

ОБРАЗАЦ ИЗВЕШТАЈА КОМИСИЈЕ НИО

НАСТАВНО-НАУЧНОМ ВЕЋУ факултета ветеринарске медицине, Универзитета у Београду

Извештај комисије за избор др Марије Бошковић Каброл (Cabrol) у научно звање научни саветник

На седници Наставно-научног већа факултета ветеринарске медицине, Универзитета у Београду, одржаној 24.09.2025. именовани смо у комисију за избор др Марије Бошковић Каброл (Cabrol) у научно звање научни саветник.

Чланови Комисије:

1. Др Мирјана Димитријевић, редовни професор, Хигијена и технологија меса, Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду;
2. Др Владимир Томовић, редовни професор, Прехрамбено инжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду;
3. Др Бранкица Лакићевић, научни саветник, Хигијена и технологија меса, Институт за хигијену и технологију меса, Београд.

Прегледом материјала који нам је достављен, као и на основу увида у њен научни рад и публикације, Наставно-научном већу факултета ветеринарске медицине, Универзитета у Београду подносимо овај извештај.

1. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име и презиме: Марија Бошковић Каброл (Cabrol)

Година рођења: 06.11.1987.

Радни статус: запослена

Назив институције у којој је запослена: Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду

Претходна запослења:

- **2012-2017.** Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду на радном месту истраживач приправник
- **2017-2021.** Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду на радном месту научни сарадник
- **2022-2024.** Универзитет у Падови, Италија, на радном месту научник

Образовање:

- **Интегрисане академске (основне и мастер) студије:** 2006-2012, Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду
- **Одбрањен мастер или магистарски рад:** 2012, Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду
- **Одбрањена докторска дисертација:** 2016, Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду

Постојеће научно звање: виши научни сарадник

Научно звање за које се подноси захтев: научни саветник

Датуми избора, односно реизбора у стечена научна звања (укључујући и постојеће)

Научни сарадник: 27.09.2017.

Виши научни сарадник: 28.04.2021.

Област науке у којој се тражи звање: Биотехничке науке

Грана науке у којој се тражи звање: Ветеринарство

Научна дисциплина у којој се тражи звање: Безбедност и квалитет хране, хигијена и технологија намирница анималног порекла

Назив матичног научног одбора којем се захтев упућује: МНО за биотехнологију и пољопривреду

Стручна биографија

Основни биографски подаци. Подаци о докторској тези. Запослење, кретање током каријере, учешће на пројектима и други релевантни подаци. Највише 1800 карактера.

Марија Бошковић Каброл (Cabrol), рођена је 06.11.1987. године у Београду. Након завршене Земунске гимназије, школске 2006/2007. године уписала је факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду. Интегрисане основне и мастер академске студије завршила је са просечном оценом 9,25. Дипломски рад под насловом „Инсуфицијенција егзокриног панкреаса: етиопатогенеза, дијагностика и терапија“ одбранила је 19.09.2012. Докторске академске студије на факултету ветеринарске медицине, уписала је школске 2012/2013. године и завршила је са просечном оценом 9,87. Докторску дисертацију под насловом „Испитивање утицаја одабраних етарских уља на раст *Salmonella* spp. у месу свиња пакованом у вакуум и модификовану атмосферу“ одбранила је 22.07.2016. године. Од децембра 2012. године запослена је на Катедри за хигијену и технологију намирница анималног порекла на факултету ветеринарске медицине као истраживач приправник. У звање научни сарадник изабрана је 2017 године а од 2021 године запослена је као виши

научни сарадник на факултету ветеринарске медицине, Универзитета у Београду. Постдокторске студије завршила је у Италији, на Универзитету у Падови. Усавршавала се на Универзитету у Лисабону, Универзитету у Болоњи и на Политехничком Универзитету у Валенцији. Учествовала је у пројектима финансираним од стране Европске Комисије, Фонда за науку и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Објавила је више од 120 научних и стручних радова из области безбедности и квалитета намирница анималног порекла, као и исхране и здравља фармских животиња. Завршила је бројне обуке, укључујући: International Summer School on Food Sustainability, One Health, Summer School on New Product Development, обуке из области ДНК екстракције, хармонизације националних прописа са прописима ЕУ у области добробити животиња у огледима, обуку за проверу способности чула лица за сензорску анализу хране као и програм Better Training for Safer Food. Активна је као рецензент у часописима са SCI листе. Говори енглески, шпански, италијански и француски језик.

2. ПРЕГЛЕД НАУЧНЕ АКТИВНОСТИ

Позиционирање истраживача у оцењиваном периоду у оквиру гране науке и научне дисциплине за коју се бира: навести основне истраживачке правце, методолошки приступ (теорија, нумеричке симулације, експеримент, итд.) и дати кратак синтетички преглед научне активности. Највише три истраживачка правца, до 1000 карактера по истраживачком правцу.

Др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је свестран и мултидисциплинарни научник чија испитивања су током докторских студија била усмерена на квалитет и безбедност производа од меса, млека и јаја. Такође, кандидаткиња се бави реформулацијом производа од меса употребом биљних екстраката, микролаги, инулина, микрокристалне целулозе у циљу добијања функционалних производа са нижим садржајем масти, побољшаним маснокиселинским и аминокиселинским профилем, обогаћених дијетним влакнима, односно развоју „clean label“ производа анималног порекла са додатом вредношћу. Током постдокторског усавршавања кандидаткиња се окренула новим правцима истраживања пре свега оријентисаним на одрживу производњу и алтернативне протеине у исхрани живине, као што су микролаге у циљу постизања бољих производних резултата, добробити, и квалитета меса. Последње три године кандидаткиња се интензивно бави изучавањем миопатија груди бројлера (укључујући шпагети месо, дрвенасте груди и бело пругање), једним од највећих проблема са којим се суочава савремено живинарство, како с аспекта производних резултата и утицаја на квалитет и нутритивни састав меса, тако и на микроскопском и молекуларном нивоу у циљу разумевања ових мишићних абнормалности и креирању стратегија за смањење њихове инциденције.

Према тематици већине публикованих радова, научноистраживачки рад др Марије Бошковић Каброл (Cabrol), после избора у звање виши научни сарадник, може да се групише у следеће целине:

1. Утицај миопатија груди бројлера на нутритивни састав, технолошке и сензорске карактеристике, и оксидативне промене у месу

Резултати истраживања о миопатијама груди бројлера (бело пругање, енгл. white striping - WS, дрвенасте груди, енгл. wooden breast- WB, шпaгeти месо, енгл. spaghetti meat- SM) којим се кандидаткиња бавила показују да су пол, генотип, маса и принос груди потенцијални фактори ризика у настајању миопатија. WS је повезана са генотипом, масом и приносом груди. Женке су имале нижу вероватноћу за појаву WB и већу за SM у односу на мужјакe (M21-5). На квалитет и нутритивни састав меса најзначајнији утицај има присуство WB, чије присуство доводи до промене боје меса, веће губитке масе након кувања, нижи садржај протеина и виши садржај глицина и полинезасићених масних киселина (енгл. polyunsaturated fatty acids- PUFA) у односу на месо без промена и већу силу смицања у односу на шпaгeти месо. Присуство миопатија није утицало на минерални састав меса, оксидацију ни сензорске особине (M21-2; M31-1; M34-2). Посматрајући нутритивне стратегије као начин за смањење инциденције миопатија (M21a-2,3; M33-1,3; M34-6), додатак Na-бутирата (до 300 mg/kg) и *Chlorella vulgaris* (до 6%) у исхрану бројлера не утиче на појаву миопатија, док је смањење процента масти за око 1% смањило појаву WS, WB и SM за 38%, 48%, односно 90%. Што се тиче менаџмента на фарми, продужен топ доводи до тежег облика WB (M23-2), док ограничавање дневне светлости са 18 на 14 часова смањује појаву WS на грудима 24,9% (M21a+-1).

2. Утицај исхране живине на здравље, производне резултате, нутритиви састав, квалитет и безбедност меса и јаја

Ефекат микролаге, *Chlorella vulgaris*, у исхрани бројлера је дозно зависан, па замена до 10% сојиног брашна са *C. vulgaris* одржава раст и ефикасност искоришћавања хране, уз значајно побољшање садржаја протеина, каретинида, и профила масних киселина, док виши нивои укључивања ове микролаге у исхрану пилића (20%) могу додатно побољшати квалитет меса и садржај минерала, али на рачун производних резултата (M21a-5; M33-3). Замена сојиног брашна са 3% *C. vulgaris* брашна побољшава боју меса, без утицаја на раст, али не ублажава негативне ефекте хроничног топлотног стреса (M21a-2; M34-5). Додавање фитогених адитива на бази етарских уља у исхрану бројлера значајно смањује конзумације хране, повећава телесну масу и побољшава конверзије хране и структуру цревних ресица (M23-4), док додавање Na-бутирата (до 300 mg/kg) не утиче на производне резултате, квалитет меса (M21a-3) и укупну равнотежу црева бројлера (M21-3). Укључивање семена конопље у дози од 10% дневног уноса хране у исхрани кока носиља значајно редукује

укупни садржај засићених масних киселина (енгл. saturated fatty acids-SFA) и повећава садржај незасићених масних киселина, уз очувану продуктивност и без негативних ефекта на сензорску прихватљивост јаја (M21a-1; M34-1).

3. Реформулација производа од меса у циљу побољшања квалитета, безбедности и стабилности

Етанолни екстракти жетвених остатака пшенице, кукуруза и сунцокрета су показала су минималну инхибиторну активност према *Salmonella Typhimurium*, *S. Enteritidis*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* и *Yersinia enterocolitica* у распону од 160-640 µg/mL (M24-1). Додавање 1% екстраката у паштете је повећало садржај n-6 полинезасићених масних киселина, смањило број бактерија али су екстракти имали прооксидативни ефекат и утицали на сензорску прихватљивост паштета (M21-4; M33-5). Цинамалдехид је показао антимикробну активност цинамалдехида (160 µg/mL) према седам сојева бактерија тровача хране (M24-1), а испитивањем ефикасности овог једињења у УХТ млеку, највећи пад броја *S. aureus* (4,04 log CFU/mL) постигнут у млеку са 0,5% млечне масти, на 10 °C и уз додатак 0,1% цинамалдехида (M23-3). Франкфуртерке са додатком 3% жуте или беле *S. vulgaris* микролаге (M21a-4; M34-8; M82-1) имале су виши садржај протеина, натријума (Na), калијума (K), калцијума (Ca), фосфора (P), цинка (Zn) и PUFA, нижи однос n-6/n-3. Додавање ове микроалге није утицало на оксидацију током складиштења франкфуртерки, док је снизило број бактерија. Производи су били сензорски прихватљиви.

3. ПРИКАЗ НАЈЗНАЧАЈНИЈИХ РЕЗУЛТАТА

За избор у научно звање виши научни сарадник и избор у научно звање научни саветник потребно је навести и **пет** најзначајнијих научних резултата кандидата у оцењиваном периоду који га квалификују за избор у предложено научно звање у научној грани и дисциплини наведеној у извештају. Уз сваки од наведених резултата потребно је дати конкретан опис научног доприноса кандидата, као и одговарајуће улоге у њиховој реализацији (водећи аутор, менторство млађих сарадника, итд.).

1. **Bošković Cabrol, M.**, Pauletto, M., Giantin, M., Dacasto, M., Xiccato, G., Trocino, A. Comparative transcriptome analysis of *pectoralis major* muscles affected by white striping, wooden breast and spaghetti meat in male and female broiler chickens. *BMC Genomics*, 26, 768, 2025. <https://doi.org/10.1186/s12864-025-11963-6> (Категорија: M21, Квартил: Q1).

Кандидаткиња др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је као водећи аутор осмислила и спровела прво свеобухватно транскриптомско поређење три главне миопатије *pectoralis major* мишића код бројлера (бело пругање, дрвенасте груди и шпагети месо) оба пола, у

контролисаним условима узгоја. У овом истраживању је први пут истовремено поређена експресија гена из мишића без промена и мишића са присуством три миопатије, уз наглашено испитивање полних разлика у молекуларним одговорима. Откривено је да велика разлика у експресији гена у зависности од пола. Шпагети месо је код мужјака изазивало највеће транскриптомске промене у експресији гена (4.553 DEGs) утичући на кључне биолошке процесе, док су дрвенасте груди имале умерен (386 DEGs), а бело пругање минималан ефекат (8 DEGs) на експресију гена у односу на груди без промена. Утврђено је да женке показују знатно мање промена код свих миопатија, што указује на значајну улогу полног диморфизма. Кандидаткиња је такође идентификовала заједничке патолошке путеве укључене у настанак миопатија (супресија оксидативне фосфорилације, реорганизација цитоскелета, инфламаторни одговор, поремећај метаболизма калцијума и ангиогенезе итд.), али и показала да је образац експресије гена код шпагети меса и дрвенасти груди сличан указујући на потенцијално сличну етиологију ове две миопатије. Резултати ове студије представљају основу за молекуларно разумевање миопатија као и развој специфичних стратегија узимајући у обзир полне разлике у селекцији и узгоју бројлера ради смањења учесталости и тежине миопатија груди, чиме се директно може побољшати квалитет меса и смањити економски губици. У овом раду допринос кандидаткиње се огледа у прикупљању узорака, изолацији рибонуклеинске киселине (рнк) из мишића и квалитативна и квантитативна провера квалитета изолованог рнк материјала, анализи резултата, писању рада и обезбеђивању финансијских средстава за пројекат.

2. **Bošković Cabrol, M.,** Pravato, M., Bordignon, F., Xiccato, G., Ciarelli, C, Bailoni L., Trocino, A. Whole hempseed as a feeding enrichment for laying hens: effects on egg quality, nutritional profile and sensory attributes, *Poultry Science*, 104, 105483, 2025. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2025.105483> (Категорија: M21a, Квартил: Q1).

Кандидаткиња др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је била водећи аутор у осмишљавању експерименталног протокола, који је укључивао избор дозе семена конопља у исхрани кока носилца (10% од укупног дневног уноса хране), броја узорака (480 јаја), и временских периода узорковања (14. и 28. дан). Кандидаткиња је организовала део експеримента на фамри у великом систему држања (1800 кока носилца подељених у осам боксева), обезбеђујући правилну исхрану и дистрибуцију семена конопља, као и контролу услова држања. Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је била задужена и за извођење и надзор лабораторијских анализа на јајима, укључујући физичка мерења (маса, рН, боја), хемијске анализе (хемијски састав, маснокиселински профил и садржај минерала), као и сензорске тестове (триангл тест). Менторска улога кандидаткиње се огледала у координацији тима млађих истраживача који су помагали у прикупљању узорака и анализи јаја. Кандидаткиња је учествовала у статистичкој обради података и интерпретација резултата, као и припреми научних публикација и презентација на конференцијама, доприносећи ширењу знања у области утицаја исхране на нутритивни састав и квалитет јаја. Резултати испитивања су показала да нутритивно обогаћење семеном конопља није утицало на садржај протеина и

минерала у жуманцу, док је смањило L* (светлоћу) и pH жуманца и повећало pH беланца ($P < 0,05$). Додавање семена конопља у исхрану кока носиља побољшало је маснокиселнски профил кроз смањење удела укупних засићених ($P < 0,001$) и мононезасићених масних киселина ($P \leq 0,05$), и повећање удела n-3 ($P < 0,001$) и n-6 полинезасићених масних киселина ($P \leq 0,05$) у поређењу са јајима кока носиља из контролне групе. Сензорска оцена куваних јаја показала је да је 46% испитаника приметило разлику између јаја кока носиља које су добијале додатак семенки конопље и оних које су хранене без суплементације ($P \leq 0,05$), али није било изражене преференције иједног узорка ($P > 0,05$).

3. **Bošković Cabrol, M.**, Glišić, M., Baltić, M., Jovanović, D., Siladi, C., Simunović, S. Tomašević, I., Raymundo, A. White and honey *Chlorella vulgaris*: Sustainable ingredients with the potential to improve nutritional value of pork frankfurters without compromising quality. *Meat Science*, 198, 109123, 2023. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2023.109123> (Категорија: M21, Квартил: Q1).

Др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је била водећи истраживач и координатор иновативног истраживања усмереног на процену утицаја хлорофил-дефицитарних сојева микроалге *Chlorella vulgaris* („honey“ и „white“) на нутритивни, физичко-хемијски, микробиолошки и сензорски квалитет кобасице у типу франкфуртера произведеног од свињског меса. Као водећи истраживач, била је одговорна за концепцију и дизајн експеримента, избор врсте и дозе микроалге, организацију и надзор индустријске производње експерименталних формулација, као и за координацију лабораторијских анализа које су обухватиле хемијски састав, маснокиселински и аминокиселински профил, садржај минерала, стабилност емулзије, pH, активност воде, боју, текстуру, микробиолошки статус, оксидативну стабилност и сензорску прихватљивост реформулисаних месних производа током 60 дана складиштења. Резултати студије показали су да додатак *C. vulgaris* у концентрацији од 3% значајно побољшава нутритивни профил франкфуртерки. Наиме реформулација франкфуртерки резултирала је повећањем удела PUFA, смањењем засићених масних киселина и n-6/n-3 односа уз истовремено смањење атерогеног и тромбогеног индекса. Франкфуртерке са додатком микроалги имале су виши садржај Na, K, Ca, P и Zn и бољи Na/K однос у односу на контролне кобасице. Виши садржај протеина смањено је отпуштање воде из месне емулзије са додатком микроалги. Пигменти присутни у микроалгама су утицали значајно на боју производа који су били светлији, са мањим уделом црвене и вишим уделом жуте боје у односу на контролне кобасице. Додатак *C. vulgaris* у франкфуртеркама значајно је смањено број бактерија у производу, док складиштење није значајно утицало на оксидацију масти. Додавањем микроалги добијени су производи прихватљивих сензорских карактеристика, међутим добијене оцене су биле ниже у поређењу са контролним франкфуртерима. Иновативност истраживања огледа се у првој примени хлорофил-дефицитарних сојева *C. vulgaris* у производњи месних производа,

чиме је превазиђен проблем зелене боје карактеристичних за производе са додатком микроалги, што представља значајан корак ка развоју одрживих, функционалних и „clean label“ месних производа.

4. **Boskovic Cabrol, M.**, Martins, J. C., Malhão, L. P., Alves, S. P., Bessa, R. J., Almeida, A. M., Raymundo A, Lordelo, M. Partial replacement of soybean meal with *Chlorella vulgaris* in broiler diets influences performance and improves breast meat quality and fatty acid composition. *Poultry Science*, 101, 101955, 2022. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2022.101955> (Категорија: Квартил: Q1).

