

Примљено: 23.05.2025.

Фрг. јед.	Број	Прилог	Вредност
01	1106/1		

UNIVERZITET U BEOGRADU- FARMACEUTSKI FAKULTET

IZBORNOM VEĆU

Na osnovu Člana 114. Statuta Univerziteta u Beogradu- Farmaceutskog fakulteta, Izorno veće Farmaceutskog fakulteta Univerziteta u Beogradu, na sednici održanoj 10.04.2025. godine, donelo je odluku o imenovanju Komisije u sastavu:

1. Dr sc. Brižita Đorđević, redovni profesor, Univerzitet u Beogradu- Farmaceutski fakultet
2. Dr sc. Sladana Šobajić, redovni profesor u penziji, Univerzitet u Beogradu- Farmaceutski fakultet
3. Dr sc. Ivana Lukić, viši naučni saradnik, Tehnološko- metalurški fakultet, Univerzitet u Beogradu

za pisanje izveštaja o prijavljenim kandidatima po raspisanom konkursu za izbor jednog **asistenta sa doktoratom** za užu naučnu oblast Bromatologija na Farmaceutskom fakultetu Univerziteta u Beogradu.

Nakon uvida u priloženu dokumentaciju, Komisija podnosi Izbornom veću Farmaceutskog fakulteta Univerziteta u Beogradu sledeći

IZVEŠTAJ

Na raspisan konkurs za 1 (jednog) asistenta sa doktoratom za užu naučnu oblast Bromatologija na određeno vreme od tri godine sa punim radnim vremenom, objavljenom u listu „Poslovi“, broj 1142-1143 od 30.04.2025. godine prijavio se jedan kandidat, dr sc. Nevena Dabetić, dosadašnji asistent na Katedri za bromatologiju Univerziteta u Beogradu- Farmaceutskog fakulteta. Na osnovu priložene dokumentacije, utvrđeno je da kandidat ispunjava opšte uslove konkursa, te u nastavku podnosimo detaljan izveštaj, mišljenje i predlog.

1. Biografski podaci o kandidatu

Dr sc. Nevena Dabetić je rođena 20. januara 1990. godine u Kraljevu. Osnovnu školu „Miodrag Čajetinac Čajka“ u Trsteniku je završila kao đak generacije i nosilac diplome „Vuk Karadžić“. Srednju školu, Gimnaziju „Vuk Karadžić“ u Trsteniku, takođe je završila kao đak generacije i nosilac diplome „Vuk Karadžić“. Integrisane akademske studije na Univerzitetu u Beogradu-Farmaceutskom fakultetu, smer farmacija, upisala je školske 2009/2010. godine. Tokom studiranja bila je dobitnik Studentske stipendije Ministarstva prosvete i sporta Republike Srbije, kao i stipendije Fonda za mlade talente grada Trstenika. Diplomirala je 2014. godine sa prosečnom ocenom 9,00. Diplomski rad je uradila na Katedri za bromatologiju Farmaceutskog fakulteta u Beogradu na temu: „Značaj probiotika u sportskoj ishrani“ i odbranila sa ocenom 10 (deset). Doktorske akademske studije na Farmaceutskom fakultetu, Univerziteta u Beogradu, modul Bromatologija upisala je školske 2014/15 godine. Doktorsku disertaciju pod nazivom „Komparativna analiza hemijskog sastava i biološke aktivnosti ekstrakata plodova različitih sorti vinove loze (*Vitis vinifera* L.) dobijenih primenom organskog i eutektičkog rastvarača“ odbranila je 28.10.2023.

Na radno mesto stručnog saradnika na Katedri za bromatologiju, Farmaceutskog fakulteta, Univerziteta u Beogradu primljena je u oktobru 2015. godine. U aprilu 2018. godine je angažovana kao istraživač pripravnik na projektu „Razvoj i primena novih i tradicionalnih tehnologija u proizvodnji konkurentnih prehrambenih proizvoda sa dodatom vrednošću za domaće i evropsko tržište“, broj 46001 (rukovodilac: prof. dr Slađana Šobajić) koji je finansiran od strane Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije. Od 2020. godine zaposlena je kao istraživač na Katedri za bromatologiju. U zvanje istraživač saradnik izabrana je u septembru 2021. godine, a od oktobra 2022. godine je u zvanju asistenta na istoj katedri.

Govori engleski jezik.

