

Чланови Комисије:

1. проф. др Милорад Мириловић, редовни професор (председник), Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду
2. проф. др Радмила Марковић, редовни професор и научни саветник (члан), Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду
3. др Весна Ђорђевић, научни саветник (члан), Институт за хигијену и технологију меса, Београд

**НАСТАВНО-НАУЧНОМ ВЕЋУ
ФАКУЛТЕТА ВЕТЕРИНАРСКЕ МЕДИЦИНЕ, УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ**
Булевар ослобођења 18, 11000 Београд

Одлуком Наставно-научног већа на 268 седници бр. 01-210/1 од 26.03.2025. године, именовани смо у Комисију за утврђивање испуњености услова и оцену научноистраживачког рада др Наташе Гламочлије за реизбор у звање виши научни сарадник за научну област хигијена и технологија хране.

Комисија у складу са чланом 85. Закона о науци истраживањима Републике Србије („Сл. Гласник Р.С.“, број 49/2019) и чл. 16 Правилника о стицању истраживачких и научних звања („Сл. Гласник Р.С., број 159/2020 и 14/2023) и члана 72. и 73. Статута Факултета, Наставно-научно веће Универзитета у Београду – Факултета ветеринарске медицине подноси:

ИЗВЕШТАЈ

о испуњености услова и оцену научног рада

др Наташе Гламочлије

за реизбор у звање

ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК

за научну област

Биотехничке науке, ветеринарство, безбедност хране, хигијена и технологија хране

I. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Др Наташа М. Гламочлија (рођ. Оклобција), рођена је 5. јануара 1982. године у Пожаревцу у Републици Србији. Основну школу и гимназију завршила је у Пожаревцу са одличним успехом. На Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду уписала се школске 2000/2001 године, а дипломирала у марту 2008. године (у року - статут од 6 година, уз годину мировања због рођења детета), са просечном оценом 8,91. Докторске академске студије на Факултету ветеринарске медицине Универзитета у Београду уписала је школске 2008/2009 године и положила све испите предвиђене планом и програмом студија, са просечном оценом 9,78. Докторску дисертацију под називом „Упоредна анализа меснатости трупова и одабраних параметара квалитета меса бројлера“ одбранила је 2013. године, на Факултету ветеринарске медицине Универзитета у Београду и стекла академско звање доктор медицинских наука - ветеринарска медицина - Др сци. вет. мед. Од јануара 2009. године стипендиста је и учествовала је на два научно-истраживачка пројекта Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије. Запослена је на Факултету ветеринарске медицине од јануара 2011. године као истраживач сарадник на пројекту „Одабране биолошке опасности за безбедност/квалитет хране анималног порекла и контролне мере од фарме до потрошача“ (2011-2020), ев. бр. пројекта ТР31034, руководилац пројекта проф. др Бојан Благојевић, Пољопривредни факултет, Нови Сад. Пројекат је финансирао Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. На истом Пројекту од 26. фебруара 2015. године запослена је у звању научног сарадника, а од 15.09.2020. године запослена је у звању вишег научног сарадника.

Др Наташа М. Гламочлија од 01.01.2019. године руководи задатком 3.1в „Понашање бактеријских патогена и контролни третман паковања меса и безбедност/квалитет хране у домаћинствима – Процена количине бачене хране у домаћинствима у Београду“ у оквиру Подпројекта 3 (Одабране опасности за безбедност/квалитет хране и контроле на нивоу прераде-промета-домаћинства), пројекта Министарства просвете, науке и технолошког развоја „Одабране биолошке опасности за безбедност/квалитет хране анималног порекла и контролне мере од фарме до потрошача“ (ТР 31034).

