

На основу члана 91. Закона о високом образовању (Службени гласник РС бр. 70/03), и члана 52. Статута Универзитета у Бањој Луци, Наставно-научно вијеће Технолошког факултета на 24. редовној сједници, одржаној 04. 05. 2011. године донијело је Одлуку о образовању **Комисије за разматрање конкурсног материјала и писање извјештаја за избор у академска звања**, у саставу:

1. Др Славица Грујић, ванредни професор Технолошког факултета Универзитета у Бањој Луци, ужа научна област Управљање и контрола квалитета хране и пића, *предсједник*
2. Др Радомир Радовановић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, Република Србија, ужа научна област Управљање и контрола квалитета хране и пића, *члан*
3. Др Вјера Прибиш, редовни професор Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду, Република Србија, ужа научна област Управљање и контрола квалитета хране и пића, *члан*

Комисија се именује за писање извјештаја о свих седам пријављених кандидата по расписаном конкурсном Универзитета у Бањој Луци, објављеном у дневном листу „Глас Српске“ од 16.03.2011. године, за избор сарадника за ужу научну област **Управљање и контрола квалитета хране и пића** (за наставне предмете: *Сензорна анализа намирница, Прехрамбени адитиви, Развој нових прехрамбених производа и процеса, Дискриминаторне и дескриптивне методе сензорне анализе хране и пића, Међународни прописи о квалитету и безбједности хране, Управљање квалитетом и безбједности у производњи хране и пића*), односно за:

- (1) **Мр Даница Савановић**, у звању асистента за ужу научну област **Управљање и контрола квалитета хране и пића**, на Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци
- (2) **Грабеж Владана**, дипломирани инжењер технологије, **master**, студијски програм Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Контрола квалитета
- (3) **Станисављевић Маја**, дипломирани инжењер технологије, одсјек биотехнолошко-прехрамбени, смјер Контрола квалитета и хигијенске исправности намирница
- (4) **Тегелтија Сњежана**, дипломирани инжењер технологије, одсјек биотехнолошко-прехрамбени, смјер прехрамбене биотехнологије
- (5) **Вученовић Сања**, дипломирани инжењер технологије, одсјек биотехнолошко-прехрамбени, смјер Контрола квалитета и хигијенске исправности намирница
- (6) **Милановић Неда**, дипломирани инжењер технологије, студијски програм Биотехнолошко-прехрамбени, смјер Производни
- (7) **Кнежевић Мирјана**, дипломирани инжењер технологије, одсјек биотехнолошко-прехрамбени, смјер прехрамбене биотехнологије

UNIVERZITET U BANJA LUCI
TEHNOLOŠKI FAKULTET
BANJA LUKA

Редовност	23. 05. 2011.
Број	3/711/11
Својеручно	

Након увида у достављену комплетну и релевантну документацију садржану у конкурсним материјалима наведених кандидата, *Комисија Наставно-научном вијећу* Технолошког факултета Универзитета у Бањој Луци и *Сенату Универзитета у Бањој Луци*, заједно са пријавом и свим приложеним документима свих седам кандидата, у облику типског формулара у писменој и електронској форми доставља сљедећи

ИЗВЈЕШТАЈ

О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА ЗА ИЗБОР САРАДНИКА

за ужу научну област **Управљање и контрола квалитета хране и пића**, наставни предмети: **Сензорна анализа намирница, Прехрамбени адитиви, Развој нових прехранбених производа и процеса, Дискриминаторне и дескриптивне методе сензорне анализе хране и пића, Међународни прописи о квалитету и безбједности хране, Управљање квалитетом и безбједности у производњи хране и пића**

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ

КОНКУРС ОБЈАВЉЕН:	16.03.2011. године у дневном листу ГЛАС СРПСКЕ ЗА ИЗБОР САРАДНИКА
УЖА НАУЧНА ОБЛАСТ:	Управљање и контрола квалитета хране и пића
НАСТАВНИ ПРЕДМЕТИ:	Сензорна анализа намирница, Прехрамбени адитиви, Развој нових прехранбених производа и процеса, Дискриминаторне и дескриптивне методе сензорне анализе хране и пића, Међународни прописи о квалитету и безбједности хране, Управљање квалитетом и безбједности у производњи хране и пића
НАЗИВ ФАКУЛТЕТА:	Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци
БРОЈ КАНДИДАТА КОЈИ СЕ БИРАЈУ:	1 (један)
ПРИЈАВЉЕНО КАНДИДАТА:	7 (седам)

Први кандидат

1. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Даница Савановић, магистар техничких наука
из области прехранбене технологије

1.1. Основни биографски подаци

ИМЕ, ИМЕ РОДИТЕЉА И ПРЕЗИМЕ: **ДАНИЦА (МЛАЂАН) САВАНОВИЋ**

ДАТУМ И МЈЕСТО РОЂЕЊА: **14.01.1979. у Бањој Луци (родни лист, прилог 1.1)**

УСТАНОВЕ У КОЛИМА ЈЕ БИО ЗАПОСЛЕН: **Месна индустрија „Капито” Гламочани и
Технолошки факултет Универзитета у Бањој
Луци**

ЗВАЊА/ РАДНА МЈЕСТА:

**У Месној индустрији „Капито” Гламочани, као дипломирани инжењер технологије, од
09.06.2003. до 12.09.2004.**

На Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци:

- Одлуком Наставно-научног вијећа Универзитета у Бањој Луци број 05-468/04 од 07.12.2004. избор у звање асистента на предмету Сензорна анализа намирница и засновала радни однос.
- Одлуком Сената Универзитета у Бањој Луци о изједначавању избора у звања наставника и сарадника на предмете или катедре са избором у звање наставника и сарадника за ужу научну област, број 05-1701-XXI-48-ТФ/09 од 16.04.2009. избор у звање асистента на предмет Сензорна анализа намирница, изједначава се са избором у звање асистента за ужу научну област Управљање и контрола квалитета хране и пића.
- Одлуком Декана Технолошког факултета о продужењу изборног периода асистенту Даници Савановић, дипл. инж., број 0/02-1805/09 од 11.12.2009. продужава се период избора у звање асистента за ужу научну област Управљање и контрола квалитета хране и пића за 18 (осамнаест) мјесеци и 16 (шеснаест) дана због кориштења породилског одсуства и боловања ради одржавања трудноће.

НАУЧНА ОБЛАСТ: **Управљање и контрола квалитета хране и пића**

1.2. Биографија, дипломе и звања

ОСНОВНЕ СТУДИЈЕ:

НАЗИВ ИНСТИТУЦИЈЕ: На Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци, на Биотехнолошко - прехранбеном одсеку, смјер Контрола квалитета и хигијенске исправности намирница је завршила основне студије и стекла академско звање Дипломирани инжењер технологије, одсек Биотехнолошко-прехранбени, смјер Контрола квалитета и хигијенске исправности намирница (прилог 2.1)

МЈЕСТО И ГОДИНА ЗАВРШЕТКА: Бања Лука, 2003.

СРЕДЊА ОЦЕНА СВИХ ПОЛОЖЕНИХ ИСПИТА: 9.30 (прилог 2.2)

ПОСТДИПЛОМСКЕ СТУДИЈЕ:

НАЗИВ ИНСТИТУЦИЈЕ: На Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци, стекла научни степен Магистар техничких наука из области прехранбених технологија (прилог 2.3)

НАЗИВ МАГИСТАРСКОГ РАДА: "Утицај екстракта рузмарина (*Rosmarinus officinalis*) као антиоксиданса, на формирање и стабилност боје трајних кобасица од говеђег меса", ментор проф. др Славица Грујић

МЈЕСТО И ГОДИНА ЗАВРШЕТКА: Бања Лука, 2011.