2. Nastavni i pedagoški rad

Nevena Dabetić učestvuje u realizaciji dodiplomske praktične nastave na obaveznim predmetima- Bromatologija (2016/2017; 2017/2018; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023), Dijetetika (2016/2017; 2017/2018; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023), Kontrola zdravstvene ispravnosti namirnica 1 (2016/2017; 2020/2021; 2022/2023), Kontrola zdravstvene ispravnosti namirnica 2 (2016/2017; 2017/2018) kao i na izbornim predmetima Praktikum iz bromatologije (2016/2017), Analiza hrane i dijetetskih proizvoda (2021/2022; 2022/2023) i Zdravstvena ispravnost predmeta opšte upotrebe (2016/2017; 2017/2018). U skladu sa planom i programom i u saradnji sa nastavnicima i asistentima na Katedri, unosi inovacije u praktičnu nastavu. Aktivno je uključena u pripremu i izvođenje praktičnih ispita iz navedenih predmeta. Takođe, učestvuje u izvođenju nastave u okviru specijalističkih studija za potrebe zdravstva iz sanitarne hemije i specijalističkih akademskih studija na studijskom programu „Farmakoterapija u farmaceutskoj praksi”. Od školske 2022/2023 učestvuje u izvođenju ispita Studentska stručna praksa/Stručna praksa 2.

Obučena je za rad u Moodle softverskom paketu, namenjenom za elektronsko učenje (obuka je organizovana od strane nastavnog osoblja Farmaceutskog fakulteta u novembru 2017. godine). Znanja i veštine stečene na osnovnoj obuci za rad na Moodle platformi, samostalno je unapređivala; u okviru pomenute platforme, bavila se uređenjem sekcija u okviru različitih kurseva, postavljanjem i redovnim ažuriranjem obaveštenja, kao i osmišljavanjem lekcija i formiranjem pratećih video materijala.

U studentskim anketama o vrednovanju pedagoškog rada nastavnika i saradnika ocenjivana je najvišim ocenama (u nastavku su date prosečne ocene za svaki predmet: Bromatologija- 4,84; Dijetetika- 4,85; Kontrola zdravstvene ispravnosti namirnica 1- 4,97; Kontrola zdravstvene ispravnosti namirnica 2- 4,9; Praktikum iz bromatologije- 4,92; Analiza hrane i dijetetskih proizvoda- 4,95 i Zdravstvena ispravnost predmeta opšte upotrebe- 5). Bila je član komisija za odbranu 89 diplomskih/završnih radova (priloženo uz dokumentaciju, izvor: Cobiss).

Kao komentor, učestvovala je u realizaciji 6 studentskih naučno-istraživačkih radova u okviru aktivnosti Centra za naučno-istraživački rad studenata (CNIRS) Farmaceutskog fakulteta Univerziteta u Beogradu:

1. Određivanje sadržaja masnih kiselina u ulju semenki različitih sorti grožđa; Petković S, Ilić N; 2017 (prezentovan u okviru 58. Kongresa studenata biomedicinskih nauka sa internacionalnim učešćem, Kopaonik, Srbija, 28.04.- 02.05.2017: 104).
2. Određivanje sadržaja i aktivnosti antioksidativnih jedinjenja prisutnih u odabranim vrstama citrusnog voća i zelenog lisnatog povrća; I. Ilić, L. Marošanić; 2018 (prezentovan u okviru 59. Kongresa studenata biomedicinskih nauka Srbije sa internacionalnim učešćem, 26.-30. April, 2018: 1001).

3. Određivanje nutritivnih i nenutritivnih komponenti biljnih ulja; M. Dimić, A. Jovčić, 2018 (prezentovan u okviru 59. Kongresa studenata biomedicinskih nauka Srbije sa internacionalnim učešćem, 26.-30. April, 2018: 1003).
4. Određivanje sadržaja fenolnih jedinjenja i antioksidativne aktivnosti crveno obojenog povrća; D. Popović, 2019 (prezentovan u okviru 60. Kongresa studenata biomedicinskih nauka Srbije sa internacionalnim učešćem, 21.-25. April, 2019: 132).
5. Antioksidativna aktivnost eutektičkih ekstrakata semenki i pokožica odabranih sorti grožđa; Z. Bukonja, S. Batnoga; 2019 (prezentovan u okviru 60. Kongresa studenata biomedicinskih nauka Srbije sa internacionalnim učešćem, 21.-25. April, 2019: 133).
6. Energetska i nutritivna vrednost potrošačke korpe u Srbiji; N. Dubovac; M. Jordanović, 2021.

