

Образац - 1

УНИВЕРЗИТЕТ У БАЊОЈ ЛУЦИ
ФАКУЛТЕТ:



IZVJEŠTAJ KOMISIJE

o prijavljenim kandidatima za izbor nastavnika i saradnika u zvanje

I. PODACI O KONKURSU

Odluka o raspisivanju konkursa, organ i datum donošenja odluke:

Odluka broj: 01/04-2.1061/19, Senat Univerziteta u Banjoj Luci, 16. 05. 2019. god.

Uža naučna/umjetnička oblast: Mljekarstvo

Naziv fakulteta: Poljoprivredni fakultet Banja Luka

Broj kandidata koji se biraju: 1

Broj prijavljenih kandidata: 1

Datum i mjesto objavljivanja konkursa: 29. 5. 2019. god. "Glas Srpske" Banja Luka

Sastav Komisije:

1. predsjednik: Dr Samir Kalit, redovni profesor Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, na užoj naučnoj oblasti: Mljekarstvo;
2. član: Dr Pero Mijić, redovni profesor Fakulteta agrobiotehničkih znanosti Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, na užoj naučnoj oblasti Stočarstvo;
3. član: Dr Božo Važić, redovni profesor Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Banjoj

Luci, na užoj naučnoj oblasti: Stočarstvo.

Prijavljeni kandidati:

Dr Draženko Budimir

II. PODACI O KANDIDATIMA

Prvi kandidat

a) Osnovni biografski podaci :

Ime (ime oba roditelja) i prezime:	Draženo (Jozo, Rosa) Budimir
Datum i mjesto rođenja:	Banja Luka
Ustanove u kojima je bio zaposlen:	1. 2. 2004. god. do 30. 04. 2006. god. ZZ "Radiša"; 2. 01. 05. 2006. god. do danas ZZ "Livač";
Radna mjesta:	Voditelj poslova jedinice i upravnik farme; Direktor Zadruge;
Članstvo u naučnim i stručnim organizacijama ili udruženjima:	-

b) Diplome i zvanja:

Osnovne studije	
Naziv institucije:	Univerzitet u Banjoj Luci, Poljoprivredni fakultet
Zvanje:	Diplomirani inženjer poljoprivrede
Mjesto i godina završetka:	Banja Luka, 2001. god.
Prosječna ocjena iz cijelog studija:	7,70
Postdiplomske studije:	
Naziv institucije:	Univerzitet u Novom Sadu, Poljoprivredni fakultet
Zvanje:	Magistar poljoprivrednih nauka
Mjesto i godina završetka:	2007. god.
Naslov završnog rada:	Proizvodne i reproduktivne osobine krava simentalske i holštajn-frizijske rase u Semberiji
Naučna/umjetnička oblast (podaci iz diplome):	Stočarstvo
Prosječna ocjena:	10
Doktorske studije/doktorat:	

Naziv institucije:	Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera, Poljoprivredni fakultet Osijek
Mjesto i godina odbrane doktorske disertacije:	Osijek, 2014. god.
Naziv doktorske disertacije:	Uticaj okolišnih i genetskih čimbenika na sadržaj ureje u mlijeku krava holštajn pasmine
Naučna/umjetnička oblast (podaci iz diplome):	Iz znanstvenog područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja poljoprivrede
Prethodni izbori u nastavna i naučna zvanja (institucija, zvanje, godina izbora)	-

v) Naučna/umjetnička djelatnost kandidata

Radovi prije posljednjeg izbora/reizbora

(Navesti sve radove svrstane po kategorijama iz člana 19. ili člana 20.)

Orginalni naučni rad u naučnom časopisu nacionalnog značaja (član 19, stav 6)--6 bodova

1. **Budimir,D.**, Plavšić,M., Popović-Vranješ A., (2011): Production and reproduction characteristics of Simmenthal and Holstein Frizian cows in Semberija area, Institute for Animal Husbandry, Belgrade, Serbia, Biotechnology in Animal Husbandry, 27, (3), 893-899:----- **6 bodova**

Investigation of production and reproduction characteristics two breeds of cows, Simmental and Holstein Friesian in bad conditions of feeding and rearing was done and their results were compared. In the milk production Holstein Friesian breed had average production: 4795 kg in the first 5334 kg in the second 5417 kg in the third standard lactation. Simmental breed had average production in the first 4084 kg in the second 4440 kg and in the third 4483 kg milk. In the milk production Holstein Friesian breed, like we expected, had better results than Simmental. In the reproductive characteristics, Simmental was dominant when we compare with Holstein Friesian. These results are same like the other investigations for these two breeds of cows until now, because Simmental is two purpose breed and Holstein Friesian is breed for milk production. From this result, we can see that in very bad conditions of feeding and rearing we have genetic potential and the possibility of more efficient utilization and to get better production of milk and the good reproductive parameters.

Budimir,D., Plavšić,M., Popović-Vranješ A., (2011): Proizvodne i reproduktivne karakteristike krava simentalske i holštajn-frizijske rase u semberiji, Institut za stočarstvo, Beograd, Srbija, Biotehnologija u Stočarstvu,, 27, (3), 893-899:

Istraživanjem proizvodnih i reproduktivnih karakteristika dviju rasa krava, simentalske I holštajn-frizijske, u lošim uslovima ishrane i držanja dobili smo rezultat koji smo uporedili. U proizvodnji mlijeka holštajn frizijska rasa je ostvarila prosječnu proizvodnju od: 4795 kg u prvoj, 5334 kg u drugoj, 5417 kg u trećoj standardnoj laktaciji. Simentalska rasa je imala prosječnu proizvodnju u prvoj 4084 kg, u drugoj 4440 kg i u trećoj 4483 kg mlijeka. U

proizvodnji mlijeka holštajn frizijska rasa, kao što smo i očekivali, je imala bolje rezultate nego simentalska. U reproduktivnim karakteristikama, simetalac je dominirao u odnosu na holštajn frizisku. Ovi rezultati su isti kao i kod drugih istraživača za ove dvije rase krava, jer je simentalska dvojna rasa, a holštajn frizijska rasa je namjenjena za proizvodnju mlijeka. Iz ovih rezultata, možemo vidjeti da u veoma lošim uslovima ishrane i držanja imamo genetski potencijal ali i mogućnosti za bolju iskoristivost, veću proizvodnost mlijeka i bolje reproduktivne karakteristike

Naučni rad na naučnom skupu međunarodnog značaja, štampan u cjelini (član 19, stav 15)--5 bodova

1. **Budimir, D.** Lalović, M., Pandurević, T., Jugović, M., (2011): Uporedna analiza proizvodnih osobina krava simentalske i holštajn frizijske rase na PD „Semberija“. Zbornik radova, Međunarodni naučni simpozijum poljopirivrede "Agrosym Jahorina 2011", Sarajevo, pp 517-522.-----3,75 boda

Cilj rada je bio da se izvrši uporedna analiza proizvodnje mlijeka, kroz tri laktacije, krava simentalske i holštajn-frizijske rase u istim, nepovoljnim proizvodnim uslovima (zootehničke i hranidbene prilike) jedine farme u društvenom sektoru u Republici Srbkoj, PD "Semberija" u Bijeljini. U proizvodnji mlijeka krave Holštajn – Frizijske rase su postigle prosječnu proizvodnju mlijeka od 4795 kg u prvoj laktaciji, 5334 kg u drugoj i 5417 kg u trećoj standardnoj laktaciji. Simentalska rasa je imala prosječnu proizvodnju mlijeka od 4084 kg u prvoj, 4440 kg i 4483 kg u trećoj. U proizvodnji mlijeka Holštajn-Frizijsk rasa, kao što je i očekivano je ostvarila bolje rezultate nego Simentalska. Ipak, dotična proizvodnja, kod obje rase na farmi je na nižem (kod simentalske rase) i značajno nižem (kod holštajn-frizijske rase) nivou u odnosu na nivo proizvodnje u razvijenijim stočarskim zemljama u svijetu, a što je, prvenstveno, rezultat loših paragenetskih faktora, koji vladaju na pomenutoj farmi.

