



Научно-стручно веће за природно-математичке науке

**Предмет:** Образац о испуњавању услова за избор у звање наставника

**Област:** Остале области

**Звање:** Редовни професор

Име и презиме      Милан Митић

Датум рођења      15.11.1983. године

Назив и седиште установе/организације у којој је кандидат запослен  
Природно математички факултет, Универзитет у Нишу

Радно место

Ванредни професор

Датум расписивања конкурса

16.09.2020.

Начин (место) објављивања

Лист послови, сајт факултета

Звање за које је расписан конкурс

Ванредни професор или редовни професор

Звање за које кандидат конкурише (заокружити одговарајућу опцију):

1. Доцент
2. Доцент или ванредни професор
3. Ванредни професор
4. Ванредни професор или редовни професор
- 5. Редовни професор**

Ужа научна област

Аналитичка и физичка хемија

1. Испуњени услови за избор у звање ванредни професор

(навести датум и број Одлуке о избору у звање наставника, као и назив органа који је донео)

НСВ број 8/17-01-001/16-008 08.02.2016.

научно стручно веће за природно

математичке науке Универзитета у Нишу

2. позитивна оцена педагошког рада која се утврђује у складу са чланом 13. Правилника о поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Универзитета у Нишу (навести број и датум утврђене оцене)

62/5-01 од 20.01.2016.

3. Остварене активности бар у четири елемента доприноса широј академској заједници из члана 4. Ближих критеријума за избор у звања наставника

Члан Изборног већа Природно математичког факултета, Члан комисије за промоцију Департмана за

хемију, Природно математичког факултета. Рецензирао сам радове за међународне часописе: Food Analytical Methods, Central European Journal of Chemistry, Hemijska Industrija, Journal of Serbian Chemical Society, Food Analytical Methods, Journal of Food Technology, и домаће часописе Chemia Naissensis, Acta Agriculturae Serbica, а био сам рецензент и техничког решења. Саопштио сам 37 радова на међународним и домаћим научним скуповима.

4. Менторство или коменторство бар једне докторске дисертације

4. **замена:** Један научни рад у часопису категорије M21 или M22, или један уџбеник или једна монографија (рад, уџбеник и монографија се не рачунају у ставовима 6., 8. и 9. )

Pavlović, J.Lj.; Mitić, S.S.; **Mitić, M.N.**; Kocić, G. M.; Pavlović, A. N.; Tošić, S.B. Variation in the Phenolic Compounds Profile and Antioxidant Activity in Different Parts of Hawthorn (*Crataegus pentagyna* Willd.) During Harvest Periods, *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, **2019**, 69(4), 367-378. **IF=1,986 M22**

5. Остварени резултати у развоју научно-наставног подмлатка, и то у барем једном од следећих елемената: учешћем у комисијама за одбрану докторске дисертације, магистарске тезе или мастер рада, држањем наставе на докторским студијама, држањем припрема студената за студентска такмичења, учешћем у завршним радовима на специјалистичким и мастер студијама и слично

члан Комисије за одбрану / оцену научне заснованости докторских дисертација:

Др Бранка Стојановић, „ Хемијски састав и антиоксидативна активност метанолних и ацетонских екстраката пулпе и коре одабраних врста воћа са подручја Југоисточне Србије“, Природно-математички факултет, Универзитет у Нишу, Ниш, 2015.

Др Душан Пауновић, „ Хемијски састав и антиоксидативна активност пива и сировина за производњу пива. Кинетика екстракције.“ Природно-математички факултет, Универзитет у Нишу, Ниш, 2015.

Др Јована Крстић, „Минерални и полифенолни профил зеленог, црног, биљних и вочних филтер чајева и њихов антиоксидативни капацитет“, Природно-математички факултет, Универзитет у Нишу, Ниш, 2017.

Др Јелена Мрмошанин, „Анализа катехина, процијанидина, макро и микроелемената у црној, млечној и белој чоколади и какаоу у праху и њихој антиоксидативни потенцијал“, Природно-математички факултет, Универзитет у Нишу, Ниш, 2019.

Јована Павловић, „Промена антиоксидативне активности, минералног и фенолног састава одабраних биљних врста из породице Rosaceae током различитих периода вегетације“, Природно-математички факултет, Универзитет у Нишу, Ниш, 2019. (оцена научне заснованости теме докторске дисертације).