Rad Antioksidativna aktivnost eutektičkih ekstrakata semenki i pokožica odabranih sorti grožđa; Z. Bukonja, S. Batnoga; 2019. prezentovan na XII Mini kongresu studenata farmaceutskog fakulteta, nagrađen je kao najbolji u sesiji III, na kojoj su prezentovani radovi iz medicinske biohemije i bromatologije.

3. Naučno-istraživačka aktivnost

Kandidat Nevena Dabetić je bila uključena u COST akcije: CA16112 „Personalized Nutrition in aging society: redox control of major age-related diseases (NutRedOx)”, CA19105 „Pan-European Network in Lipidomics and EpiLipidomics (EpiLipidNET)” i CA18224 „Green Chemical Engineering Network towards upscaling sustainable processes (GREENERING)”. Trenutno je član COST akcija CA21139 „3Rs concepts to improve the quality of biomedical science (IMPROVE)” i CA21122 „PRoMoting GeRiAtric Medicine IN countries where it is still eMerGing (PROGRAMMING)”, kao i Erasmus+ projekta „HYGIEIA “*Erasmus Mundus Design Measures* (EMDM).

- **Usavršavanja:**

U periodu od 2015. do 2025. godine, usavršavala se kroz brojne seminare, kurseve, radionice i obuke. U nastavku su nabrojane neke od najznačajnijih edukacija.

U martu 2015. godine položila je kurs „Principi rada sa eksperimentalnim životinjama“, a u junu 2016. ekstrakurikularno (5 ESPB) polaže kurs „Merenje ponašanja“ održanog od strane prof. dr Borisa Šakića, gostujućeg predavača Biološkog fakulteta, Univerziteta u Beogradu. Tokom 2017. godine pohađala je obuke usmerene na razvoj akademskih veština nastavno-naučnog osoblja Univerziteta u Beogradu u sklopu projekta TRAIN (eng. *Teaching and Research for Academic Newcomers*); moduli Metodologija istraživanja, pisanje naučnih radova i prezentacija rezultata (medicinske, tehničko-tehnološke i prirodne nauke), Umrežavanje i timski rad, Veštine držanja efektivnih prezentacija, Didaktika u visokom obrazovanju i Izrada planova i programa visokog obrazovanja. U avgustu 2018. godine bila je polaznik FENS letnje škole „Translating scientific findings into nutritional recommendations“ koja je organizovana u Beogradu.

U avgustu i septembru 2018. godine bila je na dvonedeljnom studijskom boravku u Zagrebu, u Laboratoriji za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije, na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu, Sveučilišta u Zagrebu.

Kurs „*Academic Writing*“ pohađala je 2019. U aprilu 2021. godine bila je polaznik prolećne škole LIPIDMAPS. Nevena Dabetić je dobila stipendiju za JRC Virtual Summer School on "Non-animal Approaches in Science: The Three R...evolution, te je istu pohađala u maju 2021. Takođe, dobitnik je stipendije za učešće na 6th Green and Sustainable Chemistry Conference koja je održana u novembru 2021. U junu 2022. godine, zahvaljujući dobijanju ITC granta CA19105, učestvovala je na 3rd International Conference on Food Bioactives & Health, koja je održana u Parmi. Iste godine u septembru je online pohađala letnju školu (*The International Summer School FOOD SAFETY AND HEALTHY LIVING – FSHL, Brasov, Romania*). U oktobru 2022. učestvovala je

online u radionici *Risk Ranking of Chemical and Microbiological Hazards in Foods- Uppsala, Sweden*.

- **Aktivnosti u okviru akademske zajednice:**

Recenzent je u međunarodnim časopisima.

Član je Društva za ishranu Srbije i Saveza farmaceutskih udruženja Srbije. Bila je aktivni član sekretarijata 13. Kongresa o ishrani održanog od 26. do 28. oktobra 2016. godine u Beogradu (CONU2016- *Food and Nutrition- A Roadmap to Better Health*), kao i FENS letnje škole “*Translating scientific findings into nutritional recommendations*”, koja je održana od 20. do 24. avgusta 2018. u Beogradu. Svoje kompetencije je unapredila kao član organizacionog odbora 14. Evropskog kongresa o ishrani (*FENS 2023- Food, Nutrition and Health: Translating science into practice*) koji je održan u Beogradu od 14. do 17. novembra 2023. godine. Bila je i član organizacionog odbora 15. Kongresa o ishrani održanog od 20. do 22. novembra 2024. godine u Beogradu (CONU2024- *Food, Nutrition and Health within Sustainable Development*).

