

НАУЧНО-СТРУЧНО ВЕЋЕ ЗА ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКЕ НАУКЕ  
ПРЕДСЕДНИКУ

## ИЗВЕШТАЈ

КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ МИНИМАЛНИХ КРИТЕРИЈУМА УЧЕСНИКА  
КОНКУРСА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊА НАСТАВНИКА**Област:** Остале области**Звање:** Редовни професорЛИЧНИ ПОДАЦИ

Име и презиме

**Ивана Карабеговић**

Датум рођења

28.09.1976.

Назив и седиште установе/организације у којој је кандидат запослен

**Универзитет у Нишу, Технолошки факултет у Лесковцу**

Радно место

**ванредни професор**ПОДАЦИ О КОНКУРСУ

Датум расписивања конкурса:

**18.-19.11.2023.**

Начин (место) објављивања

Конкурс расписан у листу „Народне новине“

Звање за које је расписан конкурс

**Ванредни професор или редовни професор**

Ужа научна област

**Прехрамбене технологије и биотехнологија**ИСПУЊЕНОСТ БЛИЖИХ КРИТЕРИЈУМА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАСТАВНИКА

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)

**20.05.2019. бр. 8/20-01-004/19-003, Научно-стручно веће за техничко-технолошке 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 („Гласник Универзитета у Нишу“ број 5/16)

(навести број и датум утврђене оцене)

(навести број и датум утврђене оцене)

**Одлука Изборног већа Технолошког факултета у Лесковцу број 04-4/7-XVII-B од 27.02.2024. године**

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

**3.1. Подржавање ваннаставних академских активности студената**

- Менторство тиму студената за учешће на студентском такмичењу „Екотрофелија Србија“ (2019., 2021., 2022. и 2023. године);

### 3.2. Учешће у раду тела факултета и универзитета

- Члан Комисије за контролу квалитета наставе (одлука 04 бр. 4138-IV од 09.05.2022.);
- Члан Комисије за спровођење уписа за студијски програм Прехрамбена технологија и биотехнологија за упис кандидата у прву годину мастер академских студија школске 2020/21 (одлука 04 бр. 4172-III од 28.09.2020.);
- Члан Комисије за припрему документације за акредитацију студијског програма докторских академских студија (решење 04 бр. 119/1 од 03.01.2020.);
- Члан тима за промоцију студијских програма основних академских студија за упис у школску 2019/20. год. (решење 04 бр. 2006/1 од 31.10.2019.).

### 3.3. Руковођење активностима на факултету и универзитету

- Носилац активности Поткомисије за утврђивање испуњености Стандарда за самовредновање и оцењивање квалитета Технолошког факултета у Лесковцу и студијских програма - стандард 5 (решење 04 бр. 370/1 од 22.03.2022.);
- Носилац активности Комисије за самовредновање и оцењивање квалитета студијског програма мастер академских студија Прехрамбена технологија и биотехнологија (решење 04 бр. 1341/1 од 20.08.2019.).

### 3.4. Допринос активностима које побољшавају углед и статус факултета и Универзитета

- Реализатор активности у оквиру фестивала „Ноћ истраживача“ у организацији Центра за промоцију науке 27.09.2019. године (Потврда Центра за промоцију науке бр. 1382/19-48 од 09.12.2019).
- Учешће на фестивалу „Ноћ истраживача“ 2021. и 2022. године.

### 4. Остварени резултати у развоју научно-наставног подмлатка на факултету

- Ментор једног докторанда (Симић Валентина, Оптимизација микроталасне екстракције полифенолних једињења из плода ароније (*Aronia melanocarpa* L.), Технолошки факултет Лесковац (одлука о прихватању теме и именовање доц. др Иване Карабеговић за ментора, Научно стручно веће за техничко-технолошке науке, Универзитета у Нишу, одлука број 8/20-01-005/16-024 од 04.07.2016. године, одбрањена септембра 2018. године).)
- тутор двоје докторанада;
- Члан Комисија за оцену и одбрану 2 докторске дисертације и члан Комисије за оцену научне заснованости теме 3 докторске дисертације на Технолошком факултету у Лесковцу;
- Члан више Комисија за писање извештаја за избор у наставна и истраживачка звања,
- Ментор 4 завршна рада на мастер академским студијама и 2 дипломска рада на Технолошком факултету у Лесковцу, председник Комисија за полагање 3 завршна рада и члан Комисија за полагање 5 завршних радова на Технолошком факултету у Лесковцу.
- Члан Комисије за полагање једног мастер рада на Пољопривредном факултету, Универзитет у Београду.