Ментор два дипломска рада (Данијел Станковић и Јелена Николић) и осам мастер радова (Јелена Пејчић, Јована Бранковић, Маја Милић, Јелена Стојиљковић, Андријана Милошевић, Милош Николић, у току је израда два мастер рада, Мирослав Ранчић, Виолета Ивановић).

6. Објављен основни уџбеник за предмет из студијског програма факултета, односно универзитета или научна монографија (са ИСБН бројем) из уже научне области за коју се бира, у периоду од избора у претходно звање,  
или



од избора у звање доцент најмање две публикације из категорије уџбеник или монографија из уже научне области за коју се бира при чему најмање једна мора бити основни уџбеник или монографија

Мирјана Обрадовић, Снежана Тошић, **Милан Митић**, *Гасно стање материје и хемијска термодинамика*, Универзитет у Нишу, Природно-математички факултет, Ниш, 2019

**Милан Митић**, Павле Машковић, *Класичне и савремене методе екстракције*, Универзитет у Нишу, Природно-математички факултет, Ниш, 2020. (позитивна рецензија – одлука бр.470/2-01

7. Учешће у међународним или домаћим научним пројектима

Од септембра 2008. до септембра 2010. био сам ангажован као истраживач на пројекту Европске Уније FP7-REG-POT-2007-3-01 „CHROMOLAB-ANTIOXIDANT“.

Тренутно сам ангажован на пројекту 174007 који је финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

8. У последњих пет година најмање један рад објављен у часопису који издаје Универзитет у Нишу или факултет Универзитета у Нишу или са SCI листе, у којем је првопотписани аутор

**Mitić, M.N.**; Pavlović, A.N.; Tošić, S.B.; Mašković, P.Z.; Kostić, D.A.; Mitić, S.S.; Kocić, G.M.; Mašković, J.M. Optimization of simultaneous determination of metals in commercial pumpkin seed oils using inductively coupled atomic emission spectrometry, *Microchemical Journal*, **2018**, 141, 197-203. **IF: 3,206 M21**

9. Најмање 18 поена остварених објављивањем научних радова у часописима категорија M21, M22, M23, у складу са начином бодовања Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, с тим што бар на једном раду кандидат мора бити првопотписани аутор (навести податке о научним радовима, DOI бројеве)

Mašković, P.Z.; Veličković, V.; **Mitić, M.N.**; Djurović, S.; Zeković, Z.P.; Radojković, M.M.; Cvetanović, A.D.; Švarc-Gajić, J.V.; Vujić, J.M. Summer savory extracts prepared by novel extraction methods resulted in enhanced biological activity, *Industrial Crops and Products*, **2017**, 109, 875-881. **IF: 3,849 M21a-10 poena**

Stojanović, B.T.; Mitić, S.S.; Stojanović, G.S.; **Mitić, M.N.**; Kostić, D.A.; Paunović, D.Dj.; Arsić, B.B.; Pavlović, A.N. Phenolic profiles and metal ions analyses of pulp and peel of fruits and seeds of quince (*Cydonia oblonga* Mill.), *Food Chemistry*, **2017**, 232, 466-475. **IF: 4,946 M21a-10 poena**

Cvetanović, A.D.; Gokhan, Z.; Zeković, Z.P.; Švarc-Gajić, J.V., Ražić, S.S.; Damjanović, A.B.; Mašković, P.Z.; **Mitić, M.N.** Comparative in vitro studies of the biological potential and chemical composition of stems, leaves and berries *Aronia melanocarpa*'s extracts obtained by subcritical water extraction, *Food and Chemical Toxicology*, **2018**, 121, 458-466. **IF: 3,977 M21a-10 poena**

Mašković, P.Z.; Veličković, V.; Djurović, S.; Zeković, Z.P.; Radojković, M.M.; Cvetanović, A.D.; Švarc-Gajić, J.V.; **Mitić, M.N.**; Vujić, J.M. Biological activity and chemical profile of *Lavatera thuringiaca* L. extracts obtained by different extraction approaches, *Phytomedicine*, **2018**, 38, 118-124. **IF: 4,180 M21a-10 poena**

**Mitić, M.N.**; Pavlović, A.N.; Tošić, S.B.; Mašković, P.Z.; Kostić, D.A.; Mitić, S.S.; Kocić, G.M.; Mašković, J.M. Optimization of simultaneous determination of metals in commercial pumpkin seed oils using inductively coupled atomic emission spectrometry, *Microchemical Journal*, **2018**, 141,

