сурутке са *Lb. johnsonii* NRRL В-2178, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

После избора у звање ванредног професора

6. Николић Неда, (2014): Производња протеаза и амилаза помоћу *Bacillus* spp., завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
7. Ђика Ивона, (2014): Електрохемијски поступак добијања хидрогелова на бази поливинил алкохола са инкорпорисаним наночестицама сребра, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
8. Новаковић Сандра, (2014): Утицај садржаја млечне масти на сензорна својства и стабилност функционалног ферментисаног напитка на бази сурутке, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
9. Темаловић Дина, (2014): Имобилизација β -галактозидазе из *Aspergillus oryzae*, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
10. Јоковић Анђела, (2014): Одређивање и праћење стабилности садржаја антиоксиданаса у ферментисаном напитку на бази сурутке произведеног помоћу комерцијалне АБУ-6 културе, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
11. Радиновић Лукић Јелена, (2014): Антиоксидативна активност напитка добијеног ферментацијом сурутке помоћу комерцијалне АБУ-6 културе уз додатак соја *Lb. rhamnosus* ATCC 7469, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
12. Бакурски Радмила, (2014): Модификовање производа од соје хемицелулазама и целулазама, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
13. Бабић Јелена, (2015): Стабилност напитка добијеног ферментацијом сурутке помоћу имобилисане стартер културе, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
14. Самарџић Марија, (2016): Испитивање цитотоксичности алгинатних хидрогелова са наночестицама сребра у култури ткива у биомимичном биореактору са динамичком компресијом, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
15. Петровић Јелена, (2016): Испитивање цитотоксичности хидрогела алгината са наночестицама сребра у ћелијским и ткивним културама, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, Београд.
16. Лукић Невена, (2016): Ензимска синтеза галактозида дулцитола, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
17. Јаковљевић Александра, (2016): Ензимска синтеза галактозида сорбитола, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
18. Радомировић Невена, (2016): Физичко-хемијске карактеристике различитих хидролизата протеина сурутке, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
19. Андрић Ана, (2016): Континуална хидролиза протеина беланцета у реакторском систему са мембранским модулом, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, Београд.
20. Кнежевић Наташа, (2017): Ензимска синтеза галакто-олигосахарида из лактозе сурутке, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

21. Зорић Јелена, (2017): Поређење трансгалактозилационе активности комерцијалних β -галактозидаза, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
22. Јосиповић Јелена, (2017): Синтеза пребиотика катализована β -галактозидазом имобилисаном на полиметакрилатни носач, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
23. Илић Ива, (2017): Електрофоретско таложење биокомполитних керамичких превлака хидроксиапатита и хитозана са сребром и гентамицином на титану за примену у медицини, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
24. Стевић Даница, (2017): Антиинфламаторна и антиреуматска активност хидролизата протеина сурутке, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
25. Ковачевић Никола, (2017): Одређивање антимикробне активности хидролизата протеина сурутке добијеног помоћу протеиназе К, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
26. Димитријевић Сања, (2017): Антимикробна активност хидролизата протеина сурутке, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
27. Матић Мирјана, (2017): Млечно-киселинска ферментација дестилеријске цибре помоћу мешане бактеријске културе, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, Београд.
28. Млинар Драгана, (2017): Имобилизација β -галактозидазе на полиметакрилатне носаче, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
29. Станић Бојана, (2018): Производња емулзија типа уље у води са додатком витамина Е, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
30. Остојин Вања, (2018): Антиоксидативна активност сировина за производњу чоколаде, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
31. Бакрач Јелена, (2018): Ензимска хидролиза протеина козјег млека, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
32. Трајковић Исаак, (2018): Унапређење функционалних својстава сојиних протеинских концентрата применом ултразвука високог интензитета и ензимске хидролизе, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
33. Косић Вишња, (2018): Производња целулаза и пектиназа помоћу *Bacillus* spp. ферментацијом на сојиној сачми, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
34. Арула Марија, (2018): Могућност производње млечне киселине помоћу *Lactobacillus rhamnosus* АТСС 7469 на воденим екстрактима *Chlorella vulgaris*, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
35. Којадиновић Марија, (2018): Утицај млечно-киселинске ферментације на антиоксидативну активност воденог екстракта *Chlorella vulgaris*, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
36. Грбић Јована, (2018): Производња пробиотске биомасе *Bacillus licheniformis* на воденим екстрактима микроалге *Chlorella vulgaris*, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

37. Мандић Кристина, (2018): Антиоксидативна својства напитка на бази сурутке ферментисаног помоћу инкапсулиране АВУ-6 стартер културе, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
38. Бугарин Јована, (2018): Имобилизација β -галактозидазе на полиметакрилатни носач са оксиранским групама, завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
39. Ерцег Милица, (2018): Производња амилаза и протеаза ферментацијом на сојиној сачми помоћу новоизоливаног соја *Bacillus* spp., завршни рад, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

4.6. Члан комисије за одбрану завршног испита на докторским студијама

Пре избора у звање ванредног професора

1. Николић С., (2008): Производња биоетанола као алтернативног горива из кукуруза помоћу слободног и имобилисаног квасца *Saccharomyces ellipsoideus*, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
2. Ђукић Вуковић А., (2010): Биотехнолошка производња млечне киселине и пробиотика, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
3. Семенченко В., (2011): Хибриди кукуруза као сировина за производњу биоетанола, скроба и хране за животиње, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
4. Булатовић М., (2011): Сурутка као супстрат за добијање функционалних производа, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
5. Царевић М., (2011): Производња микробне β -галактозидазе, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
6. Мацовска И., (2012): Испитивање могућности добијања Си-алгинатних микрочестица методом електростатичке екструзије, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
7. Крунић Т., (2013): Протеини и биоактивни пептиди сурутке, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
8. Јовић Ј., (2014): Испитивања предтретмана лигноцелулозне биомасе за технолошке процесе производње биоетанола или млечне киселине, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

После избора у звање ванредног професора

9. Младеновић Драгана, (2014): Биотехнолошка производња млечне киселине на отпадним производима прехранбене и ферментативне индустрије.
10. Миленковић Јелена, (2014): Испитивање антибактеријске активности природног зеолита-клиноптилолита; Синтеза и карактеризација материјала на бази клиноптилолита са антибактеријским деловањем.

11. Суруџић Раде, (2016): Електрохемијска синтеза и карактеризација наноконтропозита на бази поливинил алкохола и графена са наночестицама сребра.
12. Илић Жарко, (2016): Отпадни памучни текстил као сировина за производњу биоетанола.
13. Борић Милка, (2016): Примена културе АВУ-6 у хидролизаци различитих супстрата на бази соје.
14. Стевановић Милена, (2018): Биокомпатибилне превлаке хидроксиапатита и хитозана са гентамицином добијене поступком електрофоретског таложења на титану из водене суспензије.
15. Газикаловић Ивана, (2018): Изолација и карактеризација ензима из врста рода *Bacillus*.

Д. ИНДИКАТОРИ НАУЧНЕ И СТРУЧНЕ КОМПЕТЕНТНОСТИ И УСПЕШНОСТИ

Научно-истраживачки рад др Маје Вукашиновић Секулић припада ужој научној области Биохемијско инжењерство и биотехнологија и обухвата следеће области: 1. биохемијска и генетичка карактеризација бактерија млечне киселине изолованих из традиционалних ферментисаних млечних производа, 2. примена стартер култура у производњи ферментисаних млечних производа, 3. примена пробиотика и пребиотика у производњи функционалне хране, 4. производња биоактивних пептида и унапређење квалитета прехранбених производа, 5. имобилизација пробиотских бактерија на различитим носачима, 6. примена различитих врста ферментативних квасаца у производњи биоетанола и сточне хране на бази кукурузне цибре, 7. примена различитих врста бактерија млечне киселине у производњи млечне киселине и сточне хране на бази кукурузне цибре, 8. антимицробна активност етарских уља, пчелињих производа и композитних материјала са наночестицама сребра и бакра. Др Маја Вукашиновић Секулић је била руководилац два пројекта сарадње са привредом, као и учесник на два међународна пројекта и седамнаест научно-истраживачких пројеката финансираних од стране одговарајућег Министарства Републике Србије.

Као резултат научно истраживачког рада др Маја Вукашиновић Секулић је до сада као коаутор објавила 16 радова у врхунским међународним часописима (M21a и M21), 7 радова у истакнутим међународним часописима (M22), 15 радова у међународним часописима (M23), 4 рада у часописима међународног значаја верификованих посебном одлуком (M24) и 14 радова у часописима националног значаја (M51 и M52), као и 118 саопштења објављених у зборницима међународних или националних научних скупова у изводу или целости, 4 поглавља у монографијама међународног значаја и 3 поглавља у монографијама водећег националног значаја. Радови др Маје Вукашиновић Секулић цитирани су према индексној бази *Scopus*, на дан 23.11.2018., укупно 714 пута са *h*-индексом 15, односно 530 пута без ауоцитата и цитата коаутора са *h*-индексом 13.

Д1. ОСТВАРЕНИ НАУЧНО СТРУЧНИ РЕЗУЛТАТИ

1. Монографије, монографске студије, тематски зборници и лексикографске и картографске публикације међународног значаја (M10)

1.1 Поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја (M13=2x7=14)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Rakin M., **Vukašinić Sekulić M.**, Mojović Lj., (2012): Health Benefits of Fermented Vegetable Juices, Handbook of Plant-based Fermented Food and Beverage Technology, Part IV, chapter 21, secon edition, Edited by Y.H.Hui, CRC Press of Florida, 385-407. (ISBN 9781439849040).

После избора у звање ванредног професора

2. **Vukašinić Sekulić M.**, Rakin M., Bulatović M., (2015): Fermented vegetable juices and health attributes, *Handbook of Vegetable Preservation and Processing*, 2nd Edition, Eds. Y. H. Hui and E. Özgül Evranuz, CRC Press, August 15, 2015, pp. 703-728. (ISBN 978-1-4822-1228-0).

1.2 Монографска студија/поглавље у књизи или рад у тематском зборнику међународног значаја (M14=2x4=8)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Mojović Lj., Rakin M., **Vukašinić Sekulić M.**, Nikolić S., Pejin J., Pejin D., (2010): Production of bioethanol by simultaneous saccharification and fermentation of corn meal by immobilized yeast, *Chemical Engineering Trnsctions*, Vol21, pp. 1333-1338, Editor J.J.Klemeš, H.L.Lam, P.S.Varbanov, Copyright 2010, AIDS Servizi S.r.l., ISBN 978-88-95608-05-1, ISSN 1974-9791, DOI:10.3303/CET1021222.
2. Nikolić S., Mojović Lj., Rakin M., **Vukašinić Sekulić M.**, Pejin D., Pejin J., (2010): Improvement of bioetanol production from corn by ultrasound and microwave pretreatments, *Chemical Engineering Transactions*, Vol. 21, pp. 1327-1332, Editor J.J.Klemeš, H.L.Lam, P.S.Varbanov, Copyright 2010, AIDS Servizi S.r.l., ISBN 978-88-95608-05-1, ISSN 1974-9791, DOI:10.3303/CET1021222.

2. Радови објављени у часописима међународног значаја (M20)

2.1. Рад у врхунском међународном часопису, првих 10% импакт листе (M21a=7x10=70)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Rakin M., **Vukašinić M.**, Šiler Marinković S., Maksimović M., (2007): Contribution of lactic acid fermentation to improved nutritive quality vegetable juices enriched with brewer's yeast autolysate, *Food Chemistry*, 100 (2), 599-602. (ISSN: 0308-8146; IF (2007) = 3.052).
2. Terzić Vidojević A., **Vukašinić M.**, Veljović K., Ostojić M., Topisirović Lj., (2007): Characterization of microflora in homemade semi-hard white Zlatar cheese, *International Journal of Food Microbiology*, vol. 114, No. 1, 36-42. (ISSN: 0168-1605; IF (2007) = 2.581).

- Đukić Vuković A., Mojović Lj., **Vukašinić Sekulić M.**, Rakin M., Nikolić S., Pejin J., Bulatović M., (2012): Effect of different fermentation parameters on L-lactic acid production from liquid distillery stillage, *Food Chemistry*, 134 (2), 1038-1043. (ISSN: 0308-8146; IF (2012) = 3.334).

После избора у звање ванредног професора

- Stojkowska J., Kostić D., Jovanović Ž., **Vukašinić Sekulić M.**, Mišković Stanković V., Obradović B., (2014): A comprehensive approach to *in vitro* functional evolution of Ag/alginate nanocomposite hydrogels, *Carbohydrate Polymers*, 111, 305-314. (ISSN: 0144-8617; IF (2014) = 4.074).
- Surudžić R., Janković A., Bibić N., **Vukašinić Sekulić M.**, Perić Grujić A., Mišković Stanković V., Park S.J., Rhee K.Y., (2016): Physico-chemical and mechanical properties and antibacterial activity of silver/poly(vinyl alcohol)/graphene nanocomposites obtained by electrochemical method, *Composites Part B: Engineering*, 85, 102-112. (ISSN: 1359-8368; IF (2016) = 4.727).
- Abudabbus M.M., Jevremović I., Janković A., Perić Grujić A., Matić I., **Vukašinić Sekulić M.**, Hui D., Rhee K.Y., Mišković Stanković V., (2016): Biological activity of electrochemically synthesized silver doped polyvinyl alcohol/graphene composite hydrogel discs for biomedical applications, *Composites Part B Engineering*, 104, 26-34. (ISSN: 1359-8368; IF (2016) = 4.727).
- Nešović K., Janković A., Kojić V., **Vukašinić Sekulić M.**, Perić Grujić A., Rhee K.Y., Mišković Stanković V., 2018: Silver/poly(vinyl alcohol)/chitosan/graphene hydrogels – Synthesis, biological and physicochemical properties and silver release kinetics, *Composites Part B: Engineering*, 154, 1, 175-185. (ISSN: 1359-8368; IF (2017) = 4.920).

2.2. Рад у врхунском међународном часопису (M21=9x8=72)

Пре избора у звање ванредног професора

- Lozo J., **Vukašinić M.**, Strahinjić I., Topisirović Lj., (2004): Characterization and Antimicrobial Activity of Bacteriocin 217 Produced by Natural Isolate *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* BGBUK2-16, *Journal of Food Protection*, 67 (12), 2727-2734. (ISSN: 0362-028X; IF (2004)= 1.874).
- Mojović Lj., Nikolić S., Rakin M., **Vukašinić M.**, (2006): Production of bioethanol from corn meal hydrolyzates, *Fuel*, 85 (12-13), 1750-1755. (ISSN: 0016-2361; IF (2006) = 1.358).
- Nikolić S., Mojović Lj., Pejin D., Rakin M., **Vukašinić M.**, (2010): Production of bioethanol from corn meal hydrolyzates by free and immobilized cells of *Saccharomyces cerevisiae* var. *ellipsoideus*, *Biomass and bioenergy*, 34 (10), 1449-1456. (ISSN:0961-9534; IF(2010)= 3.840).
- Eraković S., Janković A., Matić I., Juranić Z., **Vukašinić Sekulić M.**, Stevanović T., Mišković Stanković V., (2013): Investigation of silver impact on hydroxyapatite/lignin coatings electrodeposited on titanium, *Materials Chemistry and Physics*, 521-530. (ISSN: 0254-0584; IF (2013) = 2.129).
- Bulatović M., Rakin M., **Vukašinić Sekulić M.**, Mojović Lj., Krunić T., (2014): Effect of nutrient supplements on growth and viability of *Lactobacillus johnsonii* NRRL B-2178 in whey, *International Dairy Journal*, 34, 109-115. (ISSN: 0958-6946; IF (2014) = 2.008).