(списак радова и кандидата у Извештају Комисије 05-100/1 од 6.2.2023)

### 5. Оригинално стручно остварење (пројекат, студије), односно, руковођење или учешће у научним пројектима

1. Истраживач у НИО Технолошки факултет, Лесковац, Програм финансирања научноистраживачког рада, МПН, ев. бр. 451-03-68/2020-14/200133, МПН, ев. бр. 451-03-68/2021-14/200133; МПН, ев. бр. 451-03-68/2022-14/200133, 451-03-47/2023-01/ 200133, 2020-2023;
2. Потенцијал примене не-*Saccharomyces* квасаца у производњи алкохолних пића, (О-31-23), пројекат подржан од стране Огранка САНУ у Нишу, руководилац пројекта;
3. COST Action CA20128, COST Association, PIMENTO - Promoting Innovation of ferMENTed fOods, 2021-2025, члан радне групе 3;
4. COST Action CA18101, COST Association, SOURDOMICS – Sourdough biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bioprocesses, 2019-2023, члан радних група 4, 6 и 7;

5. Развој винарског сектора и популаризација вина белих сорти грожђа са посебним акцентом на локалне сорте, национални пројекат финансиран од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије (680-00-00098/2/2022-02), руководилац пројекта;
6. Потврда аутентичности и дефинисање енолошког потенцијала винове лозе сорте багринина у циљу ревитализације, очувања и унапређења технологије производње вина од ове сорте, национални пројекат финансиран од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије (680-00-00096/2/2022-02), члан пројектног тима;
7. Развој винарског сектора и популаризација белих вина Србије кроз колаборацију науке и праксе, национални пројекат финансиран од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије (680-00-00059/3/2021-02), члан пројектног тима;
8. Унапређење квалитета и безбедности меса применом еколошки прихватљивих технологија, национални пројекат финансиран од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије (680-00-00056/3/2021-02), члан пројектног тима;
9. Успостављење и јачање националног брэнда вина Прокупац и ракије шљивовице кроз сарадњу науке и привреде, национални пројекат финансиран од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије (680-00-00067/1/2020-02);
10. Природни производи биљака и лишажева: изоловање, идентификација, биолошка активност и примена, национални пројекат финансиран од стране Министарства за науку и технолошки развој број 172047 (2011-2019).

6. Објављени 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

**Карабеговић, И., Даниловић, Б., Основи прехрамбене технологије, Технолошки факултет у Лесковцу, 2023, ISBN 978-86-89429-54-1, основни уџбеник**

7. 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

**Karabegović I., Stamenković-Stojanović S., Lazić M., Đorđević N., Danilović B. (2022), Antimicrobial activity and overall sensory acceptance of fermented goat whey beverage – process conditions optimization using response surface approach, *Advanced Technologies*, 11 (2), 26-35.**

8. Од избора у претходно звање најмање два рада објављена у часописима:

- категорије M21, или
- категорија M22, или
- категорије M23 са петогодишњим импакт фактором већим од 0.49 према цитатној бази Journal Citation Report, или
- са SCI листе,

у којима је првопотписани аутор, при чему радови могу бити из различитих категорија или листи (навести податке о научним радовима, DOI бројеве)

1. **Karabegović I., Malićanin M., Popović N., Stamenković Stojanović S., Lazić M., Stanojević J., Danilović B. (2022), Native Non-Saccharomyces yeasts as a tool to produce distinctive and diverse Tamjanika grape wines, *Foods*, 11 (13), 1935. <https://doi.org/10.3390/foods11131935>**
2. **Karabegović I., Malićanin M., Danilović B., Stanojević J., Stamenković-Stojanović S., Nikolić N., Lazić M. (2021), Potential of non-Saccharomyces yeast to improve aroma and sensory profile of Prokupac red wine, *OENO One*, 55(2), 181-195. <https://doi.org/10.20870/oeno-one.2021.55.2.3859>**