197-203. **IF:3,206 M21 -8 poena**

**Mitić, M.N.**; Tošić, S.B.; Pavlović, A.N.; Masković, P.Z.; Kostić, D.A.; Mitić, J.; Stevanović, V. Optimization of the extraction process of minerals from *Salvia officinalis* L. using factorial design methodology, *Microchemical Journal*, **2019**, 145, 1224-1230. **IF:3,594 M21-8 poena**

9. замена: Један рад се замењује оствареним резултатом категорије M91

10. Најмање шест излагања на међународним или домаћим научним скуповима (копије радова из Зборника радова скупа или потврде организатора скупа да су радови презентовани)

Milena Ivanović, Aleksandra Pavlović, **Milan Mitić**, Emilija Pecev-Marinković, Jovana Krstić, Jelena Mrmošanin, Determination of total and individual anthocyanins in raspberries grown in South Serbia, XXI Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Zbornik radova, Vol. 21.(23), 2016. 263-267, Čačak, Serbia.

**Milan Mitić**, Aleksandra Pavlović, Pavle Mašković, Jelena Mitić: Optimizacija ekstrakcije mikroelemenata iz matičnjaka metodom dozivne površine. XXII Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Zbornik radova 2, 535- 540, Čačak, 2017,

Nemanja Miletić, **Milan Mitić**, Pavle Mašković: Poliphenolic profiles of selected medicinal herbs, XXII Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Zbornik radova 2, 567- 572, Čačak, 2017,

**Milan Mitić**, Pavle Mašković, Nemanja Miletić, Snežana Mitić, Gordana Kocić: Kinetika ekstrakcije vanilinske kiseline iz semena bundeve, XXIII Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Zbornik radova, 469- 474, Čačak, 2018.

Sonja Janković, **Milan Mitić**, Pavle Mašković, Stefan Petrović: Optimizacija procesa ekstrakcije apigenin-glikozida iz peršuna, XXIV Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Zbornik radova 1, 447- 452. Čačak, 2019.

Sonja Janković, **Milan Mitić**, Pavle Mašković, Snežana Mitić, Gordana Kocić: Određivanje mineralnog sastava peršuna i ruzmarina ICP-OES metodom.. XXIV Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Zbornik radova 1, 453-458, Čačak, 2019.

**Milan Mitić**, Sonja Janković, Jelena Mašković, Aleksandra Marković, Violeta Ivanović, Pavle Mašković, Ivana Matović-Purić, Snežana Mitić: ANTOCIJANI KAO BIOHEMIJSKI MARKERI U VINU PROKUPAC. XXV Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Zbornik radova 2, 509-513, Čačak, 2020.

11. Најмање десет цитата научних радова кандидата у другим научним радовима објављеним у научним часописима категорија M21, M22, M23 (изузимајући аутоцитате и цитате сарадника, односно коцитате)

Цитати једног рада

**Mitić, M.N.**, Obradović, M.V., Grahovac, Z.B., Pavlović, A.N. Antioxidant Capacities and Phenolic Levels of Different Varieties of Serbian White Wines (2010) *Molecules*, 15(3), 2016-2027

1. Vicaș, S.I., Vasile, L. Recovery of total polyphenolic compounds from different grape skins varieties, under enzymatic treatment, *Analele Universității din Oradea Fascicula: Ecotoxicologie, Zootehnie și Tehnologii de Industrie Alimentară*, 2010, 1286-1293.
2. Fu, L., Xu, B. T., Gan, R. Y., Zhang, Y., Xu, X. R., Xia, E. Q., & Li, H. B. Total Phenolic Contents and Antioxidant Capacities of Herbal and Tea Infusions. *International Journal of Molecular Sciences*. (2011), 12(4), 2112-2124.
3. Yan, G., Ji, L., Luo, Y., Hu, Y. Antioxidant Activities of Extracts and Fractions from *Eupatorium lindleyanum* DC.



