



НАУЧНО-СТРУЧНО ВЕЋЕ ЗА ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКЕ НАУКЕ
ПРЕДСЕДНИКУ

УНИВЕРЗИТЕТ У НИШУ

Број 820-095126-6

Датум 26. 05. 2026

ИЗВЕШТАЈ

КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ МИНИМАЛНИХ КРИТЕРИЈУМА УЧЕСНИКА
КОНКУРСА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊА НАСТАВНИКА

Област: Остале области
Звање: Редовни професор

ЛИЧНИ ПОДАЦИ

Име и презиме:
Марко Малићанин

Датум рођења:
10.10.1979.

Назив и седиште установе/организације у којој је кандидат запослен:
Универзитет у Нишу, Пољопривредни факултет у Крушевцу

Радно место:
Ванредни професор

ПОДАЦИ О КОНКУРСУ
Датум расписивања конкурса:
31.12.2025. године

Начин (место) објављивања:
Публикација НСЗ Послови. Сајт Факултета и Универзитета

Звање за које је расписан конкурс:
Редовни професор

Ужа научна област:
Технологија и инжењерски процеси

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)

**Научно-стручно веће за техничко-технолошке науке Универзитета у Нишу,
11.04.2023.године, број 8/20-01-004/23-005**

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)

Одлука Привременог савета Пољопривредни факултет у Крушевцу, број 04/225-8г од 24.04.2026. год.

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

(из Извештаја Комисије бр. 07-179 Пољопривредног факултета у Крушевцу од 24.3.2026.г)

3.1 допринос активностима које побољшавају углед и статус факултета и Универзитета

- Сарадник магазина о вину "Wine Style", аутор више стручних текстова из области енологије, намењених стручној и широј јавности.
- Стални члан панела за сензорно оцењивање вина у сертификованим лабораторијама Алфа Лаб, Александравац и Југоинспект Београд.

3.2. рецензирање радова и оцењивање радова и пројеката (по захтевима других институција);

Рецензирање радова за часопис *Advanced Technologies* (M24) - Manuscript number: 24-2-14 (11.01.2025. године) и *Serbian Journal of Geosciences* (M52) рад под насловом: *The Application of Cartographic Method and Pedological Analysis of Soil Quality in the Rasina District as a Basis for Selecting Suitable Grapevine Rootstocks for Vineyards Intended for Wine Grape Production* (09.02.2024. године).

3.3. учешће у раду одбора, законодавних тела и слично, у складу са научном и професионалном експертном факултета и Универзитета

- Члан Савета Академије васпитачко-медицинских струковних студија, са седиштем у Крушевцу у периоду од Фебруара 2020. до Марта 2024., решење број 119/1047/2020 од 06.02.2020. године.

3.4. учешће у раду значајних тела заједнице и професионалних орган

- Заменик председника Удружења произвођача вина са ознаком географског порекла Три Мораве;
- Председник Управног одбора Савеза винара Србије до 2023. године, члан Управног одбора од 2023. године.

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

• Учесће у комисијама за одбрану и оцену докторске дисертације:

Комисија за одбрану докторске дисертације: Милош П. Пурић, Могућност искоришћења семенки јабука као нуспроизвода прехранбене индустрије, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд – Земун, одлука број 32/26-6.1. од 28.04.2021. године.

(из Извештаја Комисије бр. 07-179 Пољопривредног факултета у Крушевцу од 24.3.2026.г)

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

- 2023- Потенцијал примене не-*Saccharomyces* квасаца у производњи алкохолних пића, (О-31-23), пројекат подржан од стране Огранка САНУ у Нишу, сарадник на пројекту, потврда број 1/23-28 од 30.01. 2023. год. и потврда број 1/24-19 од 13.01. 2024. год.
- 2022-2023. Испитивање енолошког потенцијала и ревитализација винове лозе аутохтоне сорте багрини у циљу њеног очувања, потврде о аутентичности и унапређења, носилац пројекта Пољопривредни факултет у Крушевцу (Уговор бр. 680-00-00096/2/2022-02 од 03.06.2022. год., Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде- Управа за аграрна плаћања, време трајања пројекта до 31.05.2023. године), Уговор о ауторском хонорару број 01/332 од 27.06.2022. године, Универзитет у Нишу, Пољопривредни факултет у Крушевцу.