2. **Budimir, D.** Plavšić, M. (2012): Length of service perido of cows kept in unfavourable zootechnical conditions, University of Belgrade, Proceeding of The First International Symposium on Animal Science, Book I, 95-102:-----5 bodova

The aim was to perform a comparative analysis of the service period, the cows of the Simmental and Holstein-Friesian cows, which were kept in unfavourable zootechnical conditions and make another comparison of the results. The average service period of the Simmental after first calving was 163.97 days, length of time after the second calving was 136.85 days, and after the third service period was 126.43 days. In the Holstein-Friesian length of service period after the first calving was 217.9 days, after the second calving length of service period was 171.4 days and after the third delivery service period was 180.0 days. The average age at first calving in Simmental was 29.95 month, and the Holstein-Friesian average age at first calving was 28.67 months. As was expected for the Simmental breed is dominant compared to the Holstein-Friesian breed in terms of length of service period, as the reproductive parameters. These results confirm all previous tests related to these two races, which were also expected, because Simmental is two purpose breed and Holstein Friesian is breed for milk production. From the results it can be concluded that in spite of adverse zootechnical conditions still exist certain genetic potential that can be used effectively and achieve good reproductive parameters, and

thereby increase milk production. Farmers need to decide on the election race that will keep, adapt to conditions that can be achieved on his farm.

Budimir, D., Plavšić, M. (2012): Dužina servis perioda kod krava držanih u nepovoljnim zootehničkim uslovima, Univerzitet u Beogradu, Zbornik radova prvog međunarodnog simpozijuma stočarstva, Knjiga I, 95-102:

Cilj istraživanja je bio napraviti poređenje dužine servis perioda, krava simentalske i holštajn frizijske rase, koje su držane u nepovoljnim zootehničkim uslovima i uporediti dobijene rezultate. Prosječna dužina servis perioda kod simentalca, nakon prvog telenja je bila 163.97 dana, servis period nakon drugog telenja iznosio je 136.85 dana I nakon trećeg telenja servis period je bio 126.43 dana. Kod holštajn frizijske rase dužina servis perioda nakon prvog telenja iznosila je 217.9 dana, nakon drugog telenja dužina servis perioda iznosila je 171.4 dana I naon trećeg telenja servis period je bio 180.0 dana. Prosječna starost kod prvog telenja za simentalca je bila 29.95 mjeseca, a za holštajn frizijsku rasu 28.67 mjeseca. Kao što je bilo I očekivano, simentalska rasa je dominantna poredeći sa holštajn frizijskom rasom u pogledu dužine servis perioda, kao reproduktivnog parametra. Ovi rezultati potvrđuju sva prethodna istraživanja vezana za ove dvije rase, kao što smo I očekivali, jer je simentalac rasa kombinovanih osobina, a holštajn frizijska rasa je za proizvodnju mlijeka. Iz ovih rezultata možemo zaključiti da I pored nepovoljnih zootehničkih uslova držanja ipak postoji značajan genetski potencijal koji se može iskoristiti I poboljšati reproduktivne parameter, a samim time i proizvodnju mlijeka. Farmeri sami treba da odluče koju će rasu izabrati za držanje, zavisnosti od uslova koji imaju na svojim farmama.

3. Budimir, D., Prskalo, N. (2012): Manure management on dairy farm Livac, University of Belgrade, Proceeding of The First International Symposium on Animal Science, Book II, 1116-1122:-----**5 bodova**

Aim of paper is to present the potential of producing electric and thermal energy from cattle manure, on a farm with 250 heads of cattle. Today, energy is wealth, and because of the increasing number of modern devices on the farm, occupies a significant role in the total costs of cattle production. In order to reduce existing sources of fossil fuels, the goal is to turn the finding renewable and cheaper energy sources. For farmers it is important to reduce the cost of milk production or help provide them with new sources of income. On the other hand, increasing the number of animals on farms, leading to problems with increasing amounts of manure and its proper storage. In front of us is adoption of relevant EU directives, which regulate this field, it will mean additional costs to agricultural producers who comply with these conditions. Examining the possibilities of energy production, at the dairy farm in Bosnia and Herzegovina, which has installed a plant for electricity from manure, it was found that can produce about 202 MWh of electrical energy and 317.5 MWh of thermal energy per year. This can represent significant revenue for the farm, but also a significant contribution to the preservation of the environment. It takes a lot more done on the legislation, which treats this problem with energy, not the agricultural aspect, which significantly increases the price of building these plants. As a conclusion we can say that we are finally reconciled ecology and food production who are often controversial.

Budimir, D., Prskalo, N. (2012): Upravljanje stajnjakom na mliječnoj farmi, Univerzitet u Beogradu, Zbornik radova prvog međunarodnog simpozijuma stočarstva, Knjiga II, 1116-1122:

Cilj ovoga rada je da pokaže potencijale u proizvodnji električne i toplotne energije iz kravljeg stajnjaka, na farmi sa 250 grla stoke. Danas, energija je bogatstvo, budući da se povećava broj modernih uređaja na farmi, i predstavlja značajni udjel u ukupnim troškovima govedarske proizvodnje. S ciljem da se smanji udio fosilnih goriva, cilj je okrenuti se obnovljivim i jeftinijim izvorima energije. Za farmera je važno da smanji troškove proizvodnje mlijeka i omogući im se nove prihode. S druge strane, povećanje broja životinja na farmi, dovodi do problema sa povećanjem količina stajskog đubriva i njegovim pravilnim skladištenjem. Očekivati je uskoro da se usvoje važeći propisi Iidirective iz zemalja EU, koji regulišu ovu oblast, to će značiti i nove troškove farmerima koji će se suočiti sa ovim problemima. Istraživanjem potencijala u proizvodnji energije, na mliječnim farmama u BiH, koja ima instalirano biogasno postrojenje za proizvodnju električne energije iz stajnjaka, može se proizvesti oko 202 MWh električne energije i 317.5 MWh toplotne energije godišnje. Ovo može predstavljati značajni doprinos očuvanju okoline. Mora se još dosta uraditi, vezano za zakonsku regulative, koja posmatra ovaj problem sa energetskog, a ne poljoprivrednog gledišta, što značajno poskupljuje troškove izgradnje ovakvih postrojenja. Kao zaključak možemo reći da proizvodnja hrane i ekologija često se nalaze na različitim stavovima. .

4. Lalović, M., **Budimir, D.**, Tatjana Pandurević, Jugović M. (2012): A comparative analisis of milk fat production in simmental and holstein-frisian breeds, University of Belgrade, Proceeding of The First International Symposium on Animal Science, Book I, 87-94:-----**3,75 boda**

Analysis of the content and amount of milk fat in cow milk is one of the main indicators of the milk composition and quality. Content of milk fat is very vairable and susceptible to the influence of different factors. The aim of this study was to perform a comparative analysis of milk production and composition in cow of Simmental breed and HF on dairy farm PD "Semberia" in Novo Selo, near Bijeljina, Republika of Srpska. The analysis of the average values of total fat content in Simmental dairy animals, in the all three lactations ranged from 3,83% in the first, 3,84% in the second and 3,86% in the third lactation, where as in the HF cows it ranged from 3,61% in the forst lactation, 3,73% in the second, and 3,80% in the third lactation. Based on the results of milk fat content, it was confirmed that the content of milk fat was higer in the Simmental than Holstein – Friesian cows. Productions of milk fat in Simmental cows in kilogram, ranged from 156,19 kg in the first lactation, 170,33 in second, to 172,96 kg of butterfat in the third lactation. Value of production of milk fat in HF cows ranged in the order 172,79 kg, 197,62 and 205,17 kg per lactation. Contary to the content, it is evident that the total production of milk fat was significantly higer in Holstein – Friesian cows compared to the Simmental. For a better mutual comparision, qualitative standard milk yield was used, reduced to the content of 4% fat corrected milk, where higer values were recorder in the Holstein – Friesian cows in relations to the Simmental. By comparing the production of 4% fat corrected milk per lactation, between Simmental and Holstein – Friesian cows, we can conclude the following:cows of Holstein – Friesian breed have much higer production of 4% FCM in relations to the Simmental breed and the differences increase whit the

increase of the ordinal number of lactation. T – test shows a statistically highly significant difference between three lactation ($P<0,001$), for the above breed.