Једно од значајних истраживања др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је било усмерено на парцијалну замену сојине сачме у концентрацијама од 10, 15 и 20% као главног извора протеина у исхрани бројлера микроалгом *Chlorella vulgaris*, са циљем да се испитају утицаји на производне резултате, хемијски састав, маснокиселински профил, микробиолошки статус и оксидацију меса. Кандидаткиња је дала кључан допринос у дизајну и реализацији експеримента, обради и интерпретацији добијених резултата, као и у менторском раду са Martins, J. C. и Malhão L. P. који су резултате овог испитивања користили у својим мастер тезама. Студија је показала да додавање *C. vulgaris* у оброк бројлера у концентрацијама од 15% и 20% доводи до мање телесне масе, прираста и уноса хране ($P < 0,0001$) у односу на бројлере који су конзумирали контролну храну, док додавање ове микролаге у концентрацији од 10% не утиче на производне резултате. Додавање *C. vulgaris* у исхрану бројлера резултирало је већим уделом жуте боје грудног мишића ($P < 0,0001$) због значајно више концентрације укупних пигмената у овом месу, пре свега каротеноида ($P < 0,0001$). Утицај микроалге био је дозно завистан па је додавање 20% *C. vulgaris* довело је до веће способности везивања воде ($P < 0,05$) и мањег губитка масе након кувања ($P < 0,05$) у односу на месо бројлера храњеним контролном смешом. Укључивање *C. vulgaris* у исхрану бројлера резултирало је нижим бројем бактерија у поређењу са контролним узорцима ($P < 0,0001$). Посебно значајни резултати односе се на маснокиселински профил меса груди. Наиме, укључивање *C. vulgaris* микроалге у исхрану бројлера смањило је садржаја засићених масних киселина и повећао удео PUFA, пре свега n-3 масних киселина, што је резултирало повољнијим PUFA/SFA односом и смањењем атерогеног и тромбогеног индекса. Са повећањем нивоа *C. vulgaris* у исхрани, концентрације DHA + EPA ($P < 0,05$) и n-3 масних киселина ($P < 0,0001$) у месу груди бројлера су расле, док је однос n-6/n-3 масних киселина опадао ($P < 0,0001$). Сензорска анализа показала је да је месо груди бројлера у чију дијету је укључена микролага у концентрацији од 10% имало највишу оцену прихватљивости. Ово истраживање представља важан помак ка развоју одрживих алтернативних извора протеина у исхрани живине и добијања квалитетнијих живинских производа који имају додатну вредност за људско здравље.

5. **Bošković Cabrol, M.**, Xiccato, G., Petracci, M., Pérez, P. H., Marangon, C. M., Trocino, A. Nutritional composition, technological quality, and sensory attributes of chicken breast

meat affected by white striping, wooden breast, and spaghetti meat: A comprehensive evaluation. *Foods*, 13, 4007, 2024. <https://doi.org/10.3390/foods13244007> (Категорија: M21, Квартил: Q1).

Др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је имала кључну и мултидисциплинарни улогу у реализацији истраживања о утицају миопатија груди бројлера (дрвенасте груди, бело пругање и шпагети месо) на параметре квалитета, оксидацију липида и протеина, хемијски састав, маснокиселински и аминокиселински профил, садржај минерала, као и на сензорску прихватљивост меса (мишића *p. major*). Резултати показују да присуство дрвенастих груди има значајно нижи садржај протеина, већи губитак масе након кувања и већу силу смицања, виши садржај глицина (амино киселина која се јавља у вишим количинама у везивном ткиву) као и значајне промене у маснокиселинском профилу у поређењу са месом пореклом од мишића без промена, што указује на потенцијалне изазове у преради и економске импликације за прехранбену индустрију. Ипак, присуство ових миопатија није утицало на минерални састав, оксидацију масти и протеина као ни сензорске карактеристике куваног меса. Значај студије се огледа у чињеници да она пружа свеобухватан увид у биохемијске и технолошке последице миопатија, чиме доприноси бољем разумевању њиховог утицаја на квалитет меса, као и могућим стратегијама превенције кроз оптимизацију исхране, услова гајења и генетичку селекцију. Ови резултати имају практичан значај за произвођаче, јер помажу у доношењу одлука које могу минимизирати економске губитке и побољшати добробит животиња, а истовремено одржати квалитет производа на нивоу прихватљивом за тржиште и потрошаче. У овој студији кандидаткиња је учествовала у концептуализацији истраживања, дефинисала дизајн експеримента, активно учествовала у избору и примени метода за анализу технолошких својстава, хемијског састава, оксидације и сензорске евалуације меса, као и у валидацији и контроли квалитета добијених података. Лично је извршила статистичке анализе, систематизовала и обрадила податке. Као водећи аутор припремила је оригинални рад, и пратеће графиконе, табеле и друге визуелне приказе резултата и учествовала у обезбеђивању финансијских средстава за пројекат. Њен допринос је од суштинског значаја за научни квалитет ове студије и представља значајан напредак у области истраживања квалитета пилећег меса и утицаја миопатија на технолошке и нутритивне карактеристике.

4. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКОМ РАДУ

Потребно је дати опис остварених показатеља успеха у научноистраживачком раду у складу са чланом 27. овог правилника (уз обавезно прилагање предвиђених доказа кроз информациони систем еНауке) и то за:

4.1. Утицајност

Утицајност научних резултата се исказује кроз цитираност и Хиршов индекс по базама Scopus или Web of Science. Овде треба приказати сумарне податке о укупној цитираности и

Хиршовом индексу објављених радова кандидата у каријери. Доказе о сумарној цитираности и Хиршовом индексу из одговарајуће базе, односно за хуманистичке науке, списак цитата треба приложити уз извештај кроз информациони систем еНауке.

Уколико неки од резултата кандидата има статус високо цитираног рада (highly cited paper, top 1% by citations) или је кандидат високо цитирани истраживач (highly cited researcher) према бази Web of Science, ово треба приказати у извештају и приложити одговарајуће доказе.

Вредност Хиршовог индекса (h-index) у зависности од извора научних цитатних база података износи: 17 (Scopus; ID: 56116259800), 18 (Web of Science; ID:J-6830-2019), 23 (Research Gate) и 26 (Google Scholar) (приступљено дана 02.10.2025.).

Према подацима из Scopus базе библиографске јединице др Марије Бошковић Каброл (Cabrol) имају 713 цитата, од чега 666 цитата без аутоцитата (Графикон 1; пратећи документ приложен уз извештај). На основу наведеног, кандидаткиња задовољава услов са листе Б квалитативних параметара "цитираност" који у области техничко-технолошких и биотехничких износи 100 цитата (без аутоцитата) за избор у научно звање научни саветник.



Scopus

This author profile is generated by Scopus ↗

Bošković Cabrol, Marija

University of Belgrade Faculty of Veterinary Medicine, Belgrade, Serbia • Scopus ID: 56116259800 •  0000-0002-5827-0447 ↗

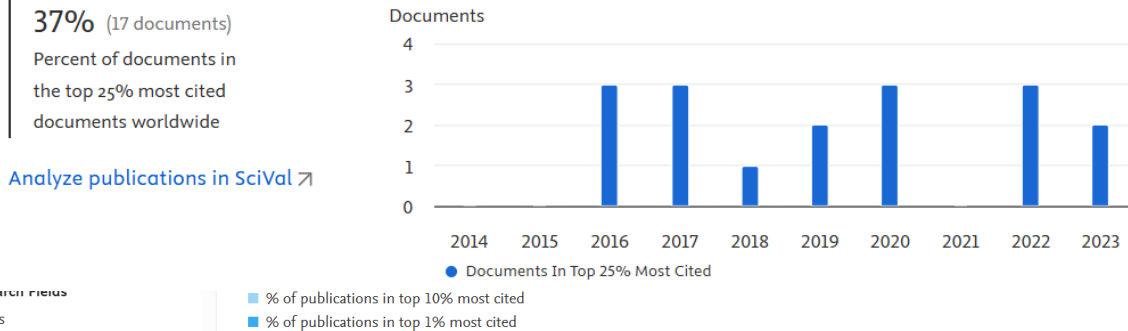
[Show all information](#)

713	55	17
Citations by 658 documents	Documents	h-index

Графикон 1. Цитираност аутора и Хиршов индекс према Scopus бази

Укупно 37% радова припада категорији 25% најцитиранијих на свету (Графикон 2.) од чега чак 14,5% радова спада у 10% најцитиранијих радова на свету (Графикон 3).

Documents in top citation percentiles

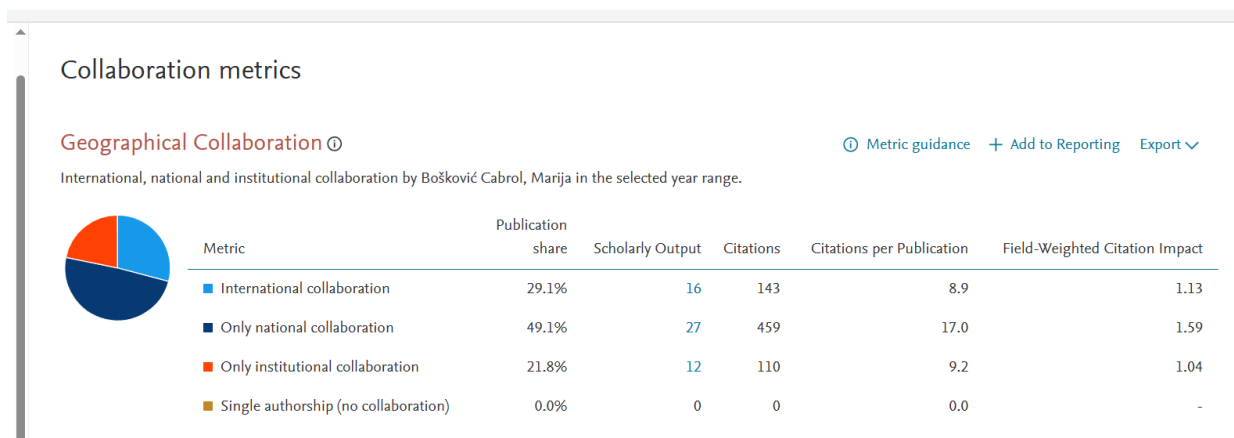


Графикон 2. Број радова који спадају у 25% најцитиранијих радова на светском нивоу према Scopus бази



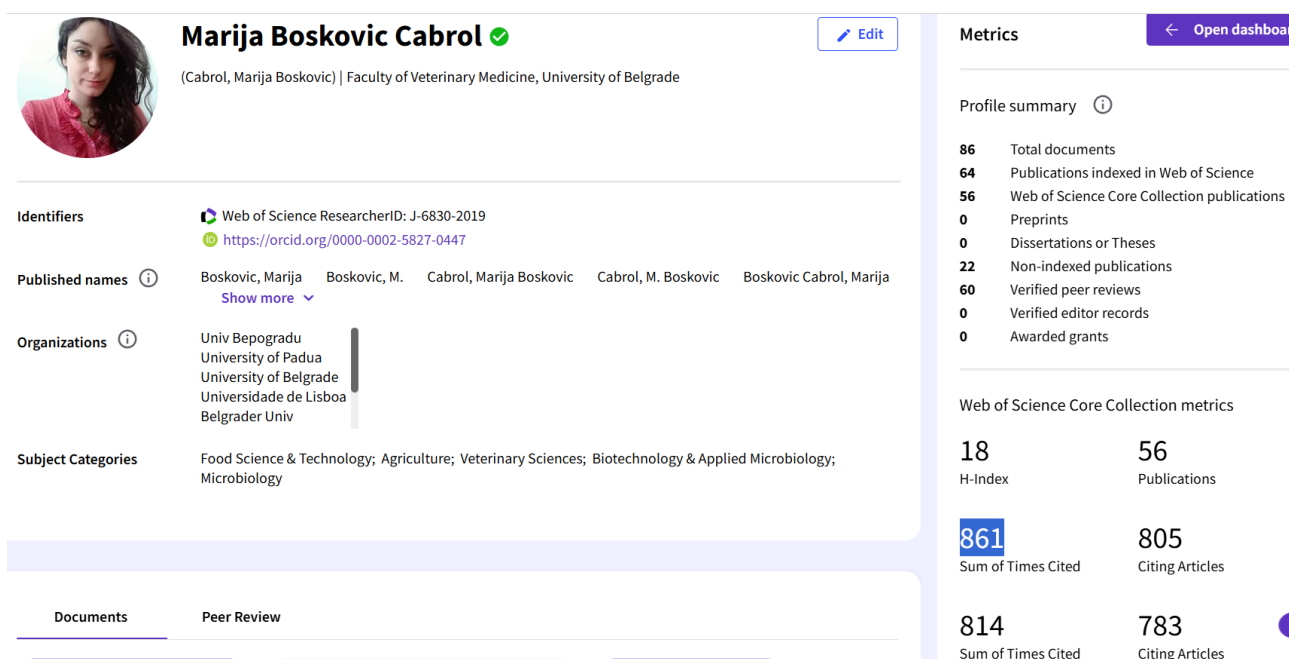
Графикон 3. Број радова који спадају у 10% најцитиранијих радова на светском нивоу према Scopus бази

Од укупног броја библиографских јединица 29,1% радова су резултат међународне сарадње, 49,1% резултат националне међуинституционалне сарадње, док је 21,8% радова резултат сарадње са истраживачким групама у оквиру факултета ветеринарске медицине, Универзитета у Београду (Графикон 4).



Графикон 4. Проценат радова који су резултат колаборације на међународном, националном и институционалном нивоу према Scopus бази

Према подацима из базе Web of science (Clarivate) библиографске јединице др Марије Бошковић Каброл (Cabrol) имају 861 цитата, од чега 814 цитата без аутоцитата (Слика 1; пратећи документ приложен уз извештај).



Слика 1. Хиршов индекс и цитираност библиографских јединица др Марије Бошковић Каброл (Cabrol) према Web of science бази

4.2. Међународна научна сарадња

Међународна научна сарадња се односи на: усавршавање у иностраној институцији не краће од три месеца у континуитету или учешће у међународним научним пројектима или објављена бар два заједничка резултата категорија M11-M14 (за хуманистичке науке M11-

M16), M21-M24 (за хуманистичке и M51 часописи), M91-M92, M95, M97 са ауторима из иностраних научних институција. Приказати улогу кандидата у оквиру међународне сарадње. Доказе треба приложити уз извештај кроз информациони систем eНауке.

Током своје каријере, др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) се усавршавала на више европских научних институција.

У периоду од 10.11.2020. до 01.04.2021. кандидаткиња се усавршавала на Instituto Superior de Agronomia, катедри за пејзажну архитектуру, животну средину, пољопривреду и храну (Linking Landscape, Environment, Agriculture and Food - LEAF), Универзитету у Лисабону у Португалу. У оквиру сарадње са истраживачима из ове институције кандидаткиња је као водећи (први) аутор објавила три рада у M21 категорији:

1. **Boskovic Cabrol, M.**, Martins, J. C., Malhão, L. P., Alves, S. P., Bessa, R. J., Almeida, A. M., Raymundo A, Lordelo, M. Partial replacement of soybean meal with *Chlorella vulgaris* in broiler diets influences performance and improves breast meat quality and fatty acid composition. *Poultry Science*, 101, 101955, 2022. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2022.101955> **Q1**
2. **Boskovic Cabrol, M.**, Martins, J. C., Malhão, L. P., Alfaia, C. M., Prates, J. A., Almeida, A. M., Lordelo, M., Raymundo, A. Digestibility of Meat Mineral and Proteins from Broilers Fed with Graded Levels of *Chlorella vulgaris*. *Foods*, 11(9), 1345, 2022. <https://doi.org/10.3390/foods11091345> **Q1**
3. **Bošković Cabrol, M.**, Glišić, M., Baltić, M., Jovanović, D., Silađi, C., Simunović, S. Tomašević, I., Raymundo, A. White and honey *Chlorella vulgaris*: Sustainable ingredients with the potential to improve nutritional value of pork frankfurters without compromising quality. *Meat Science*, 198, 109123, 2023. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2023.109123> **Q1**

Две године, од 01.10.2022. до 30.09.2024. радила је у Италији, на Универзитету у Падови, на катедри за агрономију, храну, природне ресурсе, животиње и животну средину (Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente- DAFNAE) као Marie Skłodowska-Curie Actions (MSCA) истраживач на постдокторским студијама у истраживачкој групи проф. Angela-e Trocino. Током наведеног периода кандидаткиња се усавршавала два месеца (20.03.2023-20.05.2023) на Универзитету у Болоњи (Alma Mater Studiorum – Università di Bologna - UNIBO) у лабораторији проф. Massimiliano Petracci-ја и два месеца у Шпанији на Политехничком Универзитету у Валенсији (Animal Science and Technology University Research Institute - ICTA, Universitat Politècnica de València - UPV) у лабораторији проф. Pilar Hernandez.

Са ауторима из ових научних институција др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је објавила 7 радова у M21a и M21 категорији, од којих четири као водећи (први) аутор, и три као коаутор:

1. **Bošković Cabrol, M.**, Pauletto, M., Giantin, M., Dacasto, M., Xiccato, G., Trocino, A. Comparative transcriptome analysis of pectoralis major muscles affected by white striping, wooden breast and spaghetti meat in male and female broiler chickens. *BMC Genomics*, 26, 768, 2025. <https://doi.org/10.1186/s12864-025-11963-6> **Q1**
2. **Bošković Cabrol, M.**, Pravato, M., Bordignon, F., Xiccato, G., Ciarelli, C., Bailoni L., Trocino, A. Whole hempseed as a feeding enrichment for laying hens: effects on egg quality, nutritional profile and sensory attributes, *Poultry Science*, 104, 105483, 2025. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2025.105483> **Q1**
3. **Bošković Cabrol, M.**, Xiccato, G., Petracci, M., Pérez, P. H., Marangon, C. M., Trocino, A. Nutritional composition, technological quality, and sensory attributes of chicken breast meat affected by white striping, wooden breast, and spaghetti meat: A comprehensive evaluation. *Foods*, 13(24), 4007, 2024. <https://doi.org/10.3390/foods13244007> **Q1**
4. **Bošković Cabrol, M.**, Huerta, A., Bordignon, F., Pravato, M., Birolo, M., Petracci, M., Xiccato, G., Trocino, A. Dietary supplementation with *Chlorella vulgaris* in broiler chickens submitted to heat-stress: effects on growth performance and meat quality. *Poultry Science*, 103(7), 103828, 2024. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2024.103828> **6.67**
5. Gratta, F., **Bošković Cabrol, M.**, Xiccato, G., Birolo, M., Bordignon, F., Trocino, A. Effect of light restriction on productive results and behavior of broiler chickens. *Poultry Science*, 103084, 2023. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2023.103084> **Q1**
6. Zardinoni, G., Huerta, A., **Boskovic Cabrol, M.**, Trocino, A., Fonsatti, E., Ballarin, C., Bortoletti, M., Birolo, M., Bordignon, F., Stevanato, P. Julian, D., Xiccato, G. Gut response to the dietary supplementation with sodium butyrate in broiler chickens: morphology and microbiota composition and predictive functional groups. *Italian Journal of Animal Science*, 24, 123-136, 2025. <https://doi.org/10.1080/1828051X.2024.2443481> **Q1**
7. Huerta, A., Xiccato, G., Bordignon, F., Birolo, M., **Bošković Cabrol, M.**, Pirrone, F., Trocino, A. Dietary fat content and supplementation with sodium butyrate: Effects on growth performance, carcass traits, meat quality, and myopathies in broiler chickens. *Poultry Science*, 104199, 2024. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2024.104199> **Q1**

4.3. Руковођење пројектима и потпројектима (радним пакетима)

Овај показатељ се односи на руковођење пројектима и потпројектима (радним пакетима који су описани у пројектној документацији), у складу са класификацијом датом у члану 27. овог правилника. Треба навести податке о врсти и називу пројекта и потпројекта/радног пакета, ко га финансира и период када је реализован. Доказе треба приложити уз извештај кроз информациони систем еНауке.