(из Извештаја Комисије бр. 07-179 Пољопривредног факултета у Крушевцу од 24.3.2026.г)

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

Марко Малићанин, Бранислав Златковић, Технологија прераде воћа, Крушевац : Универзитет у Нишу, Пољопривредни факултет, 2025 (Београд : Грид Студио) | Izd. 1. | 249 стр. ISBN: 978-86-82544-09-8, COBISS-ID: 182511369

<https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/data/cobib/182511369>

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

- **Malićanin, M.; Stamenković Stojanović, S.; Stanojević, J.; Mančić, S.; Danilović, B.; Karabegović, I. Strain-Dependent Contributions of Hanseniaspora uvarum Isolate to Apple Cider Fermentation, Chemical Composition and Aroma Complexity. Fermentation 2025, 11, 650. <https://doi.org/10.3390/fermentation11110650> (M22)**

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)

- **Malićanin, M.V.; Švarc-Gajić, J.; Lević, S.M.; Rac, V.A.; Salević-Jelić, A.S.; Pešić, M.B.; Milinčić, D.D.; Pasarin, D.; Rakić, V.M. Valorization of Grape Seed Cake by Subcritical Water Extraction. Processes 2025, 13, 1597. <https://doi.org/10.3390/pr13051597> (M22, IF5₂₀₂₄ =3,1)**
- **Malićanin, M.; Karabegović, I.; Đorđević, N.; Mančić, S.; Stojanović, S.S.; Brković, D.; Danilović, B. Influence of the Extraction Method on the Biological Potential of Solidago virgaurea L. Essential Oil and Hydrolates. Plants 2024, 13, 2187. <https://doi.org/10.3390/plants131621875409> (M21, IF5₂₀₂₄ =4,5)**

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)

(из Извештаја Комисије бр. 07-179 Пољопривредног факултета у Крушевцу од 24.3.2026.г)

1. Mančić, S., Stojanović, S. S., Veljković, V., Malićanin, M., Danilović, B., & Karabegović, I. (2023). Effect of native yeast strain and various inactive yeast derivatives on Grašac wine quality. 15th International Symposium „Novel Technologies and Sustainable Development“, Faculty of Technology, Leskovac, 20-21. October 2023, Leskovac, Serbia, Book of abstracts, pp. 42.
2. Malićanin, M., Milanović, J., Mančić, S., Danilović, B., Karabegović, I. (2023). Volatile and sensory profile of wine from Serbian local grape variety Bagrina. 15th International Symposium „Novel Technologies and Sustainable Development“, Faculty of Technology, Leskovac, 20-21. October 2023, Leskovac, Serbia, Book of abstracts, pp. 40.
3. Milićević, T., Relić, D., Kodranov, I., Malićanin, M., Popović, A. (2023). Environmental Pollution, Human Health Risk and Bioaccessibility Assessment of Potentially Toxic Elements from Agricultural Soils and Grapes. 23rd European Meeting on Environmental Chemistry - EMEC23, 3-6 December, 2023, Budva, Montenegro. Book of Abstracts, pp. 110.
4. Milićević, T., Malićanin, M., Kodranov, I., Popović, A., Relić, D. (2023). Environmental implication, human health risk and bioaccessibility assessments based on potentially toxic elements in vineyard soil and grapes. First Joint International Conference of Biogeochemistry of Trace Elements (ICOBTE) & International Conference of Heavy Metals (ICHMET), 06-10 September, 2023, Bergische University of Wuppertal, Germany, Book of abstracts, pp 99.
5. Danilović, B., Malićanin, M., Stojanović, S. S., Mančić, S., Cvetković, D., Karabegović, I. (2023). Yeast contribution to the volatile profile of Sauvignon blanc wine. VIII International Congress Engineering, Environment and Materials in Process Industry, 20-23 March 2023, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Book of Abstracts, pp. 169.
6. Stojanović, S. S., Mančić, S., Malićanin, M., Cvetković, D., Danilović, B., Karabegović, I. (2023). Volatile profile of Grašac wines produced with different commercial inactivated yeast derivatives. 6th Congress of SCTM, 20–23 September 2023. Ohrid, North Macedonia, Book of abstracts, pp. 154.
7. Mančić, S., Stojanović, S. S., Malićanin, M., Danilović, B., Karabegović, I. (2025). Optimization of medium composition and cultivation conditions to enhance cell growth of the *Pichia kluyveri* K-1 yeast isolate. 16th International Symposium “Novel Technologies and Sustainable Development” Faculty of Technology, Leskovac, 17-18 October 2025, Leskovac, Serbia, Book of abstracts, pp. 30.