СРЕДЊА ОЦЕНА СВИХ ПОЛОЖЕНИХ ИСПИТА: 9.87 (прилог 2.4)

УЖА НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ОБЛАСТ: **Управљање и контрола квалитета хране и пића**

ПРЕТХОДНИ ИЗБОРИ У НАСТАВНА И НАУЧНА ЗВАЊА (институција, звање и период):

- Одлуком Наставно-научног вијећа Универзитета у Бањој Луци број 05-468/04 од 07.12.2004. избор у звање асистента на предмету Сензорна анализа намирница, на период од пет година. (прилог 2.5)

- Одлуком Сената Универзитета у Бањој Луци о изједначавању избора у звања наставника и сарадника на предмете или катедре са избором у звање наставника и сарадника за ужу научну област, број 05-1701-XXI-48-ТФ/09 од 16.04.2009. избор у звање асистента на предмет Сензорна анализа намирница, изједначава се са избором за ужу научну област Управљање и контрола квалитета хране и пића. (прилог 2.6)

- Одлуком Декана Технолошког факултета о продужењу изборног периода, број 0/02-1805/09 од 11.12.2009. асистенту Даници Савановић, дипл. инж. продужава се период избора у звање асистента за ужу научну област Управљање и контрола квалитета хране и пића за 18 (осамнаест) мјесеци и 16 (шеснаест) дана због кориштења породилског одсуства и боловања ради одржавања трудноће. (прилог 2.7)

1.3. Научна/умјетничка дјелатност кандидата

1.3.1. Радови прије последњег избора/реизбора

(Навести све радове сврстане по категоријама из члана 33. или члана 34.)

Нема

1.3.2. Радови после последњег избора/реизбора

(Навести све радове, дати њихов кратак приказ и број бодова сврстаних по категоријама из члана 33. или члана 34.)

Научна дјелатност кандидата:

- ПРЕГЛЕДНИ ЧЛАНАК У ЧАСОПИСУ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА ИЛИ ПОГЛАВЉЕ У МОНОГРАФИЈИ ИСТОГ РАНГА

1. Savanović Danica, 2009. Antioxidants effects on quality of meat and meat products. In Murkovic M., Cantalejo J.M., Grujic S., Courtin C. (Ed). Selected Topics on Food Science and Technology. Faculty of Technology University of Banja Luka and KU Leuven (Belgium) with the Consortium of TEMPUS Project JEP 40030-2005, pp 231-254. (*Poglavlje u monografiji*).

(прилог 3.1)

У циљу заштите прехранбених производа од оксидације користе се прехранбени адитиви са функционалним својствима антиоксиданаса. Ова једињења се међусобно веома разликују по хемијској структури и имају различите механизме деловања. Додатком антиоксиданаса и синергиста (који поспјешују њихово антиоксидативно дјеловање) спречава се, или се знатно успорава процес промјена на мастима чиме се продужава одрживост намирнице и могућност њеног кориштења и после одређеног временског периода. Познато је да се антиоксиданси користе и у производњи намирница које не садрже масти, у циљу спречавања промјена боје производа која настаје дејством кисеоника. Веома је важно да се користе антиоксиданси који не могу да изазову непожељне промјене сензорних својстава производа (боје, мириса, укуса) и који су стабилни на температурама које се примјењују у току прераде и чувања производа. Антиоксиданси који се користе као адитиви у храни могу се генерално класификовати као природни или синтетски. У поглављу монографије дат је преглед најчешће кориштених природних и синтетских антиоксиданаса који се користе у индустрији прераде меса, и њихов утицај на квалитет готовог производа. Најчешће кориштени природни антиоксиданси су: токофероли, аскорбинска киселина, фенолни спојеви, као што су чај, ароматично биље, зачини, катехини и други биљни екстракти. Најзначајнији синтетски антиоксиданси који се користе у индустрији прераде меса су: бутилхидроксианизол, бутилхидрокситолуен, терцијарни бутилхидрокинон, и пропил, октил и додецил галати.

10 бодова

- **ОРИГИНАЛНИ НАУЧНИ РАД У ЧАСОПИСУ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (8 бодова)**

1. Грујић Славица, Грујић Р., Оцаковић Божана, Савановић Даница, Савановић Ведрана. 2009. Дескриптивна сензорна анализа као алат за управљање квалитетом прехранбених производа. *Храна и исхрана*. 50(1-2), 9-13.

(прилог 3.2)

Данас прехранбена индустрија обезбјеђује довољну количину колача и сродних производа, али посебно мјесто на нашим трпезама имају колачи и колачићи произведени према традиционалним, домаћим рецептурама. Израда ових производа захтјева доста ручног рада, и због тога се ове врсте колача производе у полуиндустријским условима. Да би задовољили потребе потрошача, колачи морају имати карактеристике квалитета дефинисане одговарајућим прописима. Дефинисањем интерних критеријума квалитета производа, који се уграђују у произвођачке спецификације стварају се услови за континуирану производњу и пласман на тржиште производа стандардног, уједначеног квалитета. У циљу дефинисања квалитета, из асортимана једне сластичарне са сједиштем у Бањалуци, одабрано је девет врста колача произведених у полуиндустријским условима, према рецептури произвођача. Испитан је њихов основни хемијски састав. Примјеном дескриптивне сензорне анализе, одговарајућим терминима дат је детаљан опис и установљен је достигнути ниво квалитета одабраних показатеља и свеукупног квалитета испитиваних колача.

8 бодова

2. Грујић Славица, Грујић Р., Савановић Даница, Оцаковић Божана, Дејановић М. 2009. Утицај одабраних адитива на побољшање квалитета и стабилности боје фино уситњених барених кобасица од пилећег меса. Технологија меса, 50 (3-4) 232-237.

(прилог 3.3)

У овом раду, испитан је утицај различитих смјеша адитива на квалитет и стабилност боје, као и на укупну прихватљивост фино уситњених барених кобасица од пилећег меса. Узорци су произведени у индустријским условима, на основу произвођачке спецификације: контролни узорак и пет експерименталних група производа. Боја узорака је анализирана сензорним и инструменталним методама, на попречном пресеку производа, 7. и 35. дана након производње. У сензорном оцјењивању, кориштене су интервалне скале, док је инструментална анализа боје заснована на мјерењу вриједности параметара боје L^* (свјетлина), a^* (интензитет црвене нијансе боје), b^* (интензитет жуте нијансе боје) у CIE(1978) $L^*a^*b^*$ систему боја. Узорци кобасица произведени са 0,04 посто екстракта рузмарина имали су задовољавајућу стабилност и релативно малу промјену просјечних вриједности параметара боје L^* и a^* измјерених 7. и 35. дана након производње. Узорци кобасица произведени са 0,3 посто стабилизатора (E466) имали су релативно мале промјене просјечних вриједности параметара боје L^* и b^* измјерених 7. дана и 35. дана након производње, као и најбољу укупну прихватљивост квалитета производа, у поређењу са свим произведеним, као и са контролним узорцима фино уситњених барених кобасица од пилећег меса типа „паризер“.

8 бодова

3. Грујић Славица, Грујић Р., Савановић Даница, Оцаковић Божана, Рађеновић Николина. 2010. Побољшање конзистенције и стабилности фино уситњених барених кобасица од свињског меса додатком емулгатора и стабилизатора. Технологија меса, 51 (1) 60-65.

(прилог 3.4)

Сензорна својства прехранбених производа утичу на квалитет и укупну прихватљивост производа. Циљ овог рада био је да се испита утицај одабраних адитива са функционалним својствима емулгатора и стабилизатора на конзистенцију, текстуру и стабилност фино уситњених барених кобасица од свињског меса типа „паризер“, у току складиштења од 7 и 35 дана. Узорци су произведени у индустријским условима, према спецификацији произвођача: контролни узорак и експериментални узорци са додатком одабраних мешавина адитива. Резултати испитивања показали су да додавање 0,3% мјешавине стабилизатора „Сarob germ flour“ и „Cellulose gum“ у уобичајне састојке коришћене за израду кобасица, значајно утиче

на побољшање конзистенције, текстуре, стабилности и укупне прихватљивости производа 7 и 35 дана послје производње, у поређењу са контролним узорцима модел-производа.

8 бодова

- ОРИГИНАЛНИ НАУЧНИ РАД У ЧАСОПИСУ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (5 бодова)

1. Грујић Славица, Савановић Даница, Оцаковић Божана, Врањеш Божана, Попара Драгана. 2009. Сензорна анализа као алат за развој нових производа. Гласник хемичара, технолога и еколога Републике Српске. Бања Лука, Босна и Херцеговина, 1:151-157.