Lalović, M., **Budimir, D.**, Tatjana Pandurević, Jugović M. (2012): Uporedna analiza proizvodnje mlijecne masti kod simentalske i holštajn frizijske rase, Univerzitet u Beogradu, Zbornik radova prvog međunarodnog simpozijuma stočarstva, Knjiga I, 87-94: Analiza sadržaja mlijecne masti i količine mlijeka kod krava je jedan od glavnih indikatora sadržaja mlijeka i njegovog kvaliteta. Sadržaj mlijecne masti veoma proizvodljiv i na njega utiču mnogobrojni faktori. Cilj ove studije je da napravi uporednu analizu proizvodnje i sastava mlijeka kod krava simentalske i holštajn frizijske rase krava na farmi PD Semberija, nedaleko od Bijeljine, Republika Srpska. Analiza prosječnih vrijednosti ukupnog sadržaja mlijecne masti kod simentalskih krava, u sve tri laktacije kreće se od 3,83% u prvoj, 3,84% u drugoj i 3,86% u trećoj laktaciji, kod krava HF rase dobijene vrijednosti su 3,61% u prvoj laktaciji, 3,73% u drugoj i 3,80% u trećoj laktaciji. Na osnovu rezultata sadržaja mlijecne masti, potvrđeno je da je sadržaj mlijecne masti veći kod simentalske rase u odnosu na krave holštajn frizijske. Proizvodnja mlijecne masti izražene u kilogramima kod simentalske rase iznosila je od 156,19 kg u prvoj laktaciji, 170,33 u drugoj, do 172,96 kg u trećoj laktaciji. Vrijednosti proizvodnje mlijecne masti kod krava holštajn frizijske rase bile su od 172,79 kg, 197,62 i 205,17 kg po laktaciji. Posmatrajući sadržaj vidljivo je da je ukupna proizvodnja mlijecne masti bila značajno veća kod holštajn frizijske rase upoređujući je sa simentalskom rasom. Radi boljeg upoređivanja, korišteno je određivanje standardne vrijednosti sadržaja mlijecne masti, svedene na sadržaj od 4% korektivnog mlijeka, gdje su poređene vrijednosti kod holštajn frizijske rase i simentalske rase. Poredeći proizvodnju mlijeka sa korekcijom na 4% sadržaja mlijecne masti po laktaciji, između simentalske i holštajn frizijske rase, možemo zaključiti slijedeće: krave holštajn frizijske rase imaju mnogo veću proizvodnju mlijeka sa 4% sadržaja mlijecne masti u odnosu na simentalsku rasu i te vrijednosti se povećavaju sa povećanjem broja laktacija. T – test pokazuje statistički vrlo značajnu razliku između tri laktacije ($P<0,001$), za obe rase.

5. **Budimir D.**, Prskalo N., Milanović A., Slijepac D., (2013): Energy from dairy farms, Book of proceeding, IV International Symposium „Agrosym 2013“, Sarajevo, pp 964-967:--3,75 boda

In the future farmer's will have a problems with amount and manipulation of manure from farms. Aim of paper is to present the potential of producing electric and thermal energy from cattle manure in the Republika of Srpska (RS) and to solve problems. Dairy farmers have problems how to reduce the cost of milk production and this is way how to help them to provide a new sources of income. On the other hand, increasing the number of animals on farms, leading to problems with increasing amounts of manure and its proper storage. In front of us is adoption of relevant EU directives, which regulate this field, it will mean additional costs to agricultural producers who comply with these conditions. The possibilities of energy production, at the cattle farm in Republika of Srpska, it was found that can produce about 0.6 GWh of electrical energy and 0.97 GWh of thermal energy per day if we used all manure. This can represent significant revenue for the farm, but also a significant contribution to the preservation of the environment. Republika of Srpska need to change legislation in these subjects and provide a same price like in other country. A

problem is because a legislative treats looked on this projects like energy plants, not the agricultural aspect, which significantly increases the price of building these plants. It can be concluded that we are finally reconciled ecology and food production who are often controversial.

Budimir D., Prskalo N., Milanović A., Slijepac D., (2013): Energija sa mliječnih farmi, Zbornik radova, IV međunarodni simpozijum „Agrosym 2013“, Sarajevo, pp 964-967:

U budućnosti farmer će imati problem sa količinama i upravljanjem stajnjakom na farmama. Cilj ovoga rada je da ukase na moguće načine proizvodnje električne i toplotne energije iz kravljeg stajnjaka u Republici Srpskoj i da se rješe problemi. Mliječne farme imaju problem kako smanjiti troškove proizvodnje mlijeka i na ovaj način bi se njima omogućilo da dobiju nove prihode na farmama. S druge strane, povećanje broja životinja na farmama, dovodi do povećanja količine stjskog đubriva i problema sa njegovim odlaganjem. Očekivati je uvođenje novih direktiva iz EU, koje se bave ovom problematikom, a to će značiti I dodatne troškove poljoprivrednim proizvođačima koji će se suočiti sa ovim problemom. Moguća proizvodnja energije, na govedarskim farmama u Republici Srpskoj, se kreće između 0.6 GWh električne energije i 0.97 GWh toplotne energije po danu, ako bi se koristio sav proizvedeni stajnjak. Ovo bi moglo biti dodatni prihod farme, ali i značajan doprinos očuvanju okoline. Republika Srpska treba da promjeni zakonodavstvo u ovoj oblasti i da potiče otkupne cijene energije koje su kao u zemljama u okruženju. Trenutni problem je što zakonodavstvo tretira proizvođače, kao energetske objekte, a sa poljoprivrednog stanovništva, što značajno pokuspjava investiciju izgradnje psotojenja. Možemo zaključiti da konačno možemo pomiriti stanovništva proizvodnje hrane i ekologije, koja su često bila na suprotnim stranama.

6. **Budimir, D.,** Mijić, P., Vesna Gantner, (2016): Uticaj redoslijeda i stadija laktacije na sadržaj ureje u mlijeku kod krava holštajn pasmine. 9 međunarodni internacionalni simpozijum, Vukovar, Zbornik radova, stranice 252 - 258:

5 bodova

U radu su istraživani neki okolišni čimbenici (redoslijed i stadij laktacije), i genetski parametri za sadržaj ureje u mlijeku kod krava u Hrvatskoj. Istraživanjem je bilo obuhvaćeno 114.768 krava holstein pasmine u razdoblju od 01. 01. 2003. do 31. 12. 2012. godine. Ukupno je obrađeno 2.109.598 zapisa iz dnevne količine mliječnosti.

Rezultati su pokazali kako se sadržaj ureje vidljivo mijenja tijekom laktacije. U prvoj laktaciji zabilježen je najveći sadržaj ureje u mlijeku (23,6 mg/100 ml), ali samo u razdoblju između 110. i 170. dana. U drugoj laktaciji zabilježene su najviše vrijednosti sadržaja ureje u mlijeku od svih praćenih laktacija i to u razdoblju odmah nakon teljenja pa do 70. dana laktacije (21,5 mg/100 ml). Obzirom na dob kod prvog teljenja, utvrđeno je kako je najniža vrijednost sadržaja ureje u mlijeku zabilježena kod krava koje su se telile u dobi od 18. mjeseci (<20 mg/100 ml), dok je najviša vrijednost sadržaja ureje u mlijeku zabilježena kod krava koje su se telile u dobi od 24. do 28. mjeseci (23,2 mg/100 ml).

Pravilan uzgojno-seleksijski rad i odabir bikova s poželjnim uzgojnim vrijednostima za sadržaj ureje u mlijeku može rezultirati nižim sadržajem ureje u stadu, te dovesti do mogućnosti za odabir onih životinja koje imaju veću koncentraciju bjelančevina, a koje su potrebne za proizvodnju sira.

