

Примљено: 14. 12. 23			
Орг. јед.	Број	Прилог	Вредност
01-1	2009		

АКАДЕМИЈА ТЕХНИЧКО-ВАСПИТАЧКИХ СТУКОВНИХ СТУДИЈА У НИШУ- ОДСЕК ВРАЊЕ

Одлуком Наставно-научног већа Академија техничко-васпитачкох струковних студија Ниш, број 01-1/1805-1 од 08.11.2023. именовани смо за чланове комисије за писање извештаја о пријављеним кандидатима за избор једног наставника у звање предавача за ужу стручну област Хигијена исхране.

Прихватајући именовање, на основу прегледа и анализе достављене документације по конкурс Академије техничко-васпитачких струковних студија у Нишу за ибор једног наставника у звање предавача за ужу стручну област Хигијена исхране, Комисија доноси

ИЗВЕШТАЈ

Прегледом достављене документације констатовали смо да је наведени конкурс објављен 15.11.2023. године, у НСЗ Послови бр. 1066, и да се конкурс пријавио један кандидат

Др Жужана Столић

Кандидат је у прописаном року уз пријаву на конкурс приложио:

- биографске податке
- списак објављених научних и стручних радова
- научне радове у штампаном формату
- диплому о завршеним основним и дикторским студијама
- извод из матичне књиге рођених
- извод из матичне књиге венчаних
- уверење о држављанству
- уверење надлежне полицијске управе
- сертификате за обуке, семинаре и конференције

1. Биографски подаци

Др Жужана Г. Столић (рођ. Ваштаг) рођена је 08. 06. 1982. у Сенти. Завршила је основну школу Новак Радонић, у Молу и Гимназију општег смера у Бечеју.

Основне студије завршила је на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, на смеру Микробиолошки процеси и стекла звање Дипломирани инжењер

технологије. Студије је завршила у предвиђеном року, са просечном оценом 9,38. Дипломски рад под називом –"Микробне популације ртањског чаја" одбранила је 08.06.2007. године.

Докторске студије завршила је на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, на смеру Хемијско–технолошке науке, под менторством Проф. др Драгиње Перичин. Докторску дисертацију под називом "Биолошки активни ензимски хидролизати протеина хране - Развој биопроцеса" одбранила је 23.12.2011. године и стекла звање Доктор наука-Технолошко инжењерство.

Др Жужана Столић је свој професионални рад започела на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Катедра за примењене и инжењерске хемије. У периоду од 01.02.2008. до 09.05.2009. године била је ангажована као Истраживач приправник-ужа научна област Примењене и инжењерске хемије, од 09.05.2009. до 18.07.2012. године Истраживач сарадник-ужа научна област Примењене и инжењерске хемије и од 18.07.2012. до 15.05.2016. године Научни сарадник, за област биотехничке науке, грана Прехрамбено инжењерство, дисциплина: Прехрамена биотехнологија.

Од 16.05. 2016. до 16.08.2021. године била је запослена у Нишкој пивари д.о.о где је на руководећим позицијама у сектору произвоње у раду била одговорна и спроводила активности из области хигијене и безбедности прехрамбених производа, имплементације HACCP система. Била је вођа HACCP тима у погону и контроле квалитета за производњу пива и освежавајућих безалкохолних пића. Од 17.08.2021 године запослена је у Neomedica д.о.о, Ниш.

2. Наставна делатност

-Школске 2007/2008 године учествовала у извођењу наставе на предмету Биохемија, на позицији сарадника у настави (Технолошки факултет Нови Сад)

-Школске 2008/2009 године учествовала у извођењу наставе на предмету Ензимско инжењерство, на позицији сарадника у настави (Технолошки факултет Нови Сад)

-Од школске 2007/2008. године до краја радног односа на факултету учествовала и помагала у раду са студентима основних и мастер студија у извођењу практичне наставе и код израде дипломских и мастер радова на предметима: Ензимско инжењерство на основним академским студијама и Примена ензима у фармацеутској индустрији и Ензимске методе у анализи хране, на мастер академским студијама.

-Учествовала у експерименталном раду са студентима докторских студија кроз свој научно-истраживачки рад.

3. Научна и стручна делатност

Истраживачки рад др Жужане Столић обухвата примену ензимских технологија за модификацију компоненти хране. Нове технологије су усмерене на производњу функционалних или/и биолошки активних протеинских модификата који примену могу имати као састојци хране, дијететских саплемената или козметичких препарата.

Истраживања др Столић су фокусирана на: (i) Изучавање деловања ензима на протеинима хране; (ii) Развој инжењерских платформи ензимских модификација протеина (iii) Продукцију функционалних или/и биолошки активних протеинских хидролизата/пептида; (iv) Умрежавање протеина ради унапређења или/и креирања технолошко-функционалних својстава; и (v) Добијање функционалних, биоразградивих протеинских или композитних филмова. Поред тога, истраживања су проширена и (vi) на ензимске процесе у традиционалним ферментационим технологијама (на пример меса) у циљу креирања иновативних, функционалних ферментисаних производа.