Uključena je u međulaboratorijsko ispitivanje namirnica koje se u okviru Sekcije za sanitarnu hemiju SFUS-a organizuje dva puta godišnje. Doprinos popularizaciji nauke Nevena Dabetic daje podrškom studentskoj organizaciji BPSA u godišnjim akcijama obeležavanja Meseca pravilne ishrane na Farmaceutskom fakultetu Univerziteta u Beogradu. Dodatno, svoj nastavno/naučni rad deli i sa javnim mnjenjem kroz objavljivanje stručnih tekstova u listu „Informator“.

- **Ostvareni kontakti/saradnje i savladane tehnike u periodu od 2015-2025. godine:**

1. Dr Ivana Radojčić Redovniković, Laboratorij za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije, Zavod za biokemijsko inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnoški fakultet, Sveučilište u Zagrebu- korišćenje „zelenih“ rastvarača- eutektičkih smeši umesto konvencionalnih organskih rastvarača; učenje i primena spektrofluorimetrijske ORAC metode za određivanje antioksidativnog potencijala hrane kao matriksa; izvođenje HPLC metode za profilisanje (kvalifikaciju i kvantifikaciju) biološki aktivnih sastojaka hrane.
2. Dr Dragan Vujović, Katedra za vinogradarstvo, Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Beogradu- ispitivanje sortnih varijabilnosti vinove loze.
3. Dr Marko Malićanin, Poljoprivredni fakultet u Kruševcu, Univerzitet u Nišu- karakterizacija ulja iz semenki grožđa, izolovanje aktivnih sastojaka iz komine grožđa.

4. Dr Jelena Antić Stanković, Katedra za mikrobiologiju i imunologiju, Farmaceutski fakultet, Univerzitet u Beogradu- mikrobiloška karakterizacija aktivnih sastojaka hrane; ispitivanje citotoksičnosti ekstrakata.
5. Dr Bojan Marković, Katedra za farmaceutsku hemiju, Farmaceutski fakultet, Univerzitet u Beogradu- validacija HPLC metode za profilisanje (kvalifikaciju i kvantifikaciju) biološki aktivnih sastojaka hrane.
6. Dr Anđelija Malenović, Katedra za analitiku lekova, Farmaceutski fakultet, Univerzitet u Beogradu- optimizacija procesa ekstrakcije primenom eksperimentalnog dizajna.
7. Dr Zorica Basić, Institut za higijenu Vojnomedicinske akademije- određivanje sastava tokoferola u ulju iz semenki grožđa.
8. Dr sc. Ivana Lukić, viši naučni saradnik, Tehnološko-metalurški fakultet, Univerzitet u Beogradu- ekološki prihvatljivi postupci izolovanja biološki aktivnih jedinjenja- korišćenje eutektičkih rastvarača i superkritična ekstrakcija.

- **Publikacije:**

Do sada je objavila četiri naučna rada u časopisima međunarodnog značaja i pet u časopisima nacionalnog značaja. Na naučnim skupovima međunarodnog i nacionalnog značaja učestvovala je sa 46 saopštenja koji su štampani u izvodu. Poster prezentacija na Evropskom kongresu o ishrani FENS2023 nagrađena je kao najbolja u svojoj tematskoj grupi. Jedno saopštenje sa međunarodnog skupa štampano je u celini.

Prema podacima Scopus-a dobijenim 08.05.2025. godine Nevena Dabetić ima ukupno 100 citata bez autocitata i h indeks 4.

4. Objavljeni naučni radovi i saopštenja

Rad u međunarodnom časopisu izuzetnih vrednosti (M21a)

1. **Dabetic N**, Todorovic V, Malenovic A, Sobajic S, Markovic B. Optimization of Extraction and HPLC–MS/MS Profiling of Phenolic Compounds from Red Grape Seed Extracts Using Conventional and Deep Eutectic Solvents. *Antioxidants*. 2022 Aug 18;11(8):1595.

Rad u istaknutom međunarodnom časopisu (M22)

2. **Dabetic N**, Todorovic V, Djuricic I, Antic Stankovic J, Basic Z, Vujovic D, Sobajic S. Grape Seed Oil Characterization: A Novel Approach for Oil Quality Assessment. *Eur. J. Lipid Sci. Techn.* 2020; 122(6): 1900447.
3. **Dabetić N**, Todorović V, Panić M, Radojčić Redovniković I, Šobajić S. Impact of Deep Eutectic Solvents on Extraction of Polyphenols from Grape Seeds and Skin. *Appl. Sci.* 2020; 10(14): 4830.