Naučni rad na skupu međunarodnog značaja, štampan u zborniku izvoda rada (član 19, stav 16)----- 3 bod

1. **Budimir, D.** (2012): Organoleptička svojstva sira Trapista, 40. Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim učešćem, Zbornik sažetaka, str. 43-44, Hrvatska, Lovran;-----3 boda

Originalni sir Trapist, koji proizvode redovnici Trapisti, samostana Marija Zvijezda iz Banjaluke, obilježava ove godine 130. godina od početka proizvodnje na ovim prostorima. Posebnost koja ga odlikuje, je tajnost recepture, koja se prenosi usmenim putem sa redovnika na redovnika. Druga osobnost je da samo redovnici sa položenim zavjetima, unutra zajednice, ga mogu proizvoditi. Nakon početaka proizvodnje 1882. godine, sir je postao sinonim za polutvrde sireve, na području Istočne Europe. Nakon II svjetskog rata, redovnici su ga proizvodili samo za svoje potrebe, u krugu samostana, pa nije bilo prilike, a ni interesa, od strane tadašnjih vlasti, da se točno opišu njegova organoleptička svojstva i osobine. Budući da je ponovo pokrenuta proizvodnja 2008. godine, možemo pokušati ispraviti ovu nepravdu. Ono što karakteriše sir Trapist, da je u obliku koluta težine 1,6- 2,0 kg, sa svojom prirodnom korom, koja je žućkasta, tanka i glatka. Konzistencija tijesta je mekana, elastična, nježna i lako reziva. Prerez je gladak bez ili sa jako malo okaca, svjetložućaste boje tijesta. Odlikuje se čistim mirisom po mlijeku, umjereno slankast i lako topiv. Sadržaj mlijekočne masti po Gerberu iznosi oko 32 %, sadržaj vode iznosi oko 41 %, dok je sadržaj suhe tvari 56 %. Umjesto zaključka možemo samo poželjeti da redovnici nastave njegovu proizvodnju i da neće imati utjecaj političke prilike kao do sada.

2. **Budimir, D.,** (2014): Randman i kalo sira Trapista, 41. Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim učešćem, pp.73-74, Hrvatska, Lovran;-----3 boda

U ovome radu ćemo prikazati rezultate istraživanja, dobivene, za randman sira Trapista, kojega proizvode redovnici samostana „Marija Zvijezda“ iz Banjaluke, više od 130 godina. Zbog specifičnosti proizvodnje, proizvode ga samo redovnici unutra zajednice sa položenim zavjetima, do sada nije bilo prilike da istaknu neki od pokazatelja i specifičnosti njegove proizvodnje. Pisani tragovi o ovome siru nisu postojali i nije bilo prilike izvršiti neke od analiza samog gotovog proizvoda. Proizvodnja u Bosni i Hercegovini je započela 1882. godine i tekla je do 1945. godine, kada dolazi do oduzimanja imovine i redovničkoj zajednici. Nakon toga proizvodnja sira se odvijala u samostanu, isključivo za potrebe trapističke zajednice ili su ga proizvodili na zamolbu lokalnog stanovništva za njihove svetkovine. Obnovljena proizvodnja, za tržište je započela 2008. godine u suradnji sa ZZ Livač, iz Aleksandrovac, Laktaši, na području gdje se nekada i nalazila prva trapistička sirana. Karakteristika sira Trapist, je da se radi u obliku koluta težine 1,6-2,0 kg, sa svojom prirodnom korom, koja je žućkasta, tanka i glatka. Uvjeti i način u kojima dozrije su specifični i oni siru daju posebnu aromu. Vrijeme trajanja dozrijevanja je minimalno 90 dana, u specifičnim uvjetima vlažnosti zraka i temperature. Sir dozrijeva na daskama, uz ručno okretanje i brisanje. Konzistencija tijesta je mekana, elastična, nježna i lako reziva. Prerez je gladak bez ili sa jako malo okaca, svjetložućaste boje tijesta. Odlikuje se čistim mirisom po mlijeku, umjereno

slankast i lako topiv. Sadržaj mlijecne masti po Gerberu iznosi oko 32 %, sadržaj vode iznosi oko 41 %, dok je sadržaj suhe tvari 56 %. Izračunati stvarni randman sira Trapista je 12.81 %. Praćenjem procesa proizvodnje, kalo sira se mijenja sa vremenom zrenja i na kraju proizvodnog ciklusa, koji traje devedeset dana, iznosi 0.322 kg ili 15.85 %. Količina punomasnog mlijeka potrebnog za jedan kilogram gotovog sira iznosi oko 9.35 kg.

3. **Budimir, D**, Stipić Bagarić, M (2015): Cheese yield and cheese abatement, , IV International symposium and XX scientific conference of agronomists of Republika Srpska, Book of abstract pp.315-316, Bijeljina;----- **3 boda**

Milk processing makes its completion in a new product which ensures a higher income to those engaged in this activity. Today, the cheese production is becoming increasingly important especially at the small family farms and this production enables them to secure their livelihood. Milk as the main ingredient has a major role in the process of making the cheese. First of all, this implicates the main components of milk which are casein and milk fat. Cheese yield is influenced by many factors and it is a result of very complex processes, and some of them interact. Due to often primitive or not enough modern technical equipment in the dairy, unequal and lack of professional qualifications, lack of standards, and so on, the harmonization of these factors is not easily solvable problem in our country. Considering everything mentioned, to achieve a high and constant yield of cheese is much more difficult. Cheese yield can be defined as the quantity of cheese (kg) produced out of 100 kg of milk for processing, meaning the milk contained in the container. Another definition says that the cheese yield indicates the amount of milk (kg) required or used to produce one kilo of cheese. The mass loss of cheese during ripening, which is called cheese abatement, is one of the factors of utilization of raw materials (milk), i.e. the yield of cheese. According to this definition, a different name for the cheese yield is yield. This loss of mass in cheese is made under the influence of mechanical procedures which take place during the care and ripening, and primarily as a result of continuous processes that take place between the cheese and its environment where it is ripening. Cheese abatement represents a loss under the influence of various factors, both internal and external.

Budimir, D, Stipić Bagarić, M (2015): Radman i kalo sira, IV međunarodni simpozijum i XX naučna konferencija agronoma Republike Srpske, Knjiga sažetaka pp.315-316, Bijeljina

Prerada mlijeka čini njegovu finalizaciju u jedan novi proizvod, koji omogućuje veći profit onome koji se bavi ovom djelatnošću. Proizvodnja sira u današnje vrijeme sve više dobija na važnosti naručito kod manjih obiteljskih gospodarstava i omogućuje im da si osiguraju egzistenciju. Mlijeko kao osnovni sastojak igra veliku ulogu u procesu stvaranja sira. Tu prije svega mislimo na sastavne dijelove mlijeka, kazein i mlijecna mast. Na randman sira ima utjecaja više čimbenika i on je rezultat vrlo složenih procesa, s tim da neki od njih djeluju uzajamno.Zbog često primitivne ili nedovoljno suvremene tehničke opremljenosti u sirani, neizjednačenih i nedovoljnih stručnih kvalifikacija, nedostatak standarda, itd. usklađivanje tih činitelja kod nas nije lako riješiv problem. Zbog svega navedenog postizanje visokih i konstantnih randmana sira znatno je otežano. Randman sira se može definirati kao količinu sira (kg) proizvedenog iz 100 kg mlijeka za sirenje,

odnosno mlijeka koji se nalazi u kotlu. Druga definicija kaže da je randman sira označava količinu mlijeka (kg) potrebnog ili utrošenog za proizvodnju jednog kg sira. Gubitak mase sira tijekom zrenja, koji se naziva kalo, jedan je čimbenika iskorištenja osnovne sirovine – mlijeka, tj. prinos sira . Po ovoj definiciji drugi naziv za randman sira je prinos. Ovaj gubitak mase u siru nastaje pod uticajem mehaničkih postupaka tijekom njege i zrenja, a prvenstveno kao posljedica kontinuiranih procesa koji se odvijaju između sira i njegove okoline gdje se odvija zrenje. Sam kalo predstavlja gubitak pod dejstvom različitih utjecaja, kako unutrašnjih tako spoljašnjih.