У целокупном научно-истраживачком раду др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) се показала као креативни истраживач, који са успехом сарађује у обради научних проблема, организује и руководи пројектима и истраживачким задацима.

Руковођење пројектима:

Кандидаткиња је освојила престижну индивидуалну стипендију за постдокторске студије у оквиру позива HORIZON-MSCA-2021-PF-01. Током две године (01.10.2022- 30.09.2024), на Универзитету у Падови (Università degli Studi di Padova) др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је била главни истраживач (PI) на пројекту за који је освојила стипендију под називом „Развој миопатија код бројлера са посебним освртом на шпaгeти месо” (Development of myopathies in broiler chickens with special insights into spaghetti meat; acronym-DEMYO), док је супервизор била проф. др Angela Trocino. Пројекат је под бројем уговора (Grant agreement ID) 101063055 финансиран од стране Европске Комисије (ЕС). Укупан буџет пројекта износио је 188.590,00 €. Све информације о пројекту, укључујући и завршни извештај и резултате самог пројекта доступни су под дои бројем DOI [10.3030/101063055](https://cordis.europa.eu/project/id/101063055) на званичној страници Horizon Европе (<https://cordis.europa.eu/project/id/101063055>) и сајту Унверзитета у Падови (<https://www.dafnae.unipd.it/sites/dafnae.unipd.it/files/DEMYO-%20brochure.pdf>), <https://www.unipd.it/en/msca-boskovic-cabrol-demyo>).

Руковођење потпројектима (радним пакетима):

У периоду од 01.01.2022. до 01.10.2022. др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је руководила (key investigator/координатор) радним пакетом број 5 (WP5) у оквиру пројекат под називом „Производи са додатом вредношћу од отпада кукуруза, пшенице и сунцокрета као сировине за фармацеутску и прехранбену индустрију“ (број пројекта: 7752847), финансираног у трајању од 36 месеци од стране Фонда за науку Републике Србије, у оквиру Програма ИДЕЈЕ, као део Уговора о зајму бр. 9029-YF-SAIGE – „Пројекат акцелерације иновација и подстицања раста предузетништва у Републици Србији“, уз додатна средства из буџета Републике Србије. Укупна средства за реализацију пројекта износила су 802.747,00 РСД. Пројекат се спроводио у оквиру области (био)медицинских наука, а руководилац пројекта је проф. др Зоран Максимовић, редовни професор на Фармацеутском факултету Универзитета у Београду.

Руковођење потпројектним задацима:

У оквиру пројекта „Одабране биолошке опасности за безбедност/квалитет хране анималног порекла и контролне мере од фарме до потрошача“ (TR31034) и подпројекта 1 „Истраживање зоонозних агенаса и фактора квалитета меса и млека на нивоу фарме“, др Марија Бошковић, научни сарадник са Факултета ветеринарске медицине у Београду је била руководилац задатка 1.3 „Фактори на фарми – принос, квалитет и хранљива вредност меса“ - подзатак 1.3б.

4.4. Уређивање научних публикација

Уређивачка политика се односи на обављање следећих функција: главни и одговорни уредник, уредник, коуредник, заменик уредника, помоћник уредника и гостујући уредник (Editor in Chief, Editor, Associate Editor, Guest Editor) у часописима категорије M20 који су

индексирани у базама Web of Science или Scopus, а за хуманистичке науке и у часописима категорије M24 и M51, као и у тематским зборницима и монографским серијама. Доказе треба приложити уз извештај кроз информациони систем еНаука.

Др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је гостујући уредник за специјани број часописа Foods, који је индексан у базама Scopus, Web of Science, PubMed, PMC, FSTA, AGRIS, PubAg и другим. Ранг часописа је M21 односно Q1 (Наука о храни и технологија), а петогодишњи IF часописа је 5,1 (2023). Тематско издање овог часописа под насловом „Integrating Novel Food Processing Technologies and Nutritional Strategies into the Assessment of Poultry: Meat Quality and Microbiological Safety” припада секцији „Месо“ и додељен му је ISSN број 2304-8158. Сви детаљи о овом издању доступни су на линку https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/A28S8RAXL4#info.

4.5. Предавања по позиву (осим на конференцијама)

Овај показатељ се односи на предавања по позиву у домаћим или иностраним институцијама у области науке, високог образовања и културе (осим на конференцијама) или међународним организацијама. Позивно писмо и друге доказе да је предавање одржано треба приложити уз извештај кроз информациони систем еНаука.

Стручност и научна компетентност др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је конфирмисана позивним предавањима у оквиру престижних научних институција у иностранству, као и међународним организацијама.

- Др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је као тотор по позиву од 13.05.2024. до 17.05.2024. и од 19.05.2025. до 23.05.2025. учествовала у комбинованом интензивном програму (Blended Intensive Programme) под називом „Прецизни алати за одрживи одгој и добробит животиња“ (**Precision Tools For Sustainable And Welfare-Friendly Animal Farming**) у организацији Универзитета у Падови (Италија), VerAgro SuP (Француска), Политехничког универзитета у Валенцији (Шпанија) и Универзитета у Лувену (Белгија). Овај комбиновани интензивни програм има за циљ да обучи студенте да препознају приоритете за одрживи развој система сточарске производње у Европи; најпогодније алате прецизног сточарства (PLF) за управљање добробити животиња и одрживошћу као и предности и мане примене PLF алата у конвенционалним и алтернативним производним системима. Др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) била је задужена за предавања и рад са студентима у оквиру радионце „Одржива производња јаја“.
- Др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) одржала је предавање по позиву о истраживачком пројекту DEMуо, финансираном од стране ЕУ, који се бави развојем миопатија код пилића бројлера, са посебним освртом на појаву „шпагети меса“ у организацији Европског удружења за живинско месо (the **European Poultry Meat Association-AVEC**), 06.03.2025. године.
- Др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) одржала је предавање под насловом „Квалитет меса живине и миопатије“ у оквиру мастер програма из области Прецизне сточарске

производње на Политехничком универзитету у Валенсији, дана 28. октобра 2024. године, у термину од 16 до 18 часова. Предавање је реализовано у оквиру курса „Квалитет, следљивост и утицај производног ланца на животну средину“.

- Др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) одржала је предавање у оквиру курса „Безбедност хране, инспекција и надзор“, који је организовао **Центар ветеринарске службе Управе за војно здравство**. Предавање под насловом „*Миопатије мишића pectoralis major-a код бројлера: етиологија, квалитет меса груди и стратегије за контролу*“ одржано је 30.10.2024. године у термину од 08:00 до 09:50 часова, у просторијама Центра ветеринарске службе, касарна Бањица.
- Др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је одржала предавање по позиву под називом „*Миопатије бројлера, познато-непознато и нови правци истраживања*“ у оквиру стручног скупа „Сигурност и квалитет меса живине“ који је организовала **Академија ветеринарске медицине Српског ветеринарског друштва** 10. новембра 2022. године.

Поред наведених, др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је одржала доле наведена предавања по позиву на међународним конференцијама:

- **Bošković Cabrol, M.**, Petracci, M., Torcino, A. Wooden breast, white striping and spaghetti meat: chemical composition, technological quality, microbiological profile and sensory attributes of broiler breasts. The 62nd International Meat Industry Conference (MEATCON2023) Mt. Kopaonik, Serbia, October 1-4, 2023. Meat Technology, 64, 75-81. 2023. <https://doi.org/10.18485/meattech.2023.64.2.13>
- **Boskovic Cabrol, M.**, Glisic, M., Almeida, A. M., Baltic, M. Z., Raymundo, A., Lordelo, M. M. The effect of Spirulina inclusion in broiler feed on meat quality: recent trends in sustainable production. 61st International Meat Industry Conference (MEATCON2021), Zlatibor, Serbia, September 26-29 2021. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 854, 012011. [10.1088/1755-1315/854/1/012011](https://doi.org/10.1088/1755-1315/854/1/012011)
- **Boskovic, M.**, Glisic, M., Djordjevic, J., Vranesovic, J., Baltic, Z. M. Preservation of meat and meat products using nanoencapsulated thyme and oregano essential oils. The 60th International Meat Industry Conference (MEATCON2019) 22–25 September 2019, Kopaonik-Serbia, IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 333, [doi: 10.1088/1755-1315/333/1/012038](https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012038)

4.6. Рецензирање пројеката и научних резултата

Овај показатељ се односи на рецензирање научних пројеката и научних резултата из категорија M11, M12, M21-M23, M41, M42 (за хуманистичке науке и тематских зборника у којима су рангирани радови M13, M14 и M44 и часописа из категорија M24 и M51). Одговарајуће доказе (позив и потврда о извршеној рецензији) треба приложити уз извештај кроз информациони систем еНаука.

Др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је активни рецензент за више међународних научних часописа, што представља јасан показатељ њеног међународног признања у главним областима које покрива овај предлог: безбедност и квалитет меса, као и производња животиња. Марија Бошковић Каброл (Cabrol) до сада је рецензирала више од 60 радова објављених у међународним часописима са рецензијом. Има активну улогу рецензента у следећим часописима: **Journal of Food Processing and Preservation** (John Wiley & Sons Ltd), **Food Microbiology** (Elsevier), **Journal of Food Safety** (John Wiley & Sons Ltd), **Journal of Food Science** (John Wiley & Sons Ltd), **CyTA - Journal of Food** (Taylor & Francis), **Canadian Journal of Microbiology** (Canadian Science Publishing), **Packaging Technology and Science** (John Wiley & Sons Ltd), **International Journal of Food Microbiology** (Elsevier), **Journal of the Science of Food and Agriculture** (John Wiley & Sons Ltd), **Journal of Food Quality** (Hindawi), **Polycyclic Aromatic Compounds** (Elsevier), **Annals of Animal Science** (Walter de Gruyter GmbH, Немачка), **Italian Journal of Food Science** (Codon Publications), **Frontiers in Microbiology**, **Poultry Science** (Elsevier), **Meat Science** (Elsevier) и **Foods** (MDPI). Докази су приложени као посебан документ и доступни на Orcid профилу кандидаткиње (<https://orcid.org/my-orcid?orcid=0000-0002-5827-0447>).

4.7. Образовање научних кадрова

Овде треба навести учешће кандидата у образовању научних кадрова, што се односи и на менторство за докторске дисертације (дефинисано чланом 27. овог правилника). За сваку докторску дисертацију потребно је навести име и презиме докторанда, тему дисертације, назив факултета и универзитета, као и датум одбране дисертације, односно теме. Уколико докторска дисертација није одбрањена, тема дисертације мора бити прихваћена од стране универзитета пре не више од пет година.

Одговарајуће доказе (одлуке о именовању за ментора, прихватању теме, доказ о одбрани дисертације и годишњи извештај о раду са докторандом) треба приложити уз извештај кроз информациони систем еНаука.

Одлуком наставно-научног већа Факултета ветеринарске медицине Универзитета у Београду бр. 01-12/17 од 23.11.2022. године која је верификована на Већу научних области медицинских наука, Универзитета у Београду на седници одржаној 20.10.2022. под бројем 02-01 бр.: 61206-4953/2-22 др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је именована за ментора за израду докторске дисертације кандидата Антоније Рајчић, ДВМ, под називом „Испитивање утицаја провенијенције и дужине това бројлера на учесталост појаве миопатије дрвенасте груди, патоморфолошке промене и одабране параметре квалитета меса“. Кандидат и ментор су објавили рад из доктората под насловом „Pathomorphological and meat quality alterations connected with wooden breast in broiler chickens of different genotypes and slaughter ages“ у часопису Acta Veterinaria-Beograd, DOI: 10.2478/acve-2024-0013.

Током рада на Универзитету у Падови, др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је била коментор на две мастер тезе које се баве унапређењем квалитета производа у живинарству кроз иновативне приступе у исхрани животиња.

У тези Матија Правата, одбрањеној 17.07.2023. под насловом „Ефекат интеграције *Chlorella vulgaris* у исхрани бројлера на производне перформансе и квалитет производа”, истраживан је утицај додавања микроалге *Chlorella vulgaris* у концентрацијама од 3% и 6% у исхрани бројлера. Студија је обухватила анализу производних перформанси, резултата клања и квалитета меса, укључујући присуство миопатија. (https://thesis.unipd.it/retrieve/8aa42fb8-ec37-4d99-b79c-5fdb7de965c4/Pravato_Mattia.pdf)

Мастер теза Антонеле Латрофе, одбрањеној 19.02.2024. под насловом „Ефекат обогаћивања исхране семеном конопље (*Cannabis sativa* L.) на квалитет јаја код носиља”, фокусира се на утицај додавања семена конопље у исхрани кока носиља и утицај на физичке, хемијске и сензорске карактеристике јаја, као и процену њихове нутритивне вредности (https://thesis.unipd.it/retrieve/81260427-bc43-4b27-89af-fdc1e75e0597/LATROFA_ANTONELLA.pdf).

4.8. Награде и признања

Навести остварене награде и признања за научни рад (дефинисано чланом 27. и Прилогом 3. Овог правилника)

Током своје академске каријере др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) добила је више престижних награда које одражавају признање за њена истраживања:

- 2022. Др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) освојила је индивидуалну постдокторску стипендију Marie Skłodowska-Curie Actions, конкурс 2021. Финансијер: Програм за истраживање и иновације Horizon 2020 Европске Комисије, по уговору о гранту бр. 101063055 и SEAL OF EXCELLENCE EC CERTIFICATE.
- 2022. Др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) добила је стипендију у оквиру програма MSCA Seal of Excellence @UNIPD 2022 али га кандидаткиња није прихватила због других прилика.
- 2022. Др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) добила је стипендију у оквиру програма **Coimbra Group Scholarship Programme for Young Researchers from the European Neighbourhood**, коју додељује Coimbra Group, престижна мрежа европских универзитета основана 1985. године, позната по својој академској репутацији и подршци младим истраживачима. Ова институција окупља неке од најстаријих и најугледнијих европских универзитета, као што су Универзитет у Оксфорду, Хајделбергу, Лувену, Гранади, Падови и Саламанци. Иако јој је стипендија додељена, није је прихватила због других професионалних аранжмана.

- 2025. Др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) добитник је финансирања у оквиру позива „**Avviso Giovani Ricercatori 2024**“ за финансирање пројеката младих истраживача у оквиру Плана националног опоравка и отпорности (PNRR) Италије. Овај позив, објављен 3. јула 2024. године од стране Министарства универзитета и истраживања (MUR), представља део Мисије 4 „Образовање и истраживање“, компонента 2 „Од истраживања до привреде“, инвестиција 1.2 „Финансирање пројеката које подносе млади истраживачи“. Иако је финансирање од 300.000 е у трајању у периоду од три године одобрено, кандидаткиња се одрекла прихватања истог због других професионалних прилика.
- За период од 2018. до 2022. године, др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је сврстана међу најбољих 20% истакнутих истраживача у областима техничко-технолошких и биотехничких наука, што представља значајно признање изврсности у науци, у складу са критеријумима националних и међународних рангирања наведених на платформи Министарства науке, технолошког развоја и иновација „Изврсност у науци“ (<https://nitra.gov.rs/cir/nauka/izvrsnost-u-nauci>).

4.9. Допринос развоју одговарајућег научног правца

Овај показатељ се односи на допринос и утицај на развој одговарајуће научне области, научне гране и дисциплине који се наводе у извештају. Ово се утврђује на основу објављених научних резултата у којима је кандидат јасно позициониран као водећи аутор, који нису у вези са истраживањима из докторске дисертације и који су објављени након њене одбране, без коауторства са ментором. Ово је неопходно детаљно образложити у извештају, а такве резултате појединачно навести. Надлежни МНО проверава и утврђује да ли су сви наведени услови испуњени у поступку доношења одлуке или давања мишљења о избору кандидата у тражено научно звање.

Кандидаткиња, др Марија Бошковић Каброл (Cabrol), дала је значајан допринос развоју живинарства кроз два научна правца, једног који се односи на примену микроалги у исхрани живине и њихов утицај на квалитет меса и други који се односи на миопатије груди бројлера. Њен научни рад у овим областима остварен је након одбране докторске дисертације, нема тематску повезаност са истраживањем из докторских студија (које се бавило употребом етарских уља у побољшању квалитета и безбедности меса свиња), нити су међу коауторима ментор ни чланови комисије са докторских академских студија. Радови су настали као резултат самосталног научноистраживачког рада и усавршавања кандидаткиње у међународним институцијама (Универзитет у Падови, Универзитет у Лисабону, Универзитет у Болоњи и Политехнички Универзитет у Валенсији), а карактерише их и сарадња са истраживачима из више земаља. На тај начин, кроз све радове остварен је значајан трансфер знања који је кандидаткиња преносила и повезивала између различитих научних и истраживачких окружења, што представља један од кључних индикатора научне зрелости и утицаја.

У свим радовима који су објављени из истраживања везаног за употребу микролаги у исхрани бројлера и утицају на квалитет меса кандидаткиња је водећи аутор и учествовала је у концепцији и реализацији експеримента и била задужена за писање радова и презентовање истих на међународним конференцијама. Такође, кандидаткиња је значајно допринела развоју научне области проучавања миопатија груди код бројлера и креирању нутритивних стратегија и стратегија узгоја у циљу смањења инциденције белог пругања, дрвенастих груди и шпагети меса, пре свега кроз улогу првог аутора, али и ментора студената мастер и докторских програма (коаутор и последњи аутор). Овај истраживачки правац развијен је кроз DEMYO (Development of myopathies in broiler chickens with a special insight into spaghetti meat) пројекат у оквиру престижног MSCA Individual Postdoctoral Fellowship коју је кандидаткиња освојила.

Сви сем једног од наведених радова из оба истраживачка правца објављени су у водећим међународним часописима са SCI листе који се баве областима исхране животиња, живинарства, месне индустрије и хране, и припадају Q1 квантилу према актуелним рангирањима (Journal Citation Reports), што додатно потврђује научну релевантност, утицај и врхунски квалитет резултата које је кандидаткиња остварила у оквиру самосталног истраживачког правца.