После избора у звање ванредног професора

6. Bulatović M., Krunić T., **Vukašinović Sekulić M.**, Zarić D., Rakin M., (2014): Quality attributes of fermented whey-based beverage enriched with milk and probiotic strain, *RSC Advances*, 4 (98), 55503-55510. (ISSN: 2046-2069; IF (2014) = 3.840).
7. Janković A., Eraković S., **Vukašinović Sekulić M.**, Mišković Stanković V., Park S.J., Rhee K.Y. (2015) Graphene-based antibacterial composite coatings electrodeposited on titanium for biomedical applications (2015) *Progress in Organic Coatings*, 83, pp. 1-10. (ISSN: 0300-9440; IF (2015) = 2.632).
8. Krunić T., Bulatović M., Obradović N., **Vukašinović Sekulić M.**, Rakin M., (2016): Effect of immobilisation materials on viability and fermentation activity of dairy starter culture in whey-based substrate, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96, 1723-1729. (ISSN: 0022-5142; IF (2016)= 2.463).
9. Došić M., Eraković S., Janković A., **Vukašinović Sekulić M.**, Matic I.Z., Stojanović J., Rhee K.Y., Mišković Stanković V., (2017): In vitro investigation of electrophoretically deposited bioactive hydroxyapatite/chitosan coatings reinforced by graphene, *Journal of Industrial and Engineering Chemistry*, 336-347. (ISSN: 1226-086X; IF (2017) = 4.841).

2.3. Радови у истакнутом међународном часопису (M22=7x5=35)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Banina A., **Vukasinović M.**, Branković S., Fira D., Kojić M., Topisirović Lj., (1998): Characterization of natural isolate *Lactobacillus acidophilus* BGRA43 useful for acidophilus milk production. *Journal of Applied Microbiology*, 84, 593-599. (ISSN: 1364-5072; IF (1998) = 1.051).
2. Veljović K., Terzić Vidojević A., **Vukašinović M.**, Strahinjić I., Begović J., Lozo J., Ostojić M., Topisirović Lj., (2007): Preliminary characterization of lactic acid bacteria isolated from Zlatar cheese, *Journal of Applied Microbiology*, 103, 6, 2142-2152. (ISSN: 1364-5072; IF (2007) = 2.501).
3. Đukić Vuković A., Mojović Lj., **Vukašinović Sekulić M.**, Nikolić S., Pejin J., (2013): Integrated production of lactic acid and biomass on distillery stillage, *Bioprocess and Biosystems Engineering*, 36, 1157-1164. (ISSN: 1615-7591; IF (2013) = 1.823).
4. Marković M., Markov S., Grujić O., Mojović Lj., Kocić Tanackov S., **Vukašinović M.**, Pejin J., (2014): Microwave as a pre-treatment of triticale for bioethanol fermentation and utilization of the stillage for lactic acid fermentation, *Biochemical Engineering Journal*, 85, 132-138. (ISSN: 1369-703X; IF (2014) = 2.467).

После избора у звање ванредног професора

5. Mišković Stanković, V., Eraković S., Janković A., **Vukašinović Sekulić M.**, Mitrić M., Jung Y.C., Park S.J., Rhee K.Y., (2015): Electrochemical synthesis of nanosized hydroxyapatite/graphene composite powder, *Carbon Letters*, 16 (4), 233-240. (ISSN: 1976-4251; IF (2015) = 1.588).
6. Madžovska Malagurski I., **Vukašinović Sekulic M.**, Kostić D., Lević S., (2016): Towards antimicrobial yet bioactive Cu-alginate hydrogels, *Biomedical Materials (Bristol)*, 11 (3), 035015. (ISSN 1748-6041; IF (2016) = 2.469).

- Carević M., **Vukašinović Sekulić M.**, Ćorović M., Rogniaux H., Ropartz D., Veličković D., Bezbradica D., 2018: Evaluation of β -galactosidase from *Lactobacillus acidophilus* as biocatalyst for galacto-oligosaccharides synthesis: Product structural characterization and enzyme immobilization, *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 126 (6), 697-704. (ISSN 1389-1723; IF (2017) 2.015).

2.4. Радови у међународном часопису (M23=15x3=45)

Пре избора у звање ванредног професора

- Vukašinović M.**, Fira Dj., Topisirović Lj., (2001): Characteristics of natural isolates of lactic acid bacteria selected for construction of starter cultures for semi-hard cheese Trapist type, *Acta Veterinaria- Beograd*, 51 (1), 53-66. (ISSN: 0567-8315; IF (2001) = 0.047).
- Rakin M., Baras J., **Vukašinović M.**, (2004): The influence of brewer's yeast autolysate and lactic acid bacteria on the production of a functional food additive based on beetroot juice fermentation, *Food Technology and Biotechnology*, 42 (2), 109-112. (ISSN: 1330-9862; IF (2004) = 0.475).
- Rakin M., Baras J., **Vukašinović M.**, Maksimovic M.,(2004): The examination of parameters for lactic acid fermentation and nutritive value of fermented juice of beetroot, carrot and brewer's yeast autolysate, *Journal of the Serbian Chemical Society*, 69 (8-9), 625-634. (ISSN: 0352-5139; IF (2004) = 0.522).
- Bezbradica D., Tomović J., Ristic M., **Vukašinović M.**, Siler Marinkovic S., (2005.): Composition and antimicrobial activity of essential oil of *Satureja montana* L. collected in Serbia&Montenegro, *Journal of Essential Oil Research*, 17 (4), 462-465. (ISSN: 1041-2905; IF (2005) = 0.367).
- Rakin M., Mojović Lj., Nikolić S., **Vukašinović M.**, Nedović V., (2009): Bioethanol production by immobilized *Saccharomyces cerevisiae* var. *Ellipsoideus* cells, *African Journal of Biotechnology*, 8 (3), 464-471. (ISSN:1684-5315; IF (2009) = 0,565).
- Mojović Lj., Pejin D., Grujić O., Markov S., Pejin J., Rakin M., **Vukašinović M.**, Nikolić S., Savić D., (2009): Progress in the production of bioethanol on starch-based feedstocks, *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly / CICEQ*, 15 (4), 211-226. (ISSN:1451-9372; IF (2009) = 0,39).
- Joković N., **Vukašinović M.**, Veljović K., Tolinački M., Topisirović Lj., (2011): Characterization of non-starter lactic acid bacteria in traditionally produced home-made Radan cheese during ripening, *Archives of Biological Sciences*, 63 (1), 1-10. (ISSN: 0354-4664; IF (2011) = 0.360).
- Marković M., Markov S., Pejin D., Mojović Lj, **Vukašinović M.**, Pejin J., Joković N., (2011): The possibility of lactic acid fermentation in the triticale stillage, *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly / CICEQ*, 17(2), 153-162. (ISSN: 1451-9372; IF (2011) = 0.610).
- Đukić Vuković A., Mojović Lj., Pejin D., **Vukasinovic Sekulic M.**, Rakin M., Nikolic S., Pejin J., (2011): New trends and challenges in lactic acid production on renewable biomass, *Hemijska industrija*, 65 (4), 411-422. (ISSN: 0367-598X; IF (2011) = 0.205).
- Bulatović M., Rakin M., Mojović Lj, Nikolić S., **Vukašinović Sekulić M.**, Đukić Vuković A., (2012): Surutka kao sirovina za proizvodnju funkcionalnih napitaka, *Hemijska industrija*, 66 (4), 567-579. (ISSN 0367-598X; IF (2012) = 0.463).
- Bulatović M., Rakin M., Mojović Lj., Nikolić S., **Vukašinović Sekulić M.**, Đukić Vuković A., (2014): Improvement of production performance of functional fermented whey-based beverage,

Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly / CICEQ, 20 (1), 1–8. (ISSN: 1451-9372; IF (2014) = 0.892).

После избора у звање ванредног професора

- Carević M., **Vukašinović Sekulić, M.**, Grbavčić S., Stojanović M., Mihailović M., Dimitrijević A., Bezbradica D., (2015): Optimization of β -galactosidase production from lactic acid bacteria [Optimizacija proizvodnje β -galaktozidaze pomoću bakterija mlečne kiseline] *Hemijska industrija*, 69 (3), 305-312. (ISSN 0367-598X; IF (2015) = 0.437).
- Rakin M., Bulatović M., Zarić D., Stamenković Đoković M., Krunić T., Borić M., **Vukašinović Sekulić M.**, (2016): Quality of fermented whey beverage with milk / Kvalitet fermentisanog napitka od surutke, *Hemijska industrija*, 70, 1, 91-98. (ISSN 0367-598X; IF (2016) 0.459).
- Surudžić R., Janković A., **Vukašinović Sekulić M.**, Perić Grujić A., Rhee K. Y., V. Mišković Stanković V., (2017): Optimization of the electrochemical synthesis of silver nanoparticles in poly(vinyl alcohol) colloid solutions, *Bulgarian Chemical Communications*, Volume 49 Special Issue C, Chemicals Institutes of the Bulgarian Academy of Sciences and of the Union of Chemists in Bulgaria, pp. 186 – 193 (ISSN 0324-1130; IF (2017) = 0.242), http://www.bcc.bas.bg/BCC_Volumes/Volume_49_Special_C_2017/BCCvolum49-Special-issueC.pdf.
- Krunić T., Obradović N., Bulatović M., **Vukašinović Sekulić M.**, Trifković K., Rakin M., (2017): Impact of carrier material on fermentative activity of encapsulated yoghurt culture in whey based substrate, *Hemijska Industrija*, **71** (1) 41–48. (ISSN 0367-598X; IF (2017) 0.591).

2.5. Радови у међународном часопису верификовани посебном одлуком (M24=4x2=8)

Пре избора у звање ванредног професора

- Rakin M., Baras J., **Vukašinović M.**, Mijuca D., (2003): Optimization of lactic-acid fermentation of beetroot yeast autolysate, *Romanian Biotechnological letters*, 8 (5/6), 1421-1430. (ISSN: 1224-5984).
- Nikolić S., Rakin M., **Vukašinović M.**, Šiler Marinković S., Mojović Lj., (2005): Bioethanol from corn meal hydrolzyates, *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly / CI&CEQ*, 11 (4), 189-194. (ISSN: 1451-9372).
- Bulatović M., Rakin M., Mojović Lj., Nikolić S., **Vukašinović Sekulić M.**, Đukić Vuković A., (2012), Selection of *Lactobacillus* Strains for Functional Whey-Based Beverage Production, *Journal of Food Science and Engineering*, 2 (12), 705-712. (ISSN: 2159-5828).

После избора у звање ванредног професора

- Carević M., Banjanac K., Ćorović M., Jakovetić S., Milivojević A., **Vukašinović Sekulić M.**, Bezbradica D., (2016): Selection of lactic acid bacteria strain for simultaneous production of α - and β -galactosidases, *Zaštita materijala*, 57 (2), 265-273. (ISSN: 0351-9465).

3. Зборници међународних научних скупова (M30)

3.1. Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33=13x1=13)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Nikolić S., Rakin M., **Vukašinović M.**, Šiler Marinković S., Mojović Lj., (2007): Production of bioethanol from corn meal hydrolyzates using different yeast preparations, In proceedings of 15th European Biomass Conference & Exhibition From Research to Industry and Markets, Berlin, Germany, May 2007, 2058-2063.
2. Rakin M., Mojović Lj., Nikolić S., **Vukašinović M.**, Nedović V., (2007): Comparative Study of Bioethanol Production from Corn Hydrolyzates using Different Yeast Preparations. 15th European Biomass Conference & Exhibition From Research to Industry and Markets, Berlin, Germany, May 2007, Paper published on CD, 2058-2063.
3. Rakin M., Mojović Lj., **Vukašinović Sekulić M.**, Saičić S., Miličević D., Pejin D., (2009): Possibilities of the improvement of silage obtained from bioethanol production on starch based feedstocks, *Proceedings of the XII Symposium Feed Technology*, Novi Sad, 29.9-01.10.2009, 297-303.
4. Mojović Lj., Pejin D., Rakin M., Pejin J., **Vukašinović Sekulić M.**, Nikolić S., Markov S., (2011): The ways to improve the economy of bioethanol production in Serbia, 24th International Conference on Efficiency, Cost, Optimization, Simulation and Environmental Impact of Energy Systems, Novi Sad, Serbia, 4-7 July 2011, ECOS 2011 Book of Proceedings, CD-ROM of Full Papers, Ed. M. Bojic, N. Lior, J. Petrovic, G. Stefanovic, and V. Stevanovic, 3603-3615.
5. Bulatović M., Rakin M., Mojović Lj., Nikolić S., **Vukašinović Sekulić M.**, Đukić Vuković A., (2012): Selection of *Lactobacillus* strains for functional whey-based beverage production, *Proceedings of 6th Central European Congress on Food*, University of Novi Sad, Institute of Food Technology, May 23-26, 2012, Novi Sad, Serbia, pp. 1099-1104 (ISBN: 978-86- 7994 0278). (<http://cefood2012.rs/uploads/docu/proceedings.pdf>, accessed June 2012].
6. Đukić Vuković A., Mojović Lj., **Vukašinović Sekulić M.**, Rakin M., Nikolić S., Bulatović M., Pejin J., (2012): Stillage from bioethanol production as substrate for parallel production of lactic acid and biomass, *Proceedings of 6th Central European Congress on Food*, University of Novi Sad, Institute of Food Technology, May 23-26, 2012, Novi Sad, p. 1093-1098 (ISBN: 978-86- 7994 0278). (<http://cefood2012.rs/uploads/docu/proceedings.pdf>, accessed June 2012].
7. **Vukašinović Sekulić M.**, Mojović Lj., Rakin M., Bulatović M., Tasić Ž., (2013): Development starter cultures for production functional beverages from cow's whey, *Proceedings of XXI International Scientific and Professional Meeting, Ecological Truth, ECO-IST'13*, Hotel "Jezero", Bor Lake- Bor, 4 – 7 June 2013, 406 – 412 (ISBN: 978-86-6305-007-5).

После избора у звање ванредног професора

8. Bulatović M., Krunić T., Obradović N., **Vukašinović Sekulić M.**, Zarić D., Rakin M., (2014): Influence of fruit juice addition on quality of fermented whey-based beverage. 2nd International "Food Technology, Quality and Safety" Congress, October 28-30, 2014, Institute of Food Technology in Novi Sad (FINS), University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia, pp. 303-308, *Proceedings - CD edition* (ISBN 978-86-7994-043-8) (ISBN: 978-86-7994-043-8).

9. Krunić T., Obradović N., Bulatović M., **Vukašinović Sekulić M.**, Mojović Lj., Rakin M., (2014): Fermentative activity and viability of immobilized probiotic starter culture ABY-6 in whey based substrates. 2nd International "Food Technology, Quality and Safety" Congress, October 28-30, 2014, Institute of Food Technology in Novi Sad (FINS), University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia, pp. 297-302, Proceedings - CD edition (ISBN 978-86-7994-043-8) (ISBN: 978-86-7994-043-8).
10. Krunić T., Arsić S., Bulatović M., **Vukašinović Sekulić M.**, Rakin M., (2015): Recent trends in whey utilization – Production of bioactive peptides, *7th International Scientific and Expert Conference of the International TEAM Society*, October 15-16, Faculty of Mechanical Engineering, University of Belgrade, Belgrade, Serbia, pp. 382-385, *Proceedings - CD edition* (ISBN: 978-86-7083-877-2).
11. **Vukašinović Sekulić M.**, Rakin M., Bulatović M., Krunić T., (2015): Antimikrobna aktivnost bagremovog meda / The antimicrobial activity of the acacia honey., Rad saopšten na XI Simpozijumu „Savremene tehnologije i privredni razvoj“ sa međunarodnim učešćem, Leskovac, 23. i 24. oktobar 2015 / Leskovac, October, 23-24, Zbornik radova XI simpozijum „Savremene tehnologije i provredni razvoj“ / Proceedings 11th Symposium „Novel technologies and economic development (ISBN: 978-86-89429-13-8), 32-39.
12. Eraković S., Janković A., Mitrić M., Matić I., Juranić Z., Tsui G., Tang C., **Vukašinović Sekulić M.**, Mišković Stanković V., Rhee K., Park S., (2015): “Effect of graphene on mechanical strength and corrosion stability of composite coatings electrophoretically obtained on titanium substrate“, 14th YOUNG RESEARCHERS’ CONFERENCE Materials Science and Engineering, SASA, Belgrade, December 9-11, Serbia, Book of Abstracts, 1-1 (p. 2).
13. Erakovic S., Jankovic A., **Vukasinovic Sekulic M.**, Rhee K., Miskovic-Stankovic V., (2015): „Biomedical Composite Silver/Hydroxyapatite/Graphene Coatings“, 5th Regional Symposium on Electrochemistry South-East Europe (RSE-SEE5, June 7-11, 2015), Pravets, Bulgaria, Book of Abstracts, BEH-P-01, p. 35.