4. **Budimir, D.**, Mijić, P., Gantner, V., Bobić, T., Pejić, M. (2016): Istraživanje sadržaja ureje u mlijeku kod krava holstein pasmine u Republici Hrvatskoj. 5. Međunarodni simpoziji poljoprivredni znanosti, Knjiga apstrackata, str. 79, Banja Luka;-----1,5 bodova

U radu su istraživani neki okolišni čimbenici (redoslijed i stadij laktacije, starost kod prvog teljenja, sezona teljenja, regija i stado) i genetski parametri za sadržaj ureje u mlijeku kod krava u Hrvatskoj. Istraživanjem je bilo obuhvaćeno 114.768 krava holstein pasmine u razdoblju od 01. 01. 2003. do 31. 12. 2012. godine. Ukupno je obrađeno 2.109.598 zapisa iz dnevne količine mlijecnosti. Rezultati su pokazali kako se sadržaj ureje vidljivo mijenja tijekom laktacije. U prvoj laktaciji zabilježen je najveći sadržaj ureje u mlijeku (23,6 mg/100 ml), ali samo u razdoblju između 110. i 170. dana. U drugoj laktaciji zabilježene su najviše vrijednosti sadržaja ureje u mlijeku od svih praćenih laktacija i to u razdoblju odmah nakon teljenja pa do 70. dana laktacije (21,5 mg/100 ml). Obzirom na dob kod prvog teljenja, utvrđeno je kako je najniža vrijednost sadržaja ureje u mlijeku zabilježena kod krava koje su se telile u dobi od 18. mjeseci (<20 mg/100 ml), dok je najviša vrijednost sadržaja ureje u mlijeku zabilježena kod krava koje su se telile u dobi od 24. do 28. mjeseci (23,2 mg/100 ml). Uzme li se u obzir sezona, najviši sadržaji ureje u mlijeku (24 mg/100 ml) zabilježeni su u jesen, a najniži u zimi. Korišteni model za procjenu heritabiliteta pokazao je vrijednost od 0,08 za sadržaja ureje u mlijeku. Izračunate fenotipske korelacije između sadržaja ureje i osobina mlijecnosti i to dnevna količina mlijeka, dnevna količina i sadržaj masti i bjelančevina su bile statistički značajne ($P<0,0001$). Pozitivna i niska fenotipska korelacija (0,15) utvrđena je između sadržaja ureje i dnevne količine mlijeka, između sadržaja ureje i dnevne količine masti (0,10), te između sadržaja ureje i količine bjelančevina (0,16). Između sadržaja ureje i sadržaja mlijecne masti koeficijent korelacije je bio nizak i negativan (-0,05) dok je između sadržaja ureje i sadržaja bjelančevina on bio nizak i pozitivan (-0,03). Pravilan uzgojno-seleksijski rad i odabir bikova s poželjnim uzgojnim vrijednostima za sadržaj ureje u mlijeku može rezultirati nižim sadržajem ureje u stadu, te dovesti do mogućnosti za odabir onih životinja koje imaju veću koncentraciju bjelančevina, a koje su potrebne za proizvodnju sira.

5. **Budimir, D.**, Vaško, Ž. (2018): Doprinosi trapista razvoju poljoprivrede i preradivačke industrije u Banja Luci i regionu u drugoj polovini XIX vijeka. 2. međunarodni naučni skup „Teorija i praksa agrara u istorijskoj perspektivi“ Knjiga apstrakta, str. 10, Novi Sad;-----3 boda

Cilj sitraživanja je bio pokazati koliko su redovnici trapisti za to vrijeme (druga polovina XIX vijeka) bili progresivni u pogledu uvođenja viših faza prerade poljoprivrednih

proizvoda i unošenja novih tehnologija. Rezultati pokazuju da su prvi redovnici trapisti došli na područje banjalučke regije 1869. gdje su osnovali samostan „Marija Zvijzeda“. Odmah po dolasku počinju sa uvođenjem novih tehnologija u poljoprivredno proizvodnji i predstavljaju pionire u razvoju prerađivačke, a naročito prehrambene industrie u toj regiji. 1872. su počeli gajiti hmelj, a od 1873. ga koriste za proizvodnju piva, pivo samo za vlastite potrebe, a kasnije i za prodaju (njihova "Mala pivara" je preteča Banjalučke pivare). Pored pivare izgradili su i druge proizvodne pogone: mlin (1872), siranu (1882), sušaru za voće (1876), klaonicu (1877), mlin z amljevenje kostiju i tvornica za proizvodnju tutkala (1877), suknaru sa predionicom i tkaonicicom (1878), pekaru (1889), tvornicu kože (1892), tvornica za proizvodnju stočne hrane (1893), rasadnik, hladnjaču, silos, kovačnicu, bojadisaonu. 1899. Su izgradili prvu hidrocentralu na Vrbanu, iz koje je osvjetljena Banja Luka. Danas je asocijacija na trapiste sir „trapist“ koji su redovnici proizvodili, organizirajući otkup i transport mlijeka (1882). Sačuvali su i recepturu po kojoj se sije i danas proizvodi. U pokušaju da se snađu u tržišnoj privredi, trapisti su između dva rata pogone transformisali u akcionarsko društvo, zaduživali se i razduživali. Dio pogona je uništen tokom II svjetskog rata, a ostatak nacionalizovan po njegovom završetku.

Radovi poslije poslednjeg izbora/reizbora

(Navesti sve radove, dati njihov kratak prikaz i broj bodova svrstanih po kategorijama iz člana 19. ili člana 20.)

UKUPAN BROJ BODOVA:

45,75 boda

g) Obrazovna djelatnost kandidata:

Obrazovna djelatnost prije poslednjeg izbora/reizbora

(Navesti sve aktivnosti (publikacije, gostujuća nastava i mentorstvo) svrstanih po kategorijama iz člana 21.)

Pristupno predavanje na temu "Sir Trapist" prijavljeni kandidat dr Draženko Budimir održao je 29. 08. 2019. god. na Poljoprivrednom fakultetu Univerziteta u Banjoj Luci pred Komisijom u sastavu:

1. predsjednik: Dr Samir Kalit, redovni profesor Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, na užoj naučnoj oblasti: Mljekarstvo;
2. član: Dr Pero Mijić, redovni profesor Fakulteta agrobiotehničkih znanosti Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, na užoj naučnoj oblasti Stočarstvo;
3. član: Dr Božo Važić, redovni profesor Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Banjoj Luci;

Nakon održanog predavanja Komisija je jednoglasno konstatovala da dr Draženko Budimir posjeduje nastavničke sposobnosti i da se može uključiti u nastavni proces na Poljoprivrednom fakultetu.

Obrazovna djelatnost poslije poslednjeg izbora/reizbora

(Navesti sve aktivnosti (publikacije, gostujuća nastava i mentorstvo) i broj bodova svrstanih po kategorijama iz člana 21.)

UKUPAN BROJ BODOVA:

d) Stručna djelatnost kandidata:

Stručna djelatnost kandidata prije poslednjeg izbora/reizbora

(Navesti sve aktivnosti svrstanih po kategorijama iz člana 22.)