Највећи обим научно-истраживачког рада односи се на изучавање биолошки активних протеинских хидролизата/пептида, њихову ензимску продукцију, такође на биопроцесе у производњи ферментисаних прехранбених производа, изолацију, молекуларну карактеризацију и испитивања *in vitro* биолошких активности и других аспеката за разумевање механизма деловања и коначно, потенцијалну примену.

Кроз свој научно-истраживачки рад др Жужана Столић стекла је експериментално искуство у развоју, мониторингу, оптимизацији ензимских процеса. Резултати истраживачког рада указују на вишегодишње искуство у практичном раду у биохемијским анализама (рутинске квалитативне и квантитативне хемијске анализе, анализе протеина, UV/VIS спектрофотометрији, капиларној електрофорези, HPLC анализе). Такође, кроз свој рад је савладала велики обим метода за карактеризацију протеина/пептида, укључујући: одређивање молекуларних својстава, физичко-хемијских особина, *in vitro* биолошких активности, попут инхибиције метаболитичких ензима (типа ангиотензин конвертујућег ензима), антиоксидантних механизма.

Др Жужана Столић је била ангажована на два научно-истраживачка пројекта Министарства науке и технолошког развоја Републике Србије

1. "Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (Петровска клобаса-ознака географског порекла) у контролисаним условима", трогодишњи пројекат финансиран од Министарства науке и технолошког развоја Републике Србије (ТР 20037). Носилац: Проф. др Љиљана Петровић, Технолошки факултет Нови Сад, од 2009-до 2011. године.
2. "Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компоненти хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности", носилац Проф. др Зорица Кнежевић-Југовић, Технолошко-металуршки факултет, Београд; од 2011. године до 15.05.2016. године, ИИИ 46010 финансиран од Министарства просвете и науке Републике Србије.

3.1. Списак научних и стручних радова

Списак резултата M21a – Рад у међународном часопису од изузетне вредности.

1. Vaštag, Ž., Popović, Lj., Popović, S., Krimer, V., Peričin, D. (2011). Production of enzymatic hydrolysates with antioxidant and angiotensin-I converting enzyme inhibitory activity from pumpkin oil cake protein isolate. *Food Chemistry*, вол 124 бр. 4, стр. 1316-1321. ISSN 0308-8146. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.07.062>

2. Popović, S., Peričin, D., Vaštag, Ž., Popović, Lj., Lazić, V. (2011). Evaluation of edible film-forming ability of pumpkin oil cake; effect of pH and temperature. *Food Hydrocolloids*, вол. 25 бр. 3, стр. 470-476. ISSN 0268-005X <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2010.07.022>

3. Vaštag, Ž., Popović, Lj., Popović, S., Petrović, Lj., Peričin, D. (2010). Antioxidant and angiotensin-I converting enzyme inhibitory activity in the water-soluble protein extract from Petrovac Sausage (*Petrovska Kolbasa*). *Food Control*, вол. 21 бр. 9, стр. 1298-1302, ISSN 0956-7135 <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2010.03.004>

4. Peričin, D., Radulović-Popović, Lj., Vaštag, Ž., Madjarev-Popović, S. Trivić, S. (2009). Enzymatic hydrolysis of protein isolate from hull-less pumpkin oil cake; Application of response surface methodology. *Food Chemistry*, вол. 115 бр. 2, стр. 753-757. ISSN 0308-8146. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.12.040>

Списак резултата M21 – Рад у врхунском међународном часопису.

1. Hromiš, N., Lazić, V., Markov, S., Vaštag, Ž., Popović, S., Šuput, D., Džinić, N., Velićanski, A., Popović, Lj. (2015). Optimization of chitosan biofilm properties by addition of caraway essential oil and beeswax. *Journal of Food Engineering*, вол. 158, бр., стр. 86-93, ISSN 0260-8774 <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2015.01.001>

2. Bucko, S., Katona, J., Popović, Lj., Vaštag, Ž., Petrović, L., Vučinić-Vasić, M. (2015). Investigation on solubility, interfacial and emulsifying properties of pumpkin (*Cucurbita pepo*) seed protein isolate. *LWT-Food Science and Technology*, вол. 64 бр. 2, стр. 609-615. ISSN 0023-6438, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.06.054>

3. Hrnjez, D., Vaštag, Ž., Milanović, S., Vukić, V., Iličić, M., Popović, Lj., Kanurić, K. (2014). The biological activity of fermented dairy products obtained by kombucha and conventional starter cultures during storage. *Journal of Functional Foods*, вол. 10 бр., стр. 336-345. ISSN 1756-4646, <https://doi.org/10.1016/j.jff.2014.06.016>

4. Vidović, S., Vladić, J., Vaštag, Ž., Zeković, Z., Popović, Lj. (2014). Maltodextrin as a carrier of health benefit compounds in *Satureja montana* dry powder extract obtained by spray drying technique. *Powder Technology*, вол. 258, бр., стр. 209-215, ISSN 0032-5910, <https://doi.org/10.1016/j.powtec.2014.03.038>

