

Univerzitet u Beogradu- Farmaceutski fakultet

Izbornom veću

Predmet: *Izveštaj Komisije za pisanje referata za izbor jednog asistenta za užu naučnu oblast Bromatologija*

Odlukom donetom na sednici Izbornog veća Farmaceutskog fakulteta održanoj 24.06.2022. godine odobrena je Komisija za pisanje izveštaja o prijavljenim kandidatima na konkurs za izbor jednog asistenta za užu naučnu oblast Bromatologija u sastavu:

- Dr sc. Ivana Đuričić, vanredni profesor, Farmaceutski fakultet, Univerzitet u Beogradu. Predsedavajući
- Dr sc. Snježana Petrović, viši naučni saradnik, Institut za medicinska istraživanja, Institut od nacionalnog značaja za Srbiju, Univerzitet u Beogradu. Član
- Dr sc. Vanja Todorović, docent, Farmaceutski fakultet, Univerzitet u Beogradu. Član

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

IZVEŠTAJ

Na konkurs objavljen u publikaciji „Poslovi“ broj: 994-995 06.07.2022. godine, prijavio se jedan kandidat, magistar farmacije Nevena Dabetić, dosadašnji istraživač saradnik na Katedri za bromatologiju Farmaceutskog fakulteta, Univerziteta u Beogradu.

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ФАРМАЦЕУТСКИ ФАКУЛТЕТ
СЕКРЕТАРИЈАТ

Примљено: 02.09.2022.			
Орг. јед.	Број	Прилог	Вредност
01	1524/3		

Biografski podaci o kandidatu

Magistar farmacije 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 Farmaceutskom fakultetu Univerziteta u Beogradu, 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 odbranila sa ocenom 10 na Katedri za bromatologiju na temu: „Značaj probiotika u sportskoj ishrani“. Doktorske akademske studije na Farmaceutskom fakultetu, Univerziteta u Beogradu, modul Bromatologija upisala je školske 2014/15 godine.

Na radno mesto stručnog saradnika na Katedri za bromatologiju 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. U zvanje istraživač saradnik izabrana je odlukom Izbornog veća Farmaceutskog fakulteta u septembru 2021.

Veće naučnih oblasti medicinskih nauka dalo je saglasnost na predlog teme doktorske disertacije Nevene Dabetić pod nazivom „Komparativna analiza hemijskog sastava i biološke aktivnosti ekstrakata plodova različitih sorti vinove loze (*Vitis vinifera* L.) dobijenih primenom organskog i eutektičkog rastvarača“ na sednici održanoj 01. juna 2021.

Govori engleski jezik.

Nastavni i pedagoški rad

Nevena Dabetić učestvuje u realizaciji dodiplomske praktične nastave na obaveznim predmetima- Bromatologija (2016/2017; 2017/2018; 2020/2021; 2021/2022), Dijetetika (2016/2017; 2017/2018; 2020/2021; 2021/2022), Kontrola zdravstvene ispravnosti namirnica 1 (2016/2017; 2020/2021), 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) 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.

Rad na Moodle softverskom paketu namenjenom za elektronsko učenje savladala je tokom obuke koja je organizovana od strane nastavnog osoblja Farmaceutskog fakulteta u novembru 2017. godine. Znanja i veštine na Moodle platformi je dalje samostalno unapređivala i tako aktivno doprinosila realizaciji *online* nastave. 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. Bila je član komisija za odbranu 66 diplomskih/završnih radova.

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.

Naučno-istraživačka aktivnost

Kandidat Nevena Dabetić je bila uključena u COST akciju CA16112 „Personalized Nutrition in aging society: redox control of major age-related diseases”. Trenutno je član 2 COST akcije: CA19105 „Pan-European Network in Lipidomics and EpiLipidomics” i CA21139 „3Rs concepts to improve the quality of biomedical science”.

Usavršavanja

U periodu od 2015. do 2022. godine, usavršavala se kroz brojne seminare, kurseve, radionice i obuke. U nastavku su nabrojani neki od njih:

- Kurs „Principi rada sa eksperimentalnim životinjama“, mart 2015. Beograd
- Kurs „Merenje ponašanja“ u realizaciji prof. dr Borisa Šakića, jun 2016. Beograd
- 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, 2017.
- FENS letnja škole „*Translating scientific findings into nutritional recommendations*“, avgust 2018. Beograd
- Kurs „*Academic Writing*“, 2019.
- LIPIDMAPS *online* prolećna škola, april 2021.
- JRC Virtual Summer School on "Non-animal Approaches in Science: The Three R...evolution, maj 2021. (stipendija)
- 6th Green and Sustainable Chemistry Conference, novembar 2021. (stipendija)
- 3rd International Conference on Food Bioactives & Health, jun 2022., Parma (ITC grant u okviru projekta CA19105).