Опис публикација и допринос развоју научног правца „микроалге као одрживи протеини у исхрани бројлера и њихов утицај на квалитет меса“:

Употреба микроалги као што је *Chlorella vulgaris* добија на значају као одржив извор протеина у исхрани животиња. За разлику од традиционалних сировина попут соје, чија производња захтева велике површине обрадивог земљишта, микроалге се могу производити без његовог коришћења, у контролисаним условима. *C. vulgaris* има повољан састав есенцијалних аминокиселина и богата је корисним једињењима попут каротеноида, омега-3 масних киселина, витамина и минерала. Поред тога, њена висока ефикасност у везивању CO₂ доприноси смањењу утицаја сточарства на животну средину. Кандидаткиња је у раду „Partial replacement of soybean meal with *Chlorella vulgaris* in broiler diets influences performance and improves breast meat quality and fatty acid composition” (Poultry Science, <https://doi.org/10.1016/j.psj.2022.101955>), испитивала различите нивое (0, 10, 15 и 20%) замене соје са микроалгом *C. vulgaris* у исхрани 240 мужјака бројлера провенијенције Ross 308 на производне перформансе, принос трупа, масу и величину органа, вискозност садржаја црева, квалитет меса груди, хемијски састав и маснокиселински профил, микробиолошки квалитет меса, антиоксидативни капацитет, оксидативне промене и сензорску прихватљивост меса груди. Резултати ове студије показују да ефекат *C. vulgaris* у исхрани бројлера зависи од нивоа њеног додавања. Укључење 10% *C. vulgaris* побољшава неке параметре квалитета и састав масних киселина у меси груди бројлера, без утицаја на раст и продуктивност. С обзиром на то да је код људи конверзија масних киселина у ДНА и ЕРА ограничена, показано је да је *C. vulgaris* ефикасан примарни извор омега-3 масних киселина за повећање њихове концентрације и побољшање n-6/n-3 односа у меси груди.

Такође, додавање *C. vulgaris* у исхрану побољшава боју меса, повећава садржај пигмената и фенола, и смањује број бактерија, без негативног утицаја на текстуру и укус меса. Стога се са нутритивног аспекта, додавање 15–20% може успешно користити као делимична замена за сојину сачму уз побољшање квалитета меса, док се за очување производних перформанси препоручује додатак од 10% *C. vulgaris*.

Имајући у виду да је топлотни стрес важан у живинарској производњи како са здравственог тако и са економског аспекта, битно је креирати нутритивне стратегије којим би се смањио његов негативан ефекат. У раду „*Dietary supplementation with Chlorella vulgaris in broiler chickens submitted to heat-stress: Effects on performance, meat quality, amino acid and fatty acid composition*” (Poultry Science, <https://doi.org/10.1016/j.psj.2024.103828>), кандидаткиња је истраживала ефекте различитих концентрација (0, 3 и 6%) *C. vulgaris*, микроалге која садржи високе концентрације протеина, пигмената са антиоксидансним својствима и полинезасићене масне киселине, у исхрани бројлера изложених хроничном топлотном стресу. Студија је обухватила 576 једнодневних Ross бројлера оба пола и праћени су производни резултати, као и параметри квалитета меса, укључујући боју, pH вредност, капацитет задржавања воде, сензорске особине, минерални састав, маснокиселински и аминокиселински профил меса груди бројлера. Резултати су показали да суплементација са 3% *C. vulgaris* побољшава сензорске особине меса, пре свега боју, без негативног утицаја на раст док додавање ове микролаге у концентрацији од 6% побољшава нутритивни састав меса, модификујући маснокиселински профил и повећавајући садржај омега-3 масних киселина у односу на месо груди бројлера који су храњени комерцијалним смешама. Ипак у испитиваним дозама, ова микроалга није ублажила негативне ефекте топлотног стреса нити је утицала на учесталост појаве миопатије шпaгети месо и бело пругање. Резултати овог истраживања приказани су и на две међународне конференције: XIXth European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products XXVth European Symposium on the Quality of Poultry Meat, September 7 to 9, 2023, Kraków, Poland. (Boškovic Cabrol M. и сар. Abstract Book, <https://eggmeat2023.com/>) и 69th International Congress of Meat Science and Technology - from Tradition to Green Innovation, Padova, Italy, August 20-25, (Boškovic Cabrol M. и сар. Proceedings of the Abstracts Book, 817-818).

У раду „*Digestibility of Meat Mineral and Proteins from Broilers Fed with Graded Levels of Chlorella vulgaris*” (Foods, <https://doi.org/10.3390/foods11091345>), кандидаткиња је процењивала нутритивну вредност меса груди бројлера храњених различитим концентрацијама *C. vulgaris* микролаге. У том контексту, анализирани су хемијски састав меса груди бројлера, аминокиселински профил, сварљивост протеина, као и биодоступност минерала применом *in vitro* симулације гастроинтестиналне дигестије, коришћењем стандардизованог полудинамичког INFOGEST модела. Овај приступ представља најсавременију методологију у процени нутритивне вредности хране у људском дигестивном систему, омогућавајући детаљну и поуздану процену биолошке вредности нутријената из меса добијеног од животиња храњених иновативним сировинама као што је

C. vulgaris. Ово је прво истраживање доступно у литератури које је користило INFOGEST модел на месу бројлера храњеним микролагама. Додавање микроалги у исхрани бројлера повећало је садржај протеина, а смањило садржај масти у месу груди. Резултати процента појединих аминокиселина указали су на то да се удео аргинина и треонина повећао, док су се удео лизина и цистеина смањили као последица додавања ове микролаге у исхрану. Садржај минерала се мењао у зависности од количине додате микроалге, а сирово месо груди бројлера храњених вишим концентрацијама *C. vulgaris* (15 и 20%) имало је већи садржај К, Са, магнезијума (Mg), Р и гвожђа (Fe) у односу на месо контролне групе. Кување је додатно повећало релативни садржај минерала због губитка воде, осим у случају натријума и калијума. Ово је нарочито значајно имајући у виду да месо груди у односу на црвено месо има мањи садржај Fe, па повећање садржаја овог минерала у месу потенцијално може значајно допринети дневним потребама у исхрани. *In vitro* модел INFOGEST потврдио је да је месо груди добар извор сварљивих протеина, а додавање *C. vulgaris* повећало је сварљивост протеина и биодоступност К, Са, Mg и Р у односу на месо бројлера храњених контролном смешом. Ипак, треба имати у виду да је ово прва студија која испитује утицај микроалги у исхрани бројлера на сварљивост и биодоступност минерала у месу, па су неопходна додатна истраживања ради бољег разумевања механизма иза уочених ефеката.

Рад „*The effect of Spirulina inclusion in broiler feed on meat quality: recent trends in sustainable production*” (IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, [doi:10.1088/1755-1315/854/1/012011](https://doi.org/10.1088/1755-1315/854/1/012011)) представља важну уводну платформу која је служила као научна основа за експерименталне студије које је кандидаткиња касније самостално развила. У овој прегледној студију у којој је кандидаткиња др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) водећи аутор се разматрају савремени трендови у одрживој производњи живинског меса са фокусом на нутритивне и технолошке ефекте додавања микролаге спиролине у исхрану бројлера. У раду је приказано на који начин спиролина, као природни извор протеина, каротеноида, витамина и минерала, може утицати на побољшање боје, оксидационе стабилности и укупног квалитета меса, те на смањење зависности од класичних сировина као што је соја. Посебан акценат стављен је на одрживост сточарске производње, смањење утицаја на животну средину и побољшање квалитета и нутритивне вредности меса.

Претходно наведени радови сведоче о свеобухватном и систематичном научном приступу кандидаткиње у оквиру истраживања примене микроалге *C. vulgaris* као алтернативног и одрживог нутритивног извора у исхрани живине. Истраживања обухватају широк дијапазон параметара – од примене алге у ниским (3%) и високим (20%) концентрацијама као замене за сојин оброк, под различитим условима држања (термонеутрални услови и хронични топлотни стрес), до свеобухватне процене производних резултата бројлера оба пола. Посебна вредност резултата огледа се у мултидисциплинарном анализирању утицаја на технолошке особине меса (pH, боја, задржавање воде), хемијски и нутритивни састав (маснокиселински и аминокиселински профил, садржај минерала), садржај пигмената, антиоксидативни капацитет и оксидативне промене, као и сензорску прихватљивост коју су

процењивали и тренирани панелисти и потрошачи. Радови такође први пут испитују ефекат ове микролаге на појаву миопатија код бројлера, што је од значаја за добробит животиња и економију производње. Нарочито је значајан део истраживања који се односи на *in vitro* дигестију меса, јер показује утицај исхране бројлера са *C. vulgaris* на побољшање сварљивости протеина и повећање биорасположивости есенцијалних минерала, чиме се остварује директна повезаност између формулације хране за животиње и нутритивне вредности хране за људе. Ова свеобухватност и дубинска анализа потврђују релевантност и оригиналност научног доприноса кандидаткиње развоју савременог правца истраживања примену микроалги у исхрани живине и њихов утицај на квалитет меса.

Наведени радови имају практичан значај за живинарску индустрију, као и индустрију меса, али и за одрживост у сточарству, те представљају релевантан и оригиналан допринос развоју научне области у складу са критеријумима за избор у научна звања.

Опис публикација и допринос развоју научног правца „миопатије груди бројлера: развој, митигација и утицај на квалитет меса”:

Коришћење провинијенција бројлера у интензивној живинарској производњи које су генетски селековане за брз раст и велики удео груди у трупцу довели су до бројних кардиоваскуларних, метаболичких и различитих мишићно-скелетних поремећаја, укључујући и миопатије грудних мишића, као што су бело пругање (WS), дрвенасте груди (WB) и шпагети месо (SM). Месо захваћено овим миопатијама не представља безбедносни хазард али доводи до значајних економских губитака у живинарству услед нарушеног квалитета и промена у хемијском саставу и нутритивној вредности меса груди бројлера. О овој теми кандидаткиња је одржала предавање по позиву у оквиру међународне конференције „The 62nd International Meat Industry Conference (MEATCON2023)”, док је ревијални рад под називом „*Wooden breast, white striping and spaghetti meat: chemical composition, technological quality, microbiological profile and sensory attributes of broiler breasts*” објављен у специјалном броју Meat Technology (<https://doi.org/10.18485/meattech.2023.64.2.13>).

У раду „*Nutritional Composition, Technological Quality, and Sensory Attributes of Chicken Breast Meat Affected by White Striping, Wooden Breast, and Spaghetti Meat: A Comprehensive Evaluation*” (Foods, <https://doi.org/10.3390/foods13244007>) где је кандидаткиња водећи аутор испитиван је утицај присуства мипатија на хемијски састав, садржај минерала, маснокиселински и амонокиселински профил, технолошке карактеристике, оксидативну стабилност као и сензорске особине меса груди бројлера. Резултати студије показали су да присуство миопатија утиче у одређеном степену на нутритивни састав као и квалитет меса груди. Наиме, присуство дрвенастих груди су промениле боју меса, и имале већи губитак масе након кувања у поређењу са грудима без патолошких појава. Дрвенасте груди су имале више вредности силе смицања након термичке обраде у односу на шпагети месо. Поред тога, месо са дрвенастим грудима је имало нижи садржај протеина у односу на непромењене

груди и груди са шпагети месом, али и највиши садржај глицина, аминокиселине која је заступљена у везивном ткиву. Дрвенасте груди су резултирале и значајним променама у маснокиселинском профилу, са вишим уделом $n-3$ и $n-6$ незасићених масних киселина у односу на шпагети месо и месо груди без патолошких промена. Ова компаративна студија је показала да дрвенасте груди доводе до најзначајнијих промена у месоу и указују на потенцијалне изазове у преради и нутритивном квалитету оваквог меса, иако сензорске карактеристике углавном остају непромењене. Резултати овог истраживања приказани су и на међународној конференцији XVI European Poultry Conference, Valencia, 24-28 June 2024, (Bošković Cabrol и сар. <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/4832>).

И поред макроскопски различитог изгледа ове миопатије деле хистолошке карактеристике, што указује на потенцијално сличну етиологију. Неколико транскриптомских студија указује да WS и WB имају сличну патогенезу, док су подаци о SM, најновије откривеној миопатији, и даље оскудни. Иако се учесталост појављивања миопатија разликује између мушких и женских бројлера до сада нису објављени подаци који упоређују транскриптомске све три миопатије *p. major* мишића у оба пола. У раду „*Comparative transcriptome analysis of pectoralis major muscles affected by white striping, wooden breast and spaghetti meat in male and female broiler chickens*” (BMC genomics, <https://doi.org/10.1186/s12864-025-11963-6>) у коме је кандидаткиња водећи аутор, први пут су упоређени транскриптом непромењених и мишића *p. major* захваћених наведеним миопатијама како би се идентификовале могуће сличности и разлике у биолошким механизмима који доводе до настанка белог пругања, дрвенастих груди и шпагети меса код бројлера оба пола у чему се огледа новина истраживања и значај ових резултата развоју научног правца. Резултати су показали да је присуство SM код мужјака довело до значајних транскриптомских поремећаја, са 4.553 диференцијално експримирана гена у односу на мишиће без макроскопских промена који утичу на широк спектар биолошких процеса, укључујући одговор на хипоксију, метаболизам енергије, калцијумску сигнализацију, ремоделовање ванћелијског матрикса, упалу, фиброзу, ангиогенезу, апоптозу и метаболизам липида. WB код мужјака је изазвао умерене транскриптомске промене, са 386 различито експримираних гена углавном повезаних са организацијом цитоскелета, диференцијацијом ћелија и метаболичким путевима везаним за фиброзу. Насупрот томе, WS код мужјака је имао минималан молекуларни утицај, са само осам различито експримираних гена. Женке бројлера показале су знатно мање промене на транскриптомском нивоу код свих миопатија, са само два до тридесет једног различито експримираног гена у односу на мишиће без макроскопски уочљивих промена. Ови резултати указују на то да грудни мишићи женки бројлера могу имати стабилнији молекуларни одговор на развој миопатија, што је потенцијално условљено разликама у хормонској регулацији, брзини раста или структури мишићних влакана. За разлику од претходно описаних налаза на квалитет меса где се WB показао као најдеструктивнија миопатија, на нивоу транскрипције SM је резултирало најећим променама, а WS је имала најмањи утицај на експресију гена. Налази подржавају хипотезу да је осетљивост мужјака бројлера на миопатије повезана са бржим растом, већом

мишићном масом, израженијим хипоксичним стресом, снажнијим упалним и фибротичним одговором и тежим метаболичким поремећајима у поређењу са женкама. Ови резултати наглашавају важност разматрања полних разлика у креирању стратегија за митигацију миопатија груди бројлера.

Кандидаткиња је изучавала више нутритивних стратегија у циљу смањења инциденције појаве миопатија. У раду „*Dietary supplementation with *Chlorella vulgaris* in broiler chickens submitted to heat-stress: effects on growth performance and meat quality*” (Poultry Science, <https://doi.org/10.1016/j.psj.2024.103828>) кандидаткиња је, као водећи аутор испитивала утицај *C. vulgaris* у исхрани бројлера на миопатије груди (дрвенасте груди, бело пругање и шпагети месо). Ово је први пут да је ова микролага испитивана на утицај појаве миопатија док су претходне студије нашле благи ефекти суплементације спиролином на дрвенасте груди (Mullenix и сар., 2022) и микроалги богатих докозахексаенском киселином на бело пругање (Khan и сар., 2021). Иако није имало ефекат на учесталост појаве миопатија у типу белог пругања и шпагети меса, додаток 6% *C. vulgaris* у исхрани смањило је учесталост појаве дрвенастих груди (на нивоу приближеном статистичкој значајности) са 13,3% код бројлера који су храњени контролном комерцијалном смешом на 1,67%. Др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) је ове резултате представила и на међународној „The 69th International Congress of Meat Science and Technology - from Tradition to Green Innovation, Padova, Italy” (<https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/4377>). На међународној конференцији „23rd European Symposium on Poultry Nutrition - ESPN 2023” кандидаткиња је као први аутор (<https://hdl.handle.net/11577/3485824>) представила резултате истраживања о утицају микроенкапсулираног натријум бутирата (0, 150 и 300 mg/kg хране) и смањења нивоа масти (7,7% у односу на 6,7% у гровер дијети-друга фаза това; 8,9% у односу на 7,7% у финишер дијети- трећа ваза това) у исхрани бројлера на појаву миопатија груди. Резултати овог истраживања спроведеног на 792 бојлера показала су да је учесталост ових миопатија висока. Наиме, инциденција појаве белог пругања била је 56,25%, дрвенастих груди 24,31% и шпагети меса 7,64%. Инциденција појаве дрвенастих груди код мужјака је била виша него код женки (18,75% vs. 5,56%), док је инциденција појаве шпагети меса показала супротан тренд (6,94% код женки у односу на 0,69% код мужјака). Додавање натријум бутирата у исхрану није имало утицаја на појаву миопатија, док је исхрана са нижим садржајем масти значајно редуковала инциденцију белог пругања (за 38%), дрвенастих груди (за 48%) и шпагети меса (за 90%). Ови резултати су објављени под насловом „*Dietary fat content and supplementation with sodium butyrate: effects on growth performance, carcass traits, meat quality, and myopathies in broiler chickens*” у Poultry Science часопису (<https://doi.org/10.1016/j.psj.2024.104199>), где је кандидаткиња била један од коаутора. Као носилац рада под насловом „*Nutritional and feeding strategies for controlling breast muscle myopathy occurrence in broiler chickens: a survey of the published literature*” (<https://doi.org/10.18485/meattech.2023.64.2.5>) у оквиру међународне конференције „The 62nd International Meat Industry Conference (MEATCON2023)” кандидаткиња је анализирали научне студије које испитују утицај исхране и нутритивне стратегије на појаву миопатија,

како би се утврдиле најперспективније стратегије у контроли миопатија. Међу нутритивним стратегијама које су испитиване у циљу смањења појаве миопатија, већина студија се бавила манипулацијом и расподелом нутријената како квалитативно (смањивање енергије и протеина), тако и квантитативно (рестрикција хране), што је првенствено утицало на раст бројлера. Упркос значајној корелацији пронађеној у радовима између појаве миопатија и раста птица, успех стратегија зависио је и од фазе раста у којој је примењена расподела нутријената, као и од дужине периода манипулације и закључено је да компензацијски раст има кључну улогу у развоју миопатија. Са друге стране, иако су мање испитиване у односу на друге стратегије, нутритивне стратегије засноване на суплементима који имају потенцијални утицај на хомеостазу кисеоника (нпр. инозитол, фитаза, гуанидиноацетична киселина) показале су се скоро увек успешним у поређењу са употребом адитива који делују директно као антиоксиданси или са адитивима који имају друге метаболичке улоге.

У раду „*Pathomorphological and meat quality alterations connected with wooden breast in broiler chickens of different genotypes and slaughter ages*” вршено је испитивање на 192 бројлера провинијенције Ross 308 и Cobb 500, након 42, 60 и 70 дана тога. Учесталост појаве дрвенастих груди била је преко 73% у свим периодима, а највиша је забележена 70. дана (83% код Ross и 90% код Cobb хибрида). Cobb 500 бројлери имали су боље производне резултате и параметре квалитета трупа након 42. и 60. дана, али сам генотип није значајно утицао на учесталост нити на тежину појаве ове миопатије. Дрвенасте груди су биле повезане са вишим рН вредностима, променама у боји мишића, већим губицима масе након кувања и вишом силом смицања. Такође је утврђено да продужење товног периода доводи до погоршања технолошких параметара и значајног смањења квалитета меса, што указује да продужен тов није препоручљив у савременој производњи живине. Др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) у овом раду имала је улогу ментора, јер је студија резултат докторске дисертације њене кандидаткиње Антоније Рајчић. Њен допринос огледа се у усмеравању истраживачког фокуса, методолошкој подршци и интерпретацији добијених резултата, чиме је обезбеђена научна релевантност и примењивост добијених налаза у пракси живинарске производње.