5. Popović, Lj., Peričin, D., Vaštag, Ž., Popović, S. (2013). Optimization of transglutaminase cross-linking of pumpkin oil cake globulin; Improvement of the solubility and gelation properties. *Food and Bioprocess Technology*, вол. 6 бр. 4, стр. 1105-1111. ISSN 1935-5130, <https://doi.org/10.1007/s11947-011-0673-9>

6. Popović, S., Peričin, D., Vaštag, Ž., Lazić, V., Popović, Lj. (2012). Pumpkin oil cake protein isolate films as potential gas barrier coating. *Journal of Food Engineering*, вол. 110 бр. 3, стр. 374-379. ISSN 0260-8774, <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2011.12.035>

Списак резултата M22 - Рад у часопису од међународног значаја.

1. Popović, Lj., **Stolić, Ž.**, Čakarević, J., Torbica, A., Tomić, J., Šijački, M. (2017). Biologically Active Digests from Pumpkin Oil Cake Protein: Effect of Cross-linking by Transglutaminase. *Journal of the American Oil Chemists Society*, вол. 94 бр. 10, стр. 1245-1251. ISSN 0003-021X DOI: <https://doi.org/10.1007/s11746-017-3041-8>
 2. Tomić, J., Torbica, A., Popović, Lj., Strelec, I., **Vaštag, Ž.**, Pojić, M., Rakita, S. (2015). Albumins characterization in relation to rheological properties and enzymatic activity of wheat flour dough. *Journal of Agricultural Science and Technology*, вол. 17 бр. 4, стр. 805-816. ISSN 1680-7073, http://jast.modares.ac.ir/issue_5171_5271_Volume+17%2C+Issue+4+%282015%29%2C+July++and+August+2015.html
 3. Krimer Malešević, V., **Vaštag, Ž.**, Popović, Lj., Popović, S., Peričin-Starčević, I. (2013). Characterisation of black cumin, pomegranate and flaxseed meals as sources of phenolic acids. *International Journal of Food Science and Technology*, вол. 49 бр. 1, стр. 210-216. ISSN 0950-5423, DOI: 10.1111/ijfs.12300
 4. Popović, Lj., Peričin, D., **Vaštag, Ž.**, Popović, S., Krimer, V., Torbica, A. (2013). Antioxidative and Functional Properties of Pumpkin Oil Cake Globulin Hydrolysates. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, вол. 90 бр. 8, стр. 1157-1165. ISSN 0003-021X, <https://doi.org/10.1007/s11746-013-2257-5>
 5. **Vaštag, Ž.**, Popović, Lj., Popović, S., Krimer, V., Peričin-Starčević, I. (2013). *In vitro* study on digestion of pumpkin oil cake protein hydrolysate; Evaluation of impact on bioactive properties. *International Journal of Food Science and Nutrition*, вол. 64 бр. 4, стр. 452-460. ISSN 0963-7486, <https://doi.org/10.3109/09637486.2012.749837>
 6. Popović S., Lazić V., Popović, Lj., **Vaštag Ž.**, Peričin D. (2010). Effect of the addition of pumpkin oil cake to gelatine to produce biodegradable composite films. *International Journal of Food Science and Technology*, вол. 45 бр. 6, стр 1184-1190. ISSN 0950-5423, DOI: 10.1111/j.1365-2621.2010.02253.x
 7. **Vaštag, Ž.**, Popović, S., Popović, Lj., Krimer, V., Peričin, D. (2010). Hydrolysis of pumpkin oil cake protein isolate and free radical scavenging activity of hydrolysates; Influence of temperature, enzyme/substrate ratio and time. *Food and Bioproducts Processing*, вол. 88 бр. C2-3, стр. 277-282. ISSN 0960-3085 <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2009.12.003>
- Списак резултата М23 - Рад у часопису од међународног значаја.**
1. Бучко, S., Katona, J., Popović, Lj., **Vaštag, Ž.**, Petrović, L. (2016). Functional properties of pumpkin (*Cucurbita pepo*) seed protein isolate and hydrolysate. *Journal of the Serbian Chemical Society*, вол. 81 бр. 1, стр. 35-46. ISSN 0352-5139, doi: 10.2298/JSC150615081B
 2. Hromiš, N. Lazić, V., Popović, S., Markov, S., **Vaštag, Ž.**, Šuput, D., Bulut, S., Tomović, V. (2016). Investigation of a product-specific active packaging material based on chitosan biofilm with spice oleoresins. *Journal of Food and Nutrition Research*, вол. 55, бр. 1, стр. 78-88, ISSN 1336-8672.