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.

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-og Kongresa o ishrani održanog od 26. do 28. oktobra 2016. godine u Beogradu, kao i FENS letnje škole “*Translating scientific findings into nutritional recommendations*”, koja je održana od 20. do 24. avgusta 2018. u Beogradu. Uključena je u

međulaboratorijsko ispitivanje namirnica koje se u okviru Sekcije za sanitarnu hemiju SFUS-a organizuje dva puta godišnje. Doprinos popularizaciji nauke Nevena Dabetić 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 2015-2022. godine:

1. Dr Ivana Radojčić Redovniković, Laboratorij za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije, Zavod za biokemijsko inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu- korišćenje „zelenih“ rastvarača- eutektskih 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.

Publikacije

- 1 rad u međunarodnom časopisu izuzetnih vrednosti (M21a)
- 2 rada u istaknutim međunarodnim časopisima (M22)
- 1 rad u međunarodnom časopisu (M23)
- 2 rada u istaknutom nacionalnom časopisu (M52)
- 30 saopštenja sa međunarodnih skupova štampana u izvodu (M34)
- 5 saopštenja sa skupova nacionalnog značaja štampana u izvodu (M64)

Nevena Dabetić je do sada objavila 4 naučna rada u časopisima međunarodnog značaja i dva rada u časopisu nacionalnog značaja. Na naučnim skupovima međunarodnog i nacionalnog značaja učestvovala je sa 35 naučnih radova koji su štampani u izvodu. Prema podacima Scopus-a dobijenim 14.07.2022. godine Nevena Dabetić ima ukupno 17 citata bez autocitata i h indeks 3.

Spisak objavljenih naučnih radova i saopštenja:

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.

M22

1. **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.
2. **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.

M23

1. 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.

M52

1. Todorovic V, Dancetovic A, **Dabetic N**, Sobajic S, Vidovic B. Antioksidativna aktivnost odabranih začina sa tržišta Srbije. *Hrana i ishrana* 2018; 59: 74-79.
2. 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.

RADOVI SAOPŠTENI NA NAUČNIM SKUPOVIMA MEĐUNARODNOG I NACIONALNOG ZNAČAJA ŠTAMPANI U IZVODU

M34

1. 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.
2. **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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. **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.
7. 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.
8. 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.
9. Todorović V, **Dabetić N**, Stamenković 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.
10. 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.

11. 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.
12. 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.
13. **Dabetić 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.
14. Todorovic V, **Dabetić 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.
15. **Dabetić 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.
16. **Dabetić N**, Todorovic V, Antic Stankovic J, Bozic D, Panic M, Radojicic 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.
17. Todorovic V, **Dabetić 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.
18. **Dabetić 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.
19. Todorovic V, **Dabetić 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>
20. Todorovic V, Kusznierevich B, **Dabetić 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)

21. 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.
22. 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.
23. **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.
24. 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.
25. **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)
26. 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.
27. 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.
28. **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.
29. **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
30. 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

M64

1. 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.
2. 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.
3. **Dabetic N**, Todorovic V, Plavsic S, Sobajic S. Extraction optimization of polyphenols from grape seeds. "UNIFood" Conference, Belgrade, Serbia, October 5-6, 2018.
4. 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.
5. 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.

MIŠLJENJE I PREDLOG

U proteklom periodu, magistar farmacije Nevena Dabetić bila je intenzivno uključena u izvođenje praktične nastave iz obaveznih i izbornih predmeta Katedre 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 4 naučna rada u časopisima međunarodnog značaja i dva rada u časopisu nacionalnog značaja, dok je na naučnim skupovima međunarodnog i nacionalnog značaja učestvovala sa 35 naučnih radova štampanih u celini/izvodu.

Nakon detaljnog pregleda dokumentacije, zaključeno je da kandidat ispunjava uslove Konkursa. Predlažemo Naučno-nastavnom veću Farmaceutskog fakulteta da izabere **Nevenu Dabetić u zvanje asistenta za užu naučnu oblast Bromatologija.**

U Beogradu, 07.09.2022.

Članovi komisije:



Dr sc. Ivana Đuričić, vanredni profesor, Farmaceutski fakultet, Univerzitet u Beogradu.
Predsedavajući



Dr sc. Snježana Petrović, viši naučni saradnik, Institut za medicinska istraživanja, Institut od nacionalnog značaja za Srbiju, Univerzitet u Beogradu. Član



Dr sc. Vanja Todorović, docent, Farmaceutski fakultet, Univerzitet u Beogradu. Član