3.2. Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34=52x0,5=26)

Пре избора у звање ванредног професора

1. **Vukašinović M.**, Banina A., Ćorić T., Fira D., Topisirović Lj., (1999): Natural isolates of lactic acid bacteria as a component of starter cultures for semi-hard cheese type Trapist, Sixth symposium on lactic acid bacteria, Genetics, metabolism and applications, Veldhoven, The Netherlands 1999 September 19/23, Book of abstracts, Section A:: Applications of starter cultures, A 11.
2. Arsenijević S., Gajić O., Kojić M., Strahinjić I., **Vukašinović M.**, Banina A., Topisirović Lj., (1999): Characterisation of the natural isolate *Lactobacillus paracasei* ssp. *paracasei* BGSJ2-8 producing bacteriocin SJ, Sixth symposium on lactic acid bacteria, Genetics, metabolism and applications, Veldhoven, The Netherlands 1999 September 19/23, Book of abstracts, Section C:: Antimicrobials and food spoilage, C 66.
3. Banina A., **Vukašinović M.**, Fira Đ., Topisirović Lj., (1999): Proteolytic activity of natural isolates of lactic acid bacteria, Sixth symposium on lactic acid bacteria, Genetics, metabolism and applications, Veldhoven, The Netherlands 1999 September 19/23, Book of abstracts, Section K:: Proteolysis, peptidolysis and lipolysis, K 6.
4. **Vukašinović M.**, Banina A., Ćorić T., Topisirović Lj., (1999): Characterization of lactic microflora of home-made cheese from bukovica, *Microbiologica Balcanica*, leit poster.

5. Ćoric T., **Vukašinović M.**, Banina A., Topisirović Lj., (1999): Growth kinetic parameters of lactic acid bacteria isolated from bukovica cheeses, *Microbiologica Balcanica*, leit poster.
6. **Vukašinović M.**, Topisirović Lj., Ostojić M., (2001): Viability of lactic acid bacteria in yogurt and yogurt-related products during storage, Abstract book, *Microbiologia Balkanica 2001*, 2nd Balkan Conference of Microbiology, Thessaloniki, 114.
7. Šiler Marinković S., Ćorić T., **Vukašinović M.**, (2001): Broth micro-dilution methods for determining the susceptibility of *Staphylococcus aureus* DV2672 to essential oil of *Abies sibirica*, Abstract book, *Microbiologia Balkanica 2001*, 2nd Balkan Conference of Microbiology, Thessaloniki, 119.
8. **Vukašinović M.**, Mijačević Z., Topisirović Lj., (2002): Microbial and biochemical changes in semi-hard cheese produced with two different starter cultures, Abstract book, Seventh symposium on lactic acid bacteria- Genetics, metabolism and applications, Egmond aan Zee, The Netherland, September, 1-5, A6.
9. **Vukašinović M.**, Strahinjić I., Fira D., Topisirović Lj., Ristić S., Tasić J., (2003): Proteolysis in semi-hard cheese made with a two defined starter culture, Book of Abstract, 3th Balkan Conference of Microbiology *Microbiologia Balkanica*, Istanbul, pp.432 (P-231).
10. Lozo J., **Vukašinović M.**, Strahinjić I., Topisirović Lj., (2003): Characteristic of natural isolate *Lactobacillus paracasei* BGBUK2-16 and its bacteriocin on different pathogenic strains, Book of Abstract, 3th Balkan Conference of Microbiology *Microbiologia Balkanica*, Istanbul, pp.432 (P-224).
11. Strahinjić I., **Vukašinović M.**, Krstić K., Fira D., Topisirović Lj., (2004): Characterisation of human intestinal Lactobacilli, Conference proceedings, New perspectives of probiotics, Košice, Slovakia, 15th-19th September 2004, 101.
12. Nikolić S., Rakin M., **Vukašinović M.**, Šiler Marinković S., Mojović Lj., (2005): Production of bioethanol from corn meal hydrolyzates, Book of papers, 6th Symposium "Novel technologies and economic development", 21-22 oktobar 2005, ISSN: 0352 – 6542, CD –edicija, Tehnološki fakultet, Leskovac, 253-270.
13. Nikolić S., Mojović Lj., Pejin D., Rakin M., **Vukašinović M.**, Vučurović V., (2007) Production of bioethanol from corn meal by free and immobilized *Saccharomyces cerevisiae* var. *ellipsoideus*, International Specialized Symposium on Yeasts, ISSY26, 3-7 June, Sorrento, Italy, Book of Abstract, Ed. P. Romano et al., p.78. <http://www.issy26.org>.
14. Mojović Lj., Nedović V., Pejin D., Nikolić D., Rakin M., **Vukašinović M.**, Lević S., (2007): Utilization of free and immobilized cells of *Saccharomyces cerevisiae* var. *ellipsoideus* for bioethanol production, Fifth Croatian Professional and Scientific Conference on Biotechnology with International Participation "Biotechnology, Energy, Chemicals and Renewable Raw Materials", Organized by: Croatian Society of Biotechnology and Graz University of Technology, Stubičke Toplice, May 9 - 10, <http://www.hdb.hr/BECRRM/index.html>, Poster No.27.
15. Mojović Lj., Rakin M., Nikolić S., **Vukašinović M.**, Nedović V., Immobilization of *Saccharomyces ellipsoideus* cells for bioethanol production. The Ninth Annual Conference of the Yugoslav Materials Research Society YUCOMAT 2007, Herceg Novi, September 10-14 (2007) The book of Abstracts, p.172, Publisher: Institute of technical Sciences of SASA, <http://www.yu-mrs.org.yu>, Editor Dragan Uskokovic.
16. Mojović Lj., Pejin D, Rakin M., **Vukašinović M.**, Nedović V., Lević S., (2007): Utilization of free and immobilized cells of *Saccharomyces cerevisiae* var. *ellipsoideus* for bioethanol production,

Book of abstracts, 7th Symposium "Novel technologies and economic development", ISBN: 978-86-82367-74-1, Tehnološki fakultet, Leskovac, str. 48.

17. **Vukašinović M.**, Rakin M., Mojović Lj., (2009): Selekcija bakterija mlečne kiseline za proizvodnju funkcionalne stočne hrane na bazi kukuruzne džibre; Selection lactic acid bacteria for production of functional animal feed based on corn, VIII Simpozijum sa međunarodnim učešćem "Savremene tehnologije i privredni razvoj", Tehnološki fakultet Leskovac, oktobar 2009 godine ; 8th Symposium "Novel technologies and economic development" with international participation, organized by the Faculty of Technology, Leskovac, 23-24.10.2009.
18. Rakin M., Mojović Lj., Nikolić S., **Vukašinović Sekulić M.**, Pejin D., (2009): Enhancement of spent grain quality for animal feed after bioethanol production, International Scientific Conference on Globalization and Environment, Beograd, 22-24 April, 2009., 98-99.
19. Nikolić S., Mojović Lj., Rakin M., **Vukašinović Sekulić M.**, (2009): Application of ultrasound and microwave pretreatments in bioethanol production from corn by simultaneous saccharification and fermentation, Training Course and Summer School in „Next Generation Biofuels: Development of sustainable chemical processes for production of biofuels and bio-based chemicals from agricultural waste and non-food biomass”, ICS-UNIDO and University of Bologna, Bologna, Italy, 14-18. September, 2009, 14.
20. Rakin M., Mojović Lj., **Vukašinović Sekulić M.**, Saičić S., Miličević D., Pejin D., (2009): Possibilities of the improvement of silage obtained from bioethanol production on starch based feedstocks, *Proceedings of the XII Symposium Feed Technology*, Novi Sad, 29.9-01.10.2009, 297-303
21. Nikolić S., Mojović Lj., Rakin M., **Vukašinović Sekulić M.**, Pejin D., Pejin J., (2010): Improvement of bioethanol production from corn by ultrasound and microwave pretreatments, 19th International Congress of Chemical and Process Engineering CHISA 2010 and the 7th European Congress of Chemical Engineering ECCE-7, PRES 2010, Prague, Czech Republic, Organized by Czech Society of Chemical Engineering, 28 August-1 September, 2010, 1646.
22. Mojović Lj., Rakin M., **Vukašinović M.**, Nikolić S., Pejin D., Pejin J., (2010): Production of bioethanol by simultaneous saccharification and fermentation of corn meal by immobilized yeast, 19th International Congress of Chemical and Process Engineering CHISA 2010 and the 7th European Congress of Chemical Engineering ECCE-7, PRES 2010 Organized by Czech Society of Chemical Engineering Conference, Prague, Czech Republic, 28 August-1 September, 2010, 1648.
23. Jevremović I., Jovanović Z., Stojkowska J., Obradović B., **Vukasinovic Sekulic M.**, Perić Grujić A., Ristić M., Mišković Stanković V., (2010): Electrochemically synthesized Ag/PVP nanocomposites for medical applications, International Workshop on Processing of Nanostructured Ceramics, Polymers, and Composites, TMF, Belgrade 2010, Book of Abstracts, P7, 51.
24. Mojović Lj., **Vukašinović Sekulić M.**, Đukić A., Pejin D., Rakin M., Pejin J., Nikolić S., (2011): Production of lactic acid on liquid distillery stillage. Book of abstracts- Second International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies- INOPTEP 2011, April 2011, Velika Plana, Srbija., Ed. National Society of Processing and Energy in Agriculture, Novi Sad, 86.
25. Marković M., Markov S., Pejin D., Mojović Lj., **Vukašinović M.**, Pejin J., Joković N., (2011): Triticale as an important raw material for sustainable development, 4th Congress of European Microbiologists, FEMS 2011, Geneva, Switzerland, June 26-30.
26. Đukić Vuković A., Rakin M., Mojović Lj., **Vukašinović Sekulić M.**, Nikolić S., (2011): Possibilities to lactic acid production on different agricultural by-products, 8th European Congress of Chemical engineering/ 1st European Congress of Applied Biotechnology (ECCE/ECAB), Berlin,

Germany, September 25-29, 2011., DECHEMA e.V., Society for Chemical Engineering and Biotechnology, Poster list No. P 36.23.

27. Đukić Vuković A., Mojović Lj., **Vukašinić Sekulić M.**, Rakin M., Nikolić S., Bulatović M., Pejin J., (2011): Impact of oxygen exposure and shaking on lactic acid fermentation by *Lactobacillus rhamnosus* ATCC 7469 on liquid stillage, *Microbiologia Balkanica* 2011/MICROMED 2011, 7th Balkan Congress of microbiology/8th Congress of Serbian Microbiologists, October 25-29, 2011, Belgrade, Serbia, Serbian Society for Medical microbiology and Serbian Society for Microbiology, Proceedings – CD ROM, Poster No.
28. Đukić Vuković A., Mojović Lj., Pejin D., **Vukašinić Sekulić M.**, Rakin M., Nikolić S., Pejin J., (2011): Production of lactic acid on liquid distillery stillage by *Lactobacillus rhamnosus* ATCC 7469, 9th SYMPOSIUM „Novel technologies and economic development”, Faculty of Technology, Leskovac, October 20-22, 2011., Book of abstracts, p. 61, Poster No. BPT-17.
29. Marković M., Markov S., Pejin D., Mojović Lj., Grujić O., **Vukašinić M.**, Pejin J., (2011): The applicability of triticale for alcohol and lactic acid fermentation as the part of sustainable development, 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists, and Nutritionists, 20-23 September 2011, Opatija, Croatia, Book of Abstracts, p 26.
30. Stojkowska J., Jovanović Z., Zvicer J., Kostić D., **Vukasinić Sekulic M.**, Mišković Stanković V., Obradović B., (2011): Characterization of novel alginate nanocomposites with silver nanoparticles for biomedical applications, Annual meeting of the European Chapter of the Tissue Engineering and Regenerative Medicine International Society (TERMIS), Granada, Spain, 2011, *Histology and histopatology, Cellular and Molecular Biology*, 26 (supplement 1) pp. 272-273.
31. Jovanović Ž., Stojkowska J., **Vukašinić Sekulić M.**, Matić I., Juranić Z., Obradović B., Mišković Stanković V., (2012): *In vitro* investigation of cytotoxicity and antimicrobial activity of silver/alginate nanocomposite microbeads, 3rd TERMIS World Congress, Vienna, Austria, 2012, 33.P01, *Journal of Tissue Engineering and Regenerative Medicine* 2012, 6 (suppl.1), p. 218.
32. Obradović B., Stojkowska J., Madžovska I., Kostić D., Vidović S., Jovanović Ž., **Vukašinić Sekulić M.**, Mišković Stanković V., (2012): Versatile use of biomimetic bioreactors for functional evaluation of nanocomposite alginate based hydrogels, 3rd TERMIS World Congress, Vienna, Austria, 2012, 55.P07, *Journal of Tissue Engineering and Regenerative Medicine* 2012, 6 (suppl. 1), p. 334.
33. Madžovska I., **Vukašinić Sekulić M.**, Obradović B., (2012): Investigation of copper-alginate microbeads as antimicrobial materials for potential biomedical applications, 3rd TERMIS World Congress, Vienna, Austria, 54.P14, *Journal of Tissue Engineering and Regenerative Medicine* 2012, 6 (suppl. 1), p. 325.
34. Mišković Stanković V., Eraković S., Surudzić R., Veljović Đ., **Vukašinić Sekulić M.**, Matić I., Juranić Z., Stevanović T., (2012): Electrophoretic deposition of bioactive nanocomposite coatings on titanium as a hard tissue implants, 3rd TERMIS World Congress, Vienna, Austria, *Journal of Tissue Engineering and Regenerative Medicine* 2012, 6 (suppl. 1), p. 235.
35. Eraković S., Surudzić R., Veljović Đ., Stevanovic T., **Vukašinić Sekulić M.**, Matić I., Juranić Z., Mišković Stanković V., (2012): Corrosion stability of silver-doped hydroxyapatite/lignin coatings in simulated body fluid, 3rd TERMIS World Congress, Vienna, Austria, *Journal of Tissue Engineering and Regenerative Medicine* 2012, 6 (suppl. 1), p. 210-210.
36. Vidović S, Stevanović M, Stojkowska J, **Vukašinić Sekulić M.**, Obradović B, (2012): Ag/alginate nanocomposite hydrogels in different forms for potential biomedical

applications” COST Action MP1005, 2nd Joint Meeting, Programme & Book of Abstracts, Vienna, Austria, September 4-5, pp. 39-40.