У радовима „*Factors Affecting Breast Myopathies in Broiler Chickens and Quality of Defective Meat: A Meta-Analysis*” (Frontiers in Physiology, [10.3389/fphys.2022.933235](https://doi.org/10.3389/fphys.2022.933235)) и „*Effect of light restriction on productive results and behavior of broiler chickens*” (Poultry Science, <https://doi.org/10.1016/j.psj.2023.103084>) др Марија Бошковић Каброл (Cabrol), иако није била водећи аутор ни носилац, имала је значајну улогу у анализи квалитета меса, тумачењу резултата и повезивању продуктивних и технолошких параметара са појавом миопатија, као и писању самих радова чиме је дала јединствен научни допринос разумевању фактора ризика и могућности превенције појаве миопатија код бројлера. У првом раду спроведена је мета-анализа осам експерименталних студија са више од 6.000 бројлера, којом је показано да маса и удео мишића *p. major* представља главни ризик за појаву белог пругања, док су интензиван раст и висок дневни прираст повезани са појавом дрвенастих груди и шпaгeти

меса. Такође је утврђено да је пол птица важан фактор у развоју миопатија и да су мужјаци склонији појави дрвенастих груди, док је инциденција шпагети меса виша код женки. Истовремено је показано да присуство дрвенастих груди доводи до значајних промена у технолошким и сензорским особинама меса груди бројлера, што има практичне последице по индустријску прераду. У другом раду показано је да скраћивање броја сати излагања бројлера светлу (14 часова светла:10 часова таме vs. 18 часова светла:6 часова таме) смањује учесталост белог пругања (са 89,5% на 64,6%), побољшава конверзију хране и смањује тврдоћу меса, али успорава раст. Ови резултати заједно пружају и дубинско разумевање ризика (путем мета-анализе) и практичне смернице за њихово ублажавање (путем примене краћих светлосних програма).

БИБЛИОГРАФИЈА КАНДИДАТА

Потребно је дати комплетну библиографију кандидата, организовану по М категоријама научних резултата. У оквиру сваке М категорије, публикације треба навести по хронолошком редоследу и јасно одвојити оне које су објављене у оцењиваном периоду од публикација које су објављене раније. Сваку публикацију је неопходно навести у облику прописаном у Прилогу 1.

Класификација комплетне библиографије кандидата према Прилогу 1. (Критеријуми за одређивање категорије научноистраживачких резултата и начин навођења) *Правилника о стицању истраживачких и научних звања* ("Сл. гласник РС", бр. 80/2024 и 70/2025).

МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕКСИКОГРАФСКЕ И КАРТОГРАФСКЕ ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (M10)

Монографска студија/поглавље у монографији M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја (M13)

Резултати у датој категорији након избора у звање виши научни сардник (оцењивани период)

1. Nastasijevic, I., **Bošković, M.**, Glisic, M. Abattoir Hygiene. Chapter 29. Section: Changes in pathogenic microbiological contamination of food pre- and post- farm gate. In: Ewelina, P., Monika, P. S., Krzysztof, K. (eds) Present Knowledge in Food Safety: A Risk-Based Approach Through the Food Chain, Academic Press, Elsevier, 2023. pp 412-438. ISBN:9780128194706 <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-819470-6.00002-0>

Резултати у датој категорији закључно са избором у звање виши научни сардник (раније публикациије)

2. **Boskovic, M.**, Glisic, M., Djordjevic, J., Baltic, M. Z. Nanotechnology and Plant Extracts as a Future Control Strategy for Meat and Milk Products. In: Plant Nanobionics. Nanotechnology in the Life Sciences, Prasad R. (eds). Springer, 2019. pp 201-253. https://doi.org/10.1007/978-3-030-12496-0_10
3. Baltic, M. Z., **Boskovic, M.** Nanotechnology: Meat Safety Revolution. In: Prasad R. (eds) Nanotechnology. Springer, Singapore, 2017. pp 45-64. ISBN 978-981-10-4677-3 https://doi.org/10.1007/978-981-10-4678-0_3

РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЃУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (M20)

Рад у водећем међународном часопису категорије M21a+

Резултати у датој категорији након избора у звање виши научни сардник (оцењивани период)

1. Gratta, F., **Bošković Cabrol, M.**, Xiccato, G., Birolo, M., Bordignon, F., Trocino, A. Effect of light restriction on productive results and behavior of broiler chickens. Poultry Science, 102, 103084. 2023. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2023.103084>

Резултати у датој категорији закључно са избором у звање виши научни сардник (раније публикациије)

2. Ivanović, J., Baltić, M. Ž., **Bošković, M.**, Kilibarda, N., Dokmanović, M., Marković, R., Janjić J. Baltić, B. Anisakis allergy in human. Trends in Food Science and Technology, 59, 25-29. 2017. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2016.11.006>

Рад у водећем међународном часопису категорије M21a

Резултати у датој категорији након избора у звање виши научни сардник (оцењивани период)

1. **Bošković Cabrol, M.**, Pravato, M., Bordignon, F., Xiccato, G., Ciarelli, C, Bailoni L., Trocino, A. Whole hempseed as a feeding enrichment for laying hens: effects on egg quality, nutritional profile and sensory attributes, Poultry Science, 104, 105483, 2025. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2025.105483>
2. **Bošković Cabrol, M.**, Huerta, A., Bordignon, F., Pravato, M., Birolo, M., Petracci, M., Xiccato, G., Trocino, A. Dietary supplementation with *Chlorella vulgaris* in broiler chickens submitted to heat-stress: effects on growth performance and meat quality. Poultry Science, 103, 103828, 2024. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2024.103828>

3. Huerta, A., Xiccato, G., Bordignon, F., Birolo, M., **Bošković Cabrol, M.**, Pirrone, F., Trocino, A. Dietary fat content and supplementation with sodium butyrate: Effects on growth performance, carcass traits, meat quality, and myopathies in broiler chickens. *Poultry Science*, 103, 104199, 2024. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2024.104199>
4. **Bošković Cabrol M.**, Glišić M., Baltić M., Jovanović D., Siladić C., Simunović S. Tomašević I., Raymundo A. White and honey *Chlorella vulgaris*: Sustainable ingredients with the potential to improve nutritional value of pork frankfurters without compromising quality. *Meat Science*, 198, 109123, 2023. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2023.109123>
5. **Boskovic Cabrol, M.**, Martins, J. C., Malhão, L. P., Alves, S. P., Bessa, R. J., Almeida, A. M., Raymundo A, Lordelo, M. Partial replacement of soybean meal with *Chlorella vulgaris* in broiler diets influences performance and improves breast meat quality and fatty acid composition. *Poultry Science*, 101, 101955, 2022. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2022.101955>
6. Nastasijevic I., Glisic M., Milijasevic M., Jankovic S., Mitrovic R., Babic Milijasevic J., **Bošković Cabrol M.** Biosecurity and Lairage Time versus Pork Meat Quality Traits in a Farm–Abattoir Continuum, *Animals*, 12, 3382, 2022. <https://doi.org/10.3390/ani12233382>

Резултати у датој категорији закључно са избором у звање виши научни сардник (раније публикације)

7. **Boskovic, M.**, Djordjevic, J., Ivanovic, J., Janjic, J., Zdravkovic, N., Glisic, M., Glamoclija, N., Baltic, B., Djordjevic, V., Baltic, M. Inhibition of *Salmonella* by thyme essential oil and its effect on microbiological and sensory properties of minced pork meat packaged under vacuum and modified atmosphere. *International Journal of Food Microbiology*, 258, 58-67, 2017. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2017.07.011>

Рад у водећем међународном часопису категорије M21

Резултати у датој категорији након избора у звање виши научни сардник (оцењивани период)

1. **Bošković Cabrol, M.**, Pauletto M., Giantin M., Dacasto M., Xiccato G., Trocino A. Comparative transcriptome analysis of *pectoralis major* muscles affected by white striping, wooden breast and spaghetti meat in male and female broiler chickens. *BMC Genomics*, 26, 768, 2025. <https://doi.org/10.1186/s12864-025-11963-6>
2. **Bošković Cabrol M.**, Xiccato G., Petracci M., Pérez P. H., Marangon C. M., Trocino A. Nutritional composition, technological quality, and sensory attributes of chicken breast meat affected by white striping, wooden breast, and spaghetti meat: A comprehensive evaluation. *Foods*, 13, 4007, 2024. <https://doi.org/10.3390/foods13244007>
3. Zardinoni G., Huerta A., **Boskovic Cabrol M.**, Trocino A., Fonsatti E., Ballarin C., Bortoletti M., Birolo M., Bordignon F., Stevanato P., Julian D., Xiccato G. Gut response to the dietary supplementation with sodium butyrate in broiler chickens: morphology and

- microbiota composition and predictive functional groups. Italian Journal of Animal Science, 24, 123-136, 2025. <https://doi.org/10.1080/1828051X.2024.2443481>
4. Glišić, M., **Bošković Cabrol, M.**, Čobanović, N., Starčević, M., Samardžić, S., Veličković, I., Maksimović, Z. The effects of sunflower and maize crop residue extracts as a new ingredient on the quality properties of pork liver pâtés. Foods, 13, 788, 2024. <https://doi.org/10.3390/foods13050788>
 5. Bordignon, F., Xiccato, G., **Boskovic Cabrol, M.**, Birolo, M., Trocino, A. Factors Affecting Breast Myopathies in Broiler Chickens and Quality of Defective Meat: A Meta-Analysis. Frontiers in physiology, 13, 1322, 2022. <https://doi.org/10.3389/fphys.2022.933235>
 6. **Boskovic Cabrol, M.**, Martins, J. C., Malhão, L. P., Alfaia, C. M., Prates, J. A., Almeida, A. M., Lordelo, M., Raymundo, A. Digestibility of Meat Mineral and Proteins from Broilers Fed with Graded Levels of *Chlorella vulgaris*. Foods, 11, 1345, 2022. <https://doi.org/10.3390/foods11091345>
 7. Nastasijevic, I., Schmidt, J. W., **Boskovic, M.**, Glisic, M., Kalchayanand, N., Shackelford, S. D., T. L. Wheeler, M. Koohmaraie, Bosilevac, J. M. Seasonal prevalence and characterization of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* on pork carcasses at three steps of the harvest process at two commercial processing plants in the US. Applied and Environmental Microbiology. 87, e01711-20. 2020. <https://doi.org/10.1128/AEM.01711-20>

Резултати у датој категорији закључно са избором у звање виши научни сардник (раније публикације)

8. Ivanović, J., Janjić, J., Baltić, M., Milanov, R., **Bošković, M.**, Marković, R. V., Glamočlija, N. Metal concentrations in water, sediment and three fish species from the Danube River, Serbia: a cause for environmental concern. *Environmental Science and Pollution Research*, 23, 17105–17112, 2016. <https://doi.org/10.1007/s11356-016-6875-y>

Рад у међународном часопису категорије M22

Резултати у датој категорији закључно са избором у звање виши научни сардник (раније публикације)

1. **Boskovic, M.**, Djordjevic, J., Glisic, M., Ciric, J., Janjic, J., Zdravkovic, N., Krnjajic, D., Baltic, Z. M. The effect of oregano (*Origanum vulgare*) essential oil on four Salmonella serovars and shelf life of refrigerated pork meat packaged under vacuum and modified atmosphere. Journal of Food Processing and Preservation, 44, e14311, 2020. <https://doi.org/10.1111/jfpp.14311>
2. Nastasijevic, I., Proscia, F., **Boskovic, M.**, Glisic, M., Blagojević, B., Sorgentone, S., Kirbis, A., Ferri, M. The European Union control strategy for *Campylobacter* spp. in the broiler meat chain. Journal of Food Safety, e12819, 2020. <https://doi.org/10.1111/jfs.12819>

3. Glisic, M., **Boskovic, M.**, Baltic, M. Z., Sefer, D., Radovanovic, A., Djordjevic, V., Raseta, M., Markovic, R. Performance, intestinal histomorphology and bone composition of broiler chickens fed diets supplemented with genistein. *South African Journal of Animal Science*, 50, 241-252, 2020. <https://doi.org/10.4314/sajas.v50i2.7>
4. **Boskovic, M.**, Glisic, M., Djordjevic, J., Starcevic, M., Glamoclija, N., Djordjevic, V., Baltic, Z. M. Antioxidative activity of thyme (*Thymus vulgaris*) and oregano (*Origanum vulgare*) essential oils and their effect on oxidative stability of minced pork packaged under vacuum and modified atmosphere. *Journal of Food Science*, 84, 2467-2474, 2019. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14788>
5. Glisic, M., Baltic, M., Glisic, M., Trbovic, D., Jokanovic, M., Parunovic, N., Dimitrijevic, M., Suvajdzic, B., **Boskovic, M.**, Vasilev, D. Inulin-based emulsion-filled gel as a fat replacer in prebiotic-and PUFA-enriched dry fermented sausages. *International Journal of Food Science and Technology*, 54, 787-797, 2019. <https://doi.org/10.1111/ijfs.13996>
6. Baltić, B., Ćirić, J., Šefer, D., Radovanović, A., Đorđević, J., Glišić, M., **Bošković, M.**, Baltić, M.Ž., Đorđević, V. Marković, R. Effect of dietary supplementation with medium chain fatty acids on growth performance, intestinal histomorphology, lipid profile and intestinal microflora of broiler chickens. *South African Journal of Animal Science*, 48, 5, 885-896, 2018. <https://doi.org/10.4314/sajas.v48i5.8>
7. Babić, J., Vidaković, S., **Bošković, M.**, Glišić, M., Kartalović, B., Škaljac, S., Nikolić, A., Ćirković, M., Teodorović, V. Content of polycyclic aromatic hydrocarbons in smoked common carp (*Cyprinus Carpio*) in direct conditions using different filters vs indirect conditions. *Polycyclic Aromatic Compounds*, 1-9, 2018. <https://doi.org/10.1080/10406638.2018.1506991>
8. Djordjević, J., **Bošković, M.**, Starčević, M., Ivanović, J., Karabasil, N., Dimitrijević, M., Baltić, M. Ž. Survival of *Salmonella* spp. in minced meat packaged under vacuum and modified atmosphere. *Brazilian Journal of Microbiology*, 49, 607-613, 2018. <http://dx.doi.org/10.1016/j.bjm.2017.09.009>
9. Djordjevic, J., **Boskovic, M.**, Dokmanovic, M., Lazic, I. B., Ledina, T., Suvajdzic, B., Baltic, M. Z. Vacuum and Modified Atmosphere Packaging Effect on Enterobacteriaceae Behaviour in Minced Meat. *Journal of Food Processing and Preservation*, 2016, <https://doi.org/10.1111/jfpp.12837>
10. Čobanović, N., **Bošković, M.**, Vasilev, D., Dimitrijević, M., Parunović, N., Djordjević, J., Karabasil, N. Effects of various pre-slaughter conditions on pig carcasses and meat quality in a low-input slaughter facility, *South African Journal of Animal Science*, 46, 380-390, 2016. <https://doi.org/10.4314/sajas.v46i4.6>
11. Janjić, J., Katić, V., Ivanović, J., **Bošković, M.**, Starčević, M., Glamočlija, N., Baltić, Ž. M. Temperatures, cleanliness and food storage practises in domestic refrigerators in Serbia, Belgrade. *International Journal of Consumer Studies*, 40, 276-282, 2016. <https://doi.org/10.1111/ijcs.12252>

12. Dokmanovic, M., Ivanovic, J., Janjic, J., **Boskovic, M.**, Laudanovic, M., Pantic, S., Baltic, Z. M. Effect of lairage time, behaviour and gender on stress and meat quality parameters in pigs. *Animal Science Journal*. 88, 500-506, 2016. <https://doi.org/10.1111/asj.12649>
13. Baltić, T., Baltić, Ž. M., Mišić, D., Ivanović, J., Đurić, J., Janjić, J., **Bošković, M.**, Dokmanović, M. Influence of marination on *Salmonella* spp growth in broiler breast fillets, *Acta veterinaria*, 65, 417-428, 2015. DOI: 10.1515/acve-2015-0034
14. Ivanović, J., Janjić, J., Đorđević, V., Dokmanović, M., **Bošković, M.**, Marković, R., Baltić, M. The Effect of Different Packaging Conditions, pH and *Lactobacillus* spp. on the Growth of *Yersinia enterocolitica* in Pork Meat. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39, 2773-2779, 2015. <https://doi.org/10.1111/jfpp.12528>

Рад у међународном часопису категорије M23

Резултати у датој категорији након избора у звање виши научни сардник (оцењивани период)

1. Starčević, M., Glamočlija, N., Baltić, B., Glišić, M., Laudanović, M., Krstić, M., **Bošković Cabrol, M.** Nutritional Value of Wild-Harvested Game Meat of Fallow Deer (*Dama dama*), Red Deer (*Cervus elaphus*), and Roe Deer (*Capreolus capreolus*). *Acta Veterinaria-Beograd*, 75, 2025. DOI: 10.2478/acve-2025-0006
2. Rajčić, A., **Bošković Cabrol, M.**, Glišić, M., Čobanović, N., Tomović, V., Laudanović, M., Nešić, S. Pathomorphological and meat quality alterations connected with wooden breast in broiler chickens of different genotypes and slaughter ages. *Acta Veterinaria-Beograd*, 74, 183-209, 2024. DOI: 10.2478/acve-2024-0013
3. Babic, M., Glisic, M., Djordjevic, J., Zdravkovic, N., Savic-Radovanovic, R., Baltic, M., **Boskovic Cabrol, M.** Anti-staphylococcal effect of cinnamaldehyde in milk. *Italian Journal of Food Science*, 33, 108-116, 2021. <https://doi.org/10.15586/ijfs.v33i2.1976>
4. **Bošković Cabrol, M.**, Ristić, M., Šević, K., Đorđević, J., Glišić, M., Glamočlija, N., Baltić, Ž. M., Šefer, D., Marković, R. Einfluss von phytoenen Futtermittelzusätzen auf die Leistung, Schlachtkörpermerkmale, Darmmorphologie und die sensorischen Eigenschaften von Broilern. *Fleischwirtschaft*, 98-104, 2021.