(прилог 3.5)

Циљ овог рада био је да се употребом прехранбених адитива побољшају технолошка и сензорна својства кифли (пецива од бијелог брашна са квасцем) произведених унапријед, складиштених до 24 сата на +4°C. Ферментација и печење обликованих кифли се реализују према потреби. Квантитативна дескриптивна сензорна анализа се може користити за оцјену квалитета произведених узорака. Кифле, произведене према произвођачкој спецификацији, кориштене су као контролни узорак за упоређивање са квалитетом 5 модел система кифли произведених са различитим комбинацијама адитива: антиоксиданса аскорбинске киселине (E300); емулгатора DATEM (E472e) и SSL (E481); стабилизатора PEKTIN SS 200 (E440). Дескриптивна сензорна анализа кифли проведена је након ферментације и печења: (а) непосредно након израде; (б) након 6 сати складиштења на +4°C; (в) након 24 сата складиштења на +4°C. На основу проведене дескриптивне анализе квалитета кифли произведених са наведеним комбинацијама адитива (изражено на количину брашна), најбоља сензорна својства су имале кифле печене након: (а) израде (0,015% E300; 0,3% E472e; 0,1% E440); (б) 6 сати складиштења (0,015% E300; 0,3% E481; 0,3% E472e; 0,2% E440) (в) 24 сата складиштења (0,015% E300; 0,3% E472e).

5 бодова

2. Грујић Славица, Савановић Даница, Оцаковић Божана, Шавија Оља, Попара Драгана. 2009. Утицај одабраних састојака и прехранбених адитива на побољшање сензорних својстава пецива. Гласник хемичара, технолога и еколога Републике Српске. Бања Лука, Босна и Херцеговина, 1:159-165.

(прилог 3.6)

Високо учешће хљеба и пекарских производа у исхрани обавезује произвођаче да на тржиште пласирају нове производе. Циљ овог рада је био да се квантитативном дескриптивном сензорном анализом испита могућност: (1) побољшања сензорних својстава пецива од мијешаног брашна произведеног са одабраним састојцима и прехранбеним адитивима; (2) очувања квалитета пецива упакованог у 2 врсте фолије, складиштеног до 72 сата. Експеримент је реализован у двије фазе: (а) 5 модел система пецива произведено је са киселим тијестом (у праху и течно) и емулгаторима у циљу побољшања сензорних својстава; (б) узорак сензорном анализом одабран као најбољи, кориштен је као контролни и као основа за побољшање квалитета 6 модел система пецива (које је упаковано продужено складиштено до 72 сата) употребом одабраних адитива. На основу проведених испитивања као узорак најприхватљивијег квалитета одабрано је пециво складиштено 48 сати (независно од врсте фолије употребљене за паковање), произведено са 2% киселог тијеста у праху; 0,3% DATEM (E472e); 0,3% SSL (E481); 0,25% PEKTIN SS 200 (E440) изражено на количину брашна. Даљње складиштење пецива обухваћеног експериментом сматра се неприхватљивим.

5 бодова

3. Грујић Славица, Грујић Р., Савановић Даница, Оцаковић Божана, Главаш Даница. 2009. Побољшање квалитета барених кобасица примјеном дескриптивне сензорне анализе. Гласник хемичара, технолога и еколога Републике Српске. Бања Лука, Босна и Херцеговина, 2:67-72.

(прилог 3.7)

Паризер од фино уситњеног пилећег меса је барена кобасица пријатне, благе ароме. Циљ овог рада био је да се, од узорака паризера од пилећег меса различите ароме, примјеном квантитативне дескриптивне сензорне анализе, одабере узорак најприхватљивије ароме. Упоредивани узорци паризера произведени су са различитим концентрацијама одабраних зачина у праху. Произведено је пет модел система паризера. Квалитет паризера произведеног према произвођачкој спецификацији (контролни узорак) упоређен је са паризерима произведеним са концентрацијом зачина повећаном у односу на количину предвиђену спецификацијом производа (20%; 30%; 40% бијелог лука; 10% бијелог лука и 30% црног бибера). Избор узорка најприхватљивијег нивоа квалитета проведен је 7 дана након производње. Двије категорије оцјењивача су ангажоване за бодовање - квантитативну дескриптивну сензорну анализу, 20 обучених оцјењивача и 40 необучених оцјењивача (лаика). Обрадом резултата проведене сензорне анализе, као најбољи од упоређиваних, одабран је паризер од пилећег меса произведен са 40% више бијелог лука у односу на количину предвиђену спецификацијом, и то са оцјенама 91,95% од максимално могућег квалитета ангажовањем 20 обучених оцјењивача, односно 91,38% ангажовањем 40 оцјењивача лаика.

5 бодова

4. Грујић Славица, Грујић Р., Савановић Даница, Оцаковић Божана, Главаш Даница. 2009. Унапређење квалитета намирница рангирањем сензорних својстава. Гласник хемичара, технолога и еколога Републике Српске. Бања Лука, Босна и Херцеговина, 2:73-77

(прилог 3.8)

На тржишту се нуде различите врсте барених кобасица. Паризер од фино уситњеног пилећег меса може се издвојити као производ који потрошачи радо конзумирају. Циљ овог рада био је да се, од серије упоређиваних узорака паризера од пилећег меса, рангирањем - сензорном методом анализе, одабере узорак најприхватљивије ароме. Узорци паризера произведени су са различитим концентрацијама одабраних зачина у праху. Произведено је пет модел система паризера. Квалитет паризера произведеног према произвођачкој спецификацији (контролни узорак) упоређен је са паризерима произведеним са концентрацијом зачина повећаном у односу на количину предвиђену спецификацијом производа (20%; 30%; 40% бијелог лука; 10% бијелог лука и 30% црног бибера). Избор паризера са најприхватљивијим нивоом квалитета проведен је 7 дана након производње, примјеном методе рангирања, ангажовањем 20 обучених оцјењивача. Примјеном методе рангирања, паризер од пилећег меса произведен са 40% више бијелог лука у односу на количину предвиђену спецификацијом, одабран је као најбољи од 5 упоређиваних узорака.

5 бодова

- **НАУЧНИ РАДОВИ НА СКУПУ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА, ШТАМПАНИ У ЦЈЕЛИНИ (6 бодова)**

1. Грујић Славица, Шолаја М., Савановић Даница. 2005. Утицај паковања у модификованој атмосфери на сензорни квалитет колача, Зборник радова, VI Симпозијум "Савремене технологије и привредни развој", Лесковац, СиЦГ, 14:116-125.

(прилог 3.9)

Квалитет амбалаже и услови складиштења имају значајан утицај на вријеме складиштења и очувања очекиваног квалитета производа. У циљу испитивања утицаја модификоване атмосфере на продужење трајности производа II врста колача произведених традиционалним поступцима паковано је у неизмијењеној и модификованој атмосфери ($\text{CO}_2:\text{N}_2=30\%:70\%$), а након чега су складиштени на различитим температурама $+13^\circ\text{C}$ до $+20^\circ\text{C}$ и $+4^\circ\text{C}$ до $+8^\circ\text{C}$, у времену од 6 мјесеци. Контролни узорци паковани су у неизмијењеној атмосфери и складиштени на -22°C . Проведена је анализа квалитета колача и испитан интензитет промјена посматраних показатеља квалитета кориштењем сензорне оцјене методом бодовања (изглед, боја, конзистенција, мирис и укус) током 6 мјесеци складиштења производа. Кориштена је скала бодова од 5 до 1 (5 – потпуно испуњава захтјеве квалитета, 1 – јако изражене грешке) уз дефинисане коефицијенте важности за основне показатеље квалитета. На основу резултата проведених испитивања закључено је да паковање испитиваних врста колача у модификованој атмосфери има утицаја на продужавање одрживости колача у односу на паковање у неизмијењеној атмосфери, али је установљен негативан утицај модификоване атмосфере на промјену сензорних својстава, боје и укуса појединих врста колача, у односу на паковање колача у неизмијењеној атмосфери.

6 бодова

2. Грујић Славица, Плавшић Кармела, Савановић Даница, 2007. Развој и примјена референтне скале за сензорну оцјену квалитета воћног желеа. Зборник радова, I међународни конгрес Технологија, квалитет и безбедност хране. I симпозијум Биотехнологија и микробиологија хране. Нови Сад, Србија, 236-242.