37. Eraković S., Janković A., Matić I., Juranić Z., **Vukašinić Sekulić M.**, Stevanović T., Mišković Stanković V., (2012): Investigation of silver bioactivity of electrodeposited silver/hydroxyapatite/lignin coatings in simulated body fluid, First International Conference of Young Chemists of Serbia, October 19 - 20, 2012, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, (CD Rom), BH-PP2 (p. 4).
38. Obradović B., Stojkowska J., Vidović S., Kostić D., Madžovska I., Jovanović Ž, **Vukašinić Sekulić M.**, Mišković Stanković M, (2012): “Novel Ag/alginate nanocomposite hydrogels for potential biomedical applications”, Programme & Book of Abstracts, First International Conference on Processing, characterisation and application of nanostructured materials and nanotechnology, NanoBelgrade 2012, Belgrade, Serbia, September 26-28, p. 66.
39. Stevanović M., Vidović S., **Vukašinić Sekulić M.**, Obradović B, (2012): Antimicrobial properties of nanocomposite alginate hydrogels with incorporated silver nanoparticles, Programme & Book of Abstracts, First International Conference on Processing, characterisation and application of nanostructured materials and nanotechnology, NanoBelgrade 2012, Belgrade, Serbia, September 26-28, p. 112.
40. Janković A., Eraković S., Surudzić R. , Veljović Đ., **Vukašinić Sekulić M.**, Matić I., Juranić Z., Janačković Đ., Stevanović T., Mišković Stanković V., (2012): The Investigation of silver impact on hydroxyapatite coatings, Programme & Book of Abstracts, First International Conference on Processing, characterisation and application of nanostructured materials and nanotechnology, NanoBelgrade 2012, Belgrade, Serbia, September 26-28, p. 68.
41. Eraković S., Janković A., Matić I., Juranić Z, **Vukašinić Sekulić M.**, Stevanović T., Mišković Stanković V., (2012): The Bioactivity Investigation of Electrodeposited Silver/Hydroxyapatite/Lignin Coatings in Simulated Body Fluid, The Eleventh Young Researchers' Conference: Materials Science and Engineering, Belgrade, 2012, Serbia, Book of Abstracts, TM 3 (p. 45).
42. **Vukašinić Sekulić M.**, Mojović Lj., Rakin M., Bulatović M., Tasić Ž., (2013): The activity of probiotic bacteria in different types of cheese wheys, Book of abstracts, 10th Symposium „Novel technologies and economic development”, Leskovac, October, 22-23, 2013, p. 62.
43. Marković M., Markov S., Pejin D., Mojović Lj., Pejin J., **Vukašinić M.**, Đukić Vuković A., (2013): Lactic acid fermentation by *Lactobacillus fermentum* PL1 using a different volume of triticale stillage, Book of abstracts, 10th Symposium „Novel technologies and economic development”, Leskovac, October, 22-23, 2013, p. 86.
44. Bulatović M., Rakin M., **Vukašinić Sekulić M.**, Mojović Lj., Krunić T., (2013): The effect of different supplements on the probiotic character of fermented whey-based beverage, Book of abstracts, 10th Symposium „Novel technologies and economic development”, Leskovac, October, 22-23, 2013, p. 70.

После избора у звање ванредног професора

45. Madžovska I., Obradović B., **Vukašinić Sekulić M.**, (2014): Copper-alginate microbeads - potential components in cartilage tissue engineering systems, Journal of tissue engineering and regenerative medicine, vol. 8 br. , str. 357-357 (ISBN:1932-6254).

46. **Vukašinić Sekulić M.**, Rakin, M., Bulatović, M., Krunić, T., (2015). The antimicrobial activity of the acacia honey, 11th Symposium „Novel Technologies and Economic Development“, Faculty of Technology, University of Nis, October 23-24, 2015, Leskovac, Serbia, *Book of Abstracts* (ISBN: 978-86-89429-12-1).
47. Milenković, J., Hrenović, J., **Vukašinić-Sekulić, M.**, Rajić N., (2015): Antibacterial activity of metal-loaded zeolites against *Escherichia coli*, Proceedings of the 6th Croatian-Slovenian-Serbian Symposium on Zeolites, Oktobar 1-3, 2015, Šibenik, Croatia, 49, ISBN: 978-953-55373-4-2.
48. **Vukašinić Sekulić M.**, Rakin M., Bulatović M., Krunić T., (2017): Antimicrobial activity of propolis, 12th Symposium „Novel Technologies and Economic Development with international participation, University of Niš, Faculty of Technology, Leskovac, October, 20-21, 2017, Book of Abstracts, BFT-6, pp. 40, ISBN: 978-86-89429-22-0.
49. Milenković J., Hrenović J., Matijašević D., Nikšić M., **Vukašinić Sekulić M.**, Rajić N., (2017): On the bactericidal activity of metal-containing zeolites toward *Escherichia coli* isolates, 7th International FEZA Conference, Sofija, Bugarska, 03-07.07., pp. 323.
50. Stevanović M., Janković A., Došić M., Mišković Stanković V., **Vukašinić Sekulić M.**, (2017): Electrochemically obtained bioactive nanocomposite coating based on hydroxyapatite and chitosan loaded with gentamicin, 16th Young Researchers' Conference Materials Sciences and Engineering - Programme and the Book of Abstracts, 06-08.12.2017 Belgrade, Serbia, No 3-4, Institute of Technical Sciences of the Serbian Academy of Sciences and Arts, pp. 14, ISBN: 978-86-80321-33-2, <http://www.mrs-serbia.org.rs/index.php/ycr-book-2017>.
51. Nešović K., Janković A., **Vukašinić Sekulić M.**, Perić Grujić A., Mišković Stanković V., (2017): The influence of chitosan content on antibacterial properties and silver release for silver/poly(vinyl alcohol)/chitosan/graphene hydrogels, 16th Young Researchers' Conference Materials Sciences and Engineering - Programme and the Book of Abstracts, 06-08.12.2017 Belgrade, Serbia, No 2-1, Institute of Technical Sciences of the Serbian Academy of Sciences and Arts, pp. 7, ISBN: 978-86-80321-33-2, <http://www.mrs-serbia.org.rs/index.php/ycr-book-2017>.
52. Ilić I., Janković A., Došić M., **Vukašinić Sekulić M.**, Mišković Stanković V., (2017): Electrophoretic deposition of biocomposite ceramic coatings of hydroxyapatite and chitosan with silver and gentamicin on titanium for medical applications, 16th Young Researchers' Conference Materials Sciences and Engineering - Programme and the Book of Abstracts, 06-08.12.2017 Belgrade, Serbia, No 1-4, Institute of Technical Sciences of the Serbian Academy of Sciences and Arts, pp. 4, ISBN: 978-86-80321-33-2, <http://www.mrs-serbia.org.rs/index.php/ycr-book-2017>.

4. Монографије, монографске студије, тематски зборници, националног значаја (M40)

4.1. Поглавља у монографијама водећег националног значаја (M44=3x2=6)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Ракин М., Николић С., Мојовић Љ., **Вукашиновић М.**, Шилер Маринковић С., Недовић В., (2006): Добијање биоетанола из кукуруза применом различитих култура квасаца, Рационално коришћења енергије у металургији и процесној и индустрији, Монографија, Уредник: Богдан Ћосовић, Београд 2006, 139-147 (ISBN: 86-906251-3-5).

2. Тописировић Љ., **Вукашиновић М.**, Остојић М., Терзић Видојевић А., (2006): Микрофлора аутохтоних сирева на Златару и њихова примена, Остојић М., *Златарски сир*, Монографија, Институт за економику пољопривреде, 159-171 (ИСБН: 86-82121-32-8).
3. Пејин, Д., Попов С., Мојовић Љ., Ракин М., **Вукашиновић М.**, Орловић А., Скала Д., Милојевић С., Недовић В., Лескошек Чукаловић И., (2007): Технологија производње биоетанола, Мојовић, Л., Пејин, Д. И Лазић, М. (едит). *Биоетанол као гориво - стање и перспективе*, Монографија, Технолошки факултет Лесковац, 62-100 (ИСБН: 978-86-82367-72-7).

5. Радови објављени у часописима националног значаја (M50)

5.1. Радови у водећим часописима националног значаја (M51=7x2=14)

Пре избора у звање ванредног професора

1. **Вукашиновић М.**, Тописировић Љ., (2000): Молекуларна детерминација бактерија млечне киселине, Југословенски часопис за производњу, технологију, биоинжењерство и маркетинг, Прехрамбена индустрија, Млеко и млечни производи, вол. 11, стр. 46-51. (ИССН: 0353-6564).
2. Topisirović LJ., Kojić M., Fira Đ., Miladinov N., Strahinić I., Gajić O., Arsenijević S., Spasojević I., **Vukašinić M.** (2000): Molecular Genetics of Autochthonous Lactic Acid Bacteria. *Genetika*, 115 – 127. (ISSN: 0534-0012).
3. Rakin M., Baras J., **Vukašinić M.**, (2005): Lactic acid fermentation in vegetable juices supplemented with different content of brewer's yeast autolysate, *Acta Periodica Technologica*, 36, 71-81. (ISSN: 1450-7188).
4. Mojović LJ. Pejin D., Rakin M., **Vukašinić M.**, Pejin J., Nikolić S., Grujić O., Radosavljević M., (2010): Investigations of the possibilities of stillage utilization from the bioethanol production on corn. *Časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi/ PTEP*, vol. 14, 154-57. (ISSN: 1450-5029).
5. Mojović Lj., **Vukašinić Sekulić M.**, Đukić A., Pejin D., Rakin M., Pejin J., Nikolić S., (2011). Production of lactic acid on liquid distillery stillage. *Journal on Processing and Energy in Agriculture (former PTEP)*, 15 (1) 1-5. (ISSN: 1450-5029).
6. Đukić Vuković A., Mojović Lj., **Vukašinić Sekulić M.**, Rakin M., Nikolić S., Pejin J., Hao J., (2012): Utilization of the stillage from bioethanol production on waste bread for lactic acid and biomass production, *Journal on Processing and Energy in Agriculture (former PTEP)*, 16 (1), 14-18. (ISSN: 1450-5029).

После избора у звање ванредног професора

7. Carević M., **Vukašinić Sekulić M.**, Banjanac K., Milivojević A., Čorović M., Bezbradica D., (2017): Characterization of β -galactosidase from *Lactobacillus acidophilus*: Stability and kinetic study, *Advanced Technologies*, 6(1), 05-13 (ISSN: 2406-2979, doi: 10.5937/savteh1701005C).

5.2. Радови у часописима националног значаја (M52=7x1,5=10,5)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Остојић М., Тописировић Љ., **Вукашиновић М.**, (2002): Експериментална производња ферметисаног млечног напитка са пробиотичким својствима, Млекарство, Часопис за унапређење производње, прераде и пласмана млека и млечних производа, бр. 9, 273-276. (ИССН: 1451-1541).
2. **Вукашиновић М.**, Куљача С., Тописировић Љ., Остојић М., (2003): Анализа присуства бактерија млечне киселине у Златарском сиру, Млекарство, 14, 421-427. (ИССН: 1451-1541).
3. Joković N., Savić D., **Vukašinović M.**, Topisirović LJ., (2005): Technological characterization of lactic acid bacteria isolated from Radan's cheese, Zbornik radova Tehnološkog fakulteta, Leskovac, 14, 115-126. (ISSN: 0352-6542).
4. Ракин М., Мојовић Љ, Николић С., **Вукашиновић Секулић М.**, Пејин Д.: (2009): Побољшање квалитета дзибре као стоцне хране након производње биоетанола, Ecologica, 16 (54), 151-154. (ИССН: 0354-3285).
5. Ђукић Вуковић А., Мојовић Љ., Пејин Д., **Вукашиновић Секулић М.**, Ракин М., Николић С., Пејин Ј., (2011): Производња млечне киселине на течној дестилеријској цибри помоћу *Lactobacillus rhamnosus* ATCC 7469, Зборник радова Технолошког факултета, Лесковац, 20, 96-104 (ИССН: 0352-6542).
6. Булатовић М., Ракин М., **Вукашиновић Секулић М.**, Мојовић Љ., Крунић Т., (2013): Утицај различитих додатака на пробиотски карактер ферментисаног напитка на бази сурутке, Рад саопштен на X Симпозијуму „Савремене технологије и привредни развој“ са међународним учешћем, Лесковац, 22 и 23. октобар 2013 године, Савремене технологије, Но 2, вол. 2, 50-53 (ИССН: 2217-9720; БИЧ ИФ (2012) = 0.018).

После избора у звање ванредног професора

7. Обрадовић Н., Крунић Т., Дамњановић И., **Вукашиновић Секулић М.**, Ракин М., Ракин М., Бугарски Б., (2015): Утицај додатка протеина сурутке на механичку стабилност биополимерних носача са имобилисаним пробиотицима, Техника, вол. 70, бр. 3, стр. 397-400. (ИССН: 0040-2176).

6. Радови објављени у зборницима националних скупова (M60)

6.1. Саопштење са националног скупа штампано у целини (M63=13x0,5=6,5)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Банина А., Бранковић С., **Вукашиновић М.**, Фира Ђ., Којић М., Тописировић Љ., (1997): Генетичка, биохемијска и технолошка својства природних изолата бактерија млечне киселине за производњу сирева. Југословенски млекарски симпозијум 'Квалитет млека и ферментисаних производа', Златибор, стр 71-78.

2. Банина А., Бранковић С., **Вукашиновић М.**, Којић М., Тописировић Љ., (1997): Резистенцијана низин у природним изолатима лактобацила. Саветовање 'Екологија у прехранбеној индустрији и биотехнологији ИИ', Врњачка Бања, Зборник радова, стр. 199-205.
3. Барас Ј., Маслић М., Турубатовић Љ., **Вукашиновић М.**, (1998): Нови поступак за коришћење отпадног пивског квасца. III Југословенски симпозијум "Хемија и заштита животне средине", Врњачка Бања, Зборник радова, стр. 273-275.
4. Тописировић Љ., Пушоња Ј., **Вукашиновић М.**, Остојић М., (2001): Пробиотички киселомлени напици, Југословенски млекарски симпозијум, Савремени трендови у млекарству, зборник радова, Врњачка Бања, 99-104.
5. Остојић М., Тописировић Љ., **Вукашиновић М.**, (2001): Сиреви са географским пореклом, Југословенски млекарски симпозијум, Савремени трендови у млекарству, зборник радова, Врњачка Бања, 133-142.
6. Тописировић Љ., Остојић М., **Вукашиновић М.**, (2002): Критеријуми коришћења генетички модификованих бактерија млечне киселине (ГМ-БМК) у индустрији хране, Зборник радова, Савремени трендови у млекарству, Југословенски млекарски симпозијум, Врњачка Бања 2002, 140-147.
7. **Вукашиновић М.**, Спасојевић И., Тописировић Љ., (2002): Примена *Lactobacillus rhamnosus* ВГТМ1 у саставу стартер култура за полутврди сир, Зборник радова, Савремени трендови у млекарству, Југословенски млекарски симпозијум, Врњачка Бања 2002., 184-192.
8. Николић С., Ракин М., **Вукашиновић М.**, Шилер Маринковић С., Мојовић Љ., (2005): Производња биоетанола на хидролизатима кукурузног брашна, VI Симпозијум Савремене технологије и привредни развој, са међународним учешћем, Лесковац октобар 2005, 253-269.
9. Ђукић А., Мојовић Љ., **Вукашиновић Секулић М.**, Пејин Д., Ракин М., Пејин Ј., Николић С., (2010): Утицај температуре и присуства кисеоника на млечно-киселинску ферментацију помоћу *Lactobacillus paracasei* ssp. *paracasei* NRRLB 4654 на течној дестилеријској цибри, Национална конференција са међународним учешћем „Биотехнологија за одрживи развој“, Технолошко-металуршки факултет Универзитета у Београду, Београд, 24-26. новембар 2010., Књига целих радова - ЦД издање, стр. 25-28 (ИСБН: 978-86-7401-269-7).
10. Марковић М., Марков С., Пејин Д., Мојовић Љ., **Вукашиновић М.**, Пејин Ј., Јоковић Н., (2010): Примена цибре тритикалеа за производњу млечне киселине, Национална конференција са међународним учешћем "Биотехнологија за одрживи развој", Књига извода радова, ТМФ 24-26. новембар 2010., 29-32 (ИСБН: 978-86-7401-269-7).
11. **Вукашиновић Секулић М.**, Мојовић Љ., Ракин М., Николић С., Ђукић А., Марковић М., Марков С., (2010): Селекција врста рода *Lactobacillus* за млечну ферментацију течне кукурузне цибре, Национална конференција са међународним учешћем "Биотехнологија за одрживи развој", Књига извода радова, ТМФ 24-26. новембар 2010., 41-44 (ИСБН: 978-86-7401-269-7).
12. Николић С., **Вукашиновић Секулић М.**, Пејин Д., Мојовић Љ., Ракин М., Пејин Ј., Ђукић А., (2010): Производња млечне киселине из кукурузне течне цибре помоћу *Lactobacillus rhamnosus* АТСС 7469, Национална конференција са међународним учешћем „Биотехнологија за одрживи развој“, Технолошко-металуршки факултет Универзитета у Београду, Београд, 24-26. новембар 2010., Књига целих радова - ЦД издање, стр. 61-64 (ИСБН: 978-86-7401-269-7).