Stručna knjiga izdata od međunarodnog izdavača (član 22, stav 1)-----6 bodova

1. **Budimir, D.** (2008): Higijena proizvodnje mlijeka. Caritas Italiana, Banja Luka--6 bodova;
2. Matarugić, D., **Budimir, D.** (2008): Uzgoj krava. Caritas Italiana, Banja Luka----6 bodova;
3. **Budimir, D.** (2014): Ishrana krava Program Europske unije za podršku civilnom društvu u Bosni i Hercegovini, Banja Luka-----6 bodova

Stručna knjiga izdata od domaćeg izdavača (član 22, stav 2)-----3 boda

1. **Budimir, D.**, Prskalo, N. (2012): Proizvodnja električne i topotne energije iz stajnjaka. Organizacija za istraživanje, ruralni razvoj i prirodnu okolinu - ERRDO, Banja Luka-----3 boda;
2. Prskalo, N., **Budimir, D.**, Milanović, A. (2013): Biogasna postrojenja na poljoprivrednim farmama. Organizacija za istraživanje, ruralni razvoj i prirodnu okolinu - ERRDO, Banja Luka-----3 boda;

Stručni rad u časopisu nacionalnog značaja (s recenzijom) (član 22, stav 4)-----2 boda

1. **Budimir, D.**, Prskalo, N. (2011): Mogućnosti i problemi sa proizvodnjom energije iz bioplina u Bosni i Hercegovini, Krmiva, 53, (3), 139-144, Zagreb;---2 boda

Danas kad se svijet suočava sa sve većim potrebama u energiji, a kao posljedica toga sa sve većom eksploatacijom prirodnih resursa, problemom zagadivanja okoliša i globalnim zatopljavanjem, pitanje pronalaženja i korištenja alternativnih, čistijih izvora energije nameće se samo po sebi. Današnja svjetska populacija koja broji oko 7 milijardi stanovnika, godišnje troši energije u iznosu oko 10,2 Gtoe. (Gtoe je ekvivalentno milijardi tona nafte). Ovo se odnosi na ukupnu primarnu energiju. Od ovog iznosa na električnu energiju otpada oko 15 500 TWh ili oko 18%, s tendencijom daljnog rasta, tako da su predviđanja da bi 2030. godine udio potrošnje električne energije iznosio oko 22% ukupne primarne svjetske potrošnje. S druge strane problem odlaganja otpada s farmi postaje sve veći, a pogotovo s povećanjem proizvodnje mesa i mlijeka. Jačanjem proizvodnih objekata raste i povećanje proizvodnje, a potreba za energijom je sve veća. U Bosni i Hercegovini postoje mogućnosti za proizvodnju bioplina na farmama i njegovo korištenje za proizvodnju energije, koja bi se koristila za osobne potrebe ili prodavala na tržištu energije. Problemi s proizvodnjom energije iz bioplina su nepostojanje zakonske regulative i niske cijene otkupa energije dobijene iz obnovljivih izvora.

2. **Budimir, D.**, Prskalo, N. (2012): Pokretanje biogasnih postrojenja na govedarskim farmama u Bosni i Hercegovini. Agroznanje, vol.13 broj 3. 483-490, Banja Luka;--

--2 boda

U današnje vrijeme energija predstavlja bogastvo, a ujedno zauzima veliku ulogu u troškovim govedarske proizvodnje. U smanjenju postojećih resursa, bitno je se okrenuti traženju obnovljivih izvora energije. S druge strane povećanje broja grla na farmama dovodi do problema sa njegovi pravilnim skladištenjem i manipulacijom. Pred nama je usvajanje odgovarajućih direktiva EU koje regulišu ovu oblast, što će dovesti do još više problema za poljoprivredne proizvođače. Jačanjem proizvodnih objekata raste i povećanjem proizvodnje potreba za energijom je sve veća. Kod nas postoji mogućnosti za proizvodnju biogasa na govedarskim farmama i korištenje istog za proizvodnju energije. Ta energija bi se koristila za potrebe farmera ili prodavala na tržištu energije. Trenutni problem za masovnu proizvodnjom energije iz biogasa je nepostojanje jasne zakonske regulative i niske cijene otkupa energije dobijene iz obnovljivih izvora.

3. **Budimir, D.**, Mahmutović H., (2013) : Factors affecting the concentration of urea in milk, Technologica Acta, Vol. 6. Number 1., page 11-19;-----**2 boda**

Today, in addition to all the problems that follow the dairy sector, the producers will have to pay particular attention to environmental protection. All louder are the different organizations that warn of the cattle farm as one of the environmental issues. On the other hand, incorrect use and non-balanced protein diet indirectly leads to these problems. Sources of crude protein, which is used for feeding of cows, at the present time, are quite expensive and directly affect the price increase of milk production. In addition to food as the most important, other factors affect the concentration of urea in milk as well and they should not be neglected. In this paper we present some of these factors and present the works of various authors on the subject. The first and major factor which directly affects the concentration of urea is production of milk. Then come other non-nutritional factors such as seasonal conditions, the number of lactation and lactation stage. In recent years we are witnessing the unfavorable weather conditions that have a negative affect on milk production and therefore should emphasize the importance of heat stress, as well as factors associated with the concentration of urea in milk.

Budimir D., Mahmutović H., (2013) : Faktori koji utiču na koncentraciju ureje u mlijeku, Technologica Acta, Vol. 6. Broj 1., str. 11-19.

Danas, uz sve probleme koji prate sektor mljekarstva, proizvođači moraju da obrate posebnu pažnju na zaštitu okoline. Sve glasnije su različite organizacije koje okrivljuju mliječne farme kao jedne od velikih zagađivača okoline.

S druge strane, ne pravilna i ne izbalansirana ishrana sa proteinima dovodi do indirektno dovodi do ovih problema. Izvor čvrstog proteina, koji se koristi u ishrani krava, u prošlosti, su prilično skupi i direktno utiču na cijenu koštanja proizvodnje mlijeka. Kao najvažniji faktor je hrana, drugi faktori utiču na koncentraciju ureje u mlijeku, takođe i njih ne treba zanemariti. U ovome radu mi ćemo prikazati neke od radova različitih autora koje se bave ovom temom. Ishrajna je prvi i najvažniji faktor koji utiče direktno na koncentraciju ureje u mlijeku. Zatim dolaze neki drugi faktori koji nisu povezani sa ishranom kao što su sezonski uslovi, broj laktacije, stadiji laktacije.

Posljednjih godina svjedoci smo nevoljnih vremenski uslova koji imaju negativan uticaj na proizvodnju mlijeka i trebalo bi opbratiti pažnju na toplotni stres, kao jedan od faktora

koji utječe na koncentraciju ureje u mlijekua.

4. **Budimir, D**, Stipić Bagarić, M., (2015): History of trappist chesse. Technologica Acta, Vol. 9. Number 2., page 11-16;-----**2 boda**

The original Trappist cheese, the product of the monastery of Marija Zvijezda in Banja Luka, has been produced for more than 130 years. The specificity of this cheese is in its secret recipe which has been transferred orally from a monk to a monk. Another particularity of this cheese is that only monks who passed vows and are inside the order community can produce Trappist cheese. As the production started in 1882, the cheese became a synonym for semi-hard cheeses in the area of South-Eastern Europe. After the Second World War, the monks produced it only for their own needs inside the monastery of Marija Zvijezda, and in this period there was neither opportunity nor interest by the legal representatives of that time to accurately describe its organoleptic characteristics and traits. Since the production of Trappist cheese has been revived in 2008, we can try to correct this injustice. The characteristic of the Trappist cheese is the wheel weight 1.6-2.0 kg and it has a natural rind which is yellowish, thin and smooth. Its consistency is soft, elastic, mild and can be easily cut. The cut is smooth with or without very little holes, and the color is pale yellowish. Its aroma is clean, milk-specific, and it is moderately saline and easily soluble. The fat content is about 32 %, the water content is about 41 % while the dry matter is 56 %. We can only wish that the Trappist monks continue the production of the Trappist cheese and that political circumstances will not influence it as it has been the case up to now.

Budimir, D, Stipić Bagarić, M (2015): Istorija sira trapista. Technologica Acta, Vol. 9. Broj 2., str. 11-16.