(прилог 3.10)

Сензорна анализа представља интерпретацију информација о производу, доживљених нашим чулима. Како би на одговарајући начин описали производ и његова својства, веома је важно да се формира листа одговарајућих описних термина. Воћни желе је производ направљен од воћног сока, шећера, воде и адитива који се додају у циљу постизања желатинозне конзистенције производа. Важећи прописи дефинишу услове квалитета које производ мора испунити. У циљу сензорне контроле квалитета, потребно је дефинисати атрибуте који ће осликавати очекивани квалитет производа, савршенство израде и ужитак у току конзумирања. Циљ овог рада је био да се направи користан водич за квантитативну дескриптивну анализу, како би се дао приказ сензорних својстава воћног желеа са реверзибилним карактеристикама гела, који би се могао користити као прелив или надјев за колаче, бисквите или пекарске производе. Формирана је листа описних термина који се могу користити приликом сензорне оцјене квалитета примјеном коригованог 5-бодовног система, код анализе квалитета воћног желеа јабуке (златно-жуте боје) и воћног желеа вишње (црвене боје). За квалитативну контролу желеа примјеном сензорних метода анализе, направљена је скала "управо око прихватљивог" са 7 интервала, за контролу изгледа, боје, текстуре, укуса, ароме и степена сласти, са одговарајућим описним терминима за сваки ниво квалитета. Примјена препоручене методе сензорне анализе показала је да најприхватљивији ниво квалитета има желе умјерено чврсте конзистенције, сјајне површине, кристално-прозрачан, умјерено слadak и карактеристичне боје, укуса и ароме воћа.

6 бодова

3. Грујић Славица, Оцаковић Божана, Грујић Р., Савановић Даница, Којадиновић Татјана, 2009. Сензорни квалитет штрудле са орасима: дефинисање дескриптора. Књига радова, I Међународни конгрес „Инжињерство, материјали и менаџмент у процесној индустрији, Технолошки факултет Зворник. Јахорина, Република Српска, 402-405.

(прилог 3.11)

У циљу контроле и дефинисања сензорних карактеристика пекарских производа, на примјеру штрудле са орасима, направљено је детаљно упутство за дескриптивну анализу квалитета овог производа. Примјеном методе бодовања у Упутству за сензорну оцјену штрудле дефинисани су нивои одабраних показатеља квалитета (облик и волумен, спољашњи изглед и боја, изглед пресека производа, мирис коре, средине и надјева, укус коре и средине). Дат је и приједлог оцјењивачког листа са одговарајућим коефицијентима важности и простором за евидентирање оцјена у распону вриједности од 5 (потпуно испуњава захтјеве квалитета) до 1 (неприхватљив ниво квалитета).

6 бодова

4. Грујић Славица, Грујић Р., Оцаковић Божана, Савановић Даница, Попара Драгана. 2009. Оптимизација сензорних карактеристика пекарских производа: утицај састојака и прехранбених адитива. Књига радова, I Међународни конгрес „Инжињерство, материјали и менаџмент у процесној индустрији, Технолошки факултет Зворник. Јахорина, Република Српска, 406-409.

(прилог 3.12)

Штудла са орасима је пекарски производ који је израђен од ферментисаног тијеста добијеног мијешањем пшеничног брашна, млијека, јаја, масти, шећера и других сировина и пуњен слатком масом направљеном са мљевеним орасима. Циљ овог рада је био да се побољшају технолошка и сензорна својства штудле са орасима, употребом одабраних састојака и прехранбених адитива. Да би се установио најповољнији однос састојака који се користе за израду штудле, произведено је 9 модел узорака, уз одговарајуће варирање врсте и количине употребљених састојака и прехранбених адитива у рецептурама за израду штудле. Након израде серије узорака, примјеном дескриптивне методе сензорне анализе, оцијењен је достигнути ниво квалитета производа. Након тога, упоређивањем добијених резултата, одабран је узорак најприхватљивијих сензорних својстава. Установљено је да најбољи квалитет има узорак штудле произведен према рецептури произвођача и уз додатак адитива Унипан 0,3 %, лецитина 0,4 %, сорбитола у праху 4,0 % и сурутке 20 %, изражено у односу на количину брашна употребљеног за израду тијеста. Постизање складног односа састојака кориштених за израду штудле са орасима, у току конзумирања даје јединствен доживљај специфичног, пријатног укуса и ароме.

6 бодова

5. Грујић Р., Грујић Славица, Савановић Даница, Оцаковић Божана, Рађеновић Николина. 2009. Утицај прехранбених адитива на формирање и стабилност боје барених кобасица. Зборник радова, VIII Симпозијум “Савремене Технологије и привредни развој”, Технолошки факултет Лесковац. Лесковац, Република Србија, 28-35.

(прилог 3.13)

У овом раду је анализиран утицај додатка различитих прехранбених адитива са функционалним својствима антиоксиданса и адитива са функционалним својствима стабилизатора на формирање и стабилност боје барених кобасица од свињског меса у типу паризера. Током рада су кориштене инструменталне методе мјерења боје (мјерење вриједности показатеља боје приказаних у CIE Lab систему преко бројчаних вриједности L^* , a^* , b^*) и сензорне методе оцјене боје (дескриптивна анализа). На основу измјерених L^* вриједности, утврђено је да су 7 дана након производње најсвјетлији били узорци у које је додат комбиновани препарат који у себи садржи антиоксидансе и стабилизаторе или производ који садржи карбоксиметилцелулозу. Ове вриједности су веће од вриједности L^* у контролним производима. Узорци кобасица у које су уграђени само природни антиоксиданси су, такође, имали већу измјерену вриједност L^* . 35 дана након производње и складиштења кобасица код узорака у које су уграђени природни антиоксиданси измјерено је повећање

вриједности L^* . Ови резултати су потврђени током сензорне оцјене. Кобасице које су имале свјетлију нијансу боје и већу вриједност L^* , оцијењене су као прихватљивије.

6 бодова

6. Грујић Славица, Грујић Р., Драгић Сњежана, Савановић Даница, 2009. Карактеристике квалитета ливадског меда из Републике Српске (Босна и Херцеговина). Зборник радова, VIII симпозијум „Савремене технологије и привредни развој“, Технолошки факултет Лесковац, Лесковац, Република Србија, 10-18.

(прилог 3.14)

У овом раду, користећи различите физичко-хемијске и сензорне методе анализе, дат је приказ карактеристика квалитета ливадског меда произведеног у Републици Српској (Босна и Херцеговина), класификованог према географском поријеклу. Испитано је 201 узорак меда, из 4 географска подручја и са 13 локалитета, који су се налазили у комерцијалној продаји. Испитани су типични показатељи квалитета (садржај воде, укупних редукујућих шећера, сахарозе, пепела, киселина и хидроксиетилфурфурала) и сензорна својства меда. Установљено је да узорци ливадског меда класификовани према географским регионима, показују одређену варијабилност у физичко-хемијским и сензорним својствима, али добијени резултати су складу са захтјевима за квалитет меда дефинисаним националним прописима. Садржај воде у испитиваним узорцима меда је варирао између 13.67% и 19.93%, укупних редукујућих шећера од 69.74% до 77.90%, сахарозе од 1.49% до 4.34%, пепела од 0.14% до 0.33%, киселост од 18.59 mmol/kg до 37.56 mmol/kg и ХМФ од 4.30 mg/kg до 35.10 mg/kg. Сензорна анализа је проведена примјеном квантитативне дескриптивне методе анализе. Дискутовани су основни показатељи квалитета за различите групе. Аналитички резултати добијени за мед из Републике Српске (Босна и Херцеговина) указују на одговарајући ниво квалитета и одређене разлике повезане са локалитетима производње.

6 бодова

7. Савановић Даница, Грујић Славица, Грујић Р., Савановић Ј. 2010. Утицај адитива на формирање боје у току зрења говеђих кобасица. Зборник нерецензираних радова, XXI Научно-стручна конференција пољопривреде и прехранбене индустрије, Неум, БиХ, 1302-1310.