13. Булатовић М., Ракин М., Мојовић Љ., Николић С., Ђукић Вуковић А., **Вукашиновић Секулић М.**, (2012): Утицај различитих извора угљеника на раст соја *Lb. johnsonii* NRRL В-2178 при производњи пробиотског напитка на бази сурутке, Прва конференција младих хемичара Србије, Технолошко-металуршки факултет Београд, 19-20 октобар 2012, 78-82.

6.2. Саопштење са националног скупа штампано у изводу (М64=41x0,2=8,2)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Банина А., Бранковић С., Свирчевић, Ј., **Вукашиновић М.**, Ђорђевић И., Тописировић Љ., (1994): Резистенција на низин у природним изолатама бактерија млечне киселине. XXXVI Саветовање Српског хемијског друштва, Извод радова, стр. 130.
2. **Вукашиновић М.**, Ђорђевић И., Бранковић С., Курељушић И., Тописировић Љ., Банина А. (1995): Карактеризација природних изолата бактерија млечне киселине у циљу производње стартер култура. VII Конгрес Микробиолога Југославије, Херцег Нови, Извод радова, стр.175-176.
3. **Вукашиновић М.**, Банина А., Ђорић Т., Димитријевић С., Тописировић Љ., Фира Ђ., (1998): Коришћење природних изолата БМК при конструкцији стартер култура за производњу јогурта. Дани микробиолога Југославије, Зборник радова и сажетака, стр. 296.
4. Димитријевић С., Банина А., Ђорић Т., **Вукашиновић М.**, Тописировић Љ., Фира Ђ., (1998): Селекција и карактеризација природних изолата бактерија млечне киселине из младог Сјеничког сира. Дани микробиолога Југославије, Зборник радова и сажетака, стр. 297.
5. Барас Ј., Маслић М., Турубатовић Л., **Вукашиновић М.**, (1998): Нови поступак за коришћење отпадног пивског квасца. III Југословенски симпозијум "Хемија И заштита животне средине", 273-275.
6. Барас Ј., Маслић М., **Вукашиновић М.**, (1998): Утицај термичког третмана сока шаргарепе на ток млечно-киселинског врења. VI Савјетовање хемичара и технолога Републике Српске. Бања Лука, 130.
7. Фира Ђ, Спасојевић И., **Вукашиновић М.**, Тописировић Љ., (1999): Протеиназе природних изолата бактерија млечне киселине. Југословенски конгрес прехранбеног, фармацеутског и хемијског инжењерства, Зборник извода радова, Нови Сад од 16-17 септембра 1999. године, П32, стр. 63.
8. **Вукашиновић М.**, Банина А., Ђорић Т., Тописировић Љ., (1999): Активност стартер култура за полутврди сир тип Трапист, Југословенски конгрес прехранбеног, фармацеутског и хемијског инжењерства, Зборник извода радова, Нови Сад од 16-17 септембра 1999. године, П33, стр. 64.
9. **Вукашиновић М.**, Банина А., Ђорић Т., Фира Ђ., Тописировић Љ., (1999): Протеолитичка активност стартер култура за производњу јогурта, б. Југословенски симпозијум Биохемије, Изводи радова, БТ-УС-2, стр.77.
10. **Вукашиновић М.**, Ђорић Тајјана., Фира Ђ., Цветановић Д., Тописировић Љ., (2000): Микрофлора аутохтоног сира из Боке Которске, VIII Конгрес микробиолога Југославије, Зборник радова и сажетака, стр. 195.

11. **Вукашиновић М.**, Фира Д., Тописировић Љ., (2001): Стартер културе за полутврди сир, Прехрамбена индустрија, 1-2, 103.
12. Стјепановић Ј., Маринковић А., **Вукашиновић М.**, Маринковић Шилер С., Петровић С., Петровић С., (2004): Добијање етарских уља смреке- *Picea abies* и рузмарина- *Rosmarinus officinalis* коришћењем СП-130/250 уређаја за дестилацију и испитивање њихове антимикуробне активности, XLII саветовање Српског Хемијског друштва, Изводи радова, стр. 129.
13. Голић Н., Ранин Л., Којић М., Страхињић И., Фира Ђ., **Вукашиновић М.**, Терзић Видојевић А, Беговић Ј., Лозо Ј., Крстић К., Јовичић Б., Толиначки М, Николић М., Тописировић Љ., (2004): Мултиплекс ПЦР као брз, сензитиван и специфичан метод за детекцију патогених микроорганизама, III Конгрес Генетичара Србије, Зборник Апстраката, Суботица, 30 XI- 4 XII 2004. године, Зборник Апстраката, V-Usm-2, стр.185.
14. Јоковић Н., **Вукашиновић М.**, Тописировић Љ., (2004): Изолација и карактеризација бактерија млечне киселине из Раданског сира, III Конгрес Генетичара Србије, Зборник Апстраката, Суботица, 30 XI- 4 XII 2004. године, Зборник Апстраката, I-Pos-5, стр.26.
15. Крстић К., Терзић Видојевић А., **Вукашиновић М.**, Лозо Ј., Фира Ђ., Тописировић Љ., (2004): Изолација и карактеризација бактерија млечне киселине из Златарског сира, III Конгрес Генетичара Србије, Зборник Апстраката, Суботица, 30 XI- 4 XII 2004. године, Зборник Апстраката, I-Pos-7, стр.28.
16. Николић С., Ракин М., **Вукашиновић М.**, Шилер Маринковић С., Мојовић Љ, (2005): Производња биоетанола на хидролизатима кукурузног брашна, VI Симпозијум Савремене технологије и привредни развој, октобар 2005. године, зборник радова 14, 253-269.
17. Ракин М., Мојовић Љ., Николић С., **Вукашиновић Секулић М.**, Пејин Д., (2009): Побољшање квалитета цибре као сточне хране након производње биоетанола, Међународна научна конференција, Глобализација и животна средина, 22-24. април 2009.године, ЈП Железнице Србије, Београд.
18. Јевремовић И., Јовановић Ж., Кркљеш А., Стојковска Ј., Обрадовић Б., **Вукашиновић Секулић М.**, Качаревић Поповић З., Мишковић Станковић В., (2010): Сребро/поли(Н-винил-2-пиролидон) нанокмпозитни биоматеријал: поређење електрохемијског и радијационо-хемијског поступка синтезе", Биотехнологија за одрживи развој, ТМФ, Београд, Књига извода радова, 94-95.
19. Stojkowska J., Jovanović Ž., Kostić D., Zvicer J., Jevremović I., **Vukašinović Sekulić M.**, Mišković Stanković V., Obradović B., (2010): Evaluation of novel alginate nanocomposites for biomedical applications, Ninth Young Researchers Conference *Materials Sciences and Engineering*, Beograd, 20.-22.12.2010., p. 13.
20. Jevremović I., Jovanović Ž., Stojkowska J., Obradović B., **Vukašinović Sekulić M.**, Perić Grujić A., Ristić M., Mišković Stanković V., (2010): Investigation of electrochemically synthesized Ag/PVP nanocomposites: Biomimetic approach, Ninth Young Researchers Conference *Materials Sciences and Engineering*, Beograd, 20.-22.12.2010., p. 14.
21. Jovanović Ž., Stojkowska J., **Vukašinović Sekulić M.**, Matić I., Juranić Z., Obradović B., Mišković Stanković V., (2011): Silver/alginate nanocomposites: Biomedical potential of silver/alginate microbeads, Tenth Young Researchers Conference – Materials Science and Engineering, SASA, Belgrade 2011, Serbia, Book of Abstracts, II/8, p. 10.

22. Madzovska I., **Vukašinović Sekulić M.**, Obradović B., (2012): Copper – alginate microbeads: bioactive, antimicrobial biomaterials for potential biomedical applications, 11th Young Researchers Conference – Materials Science and Engineering, SASA, Belgrade 2012, Serbia, Book of Abstracts, TM6, p. 48.
23. Stojkowska J., Jovanović Ž., Kostić D., **Vukašinović Sekulić M.**, Mišković Stanković V., Obradović B., (2012): Evaluation of novel Ag/alginate microbeads for potential biomedical applications, 11th Young Researchers Conference – Materials Science and Engineering, SASA, Belgrade 2012, Serbia, Book of Abstracts, TM5, p. 47.
24. Vidović S., Stevanović M., **Vukašinović Sekulić M.**, Obradović B., (2012): „Production and antimicrobial activity of fibers based on alginate with incorporated silver nanoparticles“ 11th Young Researchers Conference – Materials Science and Engineering, SASA, Belgrade 2012, Serbia, Book of Abstracts, TM4, p. 46.
25. **Вукашиновић Секулић М.**, Мојовић Љ, Ракин М., Булатовић М., Тасић Ж., (2013): Производња функционалних напитака од козје сурутке, IX Конгрес микробиолога Србије, МИКРОМЕД 2013, 30.05-01.06.2013, Београд, Књига Апстракта - ЦД издање (ИСБН: 978-86-914897-1-7).
26. Булатовић М., Ракин М., **Вукашиновић Секулић М.**, Мојовић Љ., Зарић Д., Крунић Т., (2013): Селекција услова ферментације сурутке комерцијалном АБУ-6 културом при формулацији функционалног пробиотског напитка, IX Конгрес микробиолога Србије, МИКРОМЕД 2013, 30.05-01.06.2013, Београд, Књига Апстракта - ЦД издање (ИСБН: 978-86-914897-1-7).

После избора у звање ванредног професора

27. **Вукашиновић Секулић М.**, Ракин, М., Булатовић, М., Крунић, Т., (2015): Примена багремовог меда у производњи ферментисаних напитака на бази сурутке, X Конгрес микробиолога Србије- Микромед 2015, 16-18. априла 2015, Београд, зборних радова, 230-231, Издавач: Удружење микробиолога Србије, (ИСБН: 978-86-914897-2-4).
28. **Вукашиновић Секулић М.**, Ракин М., Булатовић М., Крунић Т., (2016): Антифунгална активност етарских уља медитеранских биљака према *Candida albicans*, 4. Симпозијум „Дијагноза и терапија гљивичних обољења“, 4. ДТГО књига сажетака, Београд, Crowne Plaza Hotel, 26-27. фебруар 2016, (ИСБН: 97-86-915455-1-2).
29. Eraković S., Janković A., Mitrić M., Matić I., **Vukašinović Sekulić M.**, Rhee Y. K., Park J.S., Mišković-Stanković V., (2016): Corrosion stability of composite Gr-based coatings in simulated body fluid, 53. Savetovanje Srpskog hemijskog društva, Beograd, 2016, Knjiga apstrakata (CD Rom), ENP04 (ISBN: 978-86-7132-056-6) (str. 40).
30. Нешовић К., Јанковић А., **Вукашиновић Секулић М.**, Мишковић-Станковић В., (2017): Наноконтролн хидрогелови сребро/поливинил-алкохол/графен добијени електрохемијским поступком за примене у медицини, 61. Међународни Сајам технике и техничких достигнућа, Београд 2017.
31. **Vukašinović Sekulić M.**, Carević M., Bezbradica D., Bulatović M., Rakin M., Krunic T., (2017): The effect of galacto-oligosaccharides on growth and viability of probiotic bacteria in fermented whey based beverage, XI Конгрес микробиолога Србије са међународним учешћем, МИКРОМЕД 2017, пп. 198-199, ИСБН: 978-86-914897-4-8, <http://micromedregio.com/micromed2017/>.

32. Stevanović M., Đošić M., Janković A., **Vukašinić Sekulić M.**, Mišković Stanković V., Biocompatible coating hydroxyapatite/chitosan/gentamicin obtained by electrophoretic deposition on titanium from aqueous suspension, 54th Meeting of the Serbian Chemical Society, Faculty of Technology and Metallurgy, Belgrade, Serbia, 29-30 september 2017, Book of Abstracts, EH 09, p. 26, ISBN: 978 - 86 - 7132 - 06 7 – 2, <http://www.shd.org.rs/54SHD/>.
33. Nešović K., Janković A., **Vukašinić-Sekulić M.**, Kojić V., Perić-Grujić A., Mišković-Stanković V., Poly(vinyl alcohol)/chitosan/graphene hydrogels with silver nanoparticles for applications in biomedicine, 54th Meeting of the Serbian Chemical Society, Faculty of Technology and Metallurgy, Belgrade, Serbia, 29-30 september 2017, Book of Abstracts, EH 08, pp. 25 ISBN: 978 - 86 - 7132 - 06 7 – 2, <http://www.shd.org.rs/54SHD/>.
34. Stevanović M., Đošić M., Mišković Stanković V., Janković A., **Vukašinić Sekulić M.**, (2017): Biocompatible coating hydroxyapatite/chitosan/gentamicin obtained by electrophoretic deposition on titanium from aqueous suspension, IUPAC Poster Prize, 54th Meeting of the Serbian Chemical Society, Belgrade, Serbia.
35. Нешовић К., Јанковић А., **Вукашиновић Секулић М.**, Мишковић Станковић М., (2017): Наноконтропозитни хидрогелови сребро/поливинил-алкохол/графен добијени електрохемијским поступком за примене у медицини, 61. Међународни Сајам технике и техничких достигнућа, Београд.
36. Stevanović M., Đošić M., Janković A., **Vukašinić Sekulić M.**, Kojić V., Mišković Stanković V., 2018: Electrodeposited bioceramic composite coating loaded with gentamicin for biomedical use as hard tissue implants, 55th Meeting of the Serbian Chemical Society, Rectorate of University of Novi Sad, Serbia, June 8-9, 2018, Book of Abstracts, EH P 03, p.21.
37. Đošić M., Stevanović M., Janković A., **Vukašinić Sekulić M.**, Kojić V., Mišković Stanković V., 2018: Three-component bioactive coatings with gentamicin electrophoretically deposited on titanium, 55th Meeting of the Serbian Chemical Society, Rectorate of University of Novi Sad, Serbia, June 8-9, 2018, Book of Abstracts, EH P 04, p. 22.
38. Janković A., Nešović K., **Vukašinić Sekulić M.**, Kojić V., Perić Grujić A., Mišković Stanković V., 2018: The influence of chitosan content on swelling, release and biological properties of silver/poly(vinyl-alcohol)/chitosan/graphene hydrogels, 55th Meeting of the Serbian Chemical Society, Rectorate of University of Novi Sad, Serbia, June 8-9, 2018, Book of Abstracts, EH P 05, p. 23.
39. Јанковић А., Нешовић К., Стевановић М., Ђошић М., Којић В., **Вукашиновић Секулић М.**, Мишковић Станковић В., 2018, Електрохемијски синтетизовани биоактивни композити за медицинске примене/Electrochemically synthesized bioactive composites aimed for medical applications, XII КОНГРЕС МИКРОБИОЛОГА СРБИЈЕ са међународним учешћем, МИКРОМЕД 2018 РЕГИО, Београд, 10-12. мај 2018., Зборник апстраката, п. 162-163.
40. **Вукашиновић Секулић М.**, Булатовић М., Ракин М., Крунић Т., 2018: Антибактеријска активност етарског уља каранфилића према патогеним бактеријама у храни /Antibacterial activity of clove essential oil against food-borne pathogenic bacteria, XII КОНГРЕС МИКРОБИОЛОГА СРБИЈЕ са међународним учешћем, МИКРОМЕД 2018 РЕГИО, Београд, 10-12. мај 2018., Зборник апстраката, п. 238-239.
41. Bulatović M., Embiriekah S., Zarić D., **Vukašinić Sekulić M.**, Rakin M., (2018): Antimicrobial activity of biotechnologically modified whey proteins, *UNIFood Conference*, University of Belgrade, Octobre 5-6., 2018, Belgrade, Serbia, *Book of Abstracts* (ISBN: 978-86-7522-060-2).