Резултати у датој категорији закључно са избором у звање виши научни сардник (раније публикациије)

5. Dimitrijević, M., Grković, N., **Bošković, M.**, Baltić, M. Ž., Dojčinović, S., Karabasil, N., Vasilev, D. Teodorović, V. Inhibition of *Listeria monocytogenes* growth on vacuum packaged rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) with carvacrol and eugenol. *Journal of Food Safety*, 39, 12553, 2019. <https://doi.org/10.1111/jfs.12553>
6. Djordjevic, J, **Boskovic, M.**, Brankovic Lazic, I., Djordjevic, V., Baltic, T., Laudanovic, M., Baltic, Z. M. Spoilage-related bacteria of pork and beef minced meat under vacuum and

- modified atmosphere. Romanian Biotechnological Letters, 24, 658-668, 2019. <http://dx.doi.org/10.25083/rbl/24.4/658.668>
7. Makivić, L., Glišić, M., **Bošković, M.**, Đorđević, J., Marković, R., Baltić, M. Ž., Šefer, D. Performances, Heal and Cecal Microbial Populations and Histological Characteristics in Broilers Fed Diets Supplemented with Lignocellulose. Kafkas Universitesi Veteriner Fakultesi Dergisi, 25, 83-91, 2019. DOI: 10.9775/kvfd.2018.20356
 8. Tadic, V., Djordjevic, J., Boskovic, M., Baltic, M. Z., Lakicevic, B., Vasilev, D., Dimitrijevic, M. Two different starter cultures as potential inhibitors of L-monocytogenes in fermented sausages. FLEISCHWIRTSCHAFT, 98, 93-97, 2018.
 9. Ivanović, J., Janjić, J., **Bošković, M.**, Baltić, M., Dokmanović, M., Đorđević, V., Glamočlija, N., Baltić, M. Survival of *Yersinia enterocolitica* in ground pork meat in different packages, Journal of Pure and Applied Microbiology, 8, 4317-4323, 2015.
 10. Dokmanović, M., Baltić, Ž. M., Marković, R., **Bošković, M.**, Lončina, J., Glamočlija, N., Djordjevic, M. Relationships among pre-slaughter stress, rigor mortis, blood lactate and meat and carcass quality in pigs, Acta veterinaria, 2014, 64, 124-137. DOI: [10.2478/acve-2014-0013](https://doi.org/10.2478/acve-2014-0013)

Рад у водећем националном часопису категорије M24

Резултати у датој категорији након избора у звање виши научни сардник (оцењивани период)

1. Glišić, M., **Bošković Cabrol, M.**, Čobanović, N., Baltić, M. Ž., Vranešević, J., Samardžić, S., Maksimović, Z. Antimicrobial activity of ethanolic extracts from wheat, sunflower and maize crop residues. Archives of Veterinary Medicine, 16, 53-67, 2023. <https://doi.org/10.46784/e-avm.v16i1.315>

Резултати у датој категорији закључно са избором у звање виши научни сардник (раније публикације)

2. Ciric, J., Sando, D., Spiric, D., Janjic, J., **Boskovic, M.**, Glisic M. Baltic, M. Characterization of Bosnia and Herzegovina honey according to their physico-chemical properties during 2016-2017. Meat Technology, 59, 46-53, 2018. <https://doi.org/10.18485/meattech.2018.59.1.6>
3. Stanisic, S., Markovic, V., Sarcevic, D., Baltic, M. Z., **Boskovic, M.**, Popovic, M., Kilibarda, N. Being a vegetarian: health benefits and hazards. Meat Technology, 59, 63-70, 2018. <https://doi.org/10.18485/meattech.2018.59.1.8>
4. Ciric, J., Mitrovic, R., Janjic, J., **Boskovic, M.**, Baltic, B., Glisic, M., Sarcevic, D. Baltic, M.Z. Effect of commercial starter cultures on survival of *Yersinia enterocolitica* and microbiological status of Sremska sausages. Meat Technology, 58, 39-46, 2017.

5. Ćirić, J., Prvulović, D., Glišić, M., **Bošković, M.**, Šefer, D., Djordjević, J., Baltić, M. Ž., Marković, R. Effect of different sodium butyrate levels in weaned pig diet on the antioxidant capacity of selected organs. *Meat Technology*, 58, 80-87, 2017.
6. Glamočlija, N., Glišić, M., **Bošković, M.**, Djordjević, J., Marković, R., Šefer, D., & Baltić, M. Ž. The impact of triticale diet on production characteristics and meat quality in pigs. *Meat Technology*, 58, 73-79, 2017.
7. Đorđević, V., Glišić, M., Teodorović, V., Mirilović, M., Đurić, S., **Bošković, M.**, & Baltić, M. Ž. Quality assessment of Srpska sausage from nine different manufacturers in Serbia. *Meat technology*, 58, 93-102, 2017.
8. Bulajic, S., Ledina, T., Djordjevic, J., **Boskovic, M.**, Matovic, V., Markovic, R., Baltic, M. Z. Biopreservation of traditional raw milk cheeses with an emphasis on Serbian artisanal cheeses and their historical production. *Meat Technology*, 58, 52-61, 2017.

ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА (М30)

Пленарно или уводно предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини (М31)

Резултати у датој категорији након избора у звање виши научни сардник (оцењивани период)

1. **Bošković Cabrol, M.**, Petracci, M., Torcino, A. Wooden breast, white striping and spaghetti meat: chemical composition, technological quality, microbiological profile and sensory attributes of broiler breasts. The 62nd International Meat Industry Conference (MEATCON2023) Mt. Kopaonik, Serbia, October 1-4, 2023. *Meat Technology*, 64, 75-81. 2023. <https://doi.org/10.18485/meattech.2023.64.2.13>
2. **Boskovic Cabrol, M.**, Glisic, M., Almeida, A. M., Baltic, M. Z., Raymundo, A., Lordelo, M. M. The effect of Spirulina inclusion in broiler feed on meat quality: recent trends in sustainable production. 61st International Meat Industry Conference (MEATCON2021), Zlatibor, Serbia, September 26-29 2021. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 854, 012011. [10.1088/1755-1315/854/1/012011](https://doi.org/10.1088/1755-1315/854/1/012011)

Резултати у датој категорији закључно са избором у звање виши научни сардник (раније публикације)

3. **Boskovic, M.**, Glisic, M., Djordjevic, J., Vranesevic, J., Baltic, Z. M. Preservation of meat and meat products using nanoencapsulated thyme and oregano essential oils. The 60th International Meat Industry Conference (MEATCON2019) 22–25 September 2019, Kopaonik-Serbia, IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 333, [doi: 10.1088/1755-1315/333/1/012038](https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012038)

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33)

Резултати у датој категорији након избора у звање виши научни сардник (оцењивани период)

1. Torcino, A., Xiccato, G., Petracci, M., **Bošković Cabrol, M.** Nutritional and feeding strategies for controlling breast muscle myopathy occurrence in broiler chickens: a survey of the published literature. The 62nd International Meat Industry Conference (MEATCON2023) to be held at Mt. Kopaonik, Serbia, on October 1-4 2023. Meat Technology, 64, 30-35, 2023. <https://doi.org/10.18485/meattech.2023.64.2.5>
2. Glišić, M., **Bošković Cabrol, M.**, Čobanović, N., Baltić, M. Ž., Drašković, V., Samardžić, S., Maksimović, Z. Agricultural waste: a source of bioactive compounds for potential application in meat products. The 62nd International Meat Industry Conference (MEATCON2023) to be held at Mt. Kopaonik, Serbia, on October 1-4 2023. Meat Technology-Special Issue, 64, 116-121, 2023. <https://doi.org/10.18485/meattech.2023.64.2.20>
3. Glisic, M., **Boskovic Cabrol, M.**, Baltić, M. Z., Maksimovic, Z. Cellulose hydrocolloids in meat products: current status and challenges in developing functional food. 61st International Meat Industry Conference 26-29 September 2021, Zlatibor, Serbia. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 854, 012030, 2021. IOP Publishing. DOI 10.1088/1755-1315/854/1/012030
4. **Boškovic Cabrol M.** Huerta A., Bordignon F. Birolo M. Xiccato G. Trocino A. *Chlorella vulgaris* microalgae as a sustainable feed ingredient: effects on meat quality and myopathy occurrence in broiler chickens. Proceedings of the 69th International Congress of Meat Science and Technology - from Tradition to Green Innovation, Padova, Italy, August 20-25, 2023 Abstracts Book, 817-818. <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/4377>
5. Glišić, M., **Bošković Cabrol, M.**, Čobanović, N., Samardžić, S., Baltić, M.Ž., Maksimović, Z. Effect of addition of sunflower and maize crop residue extract on physicochemical and microbial properties of pork liver pâté. Proceedings of the 69th International Congress of Meat Science and Technology - from Tradition to Green Innovation, Padova, Italy, August 20-25, 2023. Abstracts Book, 579-580, 2023. <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/3157>

Резултати у датој категорији закључно са избором у звање виши научни сардник (раније публикације)

6. Babic, M., Glisic, M., Zdravkovic, N., Djordjevic, J., Velebit, B., Ledina, T., Batic, Z. M., **Boskovic, M.** (2019). Inhibition of *Staphylococcus aureus* by cinnamaldehyde and its effect on sensory properties of milk. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (MEATCON 2019), 333, doi:10.1088/1755 1315/333/1/012042
7. Glisic, M., Glisic, M., **Boskovic, M.**, Baltic, M. Z., Trbovic, D., Suvajdzic, B., Vasilev, D. Fat replacement and PUFA enrichment challenges in fermented sausage production. The

- 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019 22–25 September 2019, Kopaonik-Serbia. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (MEATCON 2019), 333, doi:10.1088/1755-1315/333/1/012061
8. **Bošković, M.**, Tadić, M., Đorđević, J., Glišić, M., Lakićević, B., Dimitrijević, M., Baltić, M. Ž. Effect of starter cultures on survival of *Listeria monocytogenes* in Čajna sausage. 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017 1–4 October 2017, Zlatibor, Serbia. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 85. doi:10.1088/1755-1315/85/1/012074
 9. Marković, R., Glišić, M., **Bošković, M.**, Baltić, M. Ž. New scientific challenges – the possibilities of using selenium in poultry nutrition and impact on meat quality. 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017 1–4 October 2017, Zlatibor, Serbia. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 85. doi:10.1088/1755-1315/85/1/012032
 10. Đorđević, J., Pavličević, N., **Bošković, M.**, Janjić, J., Glišić, M., Starčević, M., Baltić, M. Ž. Effect of vacuum and modified atmosphere packaging on microbiological properties of cold smoked trout. 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017 1–4 October 2017, Zlatibor, Serbia. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 85. doi:10.1088/1755-1315/85/1/012084
 11. Baltić, M. Z., **Boskovic, M.** When man met meat: meat in human nutrition from ancient times till today. The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015) “Meat Safety and Quality: Where it goes?”, September, Zlatibor, Serbia, 2015. Procedia Food Science 5, 6-9, 2015. <https://doi.org/10.1016/j.profoo.2015.09.002>
 12. **Boskovic, M.**, Zdravkovic, N., Ivanovic, J., Janjic, J., Djordjevic, J., Starcevic, M., Baltić, M. Z. Antimicrobial activity of Thyme (*Tymus vulgaris*) and Oregano (*Origanum vulgare*) essential oils against some food-borne microorganisms. The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015) “Meat Safety and Quality: Where it goes?”, September, Zlatibor, Serbia, 2015. Procedia Food Science, 5, 18-21, 2015. <https://doi.org/10.1016/j.profoo.2015.09.005>
 13. Dimitrijevic, M., Karabasil, N., **Boskovic, M.**, Teodorovic, V., Vasilev, D., Djordjevic, V., Cobanovic, N. Safety aspects of nanotechnology applications in food packaging. The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015) “Meat Safety and Quality: Where it goes?”, September, Zlatibor, Serbia, 2015. Procedia Food Science, 5, 57-60, 2015. <https://doi.org/10.1016/j.profoo.2015.09.015>
 14. Ivanovic, J., Baltić, M. Z., **Boskovic, M.**, Kilibarda, N., Dokmanovic, M., Markovic, R., Baltić, B. Anisakis Infection and Allergy in Humans. The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015) “Meat Safety and Quality: Where it goes?”, September, Zlatibor, Serbia, 2015. Procedia Food Science, 5, 101-104, 2015. <https://doi.org/10.1016/j.profoo.2015.09.028>
 15. Janjic, J., Ivanovic, J., Glamoclija, N., **Boskovic, M.**, Baltić, T., Glisic, M., Baltić, M. Z. The Presence of *Salmonella* spp. in Belgrade Domestic Refrigerators. The 58th International

- Meat Industry Conference (MeatCon2015) "Meat Safety and Quality: Where it goes?", September, Zlatibor, Serbia, 2015. *Procedia Food Science*, 5, 125-128, 2015. <https://doi.org/10.1016/j.profoo.2015.09.035>
16. Glamoclija, N., Starcevic, M., Janjic, J., Ivanovic, J., Boskovic, M., Djordjevic, J., Markovic R., Baltic, M. Z. The effect of breed line and age on measurements of pH-value as meat quality parameter in breast muscles (m. *pectoralis major*) of broiler chickens. The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015) "Meat Safety and Quality: Where it goes?", September, Zlatibor, Serbia, 2015. *Procedia Food Science*, 5, 89-92, 2015. <https://doi.org/10.1016/j.profoo.2015.09.023>
 17. Baltić, Ž. M., Ivanović, J., Janjić, J., **Bošković, M.**, Marković, R., Đorđević, J., Dokmanović, M., Glišić, M. Allergenic proteins in fish, 7th International conference "WATER & FISH", Belgrade, Zemun, June, 10-12th, 2015, 88-93. <http://www.cefah.agrif.bg.ac.rs/download/WaterFish2015EN.pdf>
 18. Ivanović, J., Janjić, J., Milanov, R., **Bošković, M.**, Glamoclija, N., Raičević, S., Baltić, Ž. M. Metals concentrations in water and sediment from Danube river, 7th International conference "WATER & FISH", Belgrade, Zemun, June, June 10-12th, 2015, 272-278. <http://www.cefah.agrif.bg.ac.rs/download/WaterFish2015EN.pdf>
 19. Baltić, Ž. M., **Bošković, M.**, Mitrović, R. *In Vitro* Meat: Possibility of the Impossible, International 57th Meat industry conference, Belgrade, June 10-12th, 2013, Proceedings, 41-47. ISBN 978-86-82547-07-5 <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/3848>
 20. Baltić, Ž. M., **Bošković, M.**, Đorđević, V., Marković, R., Dimitrijević, M., Pavličević, N. Fish-borne parasitic zoonoses with special reference to anthropogenic impact, VI International conference "WATER & FISH", Belgrade, Zemun, June, 12-14th, 2013, Conference proceedings 129-135. https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/bitstream/handle/123456789/3829/bitstream_11466.pdf?sequence=1&isAllowed=y
 21. Glamoclija, N., Dokmanović, M., Ivanović, J., Marković, R., Lončina, J., **Bošković, M.**, Baltić, Ž. M. The Effect of Different Broiler Provenances on Carcass Meatiness International 57th meat industry conference, Belgrade, June 10-12th, 2013, Proceedings, 169-172. ISBN 978-86-82547-07-5 <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/2745>
 22. Đurić, J., Ivanović, J., Lončina, J., Šarčević, D., Đorđević, V., **Bošković, M.**, Baltić, Ž. M. Examination about Consumers Knowledge of Food Storage Conditions in Household – Context of Food Safety, International 57th meat industry conference, Belgrade, June 10-12th, 2013, Proceedings, 248-252, ISBN 978-86-82547-07-5. <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/2746>
 23. Pavličević, N., Đorđević, V., Dimitrijević, M., Bošković, M., Marković, R., Baltić, Ž. M. Lactic acid bacteria: effect on quality and safety of fishery products, VI International conference "WATER & FISH", Belgrade, Zemun, June, 12-14th, 2013, Conference proceedings, 436-442. [https://vet-](https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/bitstream/handle/123456789/3829/bitstream_11466.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34)

Резултати у датој категорији након избора у звање виши научни сардник (оцењивани период)

1. **Boškovic Cabrol, M.**, Pravato, M., Bordignon, F., Xiccato, G., Trocino, A. Nutritional value and sensory characteristics of eggs from laying hens fed hempseed. XVI European Poultry Conference, Valencia, 24-28 June 2024, 2024, 56-56, 2024. In The Book of Abstracts of XVI European Poultry Conference-EPC2024, 56-56. <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/4490>
2. **Boškovic Cabrol, M.**, Palacios, H. A., Pravato, M., Bordignon, F., Birolo, M., Petracci, M., Xiccato G., Trocino, A. Nutritional value and quality of poultry meat affected by white striping, wooden breast and spaghetti meat myopathies. XVI European Poultry Conference, Valencia, 24-28 June 2024, 2024. In The Book of Abstracts of XVI European Poultry Conference-EPC2024, 448-448. <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/4832>
3. Huerta P., A., Zardinoni, G., Trocino, A., Fonsatti, E., Birolo, M., Bordignon, F., **Boškovic Cabrol, M.**, Stevanato P., Xiccato, G. Effect of the dietary supplementation with sodium butyrate on gut morphology and caecal microbiota of broiler chickens. XVI European Poultry Conference, Valencia, 24-28 June 2024, 2024. In The Book of Abstracts of XVI European Poultry Conference-EPC2024, 150-150. <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/4831>
4. Savić Radovanović, R., Glišić, M., **Bošković Cabrol, M.** Antimicrobial activity of cinnamaldehyde against common food-borne bacteria. In 3rd International UNIFood Conference–UNIFood2024, University of Belgrade, June, 28-29, Belgrade, 45. University of Belgrade-Faculty of Agriculture. ISBN: 978-86-7834-438-1. <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/4081>
5. **Boškovic Cabrol, M.**, Huerta, A., Bordignon, F. Birolo, M. Xiccato, G., Trocino, A. Dietary inclusion of *Chlorella vulgaris* and heat-stress in broiler chickens: effects on growth performance and product quality of broiler chickens. XIXth European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products XXVth European Symposium on the Quality of Poultry Meat September 7 to 9, 2023, Kraków, Poland. Abstract Book, 33-33. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8385941>
6. **Boškovic Cabrol, M.**, Huerta, A., Trocino, A., Birolo, M., Bordignon, F., Pirrone, F., Xiccato, G. Dietary supplementation with sodium butyrate: live performances, carcass traits and myopathy occurrence in female and male broilers. 23rd European Symposium on Poultry Nutrition-ESPN, June 21 - 24, 2023, Rimini, Italy. Book of Abstracts, 372-372. <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/4380>

7. Trocino, A., **Bošković Cabrol, M.**, Bordignon, F., Birolo, M., Pascual Guzmán, A., Radaelli, G., Ballarin, C., Xiccato, G. Growth performance and gut response of broiler chickens fed diets supplemented with a grape pomace extract. 3rd European Symposium on Poultry Nutrition-ESPN June 21 - 24, 2023, Rimini, Italy. Book of Abstracts, 332-332. <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/4379>
8. **Bošković Cabrol, M.**, Glišić, M., Baltić, Ž. M., Jovanović, D., Siladi, Č., Simunović, S., Tomašević, I., Raymundo, A. Nutritional properties of frankfurters with added chlorophyll-deficient *Chlorella vulgaris* mutants, Proceedings of the AlgaEurope, Rome, Dec 13-15, 2022- Abstract Book, 88-90. <https://algaeurope.org/conference-program-2022/>

Резултати у датој категорији закључно са избором у звање виши научни сардник (раније публикације)