3. Šuput, D., Lazić, V., Pezo, L., Markov, S., **Vaštag, Ž.**, Popović, Lj., Radulović, A., Ostojić, S., Zlatanović, S., Popović, S. (2016). Characterization of Starch Edible Films with Different Essential Oils Addition. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, вол. 66, бр. 4, стр. 277-285, ISSN 1230-0322, DOI: <https://doi.org/10.1515/pifns-2016-0008>

4. Popović, Lj., Peričin, D. **Vaštag, Ž.**, Popović, S. (2011). Optimization of Enzymatic Hydrolysis of Cucurbitin Using Response Surface Methodology: Improvement of the Functional Properties. *International Journal of Food Engineering*, вол. 7 бр. 5, (Article 7). ISSN 1556-3758, DOI: <https://doi.org/10.2202/1556-3758.2030>

Списак резултата МЗЗ – Рад саопштен на скупу међнародног значаја штампан у целини.

1. **Stolić, Ž.**, Popović, Lj., Popović, S.: Radical scavenging activity in water-soluble extracts from Serbian cheeses. Зборник радова: Proceedings of the 5th International Conference—Research People and Actual Tasks on Multidisciplinary Sciences, стр. 103-106, ISSN 1313-7735, Лозенец, Бугарска, 24-28. јун 2015. године.

2. **Vaštag, Ž.**, Popović, Lj., Popović, S.: Bioactivity evaluation of cucurbitin derived enzymatic hydrolysates. ICABBBE 2014: 16th International Conference on Agricultural, Biotechnology, Biological and Biosystems Engineering, International Science Index вол: 8, бр: 5, стр. 412-415, Амстердам, Холандија, 15-16. мај 2014. године.

3. Popović, Lj., **Vaštag, Ž.**, Popović, S., Peričin D., Krimer-Malešević, V.: Improvement of Pumpkin Oil Cake Protein Gelation Properties Through Enzymatic Polymerization with Transglutaminase. Зборник радова: Proceedings of the 4th International Conference—Research People and Actual Tasks on Multidisciplinary Sciences, стр. 148-152, ISSN 1313-7735, Лозенец, Бугарска, 12-16. јун 2013. године.

4. **Vaštag, Ž.**, Popović, Lj., Popović, S., Peričin, D., Krimer-Malešević, V.: Angiotensin I Converting Enzyme Inhibitory activity of Pumpkin Oil Cake 12S Globulin Hydrolysates. Зборник радова: Proceedings of the 4th International Conference—Research People and Actual Tasks on Multidisciplinary Sciences, стр. 21-25, ISSN 1313-7735, Лозенец, Бугарска, 12-16. јун 2013. године.

5. **Vaštag, Ž.**, Popović, S., Radulović-Popović, Lj., Krimer, V., Peričin, D. Hydrolysis of pumpkin oil cake protein isolate by *Aspergillopepsin I*. Зборник радова: Proceedings of the 2nd International Conference – Research People and Actual Tasks on Multidisciplinary Sciences, стр. 284-290, ISSN 1313-7735, Лозенец, Бугарска, 8-12. јун 2009. године.

6. Radulović-Popović, Lj., Popović, S., **Vaštag, Ž.**, Krimer, V., Peričin, D.: Kinetic characterization of *Aspergillopepsin I* using protein isolate from pumpkin oil cake as substrate. Зборник радова: Proceedings of the 2nd International Conference—Research People and Actual Tasks on Multidisciplinary Sciences, стр. 294-298, ISSN 1313-7735, Лозенец, Бугарска, 8-12. јун 2009. године.

7. Popović, S., **Vaštag, Ž.**, Radulović-Popović, Lj., Krimer, V., Peričin, D.: Characterization of aspartil protease from *Penicillium roqueforti* produced on pumpkin oil cake. Зборник

радова: Proceedings of the 2nd International Conference–Research People and Actual Tasks on Multidisciplinary Sciences, стр. 278-283, ISSN 1313-7735, Лозенец, Бугарска, 8-12. јун 2009. године.

8. Živanović I., **Vaštag Ž.**, Popović S., Popović Lj., Peričin D.: Hydrolysis of hull-less pumpkin oil cake protein isolate by pepsin, International Conference on Biotechnology and Food Engineering, ICBFE 2009, Париз, Француска, 24-26. јун, 2009. године. Рад публикован у часопису : World Academy of Science, Engineering and Technology International (WASET), *Journal of Biotechnology and Bioengineering* (2011) вол. 5, бр. 3 стр. 94-98, Digital Article Identifier (DAI): [urn:dai:10.1999/1307-6892/2417](https://doi.org/10.1999/1307-6892/2417)

Списак резултата М34 – Рад саопштен на скупу међнародног значаја штампан у изводу.