Rad u međunarodnom časopisu (M23)

4. Zrnić-Ćirić M, **Dabetić N**, Todorović V, Đuriš J, Vidović B. Beta-glucan content and antioxidant activities of mushroom-derived food supplements. *J. Serb. Chem. Soc.* 2019; 85(4): 439-451.

Rad u vrhunskom časopisu nacionalnog značaja (M51)

5. Ivanovic, N., Ilic, T., Zrnic Ciric, M., Todorovic, V., Djuricic, I., **Dabetic, N.** Agri-food by-products as a source of sustainable ingredients for the production of functional foods and nutraceuticals. *Arhiv za farmaciju* 73 (3) (2023) 190 – 204.

6. Dudašova Petrovičova, O., Đuričić, I., Ivanovic, N., **Dabetić, N.**, Dodevska, M., Ilić, T. Dietary interventions in obesity: a narrative review. *Arhiv za farmaciju* 74 (3) (2024) 281 – 297.

Rad u istaknutom nacionalnom časopisu (M52)

7. Todorovic V, Dancetovic A, **Dabetic N**, Sobajic S, Vidovic B. Antioksidativna aktivnost odabranih začina sa tržišta Srbije. *Hrana i ishrana* 2018; 59: 74-79.
8. Đuričić I, Zrnić-Ćirić M, Vidović B, Todorović V, **Dabetić N**, Ivanović N. Nutraceuticals in prevention and management of COVID-19. *Hrana i ishrana*. 2021;62(2):7-14.
9. Djuricic, I., Todorovic, V., **Dabetic, N.**, Zrnic Ciric, M., Ivanovic, N., Vidovic, B. Dijetarni faktori i tiroidna disfunkcija. *Arhiv za farmaciju* 72 (5) (2022) 455-467.

Saopštenja sa međunarodnih skupova štampana u celini (M33)

10. Katanic Stankovic J, Todorovic V, Djorovic Jovanovic J, Markovic Z, Krstic S, **Dabetic N**, Sobajic S, Bartoszek A, Maksimovic Z, Bauer R. In vitro and in silico assessment of anti-inflammatory activity of cocoa powders. 2nd International Conference on Chemo and Bioinformatics, Kragujevac, Serbia, September 28-29, 2023. P156-159.

Saopštenja sa međunarodnih skupova štampana u izvodu (M34)

11. Todorović V, **Dražković N**, Đorđević B, Šobajić S. Antioxidant capacity of cocoa products from Serbian market. *Annals of Nutrition and Metabolism* 2015; 67(1): 554.
12. **Dražković N**, Todorović V, Šobajić S. Polyphenol content and antioxidant potential of citrus nectars and juices. Book of abstracts. 13th Congress of Nutrition, Food and Nutrition - A Roadmap to Better Health. 2016 October 26 - 28, Belgrade, Serbia: 243.
13. Todorović V, Vidović B, **Dabetić N**, Djuričić I, Šobajić S. ACI as a practical tool for comparison of antioxidant activity in fresh vs commercial juices. *Biologically Active Compounds in Food*, 2nd International Conference, Lodz, Poland, 09 - 10 November 2017: 15.
14. Đorđević B, **Dabetić N**. Dijetetski suplementi u redukciji telesne mase. 9. Simpozijum magistara farmacije BiH sa međunarodnim učešćem- Utjecaj hrane i suplemenata na ishode terapije sa lijekovima, Sarajevo, BiH, 17-19.11.2017: 18.
15. Todorović V, Jančić D, **Dabetić N**, Vidović B, Djuričić I, Žnidarčić D, Šobajić S. Dietary antioxidants in green leafy vegetables. „Towards a Redox Healthy Aging“, WGs Meeting of the NutRedOx COST Action CA16112, 2018 Palma, Mallorca, 15 - 16 February 2018: 24.
16. **Dabetić N**, Todorović V, Šobajić S. Antioxidants of fresh white grape juices. “Natural resources, green technology and sustainable development/3-GREEN2018“, Zagreb, 5th to 8th June 2018: 81.
17. Todorović V, Jančić D, **Dabetić N**, Šobajić S. Antioxidant properties of Cichorium intybus L. leaves - cultivated vs. wild. “Natural resources, green technology and sustainable development/3-GREEN2018“, Zagreb, 5th to 8th June 2018: 58.
18. Todorović V, **Dabetić N**, Kotur-Stevuljević J, Šobajić S. The effect of long-term cocoa supplementation on erythrocyte and hepatocyte superoxide dismutase activity in C57BL/6J mice. 4rd International Congress of Serbian Society for Mitochondrial and Free Radical Physiology "CHALLENGES IN REDOX BIOLOGY", Belgrade, Serbia, September 28-30 2018: 69.