8. замена: Један рад у часописима из наведених категорија и листе замењује се регистрованим патентом

8. замена: Један рад у часописима из наведених категорија и листе замењује се са два рада у часописима са SCIE листе у којима је бар у једном раду првопотписани аутор

8. замена: Један рад у часописима из наведених категорија и листи замењује се са два рада у часописима са SCIE листе у којима је кандидат коаутор, а доктор наука који је одбранио докторску дисертацију под менторством кандидата је бар у једном раду првопотписани аутор

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

1. Karabegović I., Malićanin M., Mančić S., Stamenković Stojanović S., Veljković V., Danilović B., Combined effects of native yeast strain and yeast derivatives on quality and sensory characteristics of Sauvignon Blanc wine, 44th World Congress of Vine and Wine, Book of Abstracts, pp. 655-656, June 5 - 9, 2023, Cadiz/Jerez, Spain.
2. Karabegović I., Malićanin M., Stamenković Stojanović S., Mančić S., Lazić M., Danilović B., Influence of cold maceration treatment on quality and aromatic profile of Chardonnay wine, XIV Conference of chemists, technologists and environmentalists of Republic of Srpska, Book of Abstracts, pp. 115, October 21-22, 2022, Banja Luka, Republic of Srpska, B&H.
3. Karabegović I., Mančić S., Stamenković Stojanović S., Lazić M., Stanojević J., Malićanin M., Danilović B., Effect of native yeast strains on the volatile chemical profile of Tamjanika wines, XIV Conference of chemists, technologists and environmentalists of Republic of Srpska, Book of Abstracts, pp.116, October 21-22, 2022, Banja Luka, Republic of Srpska, B&H.
4. Karabegović I., Danilović B., Malićanin M., Stamenković Stojanović S., Mančić S., Nikolić N., Jevremović N., Lazić M., Potential of biofungicide application on the Prokupac wine aroma improvement, 14th Symposium "Novel Technologies and Economic Development" Book of abstracts, pp. 32, Faculty of Technology, Leskovac, October 22-23, 2021, Leskovac, Serbia.
5. Karabegović I., Mančić S., Malićanin M., Stamenković Stojanović S., Danilović B., Nikolić N., Lazić M., Effects of yeasts strain on the aromatic profile of Prokupac wine, Book of Abstracts - Food Quality and Safety, Health and Nutrition Congress - NUTRICON, pp. 61-62, September 2-4, 2020, Ohrid, Macedonia.
6. Karabegović I., Stamenković Stojanović S., Nikolić N., Simić V., Lazić M., Optimization of microwave assisted extraction of aronia berries by artificial neural network, 4th International Conference on Natural Products Utilization: from Plant to Pharmacy Shelf (ICNPU-2019), Book of abstracts, pp. 210, 29 May - 01 June 2019, Albena resort, Bulgaria.

10. Цитираност од 10 хетеро цитата

1. Fernando S.S., Jo C., Mudannayake D.C., Jayasena D.D. (2024), An overview of the potential application of chitosan in meat and meat products, Carbohydrate Polymers, 324,121477, <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2023.121477>
2. Canalejo D., Martínez-Lapuente L., Ayestarán B., Pérez-Magariño S., Guadalupe Z. (2024), Potential use of grape and wine polysaccharide extracts as fining agents to modulate the volatile composition of Viura wines, Food Chemistry, 430,137047, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137047>
3. Gavahian M., Ratchaneesiripap P., Lin Y.J. (2023), Bioactive compounds extraction from oak chips into rice spirit: New application of ultrasound, Journal of Food Process Engineering, 46(6), e14213, <https://doi.org/10.1111/jfpe.14213>
4. Oliveira-Fernandes J., Oliveira-Pinto P.R., Mariz-Ponte N., Sousa R.M.O.F., Santos C. (2023), *Satureja montana* and *Mentha pulegium* essential oils' antimicrobial properties against *Pseudomonas syringae* pv. *actinidiae* and elicitor potential through the modulation of kiwifruit hormonal defenses, Microbiological Research, 277, 127490, <https://doi.org/10.1016/j.micres.2023.127490>
5. Moreira R.C., de Melo R.P.F., Martínez J., Marostica Junior M.R., Pastore G.M., Zorn H., Bicas J.L. (2023), Supercritical CO<sub>2</sub> as a Valuable Tool for Aroma Technology, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 71(24), 9201-9212, <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.3c01023>
6. Rai P.K., Rai A., Sharma N.K., Singh T., Kumar Y. (2023), Limitations of biofertilizers and their revitalization through nanotechnology, Journal of Cleaner Production, 418, 138194, <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2023.138194>
7. Srivastava S., Sharma S. (2023), Insight into Exopolysaccharide-Mediated Stress Tolerance in Plants: A Feasible Approach Towards the Development of Next-Generation Bioformulations, Journal of Soil Science and Plant Nutrition, 23(1), 22-33, <https://doi.org/10.1007/s42729-022-00958-x>
8. Yeasmen N., Orsat V. (2023), Green extraction and characterization of leaves phenolic compounds: a comprehensive review, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 63(21), 5155-5193, <https://doi.org/10.1080/10408398.2021.2013771>