1. Njaradi, S., Katona, J., Horvat, S., Popović, Lj., **Vaštag, Ž.**, Milanović, J., Petrović, L.: Investigation of Pumpkin (*Cucurbita pepo*) Seed Protein Isolate as Potential Food Emulsifier. 7th Central European Congress on Food, Book of abstracts, стр. 213, ISBN 978-608-4565-05-5, Охрид, Македонија, 21-24. мај 2014. године.
2. Popović, Lj., **Vaštag, Ž.**, Popović, S.: Characterisation of protein hydrolysates from defatted pumpkin oil cake. ICABBBE 2014: International Conference on Agricultural, Biotechnology, Biological and Biosystems Engineering, International Science Index, вол: 8, бр: 5, стр 399, Амстердам, Холандија, 15-16. мај 2014. године.
3. **Popović, Lj.**, Vaštag, Ž., Popović, S., Peričin D.: Enzymatic hydrolysis as tool for valorization of pumpkin oil cake in functional protein products. III International Congress Engineering, Environment and Materials in Processing Industry, Book of Abstracts, стр. 98-99, Јахорина, Босна и Херцеговина, 04-06. март 2013. године.
4. **Vaštag, Ž.**, Popović, Lj., Popović, S., Peričin, D.: Bioactive hydrolysates derived from oil industry by-products; Preparation of novel food ingredients. III International Congress Engineering, Environment and Materials in Processing Industry, Book of Abstracts, стр. 97, Јахорина, Босна и Херцеговина, 04-06. март 2013. године.
5. Popović, S., Popović, Lj., **Vaštag, Ž.**, Lazić, V. Peričin, D.: New biomaterial based on pumpkin oil cake proteins, 6th Central European Congress on Food, Abstract Book, стр. 373, ISBN: 978-86-7994-028-5. Нови Сад, 23-26. мај 2012. године.
6. Popović, Lj., Peričin, D., **Vaštag, Ž.**, Popović, S., Krimer-Malešević V.: Multifunctional properties of hydrolysates derived from pumpkin oil cake globulin, 6th Central European Congress on Food, Abstract Book стр. 40, ISBN: 978-86-7994-028-5. Нови Сад, 23-26. мај 2012. године.
7. **Vaštag, Ž.**, Peričin–Starčević, I., Popović, Lj., Popović, S., Krimer–Malešević, V.: Antioxidant and angiotensin I converting inhibitory activity of pumpkin oil cake protein hydrolysate under simulated gastrointestinal digestion, 6th Central European Congress on Food, Abstract Book стр. 51, ISBN: 978-86-7994-028-5. Нови Сад, 23-26. мај 2012. године.
8. Popović, Lj., Peričin, D., **Vaštag, Ž.**, Popović, S., Krimer-Malešević, V.: Improving of the solubility of pumpkin (*Cucurbita pepo*) oil cake globulin by enzymatic modification, 16th International Meeting on Biotechnology, Book of Abstract, стр. 126, ISBN-13: 978-84-695-4701-4. Билбао, Шпанија, 19-21. септембар 2012. године.
9. Peričin, D., Krimer-Malešević, V., **Vaštag, Ž.**, Popović, S., Popović, Lj.: Evaluation of pomegranate oil industry by products as source of phenolic acids, 16th International

Meeting on Biotechnology, Book of Abstract, P-FB1, стр. 248, ISBN-13: 978-84-695-4701-4. Билбао, Шпанија, 19-21. септембар 2012. године.
10. Vaštag, Ž. , Peričin, D., Popović, S., Popović, Lj., Krimer–Malešević, V. : Generation and characterisation of antioxidant enzymatic hydrolysates from pumpkin oil cake protein isolate and 12S globulin, 16th International Meeting on Biotechnology, Book of Abstracts, стр. 249, Билбао, ISBN-13: 978-84-695-4701-4. Шпанија, 19-21. септембар 2012. године.
11. Vaštag, Ž. , Peričin, D., Popović, Lj., Popović, S.: Bioactive enzymatic hydrolysates from pumpkin oil indstry by-products - Development of bioprocesses. Biotech 2011 & 5th Czech-Swiss Symposium with Exhibition, Book of Abstracts, стр. 99, ISBN: 978-80-7080-782-8. Праг, Република Чешка, 15-17. јун 2011. године.
12. Popović, Lj., Peričin, D., Vaštag, Ž. , Popović, S.: Optimization of enzymatic cross-linking of protein from pumpkin oil cake using RSM; Improvment of functional properties. Biotech 2011 & 5th Czech-Swiss Symposium with Exhibition, Book of Abstracts, стр. 60, ISBN: 978-80-7080-782-8. Праг, Република Чешка, 15-17. јун 2011. године.
13. Peričin, D., Vaštag, Ž. , Popović, S., Popović, Lj.: Bioactive protein hydrolysates derived from food sources - Technological aspects of their production by enzymatic hydrolysis and microbial fermentation. 4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium, Abstract book, стр.117, Истанбул, Турска, 12-14 октобар 2011. године.
14. Vaštag, Ž. : Characterization of bioactive protein products obtained by enzymatic modifications, 14th International Biotechnology Symposium and Exhibition, Извод публикован у часопису: <i>Journal of Biotechnology</i> , вол. 150, саплементи, стр. 304, https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2010.09.269 , Римини, Италија, 14-18. септембар 2010. године.
15. Popović S., Lazić V., Vaštag Ž. , Popović Lj., Peričin D.: Evaluation of possibility of the production of biodegradabile film from hull-less pumpkin oil cake, First International Meeting on Material/Bioprodut Interactions (MATIB), CD Abstract, Париз, Француска, 03-05. март 2010. године.
16. Peričin, D., Popović, Lj., Vaštag, Ž. , Popović, S.: Enzymatic hydrolysis and cross-linking of pumpkin seed proteins, 11th International Symposium Interdisciplinary Regional Research (ISIRR), CD Abstracts, ISBN: 978-963-508-600-9. Сегедин, Мађарска, 13-15. октобар 2010. године.
17. Vaštag, Ž. , Peričin, D., Popović, S., Popović, Lj.: Enzymatic hydrolysis of pumpkin, rapeseed and soy protein isolates; A comparison of analytical methods to determine the degree of hydrolysis, 11th International Symposium Interdisciplinary Regional Research (ISIRR), CD Abstracts, ISBN: 978-963-508-600-9. Сегедин, Мађарска, 13-15. октобар 2010. године.
18. Popović, Lj., Vaštag, Ž. , Popović, S., Peričin, D.: Improving of the functional properties of cucurbitin, pumpkin seed globuline, by enzymatic modification, 11th International Symposium Interdisciplinary Regional Research (ISIRR), CD Abstracts, ISBN: 978-963-508-600-9. Сегедин, Мађарска, 13-15. октобар 2010. године.
19. Popović, Lj., Vaštag, Ž. , Popović, S., Krimer, V., Peričin, D.: Some functionally properties of pumpkin oil cake globulin-cucurbitin modified by bromelain, New Challenges in Food Preservation, Book of abstracts, P324, Будимпешта, Мађарска, 11-13. новембар 2009. године.