- Molecules. (2011), 16(7), 5998-6009.
4. Kim, J.S., Sa, Y.J., Hyun, T.K., Kim, M.J. Comparison of biological activities of Ribes fasciculatum according to regional differences. Journal of Medicinal Plant Research. (2011), 5(19), 4771-4779.
  5. Baiano, A., Terracone, C. Varietal differences among the phenolic profiles and antioxidant activities of seven table grape cultivars grown in the south of Italy based on chemometrics. Journal of Agricultural and Food Chemistry. (2011) 59(18), 9815-9826.
  6. Ivanova, V., Vojnoski, B., Stefova, M. Effect of the winemaking practices and aging on phenolic content of Smederevka and Chardonnay wines. Food and Bioprocess Technology. (2011), 4(8), 1512-1518.
  7. Rastija, V. An overview of innovations in analysis and beneficial health effects of wine polyphenols. Mini Reviews in Medicinal Chemistry. (2011), 11(14), 1256-1267.
  8. Umadevi, S., Gopi, V., Parthasarathy, A., & Elangovan, V. Ameliorative potential of gallic acid on the activation of ROS and down-regulation of antioxidant enzymes in cardiac tissue of rats infused with advanced glycation end products. Journal of Applied Pharmaceutical Science. (2011), 1(7), 189-193.
  9. Pejin, B., Bogdanović-Pristov, J. ABTS Cation scavenging activity and total phenolic content of three moss species. Hemijska industrija. (2012). 66(5), 723-726.
  10. Çetin, E.S., Babalık, Z., and Göktürk Baydar, N.. Bazı sofralık üzüm çeşitlerinde tanelerdeki toplam karbonhidrat, fenolik madde, antosiyanin,  $\beta$ -karoten ve C Vitamini içeriklerinin belirlenmesi. IV. Ulusal Üzümü Meyveler Sempozyumu Bildiri Kitabı, (2012), 151-156.
  11. Pereira, V., Albuquerque, F., Cacho, J., Marques, J.C. Polyphenols, Antioxidant Potential and Color of Fortified Wines during Accelerated Ageing: The Madeira Wine Case Study. Molecules. (2013), 18(3), 2997-3017.
  12. Parihar, P., Jat, D., Ghafourifar, P., Parihar, S. Efficiency of mitochondrially targeted gallic acid in reducing brain mitochondrial oxidative damage. Cellular and Molecular Biology. (2014), 60(2), 35-41.
  13. Baiano, A., Varva, G., De Gianni, A., Viggiani I., Rerracone C. Influence of type of amphora on physico-chemical properties and antioxidant capacity of 'Falanghina' white wines. Food Chemistry. (2014), 146, 226-233.
  14. Geana, E.I., Marinescu, A., Iordache, A.M., Sandru, C., Ionete, R.E., Bala, C. Differentiation of Romanian Wines on Geographical Origin and Wine Variety by Elemental Composition and Phenolic Components. Food Analytical Methods. (2014), 7(10), 2064-2074.
  15. Keskin, N., Celik, H., Kunter, B., Keskin, S. A study on total phenolics and vitamin C contents of Kelecik Karasi (*Vitis vinifera* L.) clones. Pakistan Journal of Agricultural Sciences. (2014), 51(1), 131-135.
  16. Corral-Diaz, B., Peralta-Videa, J. R., Alvarez-Parrilla, E., Rogrigo-Garcia, J., Morales, M.I., et.al. Cerium oxide nanoparticles alter the antioxidant capacity but do not impact tuber ionome in *Raphanus sativus* (L). Plant Physiology and Biochemistry. (2014), 84, 277-285.
  17. Dobrowolska-Iwanek, J.; Gastol, M.; Wanat, A.; et al. Wine of Cool-climate Areas in South Poland Souch African Journal of Enology and Viticulture. (2014), 35(1), 1-9.
  18. Korenika, Ana-Marija Jagatic; Zulj, Marin Mihaljevic; Puhelek, Ivana; et al. Study of phenolic composition and antioxidant capacity of Croatian macerated white wines. Mitteilungen Klosterneuburg. (2014), 64(4), 171-182.
  19. Yilmaz, F.M., Karaaslan, M., Vardin, H. Optimization of extraction parameters on the isolation of phenolic compounds from sour cherry (*Prunus cerasus* L.) pomace. Journal of Food Science and Technology. (2015), 52(5), 2851-2859.
  20. Moreno-Montoro, M., Olalla-Herrera, M., Gimenez-Martinez, R., Navarro-alarcon, M., Rufian-Herades J.A. Phenolic compounds and antioxidant activity of Spanish commercial grape juices (2015) Journal of Food Composition and Analysis. (2015), 38, 19-26.
  21. Yousuf, M.J., Vellaichamy, E. Protective activity of gallic acid against glyoxal-induced renal fibrosis in experimental rats. Toxicology Reports. (2015), 2, 1246-1254. DOI: 10.1016/j.toxrep.2015.07.007.
  22. Marković, M., Martinović Bevanda, A., & Talić, S. Antioxidant activity and total phenol content of white wine Žilavka. Bulletin of the Chemists and Technologists of Bosnia and Herzegovina. (2015), 44, 1-4.
  23. Bora, F.D., Donici, A., Ciubuca, A., Postolache, E., Tabaranu, G., et al. Qualitative Assessment of the Red Wine Varieties Grown in Dealu Bujorului Vineyard, Bulletin UASVM Horticulture. (2016), 73(2), 117-125.
  24. Karasu, S., Başlar, M., Karaman, S., Kiliçli, M., Ahmet Abdullah, U. S., Yaman, H., & Sagdic, O. Characterization of some bioactive compounds and physicochemical properties of grape varieties grown in Turkey: thermal degradation kinetics of anthocyanin. Turkish Journal of Agriculture and Forestry. (2016), 40, 177-185.
  25. El-Komy, M.M.A. Cordicameliorative effect of galic acid on myocardial injury associated with diabetes induced by streptozotocin in male rats. Egypt.J.Zool. (2016), 65, 141-158.
  26. Hosu, A., Floare-Avram, V., Magdas, D.A., Feher, I., Inceu, M., Cimpoiu C. The Influence of the Variety Vineyard and Vintage on the Romanian White Wines Quality, Journal of Analytical Methods in Chemistry. (2016), DOI:10.1155/2016/4172187.