19. Todorović V, **Dabetic N**, Stamenkovic V, Sakic B, Sobajic S. Impact of cocoa powder supplementation on emotional reactivity in healthy mice. IUBMB advanced school: Nutrition, metabolism and aging, Belgrade 2018: 19.
20. Mitrović D, Pavlović J, Vidović B, **Dabetić N**. Determination of antioxidative activity of dietary supplements based on mushrooms. XXI Serbian Congress of Medical Biochemistry and Laboratory Medicine with international participation, J Med Biochem 2018; 37: 220-237.
21. Ilić T, Vujčić A, **Dabetić N**, Todorović V, Vidović B. Phenolics content and antioxidant capacity of berry nectars. 1st International Conference on Advanced Production and Processing 10th-11th October 2019, Novi Sad, Serbia, IFB-P56.
22. Todorović V, **Dabetić N**, Stamenković V, Šakić B, Šobajić S. Cocoa methyxanthines impact on body weight and physical activity in C57BL/6J mice, paper presented to The 13th FENS European Nutrition Conference, Malnutrition in an Obese World: European Perspectives, Dublin, 15-18 October 2019: O2-AC-2.2.
23. **Dabetic N**, Todorovic V, Vidovic B, Sobajic S. Impact of defatting process on antioxidant potential of grape seeds. WGs Meeting of the NutRedOx COST Action CA1611, Nutraceuticals in balancing redox status in ageing and age-related diseases, Belgrade, Serbia, March 2-3, 2020, pp 34.
24. Todorovic V, **Dabetic N**, Djuricic I, Sobajic S. The effect of long-term cocoa supplementation on liver fatty acid composition in C57BL/6J mice. 9th international Singapore Lipid Symposium, Lipidomic technologies and applications iSLS9, Singapore, March 1-5, 2021.
25. **Dabetic N**, Todorovic V, Sobajic S. Thermal and ultrasound pretreatments for enhancing phenolic recovery from different grape extracts. 1st European Sample Preparation e-Conference, March 11-12, 2021, P9.
26. **Dabetic N**, Todorovic V, Antic Stankovic J, Bozic D, Panic M, Radojcic Redovnikovic I, Sobajic S. Phytochemical composition and biological activities of different grape extracts. JRC Summer School on Non-animal Approaches in Science, May 17-21, 2021, P30.
27. Todorovic V, **Dabetic N**, Zrnic Ciric M, Djuricic I, Sobajic S. Cocoa /methylxanthines supplementation impact on brain glutathione level in aged mice. Redox Biology in the 21st Century: A New Scientific Discipline. Annual Meeting SFRR-E, Belgrade, Serbia, 15-18 June 2021.
28. **Dabetic N**, Todorovic V, Djuricic I, Sobajic S. Fatty acid composition and antioxidant activity of grape seed oils. Redox Biology in the 21st Century: A New Scientific Discipline. Annual Meeting SFRR-E, Belgrade, Serbia, 15-18 June 2021.