<p>20. Popović, S., Popović, Lj., Vaštag, Ž., Krimer, V., Peričin, D: Characteristic of Edible Films made by Gelatin and Pumpkin Oil Cake Protein Isolate New Challenges in Food Preservation, Book of abstracts, P386, Будимпешта, Мађарска, 11-13. новембар 2009. године.</p>
<p>21. Peričin, D., Vaštag, Ž., Popović, S., Popović, Lj., Krimer, V.: Hydrolysis of pumpkin oil cake protein isolate by acid proteases; Study on enzymes kinetic and hydrolysis process to obtain hydrolysates with antioxidant potency. New Challenges in Food Preservation, Book of abstracts, P168, Будимпешта, Мађарска, 11-13. новембар 2009. године.</p>
<p>22. Vaštag, Ž., Popović, S., Popović, Lj., Krimer, V., Peričin, D.: Protein hydrolysates with antioxidant potency from pumpkin oil cake; The influence of process parameters on hydrolysis and DPPH radical scavenging activity, New Challenges in Food Preservation, Book of abstracts, P167, Будимпешта, Мађарска, 11-13. новембар 2009. године.</p>
<p>Списак резултата М51- Рад у водећим часописима националног значаја</p>
<p>1. Кример-Малешевић, В., Поша, М., Ваштаг, Ж., Поповић, Љ., Перичин-Старчевић, И. (2016). Фенолне киселине у семенима и нуспроизводима црног кима, лана, нара и уљане тикве. <i>Acta periodica technologica</i>, бр. 47, стр. 19-28. ISSN 1450-7188, doi:10.2298/APT1647019K</p>
<p>2. Хромиш, Н., Лазић, В., Марков, С., Ваштаг, Ж., Поповић, С., Шупут Д., Джинић Н. (2014). Побољшање антиоксидативне и антимикробне активности хитозанског филма помоћу етарских уља кима и оригана. <i>Acta periodica technologica</i>, бр. 45, стр. 33-43. ISSN 1450-7188, doi:10.2298/APT1445033H.</p>
<p>3. Перичин, Д., Мађарев-Поповић, С., Ваштаг, Ж. (2008). Расподела киселе протеазе из <i>Penicillium roqueforti</i> у воденом двофазном систему полиетилен гликол/фосфат. <i>Acta Periodica Technologica</i>, бр. 39, стр. 171-180. ISSN 1450-7188, doi:10.2298/APT0839171P</p>
<p>4. Поповић, С., Лазић, В., Хромиш, Н., Шупут Д., Булут, С., Поповић, Љ., Ваштаг, Ж. (2015). Утицај додатка гуар-ксантана на механичка својства биополимерних филмова на бази погаче уљане тикве. <i>Journal on Processing and Energy in Agriculture</i>, вол. 19, бр. 4, стр. 179-182, ISSN 1821-4487.</p>
<p>Списак резултата М63 - Рад саопштен на скуповима националног значаја штампан у целини.</p>
<p>1. Перичин, Д., Поповић, С., Ваштаг, Ж., Поповић, Љ.: Композитни филмови на бази протеина уљане тикве голице и хитозана. Зборник радова 53. Саветовање Производња и прерада уљарица, стр. 197-204, ISBN 978-86-6253-000-4. Херцег Нови, 03-08. јун 2012. године.</p>
<p>2. Перичин, Д., Поповић, Љ., Поповић, С., Ваштаг, Ж.: Унапређење функционалних особина протеина из семена уљарица, Зборник радова 52. Саветовање Производња и прерада уљарица, стр. 173-178, ISBN 978-86-80995-89-2. Херцег Нови 05-10. јун 2011. године.</p>
<p>3. Перичин, Д., Поповић, С., Поповић, Љ., Ваштаг, Ж.: Развојни трендови производње биопластике на бази нуспроизвода индустрије уља. Зборник радова 51.</p>