(прилог 3.15)

Формирање боје трајних кобасица од говеђег меса резултат је низа хемијских реакција у току зрења. Кључну улогу у процесу формирања боје трајних кобасица имају нитрити који реагују са миоглобином и дају пигмент нитрозил-миоглобин. Пигменти у меду су компоненте које се могу лако оксидовати, што доводи до промјене боје производа. Додатком антиоксиданаса могу се спријечити оксидационе промјене у намирницама и постићи стабилна боја производа. Циљ овог рада јесте да се испита утицај додатка различитих антиоксиданаса на формирање и стабилност боје трајних кобасица од говеђег меса типа „суцук“, током периода зрења. У индустријским условима је произведено 7 модел узорака трајних кобасица од говеђег меса типа „суцук“ са додатком различитих антиоксиданаса (натријум аскорбат, екстракт рузмарина, екстракт зеленог чаја, аскорбинска киселина, аскорбил палмитат, токоферол и бутил хидроксианизол) и један модел узорак без додатка антиоксиданаса. Током периода зрења у произведеним модел узорцима испитиван је садржај нитрозил-миоглобина и проценат конверзије миоглобина у нитрозил-миоглобин. На основу добијених резултата утврђено је да током прва три дана зрења долази до наглог пораста садржаја нитрозил-миоглобина у модел узорцима трајних кобасица од говеђег меса типа „суцук“. У току даљег процеса зрења у испитиваним модел узорцима забиљежене су мање промјене садржаја нитрозил-миоглобина. На крају процеса зрења највећи садржај нитрозил-миоглобина, у износу од 112.23 $\mu\text{g/g}$ установљен је у узорку произведеном са додатком 0.03% екстракта

зеленог чаја, а највећи степен конверзије миоглобина у нитрозил-миоглобин у износу од 47.78% имао је узорак произведен са додатком 0.075% токоферола и аскорбил палмитата. Садржај основних хемијских састојака, воде, масти и протеина у кобасицама био је у складу са прописаним условима квалитета.

6 бодова

- **НАУЧНИ РАДОВИ САОПШТЕНИ НА СКУПУ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА ШТАМПАНИ У ИЗВОДУ:**

1. Драгић Снежана, Грујић Славица, Савановић Даница, 2008. Физичко-хемијска и сензорна својства ливадског меда произведеног у Босни и Херцеговини. Зборник апстракта, Други међународни конгрес „Екологија, здравље, рад, спорт“, Бања Лука, Босна и Херцеговина, 111.

(прилог 3.16)

НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

Укупан број бодова: 96

1.4. Образовна дјелатност кандидата

1.4.1. Образовна дјелатност прије последњег избора/реизбора

(Навести све активности (публикације, гостујућа настава и менторство) сврстаних по категоријама из члана 35)

Нема

1.4.2. Образовна дјелатност послје последњег избора/реизбора

(Навести све активности (публикације, гостујућа настава и менторство) и број бодова сврстаних по категоријама из члана 35)

Образовна дјелатност кандидата:

- **КВАЛИТЕТ ПЕДАГОШКОГ РАДА НА УНИВЕРЗИТЕТУ (до 4 бода)**

Неопходно педагошко искуство **Даница Савановић** стекла је кроз рад са студентима и активно организовање и извођење вјежби на предметима **Сензорна анализа намирница** и **Прехрамбени адитиви** на Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци. У току реализовања лабораторијских вјежби на наведеним предметима успјешно је користила и студентима преносила стечена теоријска и практична знања и вјештине.

4 бода

Број бодова из тачке која се односи на вредновање квалитета педагошког рада на Универзитету утврђује Комисија за кандидате из члана 134. став 1. Статута, а за остале кандидате Вијеће на основу интерне и екстерне евалуације.

ОБРАЗОВНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

Укупан број бодова: 4

1.5. Стручна дјелатност кандидата

1.5.1. Стручна дјелатност прије последњег избора/реизбора

(Навести све активности сврстане по категоријама из члана 36)

НЕМА

1.5.2. Стручна дјелатност послје последњег избора/реизбора

(Навести све активности и број бодова сврстаних по категоријама из члана 36)

Стручну дјелатност кандидата:

-УЧЕШЋЕ У РЕАЛИЗАЦИЈИ ПРОЈЕКТА (4 бода)

1. Сарадник на пројекту: Утицај природних антиоксиданаса на формирање и стабилност боје трајних кобасица, Министарство науке и технологије Републике Српске, 2010.

4 бода

- СТРУЧНИ РАД У ЗБОРНИКУ РАДОВА СА МЕЂУНАРОДНОГ СКУПА ШТАМПАН У ЦЈЕЛИНИ

1. Савановић Даница, Грујић Славица. 2008. Дефинисање карактеристика квалитета хљеба примјеном сензорних метода анализе. Зборник радова, Други међународни конгрес „Екологија, здравље, рад, спорт“, Бања Лука, Босна и Херцеговина, 2:137-141.

(прилог 5.1)

Хљеб, као основна животна намирница у исхрани људи, може да буде различитог састава и сензорних својстава. Одговарајућим прописима дати су само основни захтјеви у погледу сензорних својстава која хљеб мора задовољити. За контролу квалитета и прецизно дефинисање и вредновање квалитета хљеба који се нуди на тржишту, корисно би било, за особе ангажоване на контроли квалитета намирница да имају прецизнија упутства, која би им олакшала рад приликом вредновања квалитета хљеба. У том циљу дат је приједлог упутства за сензорну оцјену квалитета бијелог хљеба којим су дефинисани нивои одабраних показатеља квалитета (облик и волумен, спољашњи изглед, изглед средине, мирис коре и средине, укус коре и средине), примјеном коригованог 5-бодовног система. Дат је и приједлог оцјењивачког листа са одговарајућим коефицијентима важности и могућностима евидентирања резултата проведене сензорне анализе методом бодовања, оцјенама у распону вриједности од 5 (потпуно испуњава захтјеве квалитета), до 1 (неприхватљив ниво квалитета). Сваки ниво одабраних показатеља квалитета прецизно је дефинисан одговарајућим терминима у упутству за сензорну оцјену бијелог хљеба. Израда одговарајућег оцјењивачког листа и упутства за свакодневну сензорну анализу хљеба дескриптивном методом, може олакшати контролу квалитета, обезбјеђење квалитета и дати опис сваког од оцјењених одабраних репрезентативних својстава, као и грешака које се најчешће јављају у току производње хљеба.

2 бода

2. Савановић Даница, Грујић Славица. 2008. Дескриптивна сензорна анализа фино уситњених кобасица са свињским месом типа „Паризер“. Зборник радова, Други међународни конгрес „Екологија, здравље, рад, спорт“, Бања Лука, Босна и Херцеговина, 2:142-147.

(прилог 5.2)

Сензорна својства прехранбених производа имају утицај на свеукупни квалитет и прихватљивост производа од стране потрошача. Познато је да различити фактори у току прераде имају утицај на карактеристике квалитета готовог производа. Како би се помогло произвођачима да дефинишу и контролишу сензорне карактеристике квалитета фино уситњених барених кобасица са свињским месом типа „паризер“, направљено је једноставно упутство за дескриптивну сензорну оцјену. Оно може помоћи приликом провођења анализе и оцјене квалитета тих производа, како у току свакодневне процесне контроле у производним предузећима, тако и у контроли квалитета производа у контролним институцијама. Упутство за сензорну оцјену производа има 5-бодовну скалу, која је комбинована са детаљним описом одабраних репрезентативних сензорних карактеристика квалитета фино уситњених барених кобасица са свињским месом типа „паризер“ (спољни изглед и/или стање амбалаже, изглед пресека, боја пресека, мирис, арома и укус, и конзистенција производа) за нивое прихватљивости од очекиваног квалитета (оцјена 5), до неприхватљивог квалитета (оцјена 1). Осим тога, дат је приједлог оцјенивачког листа са одговарајућим коефицијентима важности за одабране репрезентативне карактеристике квалитета и простором за опис оцјењиваних сензорних карактеристика квалитета, који заједно са упутством за сензорну оцјену барених кобасица са свињским месом типа „паризер“, могу помоћи у контроли квалитета и поређењу реализованог са дефинисаним и очекиваним нивоом квалитета производа.

2 бода

СТРУЧНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

Укупан број бодова: 8

УКУПАН БРОЈ БОДОВА за првог кандидата,

Даница Савановић, магистар техничких наука из области прехранбене технологије

А. НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

96 бодова

Б. ОБРАЗОВНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

4 бодова

В. СТРУЧНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

8 бодова

УКУПАН БРОЈ БОДОВА (А + Б + В):

108 бодова

Други кандидат

2. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ Грабеж Владана, дипломирани инжењер технологије, **master**, студијски програм Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Контрола квалитета

2.1. Основни биографски подаци

ИМЕ, ИМЕ РОДИТЕЉА И ПРЕЗИМЕ: **Грабеж (Јово) Владана**

ДАТУМ И МЈЕСТО РОЂЕЊА: 16.12.1985., Босанска Градишка, општина Босанска Градишка, БиХ, РС.