9. **Bošković, M.**, Glišić M., Đorđević, J., Janjić, J., Ćirić, J., Glišić, M. Baltić Ž.M. LAB in minced pork contaminated with *Salmonella* spp treated with oregano essential oil packaged in vacuum and MAP. UniFood Conference, University of Belgrade, 210th Anniversary, Octobre 5-6, 2018, Belgrade, Book of Abstracts, BKHP9/FQSP9.B, ISBN: 978-86-7522-060-2 <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/2567>
10. Glišić, M. Bošković, M., Baltić, T., Đorđević, J., Janjić, J., Ćirić, J. Baltić, M. Microbiological quality of marinated vacuum-packaged chicken breast fillets. UniFood Conference, University of Belgrade, 210th Anniversary, Octobre 5-6, 2018, Belgrade. Book of Abstracts, OHP8/FCHP8, ISBN: 978-86-7522-060-2. <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/2574>
11. Stanišić, M., Glamočlija, N., Glišić M., **Bošković, M.**, Starčević, M., Baltić, M.Ž. & Marković, R. Effect of dietary conjugated linoleic acid on egg yolk fatty acid profile in laying hens. UniFood Conference, University of Belgrade, 210th Anniversary, Octobre 5-6, Belgrade, Book of Abstracts, OHP36/FCHP36, ISBN: 978-86-7522-060-2. <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/2566>

РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M50)

Рад у водећем националном часопису категорије M51

Резултати у датој категорији закључно са избором у звање виши научни сардник (раније публикације)

1. Janjic, J., Ciric, J., Grbic, S., **Boskovic, M.**, Glisic, M., Mitrovic, R., Baltic, M., Radosavac, A. Reduction of microbiota in marinated vacuum-packaged poultry breast fillets. Meat Technology, 60, 1-7, 2019. <https://doi.org/10.18485/meattech.2019.60.1.1>

2. Babić, J., Vidaković, S., **Bošković, M.**, Nikolić, A., Knežević, S., Pelić, M., Ljubojević Pelić, D. Uticaj klimatskih promena na bezbednost hrane u lancu od njive do trpeze. *Ecologica*, 25, 337-340, 2018.
3. Glamočlija, N., Šević, K., Baltić, B., **Bošković, M.**, Janjić, J., Đorđević, V., Marković, R., Effects of phytobiotics on Cobb broiler production results, meatness and chemical composition. *Meat Technology*, 57, 2, 89-94, 2016.
https://www.journalmeattechnology.com/index.php/meat_technology/article/view/13
4. **Boskovic, M.**, Baltic, Ž. M. Association between red meat consumption and cancer risk. *Meat Technology*. 57, 2, 81-89, 2016. UDK: 613.281; 616-006.6-02
5. Djordjevic, J., Pavlicevic, N., **Boskovic, M.**, Baltic, T., Ivanovic, J., Glamoclija, N., Baltic, Z. M. Sensory evaluation of cold-smoked trout packaged in vacuum and modified atmosphere. *Meat Technology*, 57, 2, 141-149, 2016. UDK: 664.951.32.033; 637.56'81.05:599.552.512 ID: 227944716
6. Ivanović, J. S., Janjić, J. M., Grbić, S. M., Đorđević, J. P., Glamočlija, N. M., Baltić, T. M., Marković V. R., **Bošković D. M.**, Baltić, M. Ž. Effect of modified atmosphere and vacuum packaging conditions on selected chemical and physico-chemical parameters of marinated and salted Atlantic mackerel (*Scomber scombrus*). *Food and Feed Research*, 43, 111-118, 2016. DOI: 10.5937/FFR1602111I
7. **Bošković, M.**, Zdravković, N., Ivanović, J., Đorđević, J., Janjić, J., Pavlicevic, N., Baltić, Ž. M. Inhibitory effect of thyme and oregano essential oils and some essential oil components on *Salmonella* Senftenberg and *Salmonella* Give. *Meat Technology*. 57, 1, 67-72, 2016.
https://www.journalmeattechnology.com/index.php/meat_technology/article/view/37
8. Glamočlija, N., Starčević, M., Ivanović, J., Janjić, J., **Bošković, M.**, Đorđević, J., Marković, R., Baltić, Ž. M. Comparative analysis of meat chemical composition of different broiler provenances. *Meat Technology*, 57, 1, 1-5, 2016.
https://www.journalmeattechnology.com/index.php/meat_technology/article/view/33
9. Ivanović, J., Baltić, Ž. M., Janjić, J., Marković, R., Baltić, T., **Bošković, M.**, Đorđević, J., Mrdović, B., Jovanović, D. Health aspects of dry-cured ham. *Meat Technology*. 57, 1, 39-47, 2016.
https://www.journalmeattechnology.com/index.php/meat_technology/article/view/36
10. Janjic, J., Baltic, Z.M., Glisic, M., Ivanovic, J., **Boskovic, M.**, Popovic, M., Lovrenovic, M. Relationship between Body Mass Index and Body Fat Percentage among Adolescents from Serbian Republic, *Journal of Childhood Obesity*, 1, 2-10, 2016. DOI [10.21767/2572-5394.100009](https://doi.org/10.21767/2572-5394.100009)
11. Đorđević, J., Pantić, S., **Bošković, M.**, Marković, R., Dokmanović-Starčević, M., Baltić, T., Laudanović, M., Baltić, Ž. M. Uticaj konjugovane linolne kiseline na masnokiselinski sastav i senzorne osobine suvog svinjskog vrata, *Tehnologija mesa*, 56, 109-119, 2015.
https://www.journalmeattechnology.com/index.php/meat_technology/article/view/89

12. Janjić, J., Lovrenović, M., Grujić, R., Ivanović, J., **Bošković, M.**, Sarčević, D., Glišić, M., Baltić, M. Z. Brza hrana u ishrani adolescenata. Tehnologija mesa, 56, 154-160, 2015. UDK: 613.21-053.6 ID: 220319500
13. Ivanović, J., Baltić, Ž. M., Janjić, J., Marković, R., **Bošković, M.**, Đorđević, V., Dokmanović, M. Obim i struktura ulova i proizvodnje ribe u Srbiji od 2006. do 2012. godine. Veterinarski glasnik, 69, 5-6, 453-466, 2015. DOI: 10.2298/VETGL1506453I
14. Ivanović, J., Baltić, Ž. M., Jelić, D., Janjić, J., **Bošković, M.**, Marković, R., Dokmanović, M., Starčević, M. Ispitivanje obima proizvodnje i prometa mesa od 2004. do 2014. godine. Veterinarski glasnik, 69, 5-6, 467-479, 2015. DOI: 10.2298/VETGL1506467I
15. **Bošković, M.**, Baltić, Ž. M., Ivanović, J., Đurić, J., Dokmanović, M., Marković, M., Baltić, T. Uticaj svinjskog mesa i masti na zdravlje ljudi, Tehnologija mesa, 2015, 56, 1, 8-15.
16. Dimitrijević, M., **Bošković, M.**, Baltić, M., Karabasil, N., Teodorović, V., Vasilev, D., Katić, V. Značaj i upotreba nanopakovanja u industriji hrane, Veterinarski glasnik, 2015, 69, 1-2, 139-154.
https://www.journalmeattechnology.com/index.php/meat_technology/article/view/174
17. Lončina, J., Čobanović, N., Bošković, M., Dokmanović, M., Ilić, N., Pećanac, B., Baltić, Ž. M. Uticaj vakuum pakovanja i pakovanja sa modifikovanom atmosferom na sadržaj ukupnog isparljivog azota i senzornu ocenu mlevenog mesa, Veterinarski žurnal Republike Srpske, 14, 2, 258-265, 2015. DOI: 10.7251/VETJ1402257DJ
18. Ivanović, J., Janjić, J., Marković, R., Dokmanović, M., **Bošković, M.**, Dimovska, N., Baltić, M. Ž. Presence of selected microorganisms on meat contact surfaces in the meat cutting facility. Journal of Hygienic Engineering and Design, 12, 18-23, 2015. UDC 637.51.065
19. Janjić, J., Dimovska, N., Ivanović, J., **Bošković, M.**, Đorđević, V., Baltić, T., Baltić, M. Ž. Microbiological status of kitchen surfaces in households. Journal of Hygienic Engineering and Design, 12, 24-27, 2015. UDC 579.6:643.3
20. Janjić, J., Ivanović, J., Popović, M., Dokmanović, M., **Bošković, M.**, Glamočlija, N., Šarčević D., Baltić, Ž.M. Kvalitet paniranih proizvoda od ribe na našem tržištu. Tehnologija mesa, 56, 67-74, 2015.
https://www.journalmeattechnology.com/index.php/meat_technology/article/view/181
21. Ivanović, S., Pisinov, B., **Bošković, M.**, Ivanović, J., Marković, R., Baltić, M., Nešić, K. Changes in the Quality of Goat Meat in the Production of Smoked Ham, Tehnologija mesa, 55, 148-156, 2014. DOI: [10.5937/tehmesa1402148I](https://doi.org/10.5937/tehmesa1402148I)
22. Ivanović, J., Đurić, J., **Bošković, M.**, Marković, R., Baltić, Ž. M., Đorđević, V., Grbić, S. Uticaj soljenja i mariniranja na mikrobiološki status i hemijski sastav skuše upakovane u modifikovanu atmosferu. Tehnologija mesa, 55, 169-175, 2014. UDK: 637.56'822.05:597.556.334.1 ID: 211747340
23. Baltić, Ž. M., **Bošković, M.**, Ivanović, J., Janjić, J., Dokmanović, M., Marković, M., Baltić, T. Bioactive peptides from meat and their influence on human health, Tehnologija mesa, 55, 8-21, 2014. DOI: [10.5937/tehmesa1401008B](https://doi.org/10.5937/tehmesa1401008B)

24. **Bošković, M.**, Baltić, Ž. M., Ivanović, J., Đurić, J., Lončina, J., Dokmanović, M., Marković, R. Use of essential oils in order to prevent foodborne illnesses caused by pathogens in meat, Tehnologija mesa, 54, 1, 14-20, 2013. DOI: [10.5937/tehmesa1301014B](https://doi.org/10.5937/tehmesa1301014B)
25. Baltić, Ž. M., **Bošković, M.**, Ivanović, J., Dokmanović, M., Janjić, J., Baltić, T. Nanotechnology and its potential applications in meat industry, Tehnologija mesa, 54, 168-175, 2013. DOI: [10.5937/tehmesa1302168B](https://doi.org/10.5937/tehmesa1302168B)
26. Pavličević, N., Đorđević, V., Dimitrijević, M., Karabasil, N., Baltić, Ž. M., **Bošković, M.**, Petrović, J. Effect of pre-processing of trout by freezing on the characteristics of smoked trout fillets, Tehnologija mesa, 54, 57-68, 2013. DOI: [10.5937/tehmesa1301057P](https://doi.org/10.5937/tehmesa1301057P)
27. Baltić, Ž. M., Ivanović, J., Dokmanović, M., Marković, R., Todorović, M., Lončina, J., **Bošković, M.** *Yersinia enterocolitica* – izvori i putevi kontaminacije trupova svinja, Savremena poljoprivreda, 62, 109-117, 2013. DOI: 10.7251/VETJ1601105I

Рад у националном часопису категорије M52

Резултати у датој категорији закључно са избором у звање виши научни сардник (раније публикације)

1. **Bošković, M.**, Baltić, Ž. M., Janjić, J., Dokmanović, M., Ivanović, J., Marković, T., Marković, M. Antimikrobna aktivnost etarskih ulja na *Salmonella* spp. u mesu i proizvodima od mesa, Lekovite sirovine, 33, 39-52, 2013. ISSN: 0455-6224, <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/954>
2. Baltić, Ž. M., **Bošković, M.**, Pavličević, N., Đorđević, V., Grbić, S., Marković, R., Todorović, M. Kontrolne mere tokom manipulacije i procesa obrade mesa ribe u cilju prevencije zoonotskih parazitoza, Veterinarski žurnal Republike Srpske, 13, 167-176, 2013.
3. Lončina, J., Nedić, D., Ivanović, J., Baltić, T., Dokmanović, M., Đurić, J., **Bošković, M.**, Baltić, Ž. M. Aktivni sistemi pakovanja mesa i proizvoda od mesa, Veterinarski žurnal Republike Srpske, 12, 5-15, 2013.

ЗБОРНИЦИ НАЦИОНАЛНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА, КРИТИЧКО ПРИРЕЂИВАЊЕ ИЗВОРА (M60)

Пленарно или уводно предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у целини (M61)

Резултати у датој категорији закључно са избором у звање виши научни сардник (раније публикације)

1. **Boskovic, M.**, Djordjevic, J., Janjic, J., Ivanovic, J., Glamoclija, N., Glisic, M., Markovic, R., Baltic, Z. M. Primena etarskih ulja u cilju unapređenja bezbednosti i kvaliteta mesa. 5

Simpozijum Bezbednost i kvalitet namirnica animalnog porekla. 03. do 04. novembar 2016. Beograd. Zbornik radova, 107-118. DOI: [978-86-80446-09-7](https://doi.org/10.2478/978-86-80446-09-7)

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63)

Резултати у датој категорији након избора у звање виши научни сардник (оцењивани период)

1. Glišić, M., **Cabrol Bošković, M.**, Baltić, Ž. M., Drašković, V., Maksimović, Z. Derivati celuloze kao materijal na biobazi za strukturisanje oleogelova. 33. Savetovanje veterinara Srbije, Zlatibor, 8-11. septembra, 2022. Zbornik radova i kratkih sadržaja, 455-461. ISBN: 978-86-83115-47-1. <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/2519>

Резултати у датој категорији закључно са избором у звање виши научни сардник (раније публикације)

2. Baltić, M., Glišić M., Janjić, J., Ćirić, J., Đorđević, J., Glamočlija, N., **Bošković, M.** Fermentisane kobasice-osobine i proizvodnja. XV Simpozijum Zdravstvena zaštita, selekcija i reprodukcija svinja sa međunarodnim učešćem. 25-27. maj 2017. Srebrno jezero-Veliko Gradište, Zbornik radova i kratkih sadržaja, 95-101. ISBN: 978-86-6419-017-6 <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/2985>
3. Baltić, M., Janjić, J., Ivanović, J., Dokmanović, M., **Bošković, M.**, Potrošač, bezbednost hrane i kultura ishrane, XXXV Seminar za inovacije znanja veterinara, 21. februar 2014., Beograd, Srbija, Zbornik radova, 49-58. ISBN 978-86-81043-77-6
4. Ivanović, J., Baltić, Ž. M., Janjić, J., **Bošković, M.**, Dokmanović, M., Baltić, T., Đorđević, V. Novi pogledi na nalaz *Yersinia enterocolitica* u mesu svinja-preživljavne u modifikovanoj atmosferi i vakuum pakovanju, 4. Simpozijum „Bezbednost i kvalitet namirnica animalnog porekla“ Zbornih radova, 06. i 07. novembar 2014., Beograd, 2012, 78-87.
5. Ivanović, J., Dokmanović, M., **Bošković, M.**, Glamočlija, N., Marković, R., Golubović, P., Baltić, Ž. M. Ispitivanje zastupljenosti pojedinih delova svinjskih trupova namenjenih preradi i maloprodaji, 3. Simpozijum „Bezbednost i kvalitet namirnica animalnog porekla“ Zbornih radova, 22. i 23. novembar 2012., Beograd, 120-124. ISBN: 978-86-6021-060-1 <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/3744>

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64)

Резултати у датој категорији након избора у звање виши научни сардник (оцењивани период)

1. Baltić, Ž. M., Janjić, J., Glišić, M., **Bošković Cabrol, M.**, Grković, N., Sporić, G., Branković Lazić, I. Značaj mobilnih klanica za razvoj ovčarstva u Srbiji. 29. Godišnje savetovanje

- doktora veterinarske medicine Republike Srpske (Bosna i Hercegovina), Teslić, 5-7. jun 2024, Zbornik radova i kratkih sadržaja, 103-103. ISBN: 978-99976-186-3-4
2. Baltić, Ž. M., Janjić, J., Glišić, M., **Bošković, M.**, Baltić, B., Tasić, A., Nedić, D. (2023). Ulov i proizvodnja ribe u svetu i Srbiji. 28. Godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (Bosna i Hercegovina), Trebinje, 15-17. Jun 2023, Zbornik radova i kratkih sadržaja, 112-113. ISBN: 978-99976-186-1-0 <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/2968>
 3. Baltić, Ž. M., **Bošković Cabrol, M.**, Dokmanović, M., Janjić, J., Glišić, M., Branković Lazić, I., Dimitrijević, M. Meso in vitro - ante portas. 33. Savetovanje veterinara Srbije, Zlatibor, 8-11. septembra, 2022, Zbornik radova i kratkih sadržaja, 379-391. ISBN: 978-86-83115-47-1 <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/2529>
 4. Baltić, Z. M., Marković, R., Nešić, K., **Bošković, M.**, Janjić, J., Nedić, D., Popović, M. Izvori proteina za ishranu ljudi i životinja, Zbornik kratkih sadržaja, 26. Godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (BiH), Trebinje 15-18 jun 2022, Zbornik radova i kratkih sadržaja. ISBN: 978-99955-770-9-4 <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/2852>
 5. **Bošković Cabrol, M.**, Glišić, M., Baltić, M. Ž. Trendovi u proizvodnji fermentisanih kobasica. 26. Godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (BiH), Teslić, 9-12. jun, 2021, Zbornik kratkih sadržaja, 91-94. ISBN: 978-99955-770-8-7 <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/2554>
 6. **Bošković Cabrol, M.**, Lovrenović, M., Grbić, S., Starčević, M., Laudanović, M., Glišić, M., Janjić, J. Značaj deklarisanja hrane za potrošače. 26. Godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (BiH), Teslić, 9-12. jun, 2021. Zbornik kratkih sadržaja, 109-110. ISBN: 978-99955-770-8-7 <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/2552>
 7. Rajčić, A., Baltić, M. Ž., Glišić, M., **Bošković Cabrol, M.**, Lazić Branković, I., Baltić, B., Nešić, S. Značaj genetičke selekcije brojlera za kvalitet mesa. 26. Godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (BiH), Teslić, 9-12. jun, 2021. Zbornik kratkih sadržaja, 101-104. ISBN: 978-99955-770-8-7 <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/2553>
 8. Glišić, M., **Bošković Cabrol, M.**, Baltić, M. Ž., Glišić, M., Glamočlija, N., Marković, R. Zavisnost proizvodnih rezultata i intestinalne histomorfometrije brojlera hranjenih genisteinom. 26. Godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (BiH), Teslić, 9-12. jun, 2021. Zbornik kratkih sadržaja, 113-116. ISBN: 978-99955-770-8-7 <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/2551>
 9. Glišić, M., Grbić, S., Lovrenović, M., Baltić, B., Rajčić, A., Janjić, J., **Bošković Cabrol, M.** Poznato/nepoznato: Uticaj poverenja pri izboru i stavovima o bezbednosti i kvalitetu mesa. 26. Godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (BiH), Teslić, 9-12. jun, 2021. Zbornik kratkih sadržaja, 121-124. ISBN: 978-99955-770-8-7 <https://vet-erinar.vet.bg.ac.rs/handle/123456789/2550>

Rezultati u datoj kategoriji zaključno sa izborom u zвање виши научни сардник (раније публикациије)