<p>Саветовање Производња и прерада уљарица, стр. 295-301, ISBN 978-86-80995-70-0 Херцег Нови, 27.06-02.07.2010. године.</p>
<p>4. Перичин, Д., Ваштаг, Ж., Мађарев-Поповић, С., Радуловић-Поповић, Љ., Кример, В.: Протеински нуспроизводи индустрије уља; Могућност примене и нови производи. Зборник радова 50. Саветовање Производња и прерада уљарица, стр. 173-179, ISBN 978-86-80995-70-0. Херцег Нови, 22-26.06.2009. године.</p>
<p>5. Перичин, Д., Радуловић-Поповић, Љ., Мађарев-Поповић, С. Кример, В., Лончар, Е., Димић, Е., Димић, Г., Ваштаг, Ж.: Евалуација развоја интегралног биопроцеса конверзије семена и погаче уљане тикве голице у високовредне производе. Зборник радова 49. Саветовање Производња и прерада уљарица, стр. 143-150, ISBN 978-86-80995-64-9 Херцег Нови, 15.20. јун 2007. године.</p>
<p>Списак резултата М64 - Рад саопштен на скуповима националног значаја штампан у изводу.</p>
<p>1. Поповић, Љ., Перичин, Д., Поповић, С., Ваштаг, Ж.: Унапређење функционалних особина глобулина погаче уљане тикве: Ензимске модификације. 49. Саветовање Српског Хемијског Друштва, Програм и кратки изводи радова, стр. 109, Крагујевац, 13-14. мај 2010. године.</p>
<p>2. Перичин, Д., Поповић, Љ., Ваштаг, Ж., Поповић, С.: Оптимизација растворљивости протеина погаче уљане тикве ензимским умрежавањем са трансглутаминазом. 49. Саветовање Српског Хемијског Друштва, Програм и кратки изводи радова, стр. 108, ISBN 978-86-7132-045-0. Крагујевац, 13-14. мај 2010. године.</p>
<p>3. Ваштаг, Ж., Перичин, Д., Поповић, Љ., Поповић, С.: Температурна и рН стабилност биолошки активних ензимских хидролизата протеинског изолата погаче уљане тикве голице. 49. Саветовање Српског Хемијског Друштва, Програм и кратки изводи радова, стр. 100, ISBN 978-86-7132-045-0. Крагујевац, 13-14. мај 2010. године.</p>
<p>4. Поповић, С., Перичин, Д., Поповић, Љ., Ваштаг, Ж.: Утицај рН и концентрације глицерола на карактеристике биоразградљивих филмова од протеинског изолата уљане тикве голице. 49. Саветовање Српског Хемијског Друштва, Програм и кратки изводи радова, стр. 88, ISBN 978-86-7132-045-0. Крагујевац, 13-14. мај 2010. године.</p>
<p>5. Поповић, С., Поповић, Љ., Ваштаг, Ж., Лазић, В., Перичин, Д.: Продукција и карактеризација нових биоразградљивих филмова од протеина погаче уљане тикве голице (<i>Cucurbita pepo L.</i>), 48. Саветовање Српског Хемијског Друштва, Програм и кратки изводи радова, стр. 117, ISBN 978-86-7132-041-2 17-18 април 2010. године.</p>
<p>6. Кример, В., Радуловић Љ., Мађарев, С., Ваштаг Ж.: Промена садржаја фенолних киселина у погачи уљане тикве након субмерзне ферментације са <i>Penicillium roqueforti</i>, 47. Саветовање Српског Хемијског Друштва, Програм и кратки изводи радова, стр. ВТ 06, ISBN 978-86-7132-038-2. Београд, 21. март 2009.</p>
<p>Списак резултата М70- докторска дисертација</p>

1. **Vaštag, Ž.**, (2011). Биолошки активни ензимски хидролизати протеина хране – развој биопроцеса, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, 1-149.

Списак резултата М81-86- Техничка и развоја решења

2. Петровић, Љ., Џинић, Н., Томовић, В., Шкрињар, М., Перичин, Д., Јокановић, М., Шојић, Б., Саватић, С., **Ваштаг, Ж.**, Иконић П., Тасић, Т., Видовић, В., Зекић, В., Савић, Д., Јоковић, Н., Даниловић, Б., Весковић-Морачанин, С., Јанковић, В., Каран, Д. (2011) Модел оптималне ферментације, сушења и зрења безбедне *Петровачке кобасице* врхунског квалитета у традиционалним условима производње (Категорија М83).