9. Ciġeroġlu Z., Bayramoġlu M., Kırbaşlar Ş.İ., Şahin S. (2021), Comparison of microwave-assisted techniques for the extraction of antioxidants from Citrus paradisi Macf. Biowastes, Journal of Food Science and Technology, 58(3), 1190-1198, <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04632-x>
10. Bedin S., Netto F.M., Bragagnolo N., Taranto O.P. (2020), Reduction of the process time in the achieve of rice bran protein through ultrasound-assisted extraction and microwave-assisted extraction, Separation Science and Technology, 55(2), 300-312, <https://doi.org/10.1080/01496395.2019.1577449>
11. Услови за ментора (у последњих 10 година најмање пет радова објављених у часописима са импакт фактором са SCI листе, односно SCIE листе)
  1. Karabegović I., Malićanin M., Popović N., Stamenković Stojanović S., Lazić M., Stanojević J., Danilović B. (2022), Native Non-Saccharomyces yeasts as a tool to produce distinctive and diverse Tamjanika grape wines, Foods, 11 (13), 1935. <https://doi.org/10.3390/foods11131935>
  2. Nikolić N., Stojanović Krasić M., Šimurina O., Cakić S., Mitrović J., Pešić M., Karabegović I. (2023), Regression analysis in examination the rheology properties of dough from wheat and Boletus edulis flour, Journal of Food Composition and Analysis, 115, 105022, <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2022.105022>
  3. Malićanin M., Danilović B., Cvetković D., Stamenković-Stojanović S., Nikolić N., Lazić M., Karabegović I. (2020), Modulation of the aroma and sensory properties of Prokupac wines by a Bacillus based preparation applied to grapes prior to harvest, South African Journal of Enology and Viticulture, 40 (2), 158-167. <https://doi.org/10.21548/41-2-4016>
  4. Karabegović I., Malićanin M., Danilović B., Stanojević J., Stamenković-Stojanović S., Nikolić N., Lazić M. (2021), Potential of non-Saccharomyces yeast to improve aroma and sensory profile of Prokupac red wine, OENO One, 55(2), 181-195. <https://doi.org/10.20870/oenone.2021.55.2.3859>
  5. Stamenković Stojanović S., Karabegović I., Danilović B., Nedović V., Kalušević A., Mančić S., Lazić M. (2022), Microencapsulated biofertilizer formulation: product development and effect on growth of green pepper seedlings, Spanish Journal of Agricultural Research, 20 (3), e0803, <https://doi.org/10.5424/sjar/2022203-19062>

### ЗАКЉУЧАК

**Др Ивана Карабеговић**, учесник конкурса за избор у звање наставника испуњава услове за избор у звање редовни професор за ужу научну област **Прехрамбене технологије и биотехнологија**.

У Нишу, **09.04.2024.** године

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:

1. др Драгиша Савић, ред. проф.

2. др Драган Денић, ред. проф.

3. др Ненад Т. Павловић, ред. проф.

4. др Момир Прашчевић, ред. проф.

5. др Љиљана Василевска, ред. проф.