Originalni sir Trapist, samostana Marija Zvijezda iz Banjaluke, proizvodi se više od 130. godina. Posebnost ovoga sira, je tajnost recepture, koja se prenosi usmenim putem sa redovnika na redovnika. Druga osobnost je da samo redovnici sa položenim zavjetima, unutra zajednice, ga mogu proizvoditi. Nakon početaka proizvodnje 1882. godine, sir je postao sinonim za polutvrde sireve, na području Jugo-Istočne Europe. Nakon II svjetskog rata, redovnici su ga proizvodili samo za svoje potrebe, u krugu Samostana Marija Zvijezda, pa nije bilo prilike, a ni interesa, od strane tadašnjih vlasti, da se točno opišu njegova organoleptička svojstva i osobine. Budući da je ponovo pokrenuta proizvodnja 2008. godine, možemo pokušati ispraviti ovu nepravdu. Ono što karakterizira sir Trapist, da je u obliku koluta težine 1,6- 2,0 kg, sa svojom prirodnom korom, koja je žučkasta, tanka i glatka. Konzistencija tijesta je mekana, elastična, nježna i lako reziva. Prerez je gladak bez ili sa jako malo okaca, svjetložučkaste boje tijesta. Odlikuje se čistim mirisom po mlijeku, umjereno slankast i lako topiv. Sadržaj mlijeko masti po Gerberu iznosi oko 32 %, sadržaj vode iznosi oko 41 %, dok je sadržaj suhe tvari 56 %. Umjesto zaključka možemo samo poželjeti da redovnici nastave njegovu proizvodnju i da neće imati utjecaj političke prilike kao do sada.

Rad u zborniku radova sa međunarodnog stručnog skupa (član 22, stav 5)-----3 boda

1. **Budimir D.**, Prskalo N., (2013): Possible reduction of cost in the chiken farm, University of Novi Sad, Proceeding of The 23th International Symposium, page 242-243;-----3 boda

Aim of paper is to present the potential reductions of cost in the chicken farm with 100.000 heads per years. The manure from farm is used for producing electric and thermal energy on a farm. Today, energy is wealth, and because of the increasing number of modern devices on the farm, occupies a significant role in the total costs of chicken production. In this moments the wood is primary sours of energy but we need too the finding renewable and cheaper energy sources. For producers it is important to reduce the cost heating of farm and help them to provide a new source of income. In the other hand, increasing the number of animals on farms, leading to problems with increasing amounts of waste and its proper storage. In front of us is adoption of relevant EU directives, which regulate this field. it will mean additional costs to agricultural producers who comply with these conditions. Examining the possibilities of energy production, at the average chicken farm in Bosnia and Herzegovina, it was found that can produce about 240 kWh of electrical energy and 376 kWh of thermal energy per day. This can represent significant revenue for the farm, but also a significant contribution to the preservation of the environment. As a conclusion we can say that we are finally reconciled ecology and food production who are often controversial.

Budimir D., Prskalo N., (2013): Moguće smanjenje troškova na živinarskim farmama, Univerzitet u Novom Sadu, Zbornik 23 muđunarodnog simpozijuma, str. 242-243.

Cilj rada je da prikaže mogućnosti smanjenja troškova na piličarskim farmama kapaciteta 100.000 tovljenika godišnje. Stajnjak sa ovi farmi bi se koristio za proizvodnju električne i toplotne energije na farmi. Danas, energija je bogastvo i zbog različitih moderni uređaja na farmama, ona značajno učestvuje u ukupnim troškovima živinarske proizvodnje.

U ovom trenutku, drvo predstavlja primarni izvor energije, ali mi trebamo naći obnovljive izvore energije i smanjiti njihove troškove. Za proizvođače je jako važno smanjiti troškove toplotne energije na farmi i pomoći će njima dospovćanje broja životinja na farmi, povećava se i nadu nove izvore prihoda. S druge strane, povećanje broja životinja dovodi do povećanja količine stajnjaka i problem sa njegovim pravilnim odlaganjem. Pred nama je usvajanje relevantnih zakonskih direktiva EU. koje regulišu ovu oblast, a to će značiti dodatne troškove za poljoprivredne proizvođače koji žele ispuniti ove obaveze. Istražujući mogućnosti proizvodnje energije, na prosječnoj farmi u BiH; je izračuonto da mogu proizvesti oko 240 kWh električne energije i 376 kWh toplotne energije po danu. Ovo može predstavljati značajan izvor za farme, ali takođe i doprinos očuvanje prirode. Kao zaključak možemo reći da konačno dolazi do pomirenja između ekologije I proizvodnje hrane, koje se često nalaze na suprotinim stajalištima. .

2. **Budimir, D.** (2014): Trappist chesse history". Book of proceeding, Fifth International Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2014", Jahorina, pp 528-533;-----3 boda

The original Trappist cheese, the product of the monastery of Marija Zvijezda in Banja Luka, is produced for more than 130 years. The specialty of this cheese is in its secret

recipe which is transferred orally from a monk to a monk. Another particularity of this cheese is that only monks who passed vows and are inside the order community can produce Trappist cheese. As the production started in 1882, the cheese became a synonym for semi-hard cheeses in the area of South-Eastern Europe. After the Second World War, the monks produced it only for their own needs inside the monastery of Marija Zvijezda, and in this period there was neither opportunity nor interest by the legal representatives of that time to accurately describe its organoleptic characteristics and traits. Since the production of Trappist cheese has been revived in 2008, we can try to correct this injustice. The characteristic of the Trappist cheese is the wheel weight 1.6-2.0 kg and it has a natural rind which is yellowish, thin and smooth. Its consistency is soft, elastic, mild and can be easily cut. The cut is smooth with or without very little holes, and the color is pale yellowish. Its aroma is clean, milk-specific, and it is moderately saline and easily soluble. According to Gerber, the fat content is about 32 %, the water content is about 41 % while the dry matter is 56 %. Instead of a conclusion, we can only wish that the Trappist monks continue the production of the Trappist cheese and that political circumstances will not influence it as it was the case up to now.

Budimir, D (2014): Trpist sir - istorija. Peti međunarodni naučni poljoprivredni simpozijum "Agrosym 2014", Jahorina, Zbornik radova, pp 528-533.

Originalni sir Trapist, samostana Marija Zvijezda iz Banjaluke, proizvodi se više od 130. godina. Posebnost ovoga sira, je tajnost recepture, koja se prenosi usmenim putem sa redovnika na redovnika. Druga osobnost je da samo redovnici sa položenim zavjetima, unutra zajednice, ga mogu proizvoditi. Nakon početaka proizvodnje 1882. godine, sir je postao sinonim za polutvrde sireve, na području Jugo-Istočne Europe. Nakon II svjetskog rata, redovnici su ga proizvodili samo za svoje potrebe, u krugu Samostana Marija Zvijezda, pa nije bilo prilike, a ni interesa, od strane tadašnjih vlasti, da se točno opišu njegova organoleptička svojstva i osobine. Budući da je ponovo pokrenuta proizvodnja 2008. godine, možemo pokušati ispraviti ovu nepravdu. Ono što karakterizira sir Trapist, da je u obliku koluta težine 1,6- 2,0 kg, sa svojom prirodnom korom, koja je žućkasta, tanka i glatka. Konzistencija tijesta je mekana, elastična, nježna i lako reziva. Prerez je gladak bez ili sa jako malo okaca, svjetložućaste boje tijesta. Odlikuje se čistim mirisom po mlijeku, umjerenou slankast i lako topiv. Sadržaj mliječne masti po Gerberu iznosi oko 32 %, sadržaj vode iznosi oko 41 %, dok je sadržaj suhe tvari 56 %. Umjesto zaključka možemo samo poželjeti da redovnici nastave njegovu proizvodnju i da neće imati utjecaj političke prilike kao do sada.