29. Todorovic V, **Dabetic N**, Vidovic B, Ilic T, Sobajic S. Impact of cocoa/Methylxanthines Supplementation on Liver Glutathione Level in Aged Mice. *Lifestyle Genomics* 2021;14:91–116, Proceedings from the 4th European Summer School on Nutrigenomics (ESSN 2021), 103. <https://doi.org/10.1159/000517609>
30. Todorovic V, Kusznierevich B, **Dabetic N**, Sobajic S, Bartoszek A. Impact of alkalization on polyphenols profile in commercial cocoa powders. Abstracts book. 14th World Congress on Polyphenols Applications, online, September 22 - 24, 2021: 53. (oral)
31. Todorovic V, **Dabetic N**, Zrnica Ciric M, Djuricic I, Kurmazović N, Sobajic S. Antioxidant scores comparison of avocado and olives. 2nd International UNIfood Conference 24th-25th September 2021 University of Belgrade.
32. Zrnica Ciric M, Todorovic V, **Dabetic N**, Djuricic I, Stankovic I, Ostojic M. Impact of juicing techniques and storage time on total phenolic content of selected juices. 2nd International UNIfood Conference 24th-25th September 2021 University of Belgrade.
33. **Dabetic N**, Todorovic V, Panic M, Radojic Redovnikovic I, Sobajic S. Natural deep eutectic solvents as a potential green media for extraction. 6th Green & Sustainable Chemistry Conference. 16-18 November 2021, P0040.
34. Djuricic I, **Dabetic N**, Zrnica Ciric M, Todorovic V. Does heating extraction affects olive fatty acids profile? Book of abstracts, 14th International Congress on Nutrition, 8-10th, Belgrade November 2021.
35. **Dabetic N**, Todorovic V, Zrnica Ciric M, Djuricic I, Sobajic S. Antioxidant activity of Greek olives. Book of abstracts, 14th International Congress on Nutrition, 8-10th, Belgrade November 2021. (oral)
36. Zrnica Ciric M, **Dabetic N**, Todorovic V, Djuricic I, Stankovic I. Chlorophenil and carotenoid content in different types of avocado and olive fruits. Book of abstracts, 14th International Congress on Nutrition, 8-10th, Belgrade November 2021.
37. Todorovic V, **Dabetic N**, Zrnica Ciric M, Djuricic I, Sobajic S. Evaluation of antioxidant properties in avocado-com-parison between the hass and fuerte varieties. Book of abstracts, 14th International Congress on Nutrition, 8-10th, Belgrade November 2021.
38. **Dabetic N**, Todorovic V, Bozic D, Antic Stankovic J, Sobajic S. Antioxidant and Antibacterial Activity of Polyphenol Rich Grape Skin Extracts. Book of abstracts, 2nd European Sample Preparation e-conference, 14-16 March, 2022, P9.
39. **Dabetic N**, Todorovic V, Malenovic A, Sobajic S. Box-Behnken experimental design for optimal extraction of polyphenols from grape seed oil. 3rd International Conference on Food Bioactives & Health, 21-24th June, 2022. PP.04G.5

40. Todorovic V, **Dabetic N**, Djuricic I, Zrnica Ciric M, Basic Z, Sobajic S. Comparative analysis of olive and avocado oil quality. 3rd International Conference on Food Bioactives & Health, 21-24th June, 2022. PP.07G.4
41. Todorovic V, **Dabetic N**, Sobajic S: Flours from sunflower and pumpkin seeds after cold-pressed oils production as sources of nutritionally valuable proteins. Natural resources, green technology and sustainable development/4-GREEN2022, 14-16th September, 2022. BP10.
42. Todorovic V, **Dabetic N**, Sobajic S. The carbon footprint of moderate-cost food basket in Serbia. 22nd IUNS-ICN International congress of nutrition in Tokyo, Japan, December 6-11, 2022. PAB (T6)-126.
43. **Dabetic N**, Todorovic V, Knežević A, Lukic I, Sobajic S. Recovery of phenolic compounds from grape pomace after different defatting processes. EuroFoodChem Congress, June 14 – 16, 2023. PP96
44. Todorovic V, **Dabetic N**, Petrovic S, Sobajic S. Does olive oil consumption impact on life expectancy across Europe? EpilipidNet TOULOUSE, 2023. P4.
45. **Dabetic N**, Djuricic I, Todorovic V, Lukic I, Knezevic A, Djordjevic B, Sobajic S. Differences in Chemical Composition of Grape Pomace Oils Obtained by Supercritical CO₂ and Organic Solvents. The 5th International Conference on Food, Nutrition, Health and Lifestyle 2023, 03rd – 04th August 2023, Kuala Lumpur, Malaysia, H5 (oral).
46. **Dabetic N**, Todorovic V, Antic Stankovic J, Bozic D, Djuricic I, Sobajic S. Green Approach in Obtaining Grape Extracts Displaying Cytotoxic Activity. The 14th European Nutrition Conference FENS2023. 14-17 November 2023, Belgrade, Serbia.
47. Todorovic V, **Dabetic N**, Dubovac N, Jordanovic M, Zrnica Ciric M, Sobajic S. Estimating Dietary Micronutrient Supply by Analyzing a Moderate-Cost Food Basket in Serbia. The 14th European Nutrition Conference FENS2023. 14-17 November 2023, Belgrade, Serbia.
48. **Dabetic N**, Todorovic V, Markovic B, Panic M, Radojic Redovnikovic I, Sobajic S. Efficiency of eco-friendly solvent towards extraction of bioactives from grape skin. Book of abstracts, 15th International Congress on Nutrition, 20-22nd November 2024, Belgrade, P117.