27. Briones-Labarca, V., Perez-Wom, M., Habib, G., Giovagnoli-Vioana, C., Canas-Sarazue, R., et.al. Oenological and Quality Characteristic on Young White Wines (*Sauvignon Blanc*): Effects of High Hydrostatic Pressure Processing, *Journal of Food Quality*. (2017), DOI:10.1155/2017/8524073.
28. Serreli, G., Jerković, I., Marjanović, Z., Gil, K.A., Giovanni Tuberoso, G.I. Evaluation of natural occurring bioactive compounds and antioxidant activity in Nuragus white wines, *Food Research International*. (2017), 99, 571-576.
29. Tiwari, S., Kishor, K., Shukla, S. Estimation of Antioxidant Activity by Spectrophotometric Method in Herbal wine prepared from *Hibiscus rosa-sinensis*, *Trends in Biosciences*. (2017), 10, 320-324.
30. Nikhanj, P., Kocher, G.S. Statistical optimization of ethanol fermentation parameters for processing local grape cultivars to wines, *Journal of Food Processing and Preservation*. (2018), 42, 2018, DOI:10.1111/jfpp.13319.
31. Daka, A.K., Handique, P., Daka, D.C. Antioxidant Activity and Phisocochemical Indices of the Rice Beer Used by the *Bodo* Community in North-East India, *Journal of the American Society of Brewing Chemists*. (2018), 76, 112-116.
32. Luchian, C.E., Colibaba, C.L., Cordeanu, M., Tudose-Sandu, S., Niculae, M., Cotea, V.V. Assay of Antioxidant Capacity and Phenolic Compounds in some Romanian and Cypriot Wine, *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*. (2018), 46, DOI:10.15835/nbha46110885.
33. Bora, F.D., Dina, I., Iliescu, M., Zaldea, G., Guta, I.C. Quality evaluation of the white and red wine varieties from the main vineyards of Romania, *Food Technology*. (2018), 42, 40-60.
34. Lamce, F., Gozhdari, K., Kongoli, R., Meta, B., Kycyk, Evaluation of the content of polyphenols and flavonoids during the fermentation of white wines (cv. Pulëz and Shesh i bardhë) with and without skins, *Albanian j. agric. sci.* 2018; (Special edition, Proceedings – ICOALS). (2018), 564-571
35. Li, Z., Wang, J., Zhai, J. Study on changes of chemical components and antioxidant activity of cherry wine during fermentation, *Chemical Engineering Transactions*. (2018), 64, 607-612 DOI: 10.3303/CET1864102
36. Coarfa, E., Popa, M.E. Effect of climate conditions on the ripeness quality indicators of some red grapes from Valea Calugareasca vineyard, *Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies*. (2019), Vol. XXIII, 78-86.
37. Lingua, M.S., Theumer, M.G., Kruzynski, P., Wunderlin, D.A., Boroni, M.V. Bioaccessibility of polyphenols and antioxidant properties of the white grape by simulated digestion and Caco-2 cell assays: Comparative study with its winemaking product, *Food Research International*. (2019), 122, 496-505.
38. Joel, P., Mouna-Messaouda, K., Claire, K., Jessica, T., Raymond, E.E., Small, M. PAOT-Liquid Technology: An Easy Electrochemical Method for Evaluating Antioxidant Capacity of Wines, *Diseases*. (2019), 7, DOI: 10.3390/diseases/010010.
39. Khanlari, A., Guler, H.O., Tuncer, A.T., Sirin, C., Bilge, Y.C., et al., Experimental and numerical study of the effect of integrating plus-shaped perforated baffles to solar air collector in drying application, *Renewable Energy*. (2020), 145, 1677-1692.
40. Kosinska-Cagnazzo, A., Heeger, A., Udrișavd, I., Mathieu, M., Bach, B., Andlauer, W. Phenolic compounds of grape stems and their capacity to precipitate proteins from model wine, *Journal of Food Science and Technology*. (2020), 57, 435-443.
41. Martins, I.M., Macedo, G.A., Macedo, J.A. Biotransformed grape pomace as a potential source of the anti-inflammatory polyphenolics: Effects in Caco-2-cells, *Food Bioscience*. (2020), 35, DOI:10.1016/j.fbio.2020.100607.
42. Oboh, G., Ogunbadejo, M.D., Ogunsuji, O.B., Oyeleye, S.I. Can gallic acid potentiate the antihyperglycemic effect of acarbose and metformin? Evidence from streptozotocin-induced diabetic rat model, *Archives of Physiology and Biochemistry*. (2020), DOI:10.1080/13813455.2020.1716014.