7. Техничка и развојна решења (M80)

7.1. Битно побољшано техничко решење на националном нивоу (M84=2x3=6)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Мојовић Љ., Ракин М., Пејин Д, **Вукашиновић Секулић М.**, Николић С., (2010): Лабораторијски технолошки поступак двојно-ензимске хидролизе скроба са дејством ултразвука у производњи биоетанола. Резултат пројекта ТР 18002, МНТР Србије под називом: Повећање ефикасности производње биоетанола на обновљивим сировинама потпуним искоришћавањем споредних производа, Верификовала производна установа АД Врење
2. Ракин М., **Вукашиновић Секулић М.**, Зарић Д., Мојовић Љ., Булатовић М., Крунић Т., Зарић И., Стаменковић М., (2013): Производња ферментисаног напитка од сурутке и млека, Техничко решење, Резултат Иновационог пројекта ев. број 451-03-00-605/2012-16/85 које је финансирало Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије под називом: Ферментисани напаци на бази сурутке као нови функционални млечни производи, Верификовала производна установа Имлек А.Д

8. Научна сарадња и сарадња са привредом (M100)

8.1. Руковођење пројектима, студијама, елаборатима и сл. са привредом (M104=2x4=8)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Микробиолошка анализа и давање стручног мишљења о микробиолошкој исправности воде и предмета за одржавање личне хигијене, негу и улепшавање лица и тела у промету. Испитивања су рађена за ИХТМ-ИТР Добрињска 11 у периоду 2002-2003. година, Уговор закључен са Технолошко-металуршким факултетом бр. 30/485 од 17.12.2002. године.

После избора у звање ванредног професора

2. Услуга микроскопског снимања чврстих синтетичких узорака. Испитивања су рађена за Народну банку Србије, Београд у периоду 2016-2017. година, Уговор закључен са Технолошко-металуршким факултетом бр. 1527/1 од 08.06.2016. године.

8.2. Учешће на међународним научним или стручно-професионалном пројекту (M105=2x3=6)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Biomimicni bioreaktorski sistemi za primenu u biomedicini - BIOMIMETIKA, ("Biomimetic bioreactor systems for biomedical applications – BIOMIMETIKA"), evidencioni broj projekta Eureka E!6749 (период 2012-2015).

Posle izbora u zvanje vanrednog profesora

2. Improved Protection of Medical Devices Against Infection (IPROMEDIA), European Cooperation in Science and Technology – COST, TD COST Action **TD1305** (период 2014-2018).

8.3. Учешће у пројектима студијама, елаборатима и сл. са привредом; учешће у пројектима финансираним од стране надлежног Министарства (M107=1x17=17)

Као стипендиста Министарства за науку и технологију Републике Србије, у периоду 1993-1996, учествовала сам на следећим пројектима Министарства за науку и технологију Републике Србије:

1. Развој и увођење нових биотехнологија и технолошких поступака у циљу унапређења прехрамбене индустрије, евиденциони број Ц.5.0285 (период 1993-1994).
2. Развој модификације технолошких процеса прераде сировина анималног порекла, евиденциони број 528. (период 1994-1995).
3. Развој технолошких поступака за производњу аутохтоних сирева, евиденциони број И.4.0533 (период 1995-1996).

Од 1996. године- до сада, као запослена на Технолошко металуршког факултету учествовала сам у реализацији следећих пројеката Министарства за науку и технологију Републике Србије:

Пре избора у звање ванредног професора

1. Изучавање структуре и функције гена индустријских микроорганизама; фундаментални пројекат, евиденциони број 03E10 (период 1996-2000).
2. Изолација и карактеризација бактерија млечне киселине за развој технолошког процеса за производњу специфичног Копачичког сира, евиденциони број И.4.18.26; иновациони пројекат (период 1998-1999).
3. Развој и унапређења технологије за производњу високовредних (ВПП) производа из домаћих сировина- под пројекат (ППЗ) Стандардизација и унапређење технологије производње аутохтоног сомборског сира, евиденциони број С.4.28.50.0037; стратешко- технолошко истраживачки пројекат (период 1997-2000).
4. Молекуларна генетика бактерија млечне киселине (БМК), евиденциони број пројекта 1442; фундаментални пројекат, Министарство за науку и технологију Републике Србије (период 2001-2004).
5. Програм унапређења сточарства и производа анималног порекла, Изолација бактерија млечне киселине у циљу производње ферментисаних млечних напитака, евиденциони број пројекта БТН.5.1.4.7144.Б; пројекат у оквиру “Националног програма биотехнологије и агроиндустрије”, Министарство за науку и технологију Републике Србије (период 2001-2004).
6. Програм нових технологија у прехрамбеној индустрији, пројекат Биоферментисани сокови на бази биљних сировина, евиденциони број пројекта БТН.7.1.4.0721 Б; пројекат у оквиру

“Националног програма биотехнологије и агроиндустрије”, Министарство за науку и технологију Републике Србије, (период 2001-2004).

7. Производња етил-алкохола ферментацијом различитих пољопривредних и обновљивих сировина и његова примена као енергента, евиденциони број пројекта ТД7409; пројекат у оквиру “Технолошког развоја”, Министарство за науку и технологију Републике Србије (период 2004-2007).
8. Додаци храни добијени биотехнолошким путем, евиденциони број пројекта БТХ1008; пројекат у оквиру “Националног програма биотехнологије и агроиндустрије”, Министарство за науку и технологију Републике Србије (период 2004-2007).
9. Оптимизација и стандардизација аутохтоних млечних производа са заштитном ознаком порекла, евиденциони број пројекта БТХ1010; пројекат у оквиру “Националног програма биотехнологије и агроиндустрије”, Министарство за науку и технологију Републике Србије (период 2004-2007).
10. Повећање ефикасности производње биоетанола на обновљивим сировинама потпуним искоришћавањем споредних производа, евиденциони број пројекта ТД-18002; пројекат технолошког развоја Министарство науке и технолошког развоја Србије (период 2008-2010).
11. Унапређење квалитета цибре као сточне хране након производње биоетанола, евиденциони број пројекта 451-01-00065/2008-01/26; иновациони пројекат ИХИС-Развојно производни центар и Министарство за науку и технолошки развој републике Србије (период 2008-2009).
12. Нови производи добијени млечно-киселом ферментацијом цибре, евиденциони број пројекта ИП 391-00-00027/2009-02/125; иновациони пројекат Министарства за науку и технологију Републике Србије (период 2010-2011)
13. Ферментисани напаци на бази сурутке као нови функционални млечни производи, евиденциони број пројекта ИП 451-03-00605/2012-16/85; иновациони пројекат Министарства за науку и технологију Републике Србије (период 2011-2012)
14. Ферментисани напаци на бази сурутке као нови функционални млечни производи, евиденциони број пројекта 451-03-2372/2012-14/6; иновациони пројекат Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије, (2012-2013).

После избора у звање ванредног професора

15. Производња млечне киселине и пробиотица на отпадним производима прехранбене и агроиндустрије, евиденциони број пројекта ТД31017; пројекат технолошког развоја, Министарство науке и технолошког развоја Србије (период 2011-2018).
16. Нови производи за третман рана на бази хидрогелова алгината и поливинил-алкохола са наночестицама сребра, евиденциони број пројекта Но.451-03-2802-ИП 1/36; иновациони пројекат Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије (2014-2015).
17. Производња и примена биоактивних протеина и пептида сурутке и млека", евиденциони број пројекта 451-03-2802/2013-16/176; иновациони пројекат Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије (2014-2015).

Д2. ПРИКАЗ ОСТВАРЕНИХ НАУЧНО-СТРУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

У свом научно-истраживачком и стручном раду, др Маје Вукашиновић Секулић се бави фундаменталним и примењеним истраживањима која припадају различитим областима у оквиру биохемијског инжењерства и биотехнологије, по којима је класификован приказ радова.

I. Испитивање биохемијских и генетичких карактеристика бактерија млечне киселине изолованих из традиционалних ферментисаних млечних производа са подручја бивше Југославије

У радовима 2.1.2, 2.3.2, 2.4.7, 5.2.2 и 5.2.3, као и у саопштењу 6.1.5, праћена је промена популације бактерија млечне киселине током зрења аутохтоног златарског сира и сира са Радан планине. Узорци аутохтоних сирева произведени су на традиционалан начин без употребе стартер култура, а изоловане бактерије млечне киселине идентификоване су не само на основу морфолошких, физиолошких и биохемијских особина, већ и применом савремених молекуларних метода као што су гер-PCR и 16S рРНК секвенцирање. Овако потпуно окарактерисани изолати бактерија млечне киселине могу се искористити за формирање стартер култура и производњу златарског сира у строго контролисаним индустријским условима. Резултати публиковани у овим радовима добијени су током рада на пројектима 8.3.2, 8.3.3 и 8.3.9, из којих је проистекла и монографија националног значаја у којој се налази поглавље 4.1.2. Поред карактеризације бактерија млечне киселине изолованих из златарског сира, у саопштењима 3.2.4, 3.2.5, 6.2.14 и 6.2.15, дат је приказ заступљености појединих врста бактерија млечне киселине у аутохтоним сиревима произведеним на различитим локалитетима бивше Југославије. Такође, у саопштењу 3.2.11 дате су биохемијске и генетичке карактеристике врста рода *Lactobacillus* изолованих из хуманог интестиналног тракта.

У раду 2.2.1 окарактерисана је антимикуробна активност бактериоцина 217 који производи природни изолат *Lactobacillus paracasei* ssp. *paracasei* BGBUK2-16. Оптимизирани су услови за синтезу овог бактериоцина (састав подлоге, температура, рН), утврђена је кинетика синтезе бактериоцина, одређен спектар дејства бактериоцина према различитим врстама бактерија млечне киселине, утврђена активност бактериоцина према појединим патогеним врстама микроорганизама који могу бити узрочник кварења хране и тешких тровања. Добијеном бактериоцину одређена је активност и молекулска маса SDS-PAGE електрофорезом. Слична проблематика обрађивана је и у саопштењима 3.2.2 и 3.2.10.

Поред анализе способности појединих врста природних изолата бактерија млечне киселине да синтетишу бактериоцине, у раду 5.1.2 и саопштењима 3.2.3, 6.1.1, 6.1.2, 6.2.1, 6.2.2, 6.2.4 и 6.2.7 проучаване су и друге биохемијске особине бактерија млечне киселине, као што је синтеза егзополисахарида, њихова протеолитичка активност и резистентност на низин. Код неких изолата уочено је да током раста истовремено могу синтетизовати два различита бактериоцина, док неки природни изолати синтетишу специфичне протеиназе. Анализа организације *prt* гена код ових природних изолата показала је да четири лактобацила поседују организацију *prt* гена која до сада није описана у литератури. Добијени резултати омогућили су бољу карактеризацију различитих врста и сојева бактерија млечне киселине, као и њихову селекцију за формирање стартер култура намењених производњи различитих ферментисаних млечних напитака и сирева.

У раду 5.1.1 дат је преглед савремених метода које се могу користити за молекуларну идентификацију бактерија млечне киселине, док је у саопштењу 6.2.13 приказана могућност

примене ових метода у циљу брзе детекције патогених врста микроорганизама у различитим узорцима. Резултати ових истраживања настала су током рада на пројектима 8.3.1 и 8.3.4.

II. Формирање стартер култура за производњу различитих ферментисаних млечних производа

У раду 2.3.1 дате су карактеристике хуманог изолата *Lactobacillus acidophilus* ВGRA43. Утврђено је да овај изолат може да инхибира раст врсте *Clostridium sporogenes* као и многе друге Грам позитивне и Грам негативне врсте бактерија чије присуство може негативно утицати на функцију интестиналног тракта људи. Такође, код овог изолата уочена је и способност да синтетише екстрацелуларне протеиназе, које за свега 3 сата на 37 °С, могу хидролизovati α и β фракцију казеина из млека, што омогућава овом изолату добру активност у млеку. Због добре активности у млеку, као и због способности да током раста образује вискозан груш, овај изолат може се користити у производњи пробиотичких кисело млечних напитака, што је и потврђено у радовима 5.2.1 и 6.1.4 током тестирања овог изолата у индустријским условима у млеку Земун. Током испитивања у индустријским условима праћена је дужина трајања ферментације и органолептичке карактеристике добијених кисело млечних напитака (ацидофилни јогурт и кисело млеко). Поред стартер култура намењених производњи ацидофилног јогурта и киселог млека, у саопштењима 3.2.6, 6.2.3, 6.2.8 и 6.2.9 анализирани су карактеристике стартер култура намењених производњи јогурта и полутврдог сира типа трапист. Стартер културама одређивана је активност у млеку, протеолитичка активност и органолептичке карактеристике добијених производа. У произведеним јогуртима, током петнаест дана, праћено је формирање накнадне киселости и укупан број преживелих ћелија бактерија млечне киселине, на основу чега је процењивана трајност добијених производа. Резултати ових истраживања настали су током рада на пројекту 8.3.5.

У раду 2.4.1, као и у саопштењима 3.2.1, 3.2.8, 3.2.9, 3.2.42, 6.1.6, 6.1.7, 6.2.10 и 6.2.11 испитиване су карактеристике стартер култура намењених производњи полутврдог сира типа Трапист. Стартер културама одређивана је активност у млеку, протеолитичка активност и адаптација на услове који владају током технолошког процеса производње полутврдог сира. SDS-PAGE електрофорезом уочено је да термофилне стартер културе поседују способност да у току пет сати потпуно хидролизују укупан казеин присутан у млеку, док је код мезофилних стартер култура у истом временском периоду уочена слаба протеолитичка активност. Од двадесет девет формираних стартер култура, три стартер културе (С12, С19 и С21) показале су добре технолошке карактеристике и ове стартер културе су у више наврата коришћене у млеку Зрењанин и Лајковац за производњу полутврдог сира типа Трапист. У полутврдим сиревима произведеним од стартер култура С12, С19 и С21, током зрења у трајању од шест месеци, праћена је промена популације бактерија млечне киселине и протеолиза у сире изазвана бактеријама млечне киселине пореклом из стартер култура.

У радовима 2.2.5, 2.2.6, 2.4.10, 2.4.11, 2.4.13, 2.5.3 и 5.2.6, као и у саопштењима 3.1.5., 3.1.7, 3.1.8, 3.2.44, 6.1.13, 6.2.25, 6.2.26 анализирана је могућност да се сурутка, као споредни производ при производњи сира, даље искористи за добијање функционално вредних пробиотских напитака. Испитана је активност различитих врста бактерија млечне киселине и бифидобактерија у крављој и козјој сурутци, и на основу добијених резултата формиране су стартер културе за производњу ферментисаних напитака од сурутке. Активност добијених стартер култура у крављој и козјој сурутци упоређивана је са активношћу комерцијалне пробиотске културе АВУ-6, у чији састав улазе две пробиотске врсте *Lactobacillus acidophilus* и *Bifidobacterium bifidum*. У циљу побољшања раста и стабилности соја *Lactobacillus johnsonii*

NRRL В-2178, у раду 2.1.8 кравља сурутка је обogaћена различитим додацима (квашчев екстракт, инулин, сахароза, пиридоксал). Утврђено је да присуство 3% квашчевог екстракта, повољно утиче на раст *Lactobacillus johnsonii* NRRL В-2178 у крављој сурутци, посебно уколико се ферментација спроводи на температури од 39 °С. Додатак 1% инулина након ферментације, позитивно је утицала током чувања на стабилност *Lactobacillus johnsonii* NRRL В-2178 у ферментисаном напитку. Добијени ферментисани напиток је и поселе 15 дана чувања у фрижидеру садржао преко 10⁶ cfu/ml, колико је неопходно да би један пробиотски напиток постигао терапеутски ефекат. Као резултат рада на пројектима 8.3.13 и 8.3.14, проистекло је техничко решење 7.1.2, у коме су приказани резултати о могућем унапређењу производње ферментисаних напитака од сурутке и млека.

III. Примена пробиотика и пребиотика у производњи функционалне хране

У радовима 2.1.1, 2.4.2, 2.4.3, 2.5.1, 5.1.3 и саопштењима 6.1.3, 6.2.5, 6.2.6 испитивана је ферментација сока цвекле и мркве, са и без додатка аутолизата пивског квасца, у циљу добијања функционалног додатка храни. Млечно киселинска ферментација изведена је применом пробиотичких врста бактерија млечне киселине као што су *Lactobacillus plantarum* и *Lactobacillus acidophilus*. Током ферментације праћена је: кинетика образовања млечне киселине, промена садржаја глукозе и укупних аминокиселина у узорцима, брзина раста бактерија млечне киселине. Добијени резултати омогућили су да се у радовима 2.5.1 и 5.1.3 изврши оптимизација млечно киселинске ферментације сока цвекле и мркве применом Luedeking Piret кинетичког модела. Добијеним ферментисаним напицима анализиран је нутритивни састав: садржај воде, протеина, угљених хидрата, липида, садржај бетанина и β-каротена, минерала (Са, Mg, Na, К, Fe, Р) и витамина (Ц, Б₁, Б₂, Б₆). Као резултат рада на овој тематици, објављена су поглавља 1.1.1 и 1.1.2 у књигама водећег међународног значаја. Резултати ових истраживања настала су током рада на пројектима 8.3.6, 8.3.8.