10. **Bošković, M.**, Glišić, M., Đorđević, J., Baltić, M. Ž. Bakterije mlečne kiseline u mlevenom mesu svinja kontaminiranom *Salmonella* spp sa dodatkom etarskog ulja timjana (*Thymus vulgaris*) pakovanom u vakuum. 25. Godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (BiH), 1-4. oktobar 2020. Zbornik kratkih sadržaja, 101-103. ISBN 978-99955-770-7-0
11. **Glišić, M.**, Glišić, M., Bošković, M., Baltić, M. Ž, Vasilev, D. Uticaj inulin gel emulzije biljnih ulja na parametre boje suvih fermentisanih kobasica sa smanjenim sadržajem masti. 25. Godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (BiH), 1-4. oktobar 2020. Zbornik kratkih sadržaja, 97-100. ISBN 978-99955-770-7-0
12. Glišić, M., **Bošković, M.**, Đorđević, J., Janjić, J., Glamočlija, N., Baltić, T. Baltić, M. Ž. Efekat mariniranja i pakovanja u vakuum na senzorske karakteristike pilećih fileta. 24. godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (BiH) sa međunarodnim učešćem, Stanišić, 12-15. jun, 2019. Zbornik kratkih sadržaja, 147-149. ISBN: 978-99955 -770-6-3
13. **Bošković, M.**, Zdravković, N., Glišić, M., Babić, M., Baltić, Ž. M. Antibakterijska aktivnost cinamaldehida, karvakrola, p-cimena i etarskog ulja origana na *Staphylococcus aureus* i *Escherichia coli*. 24. godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (BiH) sa međunarodnim učešćem, Stanišić, 12-15. jun, 2019. Zbornik kratkih sadržaja, 155-156. ISBN: 978-99955 -770-6-3
14. Baltić, Ž. M., Janjić, J., Rajčić, A., **Bošković, M.**, Ćirić, J., Marković, R., Nedić, D. Istorijski osvrt na proizvodnju hrane u Srbiji. 24. godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (BiH) sa međunarodnim učešćem, Stanišić, 12-15. jun, 2019. Zbornik kratkih sadržaja, 103-106. ISBN: 978-99955 -770-6-3
15. **Bošković, M.**, Glisic, M., Đorđević, J., Ćirić, J., Janjić, J., Stračević, M., Baltić, Ž. M. Antibakterijski efekat nanoenkapsuliranih etarskih ulja u mesu i proizvodima od mesa. 23. godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (BiH) sa međunarodnim učešćem, Teslić, 6-9. jun, 2018. Zbornik kratkih sadržaja, 93-94. ISBN: 978-99955-770-5-6
16. Glisic, M., **Bošković M.**, Đorđević J., Ćirić J., Janjić J., Glamočlija N., Baltić Ž. M. Antioksidativni efekat nanočestica i nanoenkapsuliranih biljnih ekstrakata i njihova primena u aktivnim pakovanjima mesa i proizvoda od mesa. 23. godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (BiH) sa međunarodnim učešćem, Teslić, 6-9. jun, 2018. Zbornik kratkih sadržaja, 123-126. ISBN: 978-99955-770-5-6
17. Ćirić, J., Janjić, J., **Bošković, M.**, Đorđević, J., Glisic, M., Glamočlija, N., Popović, M., Marković, R., Baltić, Ž. M. Nanoplastika – razlog za brigu po zdravlje ljudi i vodene organizme. 23. godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (BiH)

- sa međunarodnim učešćem, Teslić, 6-9. jun, 2018. Zbornik kratkih sadržaja, 91-92. ISBN: 978-99955-770-5-6
18. **Bošković, M.**, Šević, K., Đorđević, J., Janjić, J., Šefer, D., Baltić, Ž. M., Marković, R., Uticaj fitogenih aditiva na senzorne osobine mesa brojlera, 22. godišnje savetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske sa međunarodnim učešćem, 7-10. jun, 2017. Zbornik kratkih sadržaja, 115-116. ISBN: 978-99955-770-4-9
 19. Đorđević, J., Baltić, Ž.M., **Bošković, M.**, Laudanović, M., Glišić, M., Glamočlija, N., Marković, R. Uticaj različitih uljarica u hrani na proizvodne rezultate i parametre prinosa mesa tovnih svinja, 22. godišnje savetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske sa međunarodnim učešćem, 7-10. jun, 2017. Zbornik kratkih sadržaja, 107-108. ISBN: 978-99955-770-4-9
 20. Pavličević, N., Glišić, M., Starčević, M., Đorđević, J., **Bošković, M.**, Baltić, B., Baltić, Ž.M. Ispitivanje promena ukupnog isparljivog azota u toku skladištenja hladno dimljene ribe, 22. godišnje savetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske sa međunarodnim učešćem, 7-10. jun, 2017. Zbornik kratkih sadržaja, 113-114. ISBN: 978-99955-770-4-9
 21. Baltić, M. Ž., Bošković M.. Health impact of lactic acid bacteria from meat products. XI Kongres mikrobiologa Srbije - MIKROMED 2017. Zbornik radova, 72-73. ISBN: 978-86-914897-4-8
 22. Ivanović Ćirić, J., Mitrović, R., Baltić, B., Janjić, J., **Bošković, M.**, Glišić, M., Baltić, Ž. M. Inactivation of *Yersinia enterocolitica* in sremska sausages during ripening period. XI Kongres mikrobiologa Srbije - MIKROMED 2017. Zbornik radova, 205. ISBN: 978-86-914897-4-8
 23. Janjić J., Ivanović Ćirić J., **Bošković M.**, Đorđević J., Glamočlija N., Baltić T., Baltić Ž. M. Detection (the incidence of) of psychrotrophic bacteria in household refrigerators in Belgrade. XI Kongres mikrobiologa Srbije - MIKROMED 2017. Zbornik radova, 206. ISBN: 978-86-914897-4-8
 24. Baltić, Ž. M., Janjić J., Ivanović J., Marković R., Baltić T., **Bošković M.**, Đorđević J. Šunka-tradicionalni proizvod, značaj u ishrani ljudi. Četrnaesti simpozijum, zdravstvena zaštita, selekcija i reprodukcija svinja sa međunarodnim učešćem, Srebrno jezero – Veliko Gradište, od 02. do 04. 06. 2016. Zbornik radova. 102-103.
 25. Baltić, Ž. M., Janjić J., Ivanović J., Marković R., Starčević M., **Bošković M.**, Đorđević J. Ćinioci od značaja za kvalitet šunke. Četrnaesti simpozijum, zdravstvena zaštita, selekcija i reprodukcija svinja sa međunarodnim učešćem, Srebrno jezero – Veliko Gradište, od 02. do 04. 06. 2016. Zbornik radova, 104-105.
 26. Ivanović, J., Janjić, J., Mitrović, R., Marković, R., **Bošković, M.**, Baltić, Ž. M., Laudanović, M. *Yersinia enterocolitica* u mesu svinja, 21. godišnje savetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske sa međunarodnim učešćem, 2016. Zbornik kratkih sadržaja, 55-57. ISBN: 978-99955-770-3-2
 27. Glišić, M., Marković, R., Đorđević, J., Starčević, M., **Bošković, M.**, Glamočlija, N. Izoflavoni u ishrani brojlera i koka nosilja, Zbornik 21. godišnjeg savjetovanja doktora

- veterinarske medicine Republike Srpske Teslić 2016, Zbornik kratkih sadržaja, 87-89. ISBN: 978-99955-770-3-2
28. Glamočlija, N., Starčević, M., Đorđević, J., Marković, R., Baltić, Ž.M., Glišić, M., **Bošković, M.** Ispitivanje mesnatosti trupova brojlera, Zbornik 21. godišnjeg savjetovanja doktora veterinarske medicine Republike Srpske Teslić 2016, 80-82. ISBN: 978-99955-770-3-2
 29. **Bošković, M.**, Ivanović, J., Janjić, J., Đorđević, J., Glišić, M., Glišić, M., Jovanović, B., Baltić, Ž. M. Uticaj etarskih ulja na oksidativnu stabilnost i mikrobiološki status mesa, Zbornik kratkih sadržaja, 20. Godišnje savetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske/BiH sa međunarodnim učešćem, Banja Luka, 2015, 11-13.jun, Zbornik kratkih sadržaja, 52-53.
 30. Baltić, Ž. M., Glišić, M., Janjić, J., Marković, R., **Bošković, M.**, Dokmanović, M., Đorđević, J. Značaj informisanja potrošača pri izboru namirnica, Zbornik kratkih sadržaja, 20. Godišnje savetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske/BiH sa međunarodnim učešćem, Banja Luka, 11-13.jun, 2015, Zbornik kratkih sadržaja, 39-40.
 31. Glamočlija, N., Prokopljević, M., Popović, Lj., Glišić, M., Lovrenović, M., Janjić, J., **Bošković, M.** Kvalitet i bezbednost svinjskog mesa sa stanovišta potrošača, Zbornik kratkih sadržaja, 20. Godišnje savetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske/BiH sa međunarodnim učešćem, Banja Luka, 11-13.jun, 2015., Zbornik kratkih sadržaja, 50-51.
 32. Dimitrijević, M., **Bošković, M.**, Baltić, M., Karabasil, N., Teodorović, V., Vasilev, D., Katić, V. Značaj i upotreba nanopakovanja u industriji hrane, 4. Simpozijum „Bezbednost i kvalitet namirnica animalnog porekla“ 06. i 07. novembar 2014., Beograd, Zbornik radova, 76-77. ISBN 978-86-81043-89-9
 33. Đorđević, J., **Bošković, M.**, Dokmanović, M., Glamočlija, N., Đorđević, V., Petrović, J. Baltić, Ž. M. Ispitivanje uticaja pakovanja mlevenog mesa u modifikovanoj atmosferi na rast *Salmonella* spp. 4. Simpozijum „Bezbednost i kvalitet namirnica animalnog porekla“ 06. i 07. novembar 2014., Beograd, Zbornik radova, 103-104. ISBN 978-86-81043-89-9
 34. Baltić, Ž. M., **Bošković, M.**, Ivanović, J., Đurić, J., Dokmanović, M., Marković, R., Baltić, T. Značaj svinjskog mesa i masti, Zbornik radova dvanaestog savetovanja sa međunarodnim učešćem "Zdravstvena zaštita, selekcija i reprodukcija svinja", Srebrno jezero-Veliko Gradište, 17-19. oktobar 2014., 127-129.
 35. Marković, R., Radulović, S., Šefer, D., Baltić, Ž. M., **Bošković, M.**, Dokmanović, M. Značaj fitogenih dodataka hrani za životinje, Zbornik kratkih sadržaja, 19. Godišnje savetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske/BiH sa međunarodnim učešćem, Teslić, 11-14.jun, 2014., Zbornik kratkih sadržaja, 11-13.
 36. Grbić, S., Ivanović, J., Đurić, J., **Bošković, M.**, Glamočlija, N., Dokmanović, M., Baltić, Ž. M. Uticaj soljenja i mariniranja na hemijske parametre kvaliteta skuša. Zbornik kratkih sadržaja, 19. Godišnje savetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske/BiH sa međunarodnim učešćem, Teslić, 11-14.jun, 2014, Zbornik kratkih sadržaja, 69-71.

37. Ivanović, J., Milanov, R., Krstić, M., Marković, R., **Bošković, M.**, Đurić, J., Baltić, Ž. M. Ispitivanje sadržaja žive u tkivima i organima rečne ribe izlovljene iz Dunava. Zbornik kratkih sadržaja, 19. Godišnje savetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske/BiH sa međunarodnim učešćem, Teslić, 11-14.jun, 2014, Zbornik kratkih sadržaja, 81-83.
38. Lončina, J., Ivanović, J., Baltić, T., Dokmanović, M., Đurić, J., **Bošković, M.**, Baltić, Ž. M. Aktivni i „inteligentni“ sistemi pakovanja mesa i proizvoda od mesa, 18. Godišnje savetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske/BiH sa međunarodnim učešćem, 5-8. Jun, 2013, Teslić, Zbornik kratkih sadržaja, 72-73.
39. Ivanović, J., Dokmanović, M., **Bošković, M.**, Glamočlija, N., Marković, R., Golubović, P., Baltić, Ž.M. Ispitivanje zastupljenosti pojedinih delova svinjskih trupova namenjenih preradi i maloprodaji. 3. simpozijum „Bezbednost i kvalitet namirnica animalnog porekla“, Zbornik radova, 22.-23. novembar, Beograd, 2012, Zbornik radova, 120-124. ISBN: 978-86-6021-060-2.

Одбрањена докторска дисертација (M70)

Резултати у датој категорији закључно са избором у звање виши научни сардник (раније публикациије)

1. **Бошковић Марија**. Испитивање утицаја одабраних етарских уља на раст *Salmonella* spp. у месу свиња пакованог у вакуум и модификовану атмосферу. 2016. М. Ж. Балтић. Докторске академске студије факултета ветеринарске медицине. Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду, 1-405 (UDK број 579.67:637.5'64:665.3).

ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА (M80)

Ново техничко решење примењено на међународном нивоу (M81)

Резултати у датој категорији након избора у звање виши научни сардник (оцењивани период)

1. Glamočlija, N., Softić, J., Starčević, M., Glišić, M., **Bošković Cabrol, M.**, Laudanović, M., Bošković, S. KOBASICA OD PILEĆIH PRSA SA MIOPATIJAMA (DRVENASTE GRUDI, BELA PRUGAVOST). 2025. Oblast: Biotehničke nauke; Grana: Veterinarstvo; Naučna disciplina: Bezbednost i kvalitet hrane; Uža naučna disciplina: Higijena i tehnologija mesa. Odluka NN veća Fakultet veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu, broj 01-1683/1 od 25.12.2024. godine. Predato Matičnom odboru za biotehnologiju i poljoprivredu na evaluaciji.

Резултати у датој категорији закључно са избором у звање виши научни сардник (раније публикације)

2. **Bošković, M.**, Parunović, N. Rašeta, M., Velebit, B., Branković Lazić, I., Baltić, T., Ćirić, J. (2019). Jaja obogaćena konjugovanim linolnom kiselinom. Oblast: Biotehničke nauke. BROJ:167. Sep 26. 2020.

Ново техничко решење примењено на националном нивоу (M82)

Резултати у датој категорији након избора у звање виши научни сардник (оцењивани период)

1. Glamočlija, N., Glišić, M., Starčević, M., Jovanović, D., Tomašević, I., Silađi, Č., **Bošković Cabrol, M.**, VIRŠLE OBOGAĆENE MIKROALGAMA – „CHLORELLA DELIGHT“. 2025. Oblast: Biotehničke nauke; Grana: Veterinarstvo; Naučna disciplina: Bezbednost i kvalitet hrane; Uža naučna disciplina: Higijena i tehnologija mesa. Odluka NN veća Fakultet veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu, broj 01-1682/1 od 25.12.2024. godine. Predato Matičnom odboru za biotehnologiju i poljoprivredu-na evaluaciji.

Побољшано техничко решење на националном нивоу (M84)

Резултати у датој категорији закључно са избором у звање виши научни сардник (раније публикације)

1. Baltić, Ž. M., Pantić, S., Marković R., Ivanović J., Nešić, K., **Bošković, M.**, Janjić J., Dokmanović, M. Meso svinja obogaćeno konjugovanim linolnom kiselinom. Tehničko rešenje Bitno poboljšani postojeći proizvod i tehnologija (M84), 2015. Oblast: Biotehničke nauke. Fakultet veterinarske medicine. BROJ: 06-00-80/2013-16/1-29. DANA: 22. 01. 2016. godine, sa 60. zajedničke sednice Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu i interdisciplinarnog naučnog odbora za poljoprivredu i hranu.
2. Baltić, Ž. M., Dokmanović M., Đorđević J., Marković R., Ivanović J., Rajković Z., Đorđević V., **Bošković, M.** Vršacka šunka. Tehničko rešenje Bitno poboljšani postojeći proizvod i tehnologija. 2015. Oblast: Biotehničke nauke. Fakultet veterinarske medicine. BROJ: 06-00-80/2013-16/1-29. DANA: 22. 01. 2016. godine, sa 60. zajedničke sednice Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu i interdisciplinarnog naučnog odbora za poljoprivredu i hranu.

5. КВАНТИФИКАЦИЈА НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА КАНДИДАТА

Врста резултата	Вредност резултата (Прилог 2.)	Укупан број резултата	Укупан број бодова

		(укупан број резултата који подлежу нормирању)	(укупан број бодова након нормирања)
M13	5	1	5
M21a+	20	1	20
M21a	12	6 (3)	72 (66)
M21	8	7 (3)	56 (48,38)
M23	3	4 (1)	12 (11,14)
M24	3	1	3
M31	3,5	2	7
M33	1	5	5
M34	0,5	8 (4)	4 (3,62)
M63	1	1	1
M64	0,5	9	4,5
M81	12	1	12
M82	8	1	8
УКУПНО			194,64

Поређење са минималним квантитативним условима за избор у тражено научно звање

Диференцијални услов за оцењивани период за избор у научно звање: научни саветник	Неопходно	Остварени нормирани број бодова
Укупно	70	194,64
Обавезни (1): M21+M22+M23+M81-84+M91-98+M101-103+M108	35	165,52
Обавезни (2): M81-84+M91-98+M101-103+M108	5	20

6. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

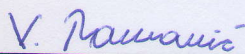
Увидом у документацију и анализу досадашњег научноистраживачког рада Комисија једногласно закључује да је кандидаткиња својим резултатима дала значајан научни допринос у области биотехничких наука, ветеринарства, хигијене и технологије хране, као и да у складу са Правилником о стицању истраживачких и научних звања ("Сл. гласник РС", бр. 80/2024 и 70/2025), др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) испуњава квантитативне и квалитативне услове за избор у звање научни саветник. Кандидаткиња има укупно 194,64 поена од неопходних 70, од чега 165,52 поена из категорије Обавезни 1 (од неопходних 35) и 20 поена из категорије Обавезни 2 (од неопходних 5). Према наведеном правилнику од квалитативних параметара за избор у звање научни саветник неопходно је да кандидат испуни најмање четири услова са збирне листе А и Б (од тога најмање један услов са листе А), а др Марија Бошковић Каброл (Cabrol) испуњава три услова са листе А, укључујући руковођење пројектима, менторски рад и Хиршов индекс и шест услова са листе Б, укључујући цитираност, међународну научну сарадњу у виду боравка у иностраним научним институцијама и објављених радова са иностраним ауторима, руковођење потпројектима/радним пакетима, предавања по позиву, уређивање научних публикација и допринос развоју одговарајућег научног правца. Стога, Комисија са задовољством предлаже Наставно-научном већу Факултета ветеринарске медицине, Универзитета у Београду, да усвоји предлог одлуке за избор др Марије Бошковић Каброл (Cabrol) у научно звање научни саветник, и предлаже Матичном научном одбору за биотехнологију и пољопривреду и Комисији за стицање научних звања Министарства науке, технолошког развоја и иновација да изабере кандидата у наведено звање.

У Београду, 08.10.2025.

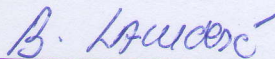
Чланови комисије:



Др Мирјана Димитријевић, редовни професор
Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду



Др Владимир Томовић, редовни професор/научни саветник
Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду



Др Бранкица Лакићевић, научни саветник
Институт за хигијену и технологију меса, Београд