

Datum kreiranja: 03.07.2015.

Nebojša Milosavljević

Lični podaci

Datum rođenja: 26.07.1963.

Mesto rođenja: Dobroljupci

Obrazovanje

Fakultet: Tehnolološki fakultet u Leskovcu

Odsek / Grupa / Smer: prehrambeni smer

Godina diplomiranja: 1990

Spisak publikacija

Monografije i poglavlja u monografijama:

Danilović, B., Milićević, B., Kocić, M., Džinić, N., Milosavljević, N., Savić, D., The production and antimicrobial activity of bacteriocin produced by *Lactobacillus paracasei* isolated from Pirot's kačkavalj, In: Industrial, medical and environmental applications of microorganisms: current status and trends, Ed: A. Méndez-Vilas, Wageningen Academic Publishers, 2014, p. 385-390

Radovi u časopisima sa IMPACT faktorom:

Milosavljević, P. N., Blagojević, D. P., Savić, S. D., & Radulović, S. N. (2012): Application of HS-SPME-GC-MS-derived variables for monitoring ripening-induced changes in cheese volatile compounds, *Dairy Science & Technology*, 92:321-333.

Veličković, T. D., Ristić, S. M., Milosavljević, P. N., Karabegović, T. I., Stojicević, S. S. (2012): Chemical composition of the essential oils of *Salvia austriaca* Jacq. and *Salvia amplexicaulis* Lam. from Serbia, AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, vol. 23 br. 3, str. 7-9.

Veličković, T. D., Ristić, S. M., Milosavljević P. N., Davidović, N. D., Bogdanović, Z. S. (2014): Chemical composition of the essential oils of *Salvia argentea* L., AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, vol. 25 br. 6, str. 70-72.

Radovi u ostalim časopisima:

Милосављевић, Н., Јоковић, Наташа, Радуловић, Н., Благојевић, Полина, Савић, Д. (2010): Испарљива једињења пиротског каčkavalja од овчијег млека, Прех. инд. – Млеко и мл. производ, 1-2, 122-126.

Radovi na naučnim skupovima međunarodnog značaja:

Milosavljević, N., Joković, N., Radulović, N., Blagojević, P., Savić, D. (2010): Solid Phase Microextraction in Combination with GC/MS for Analysis of the Major Volatile in "Pirotski kackavalj", 7th European Congress of Chemical Engineering & 19th International congress of Chemical and Process Engineering CHISA 2010, (Summaries 5, Systems and Technology, p. 2109; CD-ROM of full texts, 622. pdf) Praha, Czech Republic, 28.08-01.09.2010.

Milosavljević, N., Joković, N., Savić D. (2011): Characterization of the lactic acid bacteria during ripening of Pirot's kashkaval made of sheep milk, 10th Symposium on Lactic Acid Bacteria, Abstracts, E 065. 237., Egmond aan Zee, Netherlands.

Milosavljević, N., Joković, N., Danilović, B., Savić, D. (2011): Characterization of lactic acid bacteria in ripened Pirot's kashkaval, Microbiologia balkanica 2011 & 7th balkan congress of microbiology & 8th congress of serbian microbiologists, 25-29 2011, Beograd, Proceedings on CD

Milosavljević, N., Danilović, B., Joković, N., Savić, D. (2012): Technological characterization of lactic acid bacteria isolated from Pirot's kashkaval, 23rd International ICFMH Symposium, FoodMicro 2012 Global Issues in Food Microbiology, 3-7 September, 2012 Istanbul-Turkey.

Danilović, B., Milosavljević, N., Savić, D., Joković, N., (2013): Biodiversity of lactic acid bacteria in "Pirot's kakaaval", cheese produced from ewes' milk, V International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology – BioMicroWorld 2013, Madrid (Spain), 2-4 October 2013, Book of abstracts, p. 169.

Milosavljević, N., Danilović, B., Savić, D. (2014): Lactic acid bacteria in „Pirot's kachaval“cheese, Food Micro, Nantes, France, 1-4.9.2014. Abstract book, p. 209.

Милосављевић, Н., Јоковић, Н., Савић, Д. (2009): Промена бактеријске популације у току зрења пиротског качкаваља од овчег млека, VIII Симпозијум "Савремене технологије и привредни развој", Зборник извода радова, стр. 71, Технолошки факултет Лесковац, Универзитет у Нишу.

Милосављевић, Н., Наташа Јоковић, Савић, Д. (2011): Промена и карактеризација бактерија млечне киселине у току зрења Пиротског качкаваља припремљеног од крављег млека, IX Симпозијум "Савремене технологије и привредни развој" Технолошки факултет Лесковац, Универзитет у Нишу. Зборник резимеа стр. 59.

Милосављевић, Н., Савић, Д., Даниловић, Б., Јоковић, Н. (2013): Биодиверзитет бактерија млечне киселине пиротског качкаваља од крављег млека, Микромед 2013, IX Конгрес микробиолога Србије, 30. мај-01. јун 2013. Београд, књига апстраката

Poslednji put izmenjeno petak, 03 jul 2015 19:17

Твитуј

Like

Be the first of your friends to like
this.

G+