УСТАНОВЕ У КОЈИМА ЈЕ БИО ЗАПОСЛЕН: -

ЗВАЊА/ РАДНА МЈЕСТА: -

НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ОБЛАСТ: -

ЧЛАНСТВО У НАУЧНИМ И СТРУЧНИМ ОРГАНИЗАЦИЈАМА ИЛИ УДРУЖЕЊИМА: -

НАГРАДЕ: 2009. године добитник Златне плакете Универзитета у Бањој Луци за постигнут успјех на основном студију (просјечна оцјена 9.54) и завршетак студија у року на Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци.

2.2. Биографија, дипломе и звања

ОСНОВНЕ СТУДИЈЕ:

НАЗИВ ИНСТИТУЦИЈЕ: На Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци, на Биотехнолошко - прехрамбеном одсеку, смјер Контрола квалитета и хигијенске исправности намирница је завршила основне студије и стекла академско звање Дипломирани инжењер технологије, одсек Биотехнолошко-прехрамбени, смјер Контрола квалитета и хигијенске исправности намирница.

МЈЕСТО И ГОДИНА ЗАВРШЕТКА: Бања Лука, 2009.

СРЕДЊА ОЦЈЕНА СВИХ ПОЛОЖЕНИХ ИСПИТА: **9,54**

ПОСТДИПЛОМСКЕ СТУДИЈЕ:

НАЗИВ ИНСТИТУЦИЈЕ: На Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, Република Србија, Дипломске академске студије другог степена на студијском програму **Прехрамбено инжењерство**, студијско подручје **Контрола квалитета**, у обиму 60 бодова и стекла академски назив **дипломирани инжењер технологије, master**,

МЈЕСТО И ГОДИНА ЗАВРШЕТКА: Нови Сад, Република Србија, 2011. година

СРЕДЊА ОЦЈЕНА СВИХ ПОЛОЖЕНИХ ИСПИТА: **9,60**

НАЗИВ МАГИСТАРСКОГ РАДА: *(Није достављено)*

УЖА НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ОБЛАСТ: **Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Контрола квалитета**

2.3. Научна/умјетничка дјелатност кандидата

2.3.1. Радови прије последњег избора/реизбора

(Навести све радове сврстане по категоријама из члана 33. или члана 34.)

Нема

2.3.2. Радови после избора/реизбора

(Навести све радове, дати њихов кратак приказ и број бодова сврстаних по категоријама из члана 33. или члана 34.)

У Конкурсу се налаже да буде достављен по један примјерак свега наведеног у библиографији, али није достављен примјерак рада који кандидат наводи у библиографији.

УКУПАН БРОЈ БОДОВА за другог кандидата,

Грабеж Владана, дипломирани инжењер технологије, master, студијски програм Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Контрола квалитета

А. НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

- бодова

Б. ОБРАЗОВНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

- бодова

В. СТРУЧНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

- бодова

УКУПАН БРОЈ БОДОВА (А + Б + В):

- бодова

Трећи кандидат

3. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Станисављевић Маја, дипломирани инжењер технологије, одсек Биотехнолошко-прехрамбени, смјер Контрола квалитета и хигијенске исправности намирница

3.1. Основни биографски подаци

ИМЕ, ИМЕ РОДИТЕЉА И ПРЕЗИМЕ: Станисављевић (Стево) Маја

ДАТУМ И МЈЕСТО РОЂЕЊА: 10.11.1985. у Вировитици, општина Вировитица (Република Хрватска), држављанство БиХ, РС

УСТАНОВЕ У КОЈИМА ЈЕ БИО ЗАПОСЛЕН: -

ЗВАЊА/ РАДНА МЈЕСТА: -

НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ОБЛАСТ: -

ЧЛАНСТВО У НАУЧНИМ И СТРУЧНИМ ОРГАНИЗАЦИЈАМА ИЛИ УДРУЖЕЊИМА: -

3.2. Биографија, дипломе и звања

ОСНОВНЕ СТУДИЈЕ:

Назив институције: На Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци, на Биотехнолошко - прехранбеном одсеку, смјер Контрола квалитета и хигијенске исправности намирница је завршила основне студије и стекла академско звање Дипломирани инжењер технологије, одсек Биотехнолошко-прехранбени, смјер Контрола квалитета и хигијенске исправности намирница

Средња оцена свих положених испита: **9,18**
Мјесто и година завршетка: Бања Лука, 2010.

ПОСТДИПЛОМСКЕ СТУДИЈЕ:

Назив институције: -
Мјесто и година завршетка: -
Средња оцена свих положених испита: -
Назив магистарског рада: -
Ужа научна/умјетничка област: -

УКУПАН БРОЈ БОДОВА за трећег кандидата,

Станисављевић Маја, дипломирани инжењер технологије одсек Биотехнолошко-прехранбени, смјер Контрола квалитета и хигијенске исправности намирница

А. Научна/умјетничка дјелатност кандидата	- бодова
Б. Образовна дјелатност кандидата	- бодова
В. Стручна дјелатност кандидата	- бодова
УКУПАН БРОЈ БОДОВА (А + Б + В):	- бодова

Четврти кандидат

4. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ Тегелтија Сњежана, дипломирани инжењер технологије, одсек Биотехнолошко-прехранбени, смјер Прехранбене биотехнологије

4.1. Основни биографски подаци

ИМЕ, ИМЕ РОДИТЕЉА И ПРЕЗИМЕ: **Тегелтија (Бранко) Сњежана**
ДАТУМ И МЈЕСТО РОЂЕЊА: 02.03.1978. у Травнику, општина Травник, БиХ, РС
УСТАНОВЕ У КОЈИМА ЈЕ БИО ЗАПОСЛЕН И ЗВАЊА/ РАДНА МЈЕСТА:
- Пекара Бисер, Пекарско-сластичарска трговинска радња, Бања Лука обављање волонтерског рада у периоду од 15.12.2006. до 15.12.2007. године

- Предузеће „Нора Пласт“ д.о.о. Бања Лука од 26.07.2008 до 31.10.2010., на мјесту технолога и руководиоца производње у Сектору за производњу, екструзију и конфекцију амбалаже од пластичних маса

НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ОБЛАСТ: -

ЧЛАНСТВО У НАУЧНИМ И СТРУЧНИМ ОРГАНИЗАЦИЈАМА ИЛИ УДРУЖЕЊИМА: -

4.2. Биографија, дипломе и звања

ОСНОВНЕ СТУДИЈЕ:

Назив институције: На Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци, на Биотехнолошко - прехранбеном одејку, смјер Прехранбене биотехнологије и стекла академско звање Дипломирани инжењер технологије, одејек Биотехнолошко-прехранбени, смјер Прехранбене биотехнологије

МЈЕСТО И ГОДИНА ЗАВРШЕТКА: Бања Лука, 2006.

СРЕДЊА ОЦЈЕНА СВИХ ПОЛОЖЕНИХ ИСПИТА: 7,87

ПОСТДИПЛОМСКЕ СТУДИЈЕ:

Назив институције: -

МЈЕСТО И ГОДИНА ЗАВРШЕТКА: -

СРЕДЊА ОЦЈЕНА СВИХ ПОЛОЖЕНИХ ИСПИТА: -

Назив магистарског рада: -

УЖА НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ОБЛАСТ: -

УКУПАН БРОЈ БОДОВА за четвртог кандидата,

Тегелгија Сњежана, дипломирани инжењер технологије, одејек Биотехнолошко-прехранбени, смјер Прехранбене биотехнологије

А. НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

- бодова

Б. ОБРАЗОВНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

- бодова

В. СТРУЧНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

- бодова

УКУПАН БРОЈ БОДОВА (А + Б + В):

- бодова

Петти кандидат

5. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ Вученовић Сања, дипломирани инжењер технологије, одсек Биотехнолошко-прехранбени, смјер Контрола квалитета и хигијенске исправности намирница

5.1. Основни биографски подаци

ИМЕ, ИМЕ РОДИТЕЉА И ПРЕЗИМЕ: Вученовић (Ранко) Сања
ДАТУМ И МЈЕСТО РОЂЕЊА: 12.07.1982. у Сарајеву, општина Центар, БиХ
УСТАНОВЕ У КОЈИМА ЈЕ БИО ЗАПОСЛЕН: -
ЗВАЊА/ РАДНА МЈЕСТА: -
НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ОБЛАСТ: -
ЧЛАНСТВО У НАУЧНИМ И СТРУЧНИМ ОРГАНИЗАЦИЈАМА ИЛИ УДРУЖЕЊИМА: -