3.2. Квантитативна оцена научних и стручних радова

Врста резултата	Број резултата	Вредност резултата	ЗБИР
М21а – Рад у међународном часопису од изузетне вредности	4	10	40
М21 – Рад у водећем часопису од међународног значаја	6	8	48
М22 - Рад у часопису од међународног значаја	7	5	35
М23 - Рад у часопису од међународног значаја.	4	3	12
М33 – Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у целини.	8	1	8
М34 – Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у изводу.	22	0,5	11
М51- Рад у водећим часописима националног значаја	4	2	8
М63 - Рад саопштен на скуповима националног значаја штампан у целини.	5	1	5
М64 - Рад саопштен на скуповима националног значаја штампан у изводу	6	0,2	1,2
М83- Техничка и развоја решења (83)	1	4	4

Укупан индекс научне компетентности: 172,2.

4. Друге активности и вештине од значаја за избор у звање

Кандидат др Жужана Столић награђена је 2007. године, Награда за изванредан успех током студирања, Технолошки факултет, Нови Сад и Награда за остварен успех током студирања, Српско хемијско друштво, Београд.

Квалитет и научно-истраживачки значај њеног рада на докторској дисертацији потврђује и њено учешће 2012. године на *6th European Workshop on Food Engineering and Technology*, одржаног у Сингену (Немачка), где је на годишњем такмичењу најбољих, младих доктораната у Европи презентовала своју дисертацију као представник из Републике Србије. Додатно, др Жужана Столић била је и кандидат Технолошког факултета, Нови Сад за годишњу награду др Зоран Ђинђић за младог научника и истраживача 2012. године.

Током претходних година, др Жужана Столић похађала је више обука и семинара :

- **Novel Chemometric Methods** (одржан 4.12.2010., Предавач Prof. Karoly Heberger, Технолошки факултет, Нови Сад)
- **Seminar HACCP Sistem Administrator** (одржан 11-12.11.2013., BSC Информативни центар за пословну стандардизацију и сертификацију, Нови Сад).
- **Seminar upravljanje otpadom** (одржан 21-22.11.2013., BSC Информативни центар за пословну стандардизацију и сертификацију, Нови Сад).
- **Seminar:** Здравствена исправност и безбедност хране, БАЛКАНСКИ САВЕТ ЗА ОДРЖИВИ РАЗВОЈ И ЕДУКАЦИЈУ, 12.12.2019, БЕОГРАД
- **Обука:** HACCP–Интерни проверивач, Global Standards Consortium, Нови Сад, 09.04.2021. године

Кандидат је и рецезент за научне радове у међународним научним часописима, међу којима су и водећи часописи од међународног значаја: *Food Chemistry* (5 радова), *Plant Foods for Human Nutrition* (1 рад), *Food Control* (1 рад), *Food and Bioproducts Processing* (1 рад), *Journal of Food Science* (1 рад), *Journal of Food Science and Technology* (1 рад), *International Research Journal of Biotechnology* (1 рад), *African Journal of Food Science* (2 рада), *African Journal of Pharmacy and Pharmacology* (1 рад), *African Journal of Food Science and Technology* (1 рад).

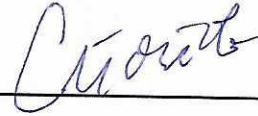
МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ И НА РАДНО МЕСТО

На основу приложене документације и анализе рада кандидаткиње, Комисија која је именована од стране Наставно-научног већа Академије техничко-васпитачких струковних студија утврдила је да пријављена кандидаткиња **др Жужана Столић ИСПУЊАВА** све законске услове за избор у звање **предавача за ужу стручну област Хигијена исхране** предвиђене чланом 85. Закона о високом образовању („Сл. Гласник РС“, број 88/2017, 27/2018 - др. закон 73/2018, 67/2019 и 6/2020 - др. закони, 11/2021 – аутентично тумачење, 67/2021 и 67/2021 – др. закон и 76/2023), чланом 70. става 1 тачка 20 Статута Академије техничко-васпитачких струковних студија (број 01-1/353-2 од 28.02.2023. године – пречишћен текст ои број 01-1/1649 од 17.10.2023. године), као и чланом 19. став 1 алинеје друга и трећа Правилником о избору у звање и заснивању радног односа наставног особља Академије техничко-васпитачких струковних студија – пречишћен текст, број 01-1/321-3 од 24.02.2023. године.

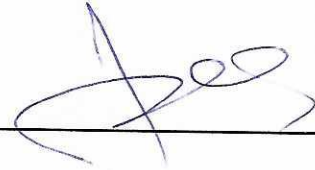
ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА

Узимајући у обзир податке о раду кандидаткиње у настави, научно-истраживачком раду и доприносу широј академској и стручној заједници, Комисија са великим задовољством предлаже Наставно-научном већу Академије техничко-васпитачких струковних студија у Нишу, да **др Жужану Столић** изабере у звање **предавача за ужу стручну област Хигијена исхране** и заснује радни однос.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ



Др Сенка Поповић, ванредни професор, председник
Технолошки факултет Нови Сад
Универзитет у Новом Саду



Др Драгиша Савић, редовни професор, члан
Технолошки факултет у Лесковцу
Универзитет у Нишу



Др Љиљана Поповић, редовни професор, члан
Технолошки факултет Нови Сад
Универзитет у Новом Саду