10. Цитираност од 10 хетеро цитата

Према подацима Scopus, радови др Марка Малићанина цитирани су 150 пута без аутоцитата, уз Хиршов индекс 7.

Mančić, S.; Stamenković Stojanović, S.; Danilović, B.; Djordjević, N.; Malićanin, M.; Lazić, M.; Karabegović, I. Oenological Characterization of Native *Hanseniaspora uvarum* Strains. *Fermentation* 2022, 8, 92. <https://doi.org/10.3390/fermentation8030092>

1. L. Huang, Q. Ge, B. Peng: Yeast-Derived Esters in Wine: Biosynthesis, Regulation, and Metabolic Engineering. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 2026, 25, e70395. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.70395>
2. D.O. Mikhailenko, A.V. Gorovtsov, V.A. Chistyakov, K.A. Onasenko, V.V. Sedova: Towards the microbial terroir and mixed starter cultures: The role of indigenous non-*Saccharomyces* yeasts in modern winemaking. *Food Research International* 2025, 220, 117038. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2025.117038>
3. M.T. Alcalá-Jiménez, J.C. García-García, J.C. Mauricio, J. Moreno, R.A. Peinado, T. García-Martínez: Oenological Potential of *Lachancea thermotolerans* and *Hanseniaspora uvarum* from High-Sugar Musts: Impacts on Fermentation and Wine Volatilome. *Microorganisms* 2025, 13, 2260. <https://doi.org/10.3390/microorganisms13102260>

4. J. Garau, M.D.C. Bignert, V.I. Morata, M.G. Merin: Fungal Microbiota of Malbec Grapes and Fermenting Must Under Different Sanitary Conditions in the Southern Oasis of Mendoza Winemaking Region. *Fermentation* 2025, 11, 553. <https://doi.org/10.3390/fermentation11100553>
5. B.P. Tope-Fatukasi, O.B. Afolabi, T.A. Ogunnusi, O.B. Akpor: Exploring the probiotic potential of yeast strains isolated from ripe banana and plantain peels: in vitro and in vivo assessment. *International Microbiology* 2025, 28, 1305–1319. <https://doi.org/10.1007/s10123-024-00620-9>
6. A. Boban, U. Vrhovsek, S. Carlin, V. Milanović, J. Gajdoš-Kljusurić, Z. Jurun, A. Mucalo, I. Budic-Leto: Impact of indigenous non-Saccharomyces yeasts on early volatile fermentation metabolites of white Maraština grape must. *European Food Research and Technology* 2025, 251. <https://doi.org/10.1007/s00217-025-04732-y>
7. V. Bagiyan, A. Zakoyan, A. Samvelyan, A. Verdyan, N. Ghazanchyan, M. Kinosyan, T. Davidyan, B. Harutyunyan, V. Goginyan, K. Chitchyan: Influence of indigenous strains of Saccharomyces on the biochemical composition of wine from Voskehat (Kharji) autochthonous grape variety of the Vayots Dzor region, Armenia. *Bioactive Compounds in Health and Disease* 2025, 8, 1645. <https://doi.org/10.31989/bchd.v8i8.1645>
8. A. Staniszewski, P. Staniszewska, E. Komon-Janczara, M. Kordowska-Wiater: Probiotic Yeast and How to Use Them—Combining Traditions and New Waves in Fermented Beverages. *Foods* 2025, 14, 2921. <https://doi.org/10.3390/foods14162921>
9. G.L. Kaplocka, P. Olejnikova, V. Stefuca, T. Klempova, K. Furdikova: Characterization of axenic cultures of Metschnikowia pulcherrima with potential application in winemaking. *Journal of Food and Nutrition Research* 2025, 64. <https://doi.org/10.64122/EJOZ2736>
10. J. Wang, Z. Wang, H. Gao, X. Bai, L. Li, R. Wei, Z. Dong: Metabolomics and flavor diversity in Cabernet Sauvignon wines fermented by various origins of *Hanseniaspora uvarum* in the presence and absence of *Saccharomyces cerevisiae*. *LWT* 2024, 203, 116396. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116396>