5.2. Биографија, дипломе и звања

ОСНОВНЕ СТУДИЈЕ:

НАЗИВ ИНСТИТУЦИЈЕ: На Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци, на Биотехнолошко - прехранбеном одсеку, смјер Контрола квалитета и хигијенске исправности намирница је завршила основне студије и стекла академско звање Дипломирани инжењер технологије, одсек Биотехнолошко-прехранбени, смјер Контрола квалитета и хигијенске исправности намирница

МЈЕСТО И ГОДИНА ЗАВРШЕТКА: Бања Лука, 2011.
СРЕДЊА ОЦЈЕНА СВИХ ПОЛОЖЕНИХ ИСПИТА: 7,11

ПОСТДИПЛОМСКЕ СТУДИЈЕ:

НАЗИВ ИНСТИТУЦИЈЕ: -
МЈЕСТО И ГОДИНА ЗАВРШЕТКА: -
НАЗИВ МАГИСТАРСКОГ РАДА: -
УЖА НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ОБЛАСТ: -

УКУПАН БРОЈ БОДОВА за петог кандидата,

Вученовић Сања, дипломирани инжењер технологије, одсек биотехнолошко-прехранбени, смјер Контрола квалитета и хигијенске исправности намирница

А. Научна/умјетничка дјелатност кандидата	- бодова
Б. Образовна дјелатност кандидата	- бодова
В. Стручна дјелатност кандидата	- бодова
УКУПАН БРОЈ БОДОВА (А + Б + В):	- бодова

Шести кандидат

6. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ Милановић Неда, дипломирани инжењер технологије, студијски програм Биотехнолошко-прехранбени, смјер Производни

6.1. Основни биографски подаци

ИМЕ, ИМЕ РОДИТЕЉА И ПРЕЗИМЕ: Милановић (Богдан) Неда
ДАТУМ И МЈЕСТО РОЂЕЊА: 09.03.1988. у Босанској Дубици, БиХ, РС
(*није достављен родни лист*)
УСТАНОВЕ У КОЛИМА ЈЕ БИО ЗАПОСЛЕН: -
ЗВАЊА/ РАДНА МЈЕСТА: -
НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ОБЛАСТ: -
ЧЛАНСТВО У НАУЧНИМ И СТРУЧНИМ ОРГАНИЗАЦИЈАМА ИЛИ УДРУЖЕЊИМА: -

6.2. Биографија, дипломе и звања

ОСНОВНЕ СТУДИЈЕ:

НАЗИВ ИНСТИТУЦИЈЕ: На Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци, на Биотехнолошко - прехранбеном студијском програму, смјер Производни, завршила је академске студије I циклуса, са постигнутим укупним бројем ЕСТЕ бодова 240 (*Потврда*)
МЈЕСТО И ГОДИНА ЗАВРШЕТКА: Бања Лука, 2011.
СРЕДЊА ОЦЕНА СВИХ ПОЛОЖЕНИХ ИСПИТА: 9,05 (*није достављено Увјерење*)

ПОСТДИПЛОМСКЕ СТУДИЈЕ:

НАЗИВ ИНСТИТУЦИЈЕ: -
МЈЕСТО И ГОДИНА ЗАВРШЕТКА: -
СРЕДЊА ОЦЕНА СВИХ ПОЛОЖЕНИХ ИСПИТА: -
НАЗИВ МАГИСТАРСКОГ РАДА: -
УЖА НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ОБЛАСТ: -

6.3. Научна/умјетничка дјелатност кандидата

Научна дјелатност кандидата:

- НАУЧНИ РАДОВИ НА СКУПУ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА, ШТАМПАНИ У ЦЈЕЛИНИ (3 бода)

Милановић Н., Давидовић А., Савић А. 2010. Млијечно-кисела ферментација шампињона (*Agaricus bisporus*) са *Lactobacillus plantarum*, Електронски зборник радова. IX Савјетовање хемичара и технолога РС, Бања Лука, 12. и 13. Новембар, 2010., 338-345.

У раду је, у лабораторијским условима рада, испитана могућност ферментације шампињона (*A.bisporus*) у наливу (са 2% NaCl и 2% шећера), уз додатак чисте културе *L. plantarum* као инокулума. Процес се одвијао у стакленим посудама у које су стављане претходно термички обрађене гљиве и налив (40:60) и при константној температури од 25°C. Припремљена су 3 узорка са додатком различитих шећера: сахароза, глукоза, фруктоза. За припрему четвртог

узорка као замјена за шећер лактозу кориштена је сурутка у праху. Ток усмјерене ферментације узорака са *L. plantarum* праћен је за вријеме од десет дана периодичним одређивањем рН, млијечне киселине, садржаја NaCl у ферментасаној течности, као и органолептичком оцјеном производа. Праћењем тока ферментације закључено је да се процес најбрже одвијао у узорку са глукозом, а најспорије у узорку са сахарозом иако је десетог дана ферментације концентрација млијечне киселине у свим узорцима била приближно иста. Такође су сви узорци имали задовољавајућа органолептичка својства. Може се закључити да се усмјереном млијечно-киселом ферментацијом шампињона са *L. plantarum* може за релативно кратко вријеме добити квалитетан биолошки конзервисан производ.

3 бода

УКУПАН БРОЈ БОДОВА за шестог кандидата,

Милановић Неда, дипломирани инжењер технологије, студијски програм Биотехнолошко-прехранбени, смјер Производни

А. НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

3 бода

Б. ОБРАЗОВНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

- бодова

В. СТРУЧНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

- бодова

УКУПАН БРОЈ БОДОВА (А + Б + В):

3 бода

Седми кандидат

7. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Кнежевић Мирјана, дипломирани инжењер технологије, одсјек Биотехнолошко-прехранбени, смјер Прехрамбене биотехнологије

7.1. Основни биографски подаци

ИМЕ, ИМЕ РОДИТЕЉА И ПРЕЗИМЕ: Кнежевић (Симо) Мирјана

ДАТУМ И МЈЕСТО РОЂЕЊА: 21.04.1975. у Дрвару, општина Дрвар БиХ, РС

УСТАНОВЕ У КОЈИМА ЈЕ БИО ЗАПОСЛЕН И ЗВАЊА/ РАДНА МЈЕСТА:

- Витаминка а.д. Бања Лука, на мјесту Технолога у погону за прераду воћа и поврћа (караћи период – није означено који)
- „Фрукта трејд“ д.о.о. као технолог задужен за организовање и контролу технолошког процеса производње и контроле квалитета готових производа, од 17.03.2004. године до 23.07.2004. године.
- „Векић чоколаде“ као технологу у производњи, од 16.05.2005. До 10.10.2007. године.
- РТМ – увоз-извоз, технолог задужен за продају адитива за пекарску индустрију, од 16.05.2008. до 31.01.2009. године.

- Сада ради у Рударско – технолошком заводу д.о.о. Приједор, као стручни сарадник за екологију и микроклиматска мјерења.

НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ОБЛАСТ: -

ЧЛАНСТВО У НАУЧНИМ И СТРУЧНИМ ОРГАНИЗАЦИЈАМА ИЛИ УДРУЖЕЊИМА: -

7.2. Биографија, дипломе и звања

ОСНОВНЕ СТУДИЈЕ:

НАЗИВ ИНСТИТУЦИЈЕ: На Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци, на Биотехнолошко - прехранбеном одсјеку, Смјер прехранбене биотехнологије и стекла академско звање Дипломирани инжењер технологије, одсек Биотехнолошко-прехранбени, смјер Прехранбене биотехнологије

МЈЕСТО И ГОДИНА ЗАВРШЕТКА: Бања Лука, 2003.

СРЕДЊА ОЦЕНА СВИХ ПОЛОЖЕНИХ ИСПИТА: 7,57 (*није достављено Увјерење*)

СТРУЧНИ ИСПИТ:

НАЗИВ ИНСТИТУЦИЈЕ: На Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци, положила је Стручни испит из области Хемијска технологија – аспект Заштита животне средине

МЈЕСТО И ГОДИНА ЗАВРШЕТКА: Бања Лука, 2010.