3. **Budimir, D.** (2017): Orginal trappist cheese. 10th International Scientific and Professional Conference "With Food to Health" Osijek, Croatia, Proceedings book, page 252 - 258;-----3 boda

Originalni sir Trapist, samostana Marija Zvijezda iz Banjaluke, proizvodi se više od 135. godina. Posebnost ovoga sira, je tajnost recepture, koja se prenosi usmenim putem sa redovnika na redovnika. Nakon početaka proizvodnje 1882. godine, sir je postao sinonim za polutvrde sireve, na području Jugo-Istočne Europe. Nakon II svjetskog rata, redovnici su ga proizvodili samo za svoje potrebe, u krugu Samostana Marija Zvijezda, pa nije bilo

prilike, a ni interesa, od strane tadašnjih vlasti, da se točno opišu njegova organoleptička svojstva i osobine. Budući da je ponovo pokrenuta proizvodnja 2008. godine, možemo pokušati ispraviti ovu nepravdu. Ono što karakterizira sir Trapist, da je u obliku kolute težine 1,6- 2,0 kg, sa svojom prirodnom korom, koja je žućkasta, tanka i glatka. Konzistencija tijesta je mekana, elastična, nježna i lako reziva. Prerez je gladak bez ili sa jako malo okaca, svjetložućaste boje tijesta. Odlikuje se čistim mirisom po mlijeku, umjereno slankast i lako topiv. Sadržaj mlijecne masti po Gerberu iznosi oko 32 %, sadržaj vode iznosi oko 41 %, dok je sadržaj suhe tvari 56 %. Umjesto zaključka možemo samo poželjeti da redovnici nastave njegovu proizvodnju i da neće imati utjecaj političke prilike kao do sada.

Stručna djelatnost kandidata (poslije poslednjeg izbora/reizbora)

(*Navedi sve aktivnosti i broj bodova svrstanih po kategorijama iz člana 22.*)

UKUPAN BROJ BODOVA:

41 bod

Drugi kandidat i svaki naredni ako ih ima (sve ponovljeno kao za prvog kandidata)

III. ZAKLJUČNO MIŠLJENJE

Na objavljeni konkurs za izbor nastavnika za užu naučnu oblast Mljekarstvo, na Poljoprivrednom fakultetu u Banjoj Luci prijavio se jedan kandidat, dr Draženko Budimir. Nakon što je Komisija konstatovala da kandidat ispunjava opšte i posebne uslove predviđene Konkursom, Statutom Univerziteta u Banjoj Luci i Zakonom o visokom obrazovanju za izbor u zvanje nastavnika, Komisija je izvršila uvid i detaljnu ocjenu referenci.

Kandidat je stekao zvanja magistra na Poljoprivrednom fakultetu Univerziteta u Novom Sadu, a doktorat na Poljoprivrednom fakultetu Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku. Odbranom doktorske disertacije na Poljoprivrednom fakultetu u Osijeku kandidat je postao doktor znanosti iz znanstvenog područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja poljoprivrede.

Naučna djelatnost kandidata (autor/koautor) iskazana je kroz 7 naučnih radova od kojih je jedan objavljen u vodećem nacionalnom časopisu, a 6 radova su štampani u zbornicima radova proizašlih sa skupova međunarodnog značaja. Stručna djelatnost kandidata se ogleda u 5 objavljenih stručnih knjiga, 4 stručna rada štampana u časopisima nacionalnog značaja i 3 stručna rada objavljena u zbornicima sa međunarodnih stručnih skupova. Nučna i stručna djelatnost kandidata ukupno se može vrednovati sa **86,75 bodova**.

Nastavničke sposobnosti prijavljenog kandidata ocjenjene su kroz pristupno predavanje pred imenovanom Komisijom, a ista je konstatovala da prijavljeni kandidat posjeduje nastavničke sposobnosti i da se uspješno može uključiti u nastavni proces na Poljoprivrednom fakultetu.

Prijedlog Komisije

Komisija predlaže Nastavno-naučnom vijeću Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Banjoj Luci da se kandidat dr Draženko Budimir izabere u zvanje docenta za užu naučnu oblast Mljarstvo.

Kandidat je ispunio navedne uslove za izbor u zvanje docenta prema članu 77. Zakona o visokom obrazovanju Republike Srpske (Službeni glasnik Republike Srpske, br. 73/2010), te članu 135. Statuta Univerziteta u Banjoj Luci:

1. ima naučni stepen doktora nauka u odgovarajućoj naučnoj oblasti;
2. ima najmanje tri naučna rada iz oblasti za koju se bira, objavljena u naučnim časopisima i zbornicima sa recenzijom;
3. pokazane nastavničke sposobnosti.

Komisija konstatuje da kandidat dr Draženko Budimir ispunjava Zakonom utvrđene uslove za izbor u zvanje docenta i sa zadovoljstvom predlaže Nastavno-naučnom vijeću Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Banjoj Luci da prihvati pozitivan Izvještaj Komisije i da predloži Senatu Univerziteta u Banjoj Luci da se dr Draženko Budimir izabere u docenta za naučnu oblast Poljoprivredne nauke, **za užu naučnu oblast Mljarstvo**.

Ukoliko se na Konkurs prijavilo više kandidata u Zaključnom mišljenju obavezno je navesti rang listu svih kandidata sa naznakom broja osvojenih bodova, na osnovu koje će biti formulisan prijedlog za izbor

U Banjoj Luci, 29. 08. 2019. godine

Potpis članova Komisije

1. predsjednik: Dr Samir Kalit, redovni profesor Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, na užoj naučnoj oblasti: Mljarstvo;

2. član: Dr Pero Mijić, redovni profesor Fakulteta agrobiotehničkih znanosti Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, na užoj naučnoj oblasti Stočarstvo;

3. član: Dr Božo Važić, redovni profesor Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Banjoj Luci, na užoj naučnoj oblasti: Stočarstvo;

.....

.....

.....

IV. IZDVOJENO ZAKLjUČNO MIŠLjENjE

(Obrazloženje član(ov)a Komisije o razlozima izdvajanja zaključnog mišljenja.)

U Banjoj Luci, dd.mm.20gg.godine

Potpis članova komisije sa izdvojenim
zaključnim mišljenjem

1.
2.
3.

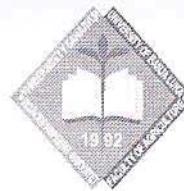


УНИВЕРЗИТЕТ У БАЊОЈ ЛУЦИ

UNIVERSITY OF BANJA LUKA

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

FACULTY OF AGRICULTURE



Број: 10/1. 2850/19

Бања Лука, 29.08. 2019. године

ЗАПИСНИК

са приступног предавања др Драженка Будимира,
кандидата за избор у наставно звање доцент, за ужу научну област Мљекарство,
на тему: "Сир Трапист"

Приступно предавање се одржало 29.08.2019. године са почетком у 12⁰⁰ часова у
библиотеци Пољопривредног факултета Универзитета у Бањој Луци.

Предавање је одржано пред Комисијом за приступно предавање у саставу:

1. Др Самир Калит, редовни професор Агрономског факултета Свеучилишта у Загребу, на ужој научној области: Мљекарство, члан, предсједник Комисије,
2. Др Pero Mihić, редовни професор Факултета агробиотехничких знаности Свеучилишта Јосипа Јурја Штросмајера у Осијеку, на ужој научној области: Сточарство, члан,
3. Др Божо Важић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитет у Бањој Луци, на ужој научној области: Сточарство, члан Комисије.

Предсједник Комисије, др Самир Калит је упознао присутне са темом предавања и позвао кандидата др Драженка Будимира да изложи своје предавање.

Након завршеног излагања кандидата, које је трајало 45 минута, сви чланови Комисије су позитивно оцијенили излагање.

Комисија је констатовала да је предавање било врло успешно, методички урађено и констатовала да кандидат др Драженко Будимир посједује неопходне наставничке способности и одговарајући ниво компетенције за извођење предавања из предмета који припадају ужој научној области Мљекарство.

Комисија даје позитивно мишљење о одржаном приступном предавању и са задовољством препоручује Наставно-научном Вијећу Пољопривредног факултета да подржи избор кандидата др Драженка Будимира у звање доцента на ужој научној области Мљекарство.

Предавање је завршено у 12.45h.

Чланови комисије:

1. Др Самир Калит, предсједник

2. Др Pero Mihić, члан

3. Др Божо Важић, члан

Записничар:

.....