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

- Malićanin, M.; Stamenković Stojanović, S.; Stanojević, J.; Mančić, S.; Danilović, B.; Karabegović, I. Strain-Dependent Contributions of *Hanseniaspora uvarum* Isolate to Apple Cider Fermentation, Chemical Composition and Aroma Complexity. *Fermentation* 2025, 11, 650. <https://doi.org/10.3390/fermentation11110650> (M22)
- Malićanin, M.V.; Švarc-Gajić, J.; Lević, S.M.; Rac, V.A.; Salević-Jelić, A.S.; Pešić, M.B.; Milinčić, D.D.; Pasarin, D.; Rakić, V.M. Valorization of Grape Seed Cake by Subcritical Water Extraction. *Processes* 2025, 13, 1597. <https://doi.org/10.3390/pr13051597> (M22)
- Malićanin, M.; Karabegović, I.; Đorđević, N.; Mančić, S.; Stojanović, S.S.; Brković, D.; Danilović, B. Influence of the Extraction Method on the Biological Potential of *Solidago virgaurea* L. Essential Oil and Hydrolates. *Plants* 2024, 13, 2187. <https://doi.org/10.3390/plants131621875409> (M21)
- Mančić, S.; Stamenković Stojanović, S.; Danilović, B.; Djordjević, N.; Malićanin, M.; Lazić, M.; Karabegović, I. Oenological Characterization of Native *Hanseniaspora uvarum* Strains. *Fermentation* 2022, 8, 92. <https://doi.org/10.3390/fermentation8030092> (M21)
- Karabegović, I.; Malićanin, M.; Popović, N.; Stamenković Stojanović, S.; Lazić, M.; Stanojević, J.; Danilović, B. Native Non-Saccharomyces Yeasts as a Tool to Produce Distinctive and Diverse Tamjanika Grape Wines. *Foods* 2022, 11, 1935. <https://doi.org/10.3390/foods11131935>

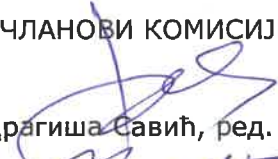

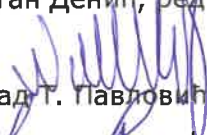

ЗАКЉУЧАК

Др **Марко Малићанин**, учесник конкурса за избор у звање наставника, **испуњава** услове за избор у звање редовни професор за ужу научну област **Технологија и инжењерски процеси**.

НАПОМЕНА: Др Марко Малићанин је избран за ванредног професора 11.04.2023.године, а конкурс за избор је расписан 31.12.2025. године, што је мање од 5 година прописано Правилником о поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника универзитета у Нишу („Гласник Универзитета у Нишу“ број 5/2022, 2/2024 и 3/2024), члан 2, став 2, који гласи: "За избор наставника који су у радном односу на факултету, конкурс се објављује најраније девет, а најкасније шест месеци пре истека времена на које је наставник биран."

У Нишу, 26.05.2026. 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.