СРЕДЊА ОЦЕНА СВИХ ПОЛОЖЕНИХ ИСПИТА: (*није означена*)

ПОСТДИПЛОМСКЕ СТУДИЈЕ:

НАЗИВ ИНСТИТУЦИЈЕ: -

МЈЕСТО И ГОДИНА ЗАВРШЕТКА: -

СРЕДЊА ОЦЕНА СВИХ ПОЛОЖЕНИХ ИСПИТА:

НАЗИВ МАГИСТАРСКОГ РАДА: -

УЖА НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ОБЛАСТ: -

УКУПАН БРОЈ БОДОВА за седмог кандидата,

Кнежевић Мирјана, дипломирани инжењер технологије, одсек Биотехнолошко-прехранбени, смјер Прехранбене биотехнологије

А. Научна/умјетничка дјелатност кандидата	- бодова
Б. Образовна дјелатност кандидата	- бодова
В. Стручна дјелатност кандидата	- бодова
УКУПАН БРОЈ БОДОВА (А + Б + В):	- бодова

III ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ

На расписани конкурс Универзитета у Бањој Луци, објављен у дневном листу „Глас Српске“ од 16. 03. 2011. године, за избор сарадника за ужу научну област *Управљање и контрола квалитета хране и пића* (за наставне предмете: Сензорна анализа намирница, Прехрамбени адитиви, Развој нових прехрамбених производа и процеса, Дискриминаторне и дескриптивне методе сензорне анализе хране и пића, Међународни прописи о квалитету и безбједности хране, Управљање квалитетом и безбједности у производњи хране и пића) пријавило се седам кандидата:

- (1) **Мр Даница Савановић**, у звању асистента за ужу научну област **Управљање и контрола квалитета хране и пића**, на Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци ужу научна област Управљање и контрола квалитета хране и пића, предмети Сензорна анализа намирница, Прехрамбени адитиви.
- (2) **Грабеж Владана**, дипломирани инжењер технологије, master, студијски програм Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Контрола квалитета
- (3) **Станисављевић Маја**, дипломирани инжењер технологије, одсјек биотехнолошко-прехранбени, смјер Контрола квалитета и хигијенске исправности намирница
- (4) **Тегелгија Сњежана**, дипломирани инжењер технологије, одсјек биотехнолошко-прехранбени, смјер прехранбене биотехнологије
- (5) **Вученовић Сања**, дипломирани инжењер технологије, одсјек биотехнолошко-прехранбени, смјер Контрола квалитета и хигијенске исправности намирница
- (6) **Милановић Неда**, дипломирани инжењер технологије, студијски програм Биотехнолошко-прехранбени, смјер Производни
- (7) **Кнежевић Мирјана**, дипломирани инжењер технологије, одсјек биотехнолошко-прехранбени, смјер прехранбене биотехнологије

Приликом предлагања кандидата Комисија је дужна поштовати минималне услове за избор у одговарајуће звање, прописане *Законом о високом образовању* и подзаконским актима *Правилником о поступку и условима избора академског особља Универзитета у Бањој Луци* и *Статутом Универзитета у Бањој Луци*.

Минимални услови за избор у сарадничка звања су, за асистента, да има завршен први циклус студија са најмање 240 ECTS бодова и најнижом просјечном оцјеном осам (8,0), а за вишег асистента, да има завршен други циклус студија, са најнижом просјечном оцјеном и на првом и на другом циклусу студија 8,0, односно кандидат који има научни степен магистра наука.

Приликом избора у исто или више звање узимају се у обзир: матични факултет, објављени радови, књиге и резултати властитих истраживања, пројекти у времену од последњег избора, итд., с тим да се виши асистент бира на период од пет година с могућношћу једног поновног избора.

Након анализе документације достављене уз пријаву на Конкурс за све пријављене кандидате, **Комисија** је дошла до закључка да два пријављена кандидата, **Станисављевић Маја** и **Милановић Неда** испуњавају опште и посебне услове за избор у звање асистента, предвиђене Конкурсом, *Законом о високом образовању* (Члан 77. и 78.), односно *Правиликом о поступку и условима избора академског особља на Универзитету у Бањој Луци*.

Три пријављена кандидата **Тегелтија Сњежана**, **Вученовић Сања**, и **Кнежевић Мирјана**, не испуњавају *Законом о високом образовању* прописане услове (Члан 77.) за избор у звање асистента, због остварене просјечне оцјене у току студија која је била нижа од осам.

На основу анализе документације коју је уз пријаву на Конкурс доставила кандидат **Грабеж Владана**, **дипломирани инжењер технологије, master**, на студијском програму Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Контрола квалитета, **Комисија** је констатовала да она испуњава *Законом о високом образовању* (Члан 77.) прописане услове за избор у звање вишег асистента, да има завршен други циклус студија, са просјечном оцјеном на другом циклусу студија 9,60, а на првом циклусу студија 9,54 (више од 8,0).

Након анализе документације достављене уз пријаву, **Комисија** је констатовала да кандидат **Даница Савановић** има научни степен магистар техничких наука из области прехрамбене технологије, у звању је асистента за ужу научну област **Управљање и контрола квалитета хране и пића** на Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци, на којем је истовремено у радном односу, и да **испуњава услове за избор у звање вишег асистента** прописане *Законом о високом образовању* и подзаконским актима *Правиликом о поступку и условима избора академског особља Универзитета у Бањој Луци* и *Статутом Универзитета у Бањој Луци*. У току студија постигла је одличне резултате, што потврђују чињенице да је први циклус студија завршила са просјечном оцјеном 9.30, а постдипломске студије са просјечном оцјеном 9.87.

Неопходно педагошко искуство **Даница Савановић** стекла је кроз рад са студентима и активно организовање и извођење вјежби на предметима Сензорна анализа намирница и Прехрамбени адитиви на Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци. У току реализовања лабораторијских вјежби на наведеним предметима успјешно је користила и студентима преносила стечена теоријска и практична знања и вјештине.

У периоду од претходног избора у звање сарадника - асистента **Даница Савановић** показала је интерес за **научно-истраживачки и стручни рад**, што потврђују успјешно обављена истраживања, резултати добијени у току израде магистарског рада и одбрањен магистарски рад из уже научне области *Управљање и контрола квалитета хране и пића*, као и публикације у периоду од 2005. до 2010. године, чији је аутор или коаутор, и то: **три** оригинална научна рада у часопису међународног значаја, **четири** оригинална научна рада у часопису националног значаја, **седам** научних радова на скупу међународног значаја, штампаних у цјелини, **једног** научног рада саопштеног на скупу међународног значаја штампаног у изводу, **два** стручна рада у зборнику радова са међународног скупа штампана у цјелини, аутор је **једног** поглавља у монографији (издање на енглеском језику) и учесник у реализацији **једног** пројеката. Научну, стручну и образовну дјелатност **Данице Савановић** кванитативно репрезентује **укупно 108 бодова**.

Све претходно наведено указује да се кандидат **мр Даница Савановић** успјешно бави проблематиком из уже научне области Управљања и контроле квалитета хране и пића, прати савремена научна и стручна сазнања у доступним публикацијама и у свом раду користи стечена знања и вјештине, па **Комисија** констатује да кандидат **Даница Савановић**

испуњава све услове да буде изабрана у звање сарадника – вишег асистента за ужу научну област **Управљање и контрола квалитета хране и пића**, наставни предмети: Сензорна анализа намирница, Прехрамбени адитиви, Развој нових прехрамбених производа и процеса, Дискриминаторне и дескриптивне методе сензорне анализе хране и пића, Међународни прописи о квалитету и безбједности хране, Управљање квалитетом и безбједности у производњи хране и пића.

Након увида у достављену комплетну и релевантну документацију, садржану у конкурсним материјалима наведених седам кандидата, **Комисија** даје предност кандидату **Даници Савановић**, магистру техничких наука из области прехрамбене технологије, и **предлаже Наставно-научном вијећу** Технолошког факултета Универзитета у Бањој Луци и **Сенату Универзитета у Бањој Луци**, да се кандидат **мр Даница Савановић** **изабере у звање сарадника – вишег асистента** за ужу научну област **Управљање и контрола квалитета хране и пића**, наставни предмети: Сензорна анализа намирница, Прехрамбени адитиви, Развој нових прехрамбених производа и процеса, Дискриминаторне и дескриптивне методе сензорне анализе хране и пића, Међународни прописи о квалитету и безбједности хране, Управљање квалитетом и безбједности у производњи хране и пића.

Бања Лука, 19. 05. 2011. године

Чланови Комисије:

1. Др Славица Грујић, ванредни професор, *предсједник*



2. Др Радомир Радовановић, редовни професор, *члан*



3. Др Вјера Прибиш, редовни професор, *члан*