У радовима 2.3.7, 2.4.12, 2.5.4, 5.1.7 и саопштењима 6.2.27, 6.2.31 оптимизовани су услови за производњу α и β-галактозидазе из различитих врста микроорганизама. Применом α-галактозидазе, могу се хидролизовати несварљиви олигосахариди до ферментабилних шећера и тако повећати дигестибилност производа, као и побољшати ефикасност ферментације, док β-галактозидаза може наћи примену у производњи физиолошки активних пребиотика, галакто-олигосахарида. Утврђено је да галакто-олигосахариди добијени у току трансгалактозидазне реакције катализоване помоћу β-галактозидазе садрже β-(1-6) и β-(1-3) гликозидне везе чији се удео мења у току ове реакције, што указује на могућност мењања физиолошке активности добијених производа адекватном контролом кинетике процеса. Применом заједно пробиотика и пребиотика, као што су галакто-олигосахариди или мед, могу се додатно побољшати функционална својства прехранбених производа.

IV. Производња биоактивних пептида и унапређење квалитета прехранбених производа

Резултати примене биоактивних пептида у производњи ферментисаних млечних напитака приказана су у саопштењима 3.1.10 и 6.2.41. Биоактивни пептиди добијени су хидролизом протеина сурутке различитим протеолитичким ензимима (трипсин, пепсин, алкалаза) са циљем добијања хидролизата са најизраженијим биолошким активностима и најоптималнијим технолошким својствима. Поступком ултрафилтрације издвојене су пептидне фракције са најизраженијим биоактивним својствима (АЦЕ инхибиторна активност, антиоксидативни капацитет и антимикуробна активност) које су примењене у обogaћивању

ферментисаних млечних напитака од млека и сурутке. На овај начин биолошка вредност добијених напитака вишеструко је увећана. Такође, хидролизати са оптималним технолошким својствима коришћени су као носачи за инкапсулацију пробиотских врста бактерија. Добијени резултати настали су током рада на пројекту 8.3.17.

V. Имобилизација пробиотских бактерија на различитим носачима и њихова примена у производњи ферментисаних напитака на бази сурутке

У радовима 2.2.8, 2.4.15, 5.2.7 и саопштењу 3.1.9 испитана је могућност примене имобилисане АВУ-6 стартер културе у производњи ферментисаних напитака на бази сурутке. У процесу имобилизације, као материјал за припрему носача коришћен је алгинат и протеини сурутке, док је хитозан коришћен као матрикс за облагање честица. Добијеним имобилисаним честицама, пре и након завршеног процеса ферментације, испитана су механичка својства и стабилност. Резултати су показали да ћелије имобилисаних пробиотских бактерија показују већу стабилност у поређењу са ћелијама које су биле слободне у ферментисаном медијуму на бази сурутке. Овако произведени ферментисани напици на бази сурутке поседују боље пробиотске карактеристике, што њиховом свакодневном применом у исхрани доприноси уравнотежењу интестиналне микрофлоре.

VI. Примена различитих врста ферментативних квасаца у производњи биоетанола и сточне хране на бази кукурузне цибре

У радовима 1.2.1, 1.2.2, 2.2.2, 2.2.3, 2.4.5, 2.4.6, 2.5.2, 5.1.4, 5.2.4 и саопштењима 3.1.1, 3.1.2, 3.1.3, 3.1.4, 3.2.12, 3.2.13, 3.2.14, 3.2.15, 3.2.16, 3.2.19, 3.2.21, 3.2.22, 6.1.8, 6.2.16 и 6.2.17 испитивана је могућност примене различитих врста ферментативних квасаца у производњи биоетанола и сточне хране на бази кукурузне цибре. На основу добијених резултата, извршена је селекција квасаца за производњу биоетанола на хидролизату кукурузног брашна, утврђени су услови ошећерења, дефинисани услови при којима треба водити процес ферментације, посматран ефекат истовремене сахарификације и ферментације, извршени експерименти са слободним и имобилисаним ћелијама квасца *Saccharomyces ellipsoideus*, анализиран ефекат предтретмана хидролизата ултразвуком и микроталасима, у циљу повећања продуктивности биоетанола, као и нутритивна вредност кукурузне цибре након производње биоетанола у циљу њене примене као сточне хране. Ови радови и саопштења проистекли су током рада на пројектима 8.3.7 и 8.3.10, а део ових резултата налази се приказан у две монографије националног значаја 4.1.1 и 4.1.3, и једном техничком решењу 7.1.1.

VII. Примена различитих врста бактерија млечне киселине у производњи млечне киселине и сточне хране на бази кукурузне цибре и цибре од тритикала

У раду 2.3.3 и саопштењима 3.2.17, 3.2.18, 3.2.20, 3.2.24 и 6.1.11 приказани су резултати добијени за млечну ферментацију течне кукурузне цибре помоћу различитих врста рода *Lactobacillus*. На основу добијених резултата, за даља испитивања 6.1.9 и 6.1.12 одабране су врсте *Lactobacillus paracasei* ssp. *paracasei* NRRL 4654 и *Lactobacillus rhamnosus* ATCC 7469, да се за њих изврши оптимизација услова за производњу млечне киселине. У радовима 2.1.3, 2.4.9, 5.1.5, 5.1.6, 5.2.5 и саопштењима 3.1.6, 3.2.26, 3.2.27 3.2.28 приказан је утицај различитих параметара (температура ферментације, концентрација инокулума, присуство кисеоника, концентрација шећера у течной кукурузној цибри, корекција рН у цибри током ферментације

додатком CaCO₃) на производњу млечне киселине помоћу врсте *Lactobacillus rhamnosus* ATCC 7469, као и могућност искоришћења овако добијене ћелијске биомасе, као сточне хране, у исхрани различитих врста домаћих животиња. Максималан принос млечне киселине (73,4%) и ћелијске биомасе (3 x 10⁸ cfu/ml) добијен је при температури ферментације од 41 °C, 5% (v/v) инокулума, уз додатак 1% (w/v) CaCO₃, почетној pH вредности од 6,5 и брзини мешања од 90 rpm. Ови резултати су постигнути у течној кукурузној цибри без додатних извора азота и минералних материја. Осим у течној кукурузној цибри, у радовима 2.3.4 и 2.4.8 и саопштењима 3.2.25, 3.2.29, 3.2.43 и 6.1.10 оптимизовани су услови за коришћење течне цибре, добијене од тритикала након производње биоетанола, за производњу млечне киселине и сточне хране. За производњу млечне киселине коришћени су следећи сојеви бактерија млечне киселине: *Lactobacillus fermentum* NRRL-75624, *Lactobacillus fermentum* PL-1 и *Lactobacillus plantarum* PL-4. Са сојем *Lactobacillus fermentum* PL-1 постигнуто је потпуно искоришћење глукозе и већи принос млечне киселине и ћелијске биомасе, у узорцима цибре у које је додат CaCO₃. Ови радови и саопштења проистекли су током рада на пројектима 8.3.11, 8.3.12 и 8.3.15.

VIII. Испитивање антимикуробне активности етарских уља, пчелињих производа и композитних материјала са наночестицама сребра и бакра

У раду 2.4.4 испитиван је хемијски састав и антимикуробна активност етарског уља планинског чубра (*Satureja montana*) сакупљеног на планини Жабљак. Антимикуробна активност тестирана је на већем броју врста и сојева бактерија, од којих се неке налазе заступљене на кожи као нормална микрофлора, док су друге узрок бројних промена на кожи као што су чиреви или акне. Овом приликом је утврђено да чисто етарско уље планинског чубра може да инхибира раст врста бактерија као што су: *Corynebacterium*, коагулаза негативне врсте рода *Staphylococcus* и *Staphylococcus aureus*, док је запажено да се тестирани сојеви врсте *Pseudomonas aeruginosa* и *Pseudomonas putida* веома резистентни. Такође, примећено је да ово етарско уље и у концентрацији од 5% у алкохолу, задржава своју антимикуробну активност, што оправдава његову примену у козметичким производима намењеним лечењу кожних инфекција изазване сојевима врсте *Staphylococcus aureus*. Слична тематика била је предмет и саопштења 6.2.12, 6.2.28, 6.2.40 у којима је испитивана антимикуробна активност етарског уља сибирске јеле (*Abies sibirica*), смреке (*Picea abies*), рузмарина (*Rosmarinus officinalis*) и каранфилића (*Syzygium aromaticum*). У саопштењу 3.2.7, за сој *Staphylococcus aureus* DV2672, изолован са проблематичне коже са акнама, одређена је минимална инхибиторна (МИК) и минимална бактерицидна концентрација етарског уља сибирске јеле. Поред испитивања антимикуробне активности етарских уља, у саопштењима 3.1.11, 3.2.46 и 3.2.48 приказани су резултати антимикуробне активности багремовог меда и прополиса, док је у саопштењима 3.2.47 и 3.2.49 наведена антибактеријска активност зеолита обогаћеног катјонима Cu, Ni, Zn и Ag поступком јонске измене.

У радовима 2.1.4 и 2.3.6 и саопштењима 3.2.23, 3.2.30, 3.2.31, 3.2.32, 3.2.33, 3.2.36, 3.2.38, 3.2.39, 3.2.45, 6.2.18, 6.2.19, 6.2.20, 6.2.21, 6.2.22, 6.2.23 и 6.2.24 приказана су антибактеријска својства и цитотоксичност различитих композитних материјала са додатком наночестица сребра и бакра (влажни и суви алгинатни хидрогелови у облику диска, филмова и микрочестица, поли(*N*-винил-2-пиролидон)- ПВП). Услед биокомпатибилности и велике сорпционе моћи облоге за ране базиране на алгинату могу да поспеше регенерацију оштећеног ткива, регулишући ниво влаге у рани. Присуство јона сребра и бакра у алгинатном матриксу додатно доприноси антибактеријској активности припремљених облога за ране, што указује на директну потенцијалну примену развијених нанокомпозитних биоматеријала у третману рана. Поређење резултата испитивања цитотоксичности и антибактеријске активности са испитивањима

отпуштања наночестица и/или јона сребра указало је на могућност оптимизације састава и облика наноконструктивних хидрогелова ради постизања антимикуробног ефекта без негативних утицаја на околно ткиво. Резултати ових истраживања су проистекла током рада на међународном пројекту 8.2.1.

Карактеристике нових композитних хидроксиапатит/лигнин превлака, са и без сребра, добијених на титану електрофоретским таложењем приказане су у раду 2.2.4 и саопштењима 3.2.35, 3.2.37, 3.2.40 и 3.2.41. Приказан је утицај концентрације лигнина на морфологију, структуру и термичко понашање ових превлака, као и њихова антимикуробна својства и цитотоксичност, у циљу наношења ових превлака на површини коштаног имплантата намењених за примену у ортопедији и стоматологији. Утврђено је да оптимална концентрација лигнина од 1 мас. % није цитотоксична за испитане периферне ћелије крви и да у комбинацији са сребром, хидроксиапатит/лигнин превлаке показују антимикуробну активност према соју *Staphylococcus aureus* TL1. Показана антимикуробна активност директно је пропорционална брзини са којом се јони сребра ослобађају са површине превлаке.

Резултати употреба графена, ради добијања електрофоретских превлака хидроксиапатита допираних сребром, као и биоконструктивних Ag/хидроксиапатит/графен превлака на титану приказани су у радовима 2.2.7, 2.2.9 и 2.3.5 и саопштењима 3.1.12 и 3.1.13. Графен је веома значајан материјал, јер може да утиче на морфологију, структуру и термичко понашање Ag/хидроксиапатит/графен превлака, што је у радовима 2.2.7 и 2.3.5 потврђено следећим методама SEM, FE-SEM, TGA, Раман спектроскопија, FTIR, XPS и XRD. Доказано је формирање новог слоја апатита, што указује на биолошки раст карбонатног HAP-а током само 7 дана потапања у SBF. Ова биоактивност Ag/HAP/Gr композитне превлаке детаљно је окарактерисана EIS, као и резултатима добијеним XRD и FE-SEM методама. Цитотоксичност биоконструктивних Ag/хидроксиапатит/графен превлака испитивана је при концентрацији графена од 1 мас. % у коначној маси превлаке према периферним ћелијама крви. Поред цитотоксичности, испитана је и антимикуробна активност добијених превлака према сојевима *Staphylococcus aureus* TL и *Escherichia coli* ATCC 25922 применом агар дифузионе методе и праћењем кинетике преживљавања испитиваних сојева у раствору са узорцима HAP/Gr без и са додатог сребра. Примећено је да је зона инхибиције нарочито изражена око узорака Ag/хидроксиапатит/графен тестираном према соју *Staphylococcus aureus* TL. Превлаке допирани сребром показују одлична бактерицидна својства већ у прва 3 сата инкубације, што је веома важна особина коју треба да поседују имплантати који се примењују у ортопедији и стоматологији. Применом ових материјала на бази Ag/HAP/Gr спречило би се формирање биофилмова, који су најчешћи узрок инфекција на местима на којима се уграђују имплантати.

У радовима 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7 и 2.4.14 и саопштењима 3.2.51, 6.2.30, 6.2.33, 6.2.35, 6.2.38 и 6.2.39 приказани су резултати инкорпорације графена у различите биоматеријале који су добијени електрохемијском синтезом хидрогелова на бази наноконструктива поливинил-алкохола (PVA) и поли(*N*-винил-2-пиролидон) (PVP) са наночестицама сребра. Током рада оптимизовани су услови електрохемијске синтезе наночестица сребра у хидрогеловима поливинил-алкохола (PVA), са и без графена (Ag/PVA/Gr и Ag/PVA). Добијеним хидрогеловима испитана је морфологија и електрохемијске карактеристика, а одређена је и кинетика отпуштања сребра, цитотоксичност и антибактеријских својстава наноконструктивних хидрогелова намењених за потенцијалну примену у медицини, као импланти меких ткива. Добијени хидрогелови су се показали нетоксични и са јаким антибактеријским својствима. PVA/Gr наноконструктив је показао боље механичке особине (чврстоћа повећана за 56,0 % и Young-ov модул за 20,7%) и већу термичку стабилност него чист PVA. Хидрогел PVA/Gr се показао као нецитотоксичан према здравим мононуклеарним ћелијама периферне крви (PBMC), док је снажна антибактеријска

активност уочена према *Staphylococcus aureus* TL. Ag/PVA/Gr нанокompозити показали су већу термичку стабилност и боље механичке особине него Ag/PVA нанокompозити. Споро отпуштање сребра, као и висок садржај остатка сребра (76%) након 28 дана у симулираној телесној течности потврдили су да хидрогелови Ag/PVA/Gr и Ag/PVA могу сачувати стерилност током времена. Ова карактеристика, заједно са њиховом снажном антибактеријском активношћу, указује да су Ag/PVA/Gr и Ag/PVA хидрогелови одлични кандидати за имплантате меког ткива и облоге ране. Већа антибактеријска активност Ag/PVA/Gr од Ag/PVA могла би бити последица мањих димензија честица AgNP уграђених у хидрогелну мрежу испитиваног узорка.