Saopštenja sa nacionalnih skupova štampana u izvodu (M64)

49. Todorovic V, Todorovic Z, Milenkovic M, Vidovic B, **Dabetic N**, Sobajic S. Impact of extraction solvent on antioxidant and antimicrobial activity in cocoa powders. 12th symposium "Novel technologies and economic development", Leskovac, October 20-21, 2017, BFT7.
50. Đuričić I, **Dabetić N**, Dimić M, Jovčić A, Šobajić S. Determination of nutritive compounds in vegetable oils. "UNIFood" Conference, Belgrade, Serbia, October 5-6, 2018.
51. **Dabetic N**, Todorovic V, Plavsic S, Sobajic S. Extraction optimization of polyphenols from grape seeds. "UNIFood" Conference, Belgrade, Serbia, October 5-6, 2018.
52. Todorovic V, **Dabetic N**, Todorovic Z, Vidovic B, Sobajic S. Impact of extraction solvent on cocoa powder polyphenol content. "UNIFood" Conference, Belgrade, Serbia, October 5-6, 2018.
53. Pavlović J, Mitrović D, Zrnić Ćirić M, **Dabetić N**, Todorović V, Vidović B. Beta-glucan content and antioxidant activity of mushroom supplements. "UNIFood" Conference, Belgrade, Serbia, October 5-6, 2018.
54. Arsenijević J, Drobac M, Slavkovska V, **Dabetić N**, Marcic C, Kovačević N, Ražić S. Comparison of efficiency of eutectic mixture and conventional solvents for the extraction of hydroxycinnamic acid derivatives from the herb of *Satureja kitaibelii* Wierzb. Ex Heuff. (Lamiaceae). 8th Congress of Pharmacists of Serbia with international participation, October 12-15, Belgrade, 2022. MPP-PP15.
55. **Dabetic N**, Todorovic V, Zrnic-Ciric M, Djuricic I, Sobajic S. Diversity of chemical composition among seed oils obtained from different grape varieties. 8th Congress of Pharmacists of Serbia with international participation, October 12-15, Belgrade, 2022. YOP6 (oral).
56. **Dabetic N**, Todorović V, Božić D, Antić Stanković J, Šobajic S. Zelena ekstrakcija jedinjenja sa antimikrobnom aktivnošću protiv *Staphylococcus aureus* iz semenki grožđa. Prvi Srpski Kongres Kliničke Mikrobiologije SKKM 2023 sa međunarodnim učešćem. 10-12 Maj, Beograd, 2023. P56.

Odbranjena doktorska disertacija (M70)

„Komparativna analiza hemijskog sastava i biološke aktivnosti ekstrakata plodova različitih sorti vinove loze (*Vitis vinifera* L.) dobijenih primenom organskog i eutektičkog rastvarača“ (datum odbrane 28.10.2023.)

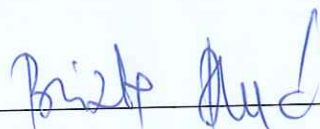
MIŠLJENJE I PREDLOG KOMISIJE

Dr sc. Nevena Dabetić aktivno učestvuje u izvođenju i unapređenju praktične nastave iz obaveznih i izbornih predmeta na Katedri za bromatologiju Farmaceutskog fakulteta Univerziteta u Beogradu. Pokazala je smisao, predanost i odgovornost za pedagoški rad, kao i veliko interesovanje i sposobnost za naučno-istraživački rad. Publikovala je četiri naučna rada u časopisima međunarodnog značaja i pet u časopisima nacionalnog značaja, dok je na naučnim skupovima međunarodnog i nacionalnog značaja učestvovala sa 47 naučnih radova štampanih u izvodu/celini.

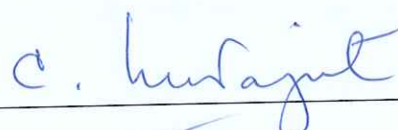
Članovi Komisije, nakon detaljnog pregleda podnete dokumentacije, procenjuju da kandidat dr sc. Nevena Dabetić ima pedagoške, istraživačke i stručne kvalitete neophodne za rad u visokom obrazovanju i predlažu Izbornom veću Farmaceutskog fakulteta da izabere **dr sc. Nevenu Dabetić u zvanje asistenta sa doktoratom za užu naučnu oblast Bromatologija.**

U Beogradu, 23.05.2025.

ČLANOVI KOMISIJE:



Dr sc. Brižita Đorđević, redovni profesor, Univerzitet u Beogradu- Farmaceutski fakultet



Dr sc. Slađana Šobajić, redovni profesor u penziji, Univerzitet u Beogradu- Farmaceutski fakultet



Dr sc. Ivana Lukić, viši naučni saradnik, Tehnološko- metalurški fakultet, Univerzitet u Beogradu