12. Услови за ментора (најмање пет радова објављених у часописима са импакт фактором са SCI листе, односно SCIE листе у последњих 10 година)

Mašković, P.Z.; Veličković, V.; **Mitić, M.N.**; Djurović, S.; Zeković, Z.P.; Radojković, M.M.; Cvetanović, A.D.; Švarc-Gajić, J.V.; Vujić, J.M. Summer savory extracts prepared by novel extraction methods resulted in enhanced biological activity, *Industrial Crops and Products*, **2017**, 109, 875-881. **IF: 3,849 M21a-10 poena**

Stojanović, B.T.; Mitić, S.S.; Stojanović, G.S.; **Mitić, M.N.**; Kostić, D.A.; Paunović, D.Dj.; Arsić,



B.B.; Pavlović, A.N. Phenolic profiles and metal ions analyses of pulp and peel of fruits and seeds of quince (*Cydonia oblonga* Mill.), *Food Chemistry*, **2017**, 232, 466-475. **IF: 4,946 M21a-10 poena**

Cvetanović, A.D.; Gokhan, Z.; Zeković, Z.P.; Švarc-Gajić, J.V., Ražić, S.S.; Damjanović, A.B.; Mašković, P.Z.; **Mitić, M.N.** Comparative in vitro studies of the biological potential and chemical composition of stems, leaves and berries *Aronia melanocarpa*'s extracts obtained by subcritical water extraction, *Food and Chemical Toxicology*, **2018**, 121, 458-466. **IF: 3,977 M21a-10 poena**

Mašković, P.Z.; Velicković, V.; Djurović, S.; Zeković, Z.P.; Radojković, M.M.; Cvetanović, A.D.; Švarc-Gajić, J.V.; **Mitić, M.N.**; Vujić, J.M. Biological activity and chemical profile of *Lavatera thuringiaca* L. extracts obtained by different extraction approaches, *Phytomedicine*, **2018**, 38, 118-124. **IF: 4,180 M21a-10 poena**

**Mitić, M.N.**; Pavlović, A.N.; Tošić, S.B.; Mašković, P.Z.; Kostić, D.A.; Mitić, S.S.; Kocić, G.M.; Mašković, J.M. Optimization of simultaneous determination of metals in commercial pumpkin seed oils using inductively coupled atomic emission spectrometry, *Microchemical Journal*, **2018**, 141, 197-203. **IF: 3,206 M21 -8 poena**

**Mitić, M.N.**; Tošić, S.B.; Pavlović, A.N.; Mašković, P.Z.; Kostić, D.A.; Mitić, J.; Stevanović, V. Optimization of the extraction process of minerals from *Salvia officinalis* L. using factorial design methodology, *Microchemical Journal*, **2019**, 145, 1224-1230. **IF: 3,594 M21-8 poena**

Потпис кандидата: \_\_\_\_\_



**Напомена:** Кандидат је дужан да попуњен, одштампан и потписан образац о испуњавању услова за избор у звање наставника достави факултету који је објавио конкурс заједно са осталом документацијом којом доказује да испуњава услове конкурса