Истраживања биоактивних превлака на титану су проширена и у смеру укључивања полимера и формирања нових композита. Избор је био природни полимер хитозан а добијени резултати су приказани у саопштењима 3.2.34 и 6.2.29. Електрофоретска депозиција је успешно примењена за формирање нетоксичних биоактивних композитних превлака на бази HAP, хитозана и графена на Ti супстратима, а њихове интеракције су карактерисане анализама XRD, FT-IR, TG/DTG, FE-SEM и XPS. Промене величине кристалита за HAP/CS и HAP/CS/Gr превлаке у односу на чист HAP, откривају хемијске интеракције између HAP-а, хитозана и графена, где графен делује као нанофилер у полимерној матрици хитозана. Превлака HAP/CS/Gr показује највећу отпорност на корозију и најмањи степен корозије у SBF-у, због биомиметичког карбонатног слоја HAP-а на њеној површини. Обе композитне превлаке HAP/CS и HAP/CS/Gr су класификоване као нецитотоксичне када су тестиране на здравим PBMC ћелијама, док антибактеријска активност према сојевима *Staphylococcus aureus* TL и *Escherichia coli* ATCC 25922 овог пута није уочена.

Најновија истраживања усмерена су на примену одабраног антибиотика-гентамицина и хитозана и њихово укључивање у композитну превлаку HAP/CS и HAP/CS/Gr. Резултати ових истраживања приказана су у саопштењима 3.2.50, 3.2.52, 6.2.32, 6.2.34, 6.2.36 и 6.2.37. у којима је испитивана цитотоксичност, антибактеријска активност и кинетика отпуштања гентамицина. За саопштење 6.2.34 освојена је IUPAC награда за постерску презентацију. Резултати приказани у наведним радовима и саопштењима настали су као резултат рада на међународном пројекту 8.2.2 и иновационом пројекту 8.3.16 финансираном од стране Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије.

Ђ. РАД У ОКВИРУ АКАДЕМСКЕ ДРУШТВЕНЕ ЗАЈЕДНИЦЕ

1. Активност на Факултету и Универзитету (310)

1.1 Учешће у раду организационих јединица Факултета (313=8x1,5=12)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Комисија за попис опреме и инвентара Катедре за БИБ (период 1999-2003. година)
2. Комисија за формирање распореда часова (период 2001-2003. година и школска 2009/2010. година)
3. Дежурство на пријемном испиту факултета (школска 2000/2001. и 2009/2010. година)
4. Комисија за прикупљање наставних планова и програма за основне студије (2008. година)

5. Комисија за реализацију стручне праксе за студенте основних студија (период 2009-2013. година)
6. Секретар Катедре за Биохемијско инжењерство и биотехнологију (период 2012- 2015 година)

После избора у звање ванредног професора

7. Централна Комисија за попис опреме и инвентара (2009- до сада)
8. Заменик на седницама Наставно научног већа факултета (2012- до сада)

2. Активност у ресорним Министарствима (3 20)

2.1. Члан неке Комисије одређеног Министарства Републике Србије (323=1x1=1)

После избора у звање ванредног професора

1. Члан Радне подгрупе за израду Процене угрожености Републике Србије од техничко технолошких несрећа- удеса у производњи, складиштењу опасних материја, Министарство пољопривреде и заштите животне средине Републике Србије, 2017. година.

3. Организација научних скупова (340)

3.1. Члан научног / организационог одбора међународних научних скупова (343=4x1=4)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Члан научног одбора XXII International Conference „Ecological truth“, 10-13 Јун 2014 Бор.

После избора у звање ванредног професора

2. Члан научног одбора (**Local Committee**) XXIV International Conference „Ecological truth“ ECO-IST '16, 12-15 Јун 2016 Врњачка Бања.
3. Члан научног одбора (**Local Committee**) XXV International Conference „Ecological truth“ ECO-IST '17, 12-15 Јун 2017 Врњачка Бања.
4. Члан научног одбора (**INTERNATIONAL COMMITTEE**) XXVI International Conference „Ecological truth“ ECO-TER '18, 12-15 Јун 2018, Борско језеро.

3.2 Члан научног / организационог одбора националних научних скупова (344=1x0,5=0,5)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Члан програмског и организационог одбора националне конференције са међународним учешћем- Биотехнологија за одрживи развој, 24-26 новембар 2010, Технолошко-металуршки факултет Београд.

4. Уређивање часописа и рецензије (350)

4.1. Рецензија монографских издања националног карактера, уџбеника и помоћних уџбеника (356=3x1=3)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Димитријевић-Бранковић С., (2011): Микробиолошка аналитика- практикум, Развојно истраживачки центар Графичког инжењерства, Технолошко-металуршки факултет, Београд, Карнегијева 4 (ИСБН 978-86-7401-277-2)

После избора у звање ванредног професора

2. Ракин М., (2016): Сировине у биотехнологији, Развојно истраживачки центар Графичког инжењерства, Технолошко-металуршки факултет, Београд, Карнегијева 4 (ИСБН 978-86-7401-333-5)
3. Јоковић Н., Стојановић Радић З., (2016): Практикум из микробиологије хране, Универзитет у Нишу, Природно-математички факултет (ИСБН 978-86-6275-051-8)

4.2 Рецензент у часопису категорије М20 (357=9x0,5=4,5)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Хемијска индустрија (3 рада; НИ 3568, НИ 3619, НИ 3779)
2. Journal of Chemical Technology & Biotechnology (1 рад; ЈСТВ-10-0867)

После избора у звање ванредног професора

3. Хемијска индустрија (3 рада; НИ 3846, НИ 3945, НИ 4011)
4. Colloids and Surfaces A Physicochemical and Engineering Aspects (1 рад; COLSUA-D-17-02206)
5. Journal of the Serbian Chemical Society (1 рад; JSCS 6210)

4.3 Рецензент у часопису категорије М50 (358=1x0,2=0,2)

Пре избора у звање ванредног професора

1. Acta Periodica Technologica (1 рад; APTEFF 13-44/2013)

4.4 Награде и признања (370)

4.4.1 Награде и признања за допринос науци на националном и градском нивоу (372=1x3=3)

После избора у звање ванредног професора

1. IUPAC награда за најбољи постер на 54. Саветовању СХД-а

5. Сарадња са другим високошколским, научно-истраживачким, развојним установама у земљи и иностранству (380)

5.1 Радни боравак у иностранству – месец дана; докторске студије, израда доктората или израда дела доктората, постдокторско усавршавање или други вид усавршавања, настава, рад на пројектима организације у којој се борави, и рад на заједничким међународним пројектима у којима сарађује и Факултет (ЕУ фондови, УН фондови, други међународни фондови, државни фондови, билатерални пројекти) (381=2x1=2)

Пре избора у звање ванредног професора

1. У периоду 1999-2000. година, три месеца на специјализацији у Бугарској (Институт за микробиологију, лабораторија за молекуларну идентификацију микроорганизама-Софија)
2. У периоду 2003-2004. година, годину дана на постдокторском усавршавању у Белгији (Институту за биохемију, физиологију и микробиологију (Универзитет Гент) и у ВССМ/LMG Culture Collection, Гент)

5.2 Руковођење или чланство у органима или професионалним удружењима националног нивоа (385=2x0,2=0,4 чланство)

1. Члан Српског хемијског друштва (2005- до сада)
2. Члан Српског друштва микробиолога (1996- до сада)

5.3 Учешће у програмима размене наставника и студената на међународном или националном нивоу (387=1x0,8=0,8 међународни)

После избора у звање ванредног професора

1. Менторство у оквиру програма размене студената IAESTE, Anna Kuśmierska, 2015. година.

Е. Цитираност радова

Према подацима из базе *Scopus* од 23.11.2018. године, радови др Маје Вукашиновић Секулић цитирани су укупно 714 пута, односно 530 пута без аутоцитата или цитата коаутора. Број цитата радова наведених под тачком Д објављених као поглавља у тематском зборнику међународног значаја и у часописима међународног значаја категорије М20, приказан је у табели:

Категорија рада	Рад	Укупна цитираност	Без аутоцитата или цитата коаутора	Категорија рада	Рад	Укупна цитираност	Без аутоцитата или цитата коаутора
M14	1.2.1	5	5	M23	2.4.1	4	3
	1.2.2	5	5				
M21a	2.1.1	61	58		2.4.2	12	10
	2.1.2	53	36				
	2.1.3	17	6				
	2.1.4	24	19				
	2.1.5	26	21				
	2.1.6	12	7				
M21	2.1.7	1	1		2.4.3	11	10
	2.2.1	42	21				
	2.2.2	103	81				
	2.2.3	28	27				
	2.2.4	20	14				
	2.2.5	3	0				
	2.2.6	7	2				
	2.2.7	52	48				
	2.2.8	4	2				
2.2.9	10	10					
M22	2.3.1	20	13		2.4.4	15	15
	2.3.2	35	21				
	2.3.3	11	3				
	2.3.4	5	3				
	2.3.5	2	1				
	2.3.6	5	4				
Укупно				38	714	530	

Ж. ЗБИРНИ ПРЕГЛЕД РЕЗУЛТАТА ПО КАТЕГОРИЈАМА И ОСТВАРЕНИ УСЛОВИ

Ж1. Збирни преглед резултата по категоријама

Кандидат др Маја Вукашиновић Секулић остварила је следеће индикаторе научне, стручне и наставничке компетентности и успешности, као и рад у академској и широј заједници:

Категорија М	Бод	Пре претходног избора		Након претходног избора		Остварени услови	
		Укупно	Збир бодова	Укупно	Збир бодова	Укупно	Збир бодова
M13	7	1	7	1	7	2	14
M14	4	2	8	-	-	2	8
M21a	10	3	30	4	40	7	70
M21	8	5	40	4	32	9	72
M22	5	4	20	3	15	7	35
M23	3	11	33	4	12	15	45
M24	2	3	6	1	2	4	8
M33	1	7	7	6	6	13	13
M34	0,5	44	22	8	4	52	26
M44	2	3	6	-	-	3	6
M51	2	6	12	1	2	7	14
M52	1,5	6	9	1	1,5	7	10,5
M63	0,5	13	6,5	-	-	13	6,5
M64	0,2	26	5,2	15	3	41	8,2
M84	3	2	6	-	-	2	6
M104	4	1	4	1	4	2	8
M105	3	1	3	1	3	2	6
M107	1	14	14	3	3	17	17
Укупно			238,7		134,5		373,2

Категорија П	Бод	Пре претходног избора		Након претходног избора		Остварени услови	
		Укупно	Збир бодова	Укупно	Збир бодова	Укупно	Збир бодова
П11	5	1	5	1	5	2	10
П21	5	4	20	-	-	4	20
П22	2	4	8	-	-	4	8
П31	10	1	10	-	-	1	10
П42	2	4	8	8	16	12	24
П45	1	18	18	12	12	30	30
П46	0,5	32	16	39	19,5	71	35,5
П48	0,5	1	0,5	23	11,5	24	12
П49	0,2	5	1	34	6,8	39	7,8
Укупно			86,5		70,8		157,3

Категорија З	Бод	Пре претходног избора		Након претходног избора		Остварени услови	
		Укупно	Збир бодова	Укупно	Збир бодова	Укупно	Збир бодова
313	1,5	6	9	2	3	8	12
323	1	-	-	1	1	1	1
343	1	1	1	3	3	4	4
344	0,5	1	0,5	-	-	1	0,5
356	1	1	1	2	2	3	3
357	0,5	4	2	5	2,5	9	4,5
358	0,2	1	0,2	-	-	1	0,2
372	3	-	-	1	3	1	3
381	1	2	2	-	-	2	2
385	0,2	2	0,4	2	0,4	4	0,8
387	0,8	-	-	1	0,8	1	0,8
Укупно			16,1		15,7		31,8

Категорија	Укупно	Пре избора у звање ванредног професора	После избора у звање ванредног професора
Научно- истраживачка делатност, ΣM	373,2	238,7	134,5
Наставна делатност, $\Sigma П$	157,3	86,5	70,8
Рад у академској заједници, $\Sigma З$	31,8	16,1	15,7
Збир, Σ	562,3	341,3	221

Ж2. Укупно остварени услови у односу на критеријуме и изборне услове за поновни избор у звање ванредног професора

У наставку су приказане квантитативне оцене испуњености услова за поновни избор у звање ванредног професора прописаним Правилником о звањима Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду. На основу горе наведених података, дат је резиме по индикаторима научне, стручне и наставничке компетентности и успешности, као и рада у академској и широј заједници. За поновни избор у звање ванредног професора кандидат мора да оствари следеће:

1. резултати остварени од претходног избора:

Обавезни услови

Наставни рад:

- Услов : $P11 \geq 4$ (остварено 5)

Научно истраживачки рад:

– укупно:

- $M10 + M20 + M30 + M40 + M50 + M60 \geq 24$ (остварено **124,5**)

– радови у научним часописима:

- најмање 3 рада из категорије M21, M22 или M23 (остварено **15**), од којих најмање 1 рад из категорије M21 (остварено 8), односно:
- $M21 + M22 + M23 \geq 14$ (остварено **99**)

– учешће на научним скуповима:

- $M30 + M60 \geq 1,5$ (остварено **13**)

Изборни услови

Кандидат мора минимално да оствари два критеријума:

– стручно-професионални допринос:

- $P40 + 340 + 350 + M80 + M90 + M100 \geq 14$ (остварено **83,3**)

– допринос академској и широј друштвеној заједници:

- $310 + 320 + 330 + 340 + 360 + 370 + 380 + M100 \geq 1$ (остварено **21,2**)

– сарадња са другим високошколским установама, научно-истраживачким установама у земљи и иностранству:

- $380 \geq 1$ (остварено **1,2**)

3. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ

На основу приказаних резултата, Комисија је једногласно закључила, да је у протеклом временском периоду др Маја Вукашиновић Секулић остварила запажене резултате како у наставном и педагошком раду, тако и у научно-истраживачком ангажовању. Кандидат је самостално припремио два курса на основним и два курса на мастер студијама, а модификовао је практичну и теоријску наставу из постојећих курсева на основним, магистарским и докторским студијама учинивши их савременијим, и у складу са наставним програмима сличних факултета у Европи. Као резултат држања наставе из предмета Микробиологија, 2013. године објавила је уџбеник што олакшава студентима припрему испита из овог предмета. До сада, руководила је израдом 30 дипломских и мастер радова, као и 24 завршна рада, док је била члан комисије за одбрану 12 докторских дисертација, 71 дипломског и мастер рада и 39 завршна рада. Укупно је објавила 42 рада у међународним часописима, од чега је њих 16 у врхунским и истакнутим међународним часописима (M21a и M21), два поглавља у књигама водећег

међународног значаја, два рада у тематском зборнику међународног значаја, три поглавља у монографијама националног значаја, два техничка решења за битно побољшање постојећих производа на националном нивоу, као и знатан број саопштења на међународним и домаћим научним скуповима, а према бази података *Scopus*, радови др Маје Вукашиновић Секулић цитирани су без аутоцитата и цитата коаутора 530 пута (*h*-индекс 13). Од претходног избора у звање ванредног професора објавила је 15 радова из категорије M20, 4 рада из категорије M21a, 4 рада из категорије M21, 3 рада из категорије M22 и 4 рада из категорије M23. Др Маја Вукашиновић Секулић учествовала је на 2 међународна пројекта и 17 националних пројеката финансираних од стране надлежних Министарстава Републике Србије. Поред ангажовања у настави и истраживањима, др Маја Вукашиновић Секулић је више пута била укључена у бројне активности на факултету кроз чланство у различитим комисијама.

На основу свега изложеног, Комисија сматра да др Маја Вукашиновић Секулић, ванредни професор Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду, у потпуности испуњава услове за поновни избор у звање ванредног професора дефинисане Законом о високом образовању, Правилником о условима за стицање звања наставника и сарадника на Универзитету у Београду и Статутом Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду за ужу научну област Биохемијско инжењерство и биотехнологија. Стога, Комисија са посебним задовољством предлаже Изборном већу Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду да се др Маја Вукашиновић Секулић поново изабере у звање ванредног професора за ужу научну област Биохемијско инжењерство и биотехнологија и да се овај предлог проследи одговарајућем Већу научне области Универзитета у Београду.

У Београду, 09.01.2019.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

1. Др Марица Ракин, редовни професор Универзитета у Београду, Технолошко-металуршки факултет
2. Др Љиљана Мојовић, редовни професор Универзитета у Београду, Технолошко-металуршки факултет
3. Др Миомир Никшић, редовни професор Универзитета у Београду, Пољопривредни факултет