Др Наташа М. Гламочлија се бави научно-истраживачким радом у научној области биотехничке науке, грани науке ветеринарство и у научној дисциплини хигијена и технологија меса и безбедност хране. У научно-истраживачком раду објавила је укупно 75 научних радова (укључујући и пет техничких решења). Већина публикованих радова припадају типу експерименталних радова у области биотехничких наука и реализовани су као резултат истраживања спроведених у лабораторијским условима. Готово сви радови су ефективни (нормирани). Након покретања поступка у постојеће звање – виши научни сарадник просечан

број аутора по раду је 7,00. Након избора у звање виши научни сарадник (2020.), објавила је 6 радова у међународним часописима од чега један рад у врхунском међународном часопису (M21), један рад у истакнутом међународном часопису (M22), један рад у међународном часопису (M23) и три рада у часописима међународног значаја верификованих посебном одлуком (M24).

Као предавач по позиву учествовала је на међународним и домаћим конференцијама.

Рецензирала је радове за научне часописе и међународне конференције (Animal Production Science, Journal of Food Science, Meat Technology...).

Поред научноистраживачког рада, успешно је завршила обуке: „The Summer School of Food Hygiene at the Faculty of Veterinary Hygiene and Ecology - Brno in the Czech Republic“, „ХАЦЦП креирање, примена и провера система“, „Провера способности чула, обуке и тренинга лица за сензорну анализу намирница“, „Познавање врста риба, оцена свежине и паразити риба“, „Добробит животиња за клање – примена и оцена услова добробити“, „Better Training for Safer Food – Animal by Products“. Од 2009 до 2015. године, поред истраживачких послова, држала је вежбе на Факултету ветеринарске медицине у Београду на катедри за Економику и статистику и катедри за Хигијену и технологију намирница анималног порекла. Одлично влада енглеским (завршени многи курсеви) и руским језиком. Мајка је троје деце.

II. БИБЛИОГРАФИЈА КАНДИДАТА

Класификација резултата од Одлуке Научног већа Факултета ветеринарске медицине, Универзитета у Београду о предлогу стицања постојећег звања (период од 2015-2019. године) према Прилогу 2 и Прилогу 3. Правилника (Сл. гласник бр. 24/2016, 21/2017 и 38/2017 исправка).

Радови објављени у научним часописима међународног значаја (M20):

M21 8,0

1. Bošković M., Đorđević J., Ćirić J., Janjić J., Zdravković N., Glišić M., Glamočlija N., Baltić B., Đorđević V., Baltić M. (2017). 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, Elsevier, pp. 58 - 67, 2017. IF 3.972, Oblast 14/133.

M21 8,0

2. Dokmanović M., Velarde A., Tomović V., **Glamočlija N.**, Marković R., Janjić J., Baltić M. Ž. (2014). The effects of lairage time, and handling procedure prior to slaughter on stress and meat quality parameters in pigs, *Meat Science* 98, 220-226. IF 3.083, Oblast 22/122. M21 8,0
3. Baltic M., Dokmanovic Starcevic M., Basic M., Zemunovic A., Ivanovic J., Markovic R., Janjic J., Mahmutovic H., **Glamoclija N.** (2016). Effects of dietary selenium yeast concentrations on growth performance and carcass composition of ducks. *Animal Production Science*. 57(8), 1731-1737.
<http://dx.doi.org/10.1071/AN16126>; IF 1.397; Oblast 16/56. M21 8,0

M22 5,0

4. Ivanović J., Janjić J., Baltić M., Milanov R., Bošković M., Marković R., **Glamočlija N.** (2016). Metal concentrations in water, sediment and three fish species from the Danube River, Serbia: a cause for environmental concern. *Environmental Science and Pollution Research*, 1-8. DOI: 10.1007/s11356-016-6875-y, IF 3.023, Oblast 74/229. M22 5,0

M23 3,0

5. Janjić J., Katić V., Ivanović J., Bošković M., Starčević M., **Glamočlija N.**, Baltić M. Ž. (2016). Temperatures, cleanliness and food storage practices in domestic refrigerators in Serbia, Belgrade. *International Journal of Consumer Studies*, 40(3), 276-282. IF 1.805, Oblast 83/121. M23 3,0
6. Ivanovic J., Janjic J., Boskovic M., Baltic M., Dokmanovic M., Djordjevic V., **Glamoclija N.** (2014). Survival Yersinia enterocolitica in Ground Pork Meat in Different Packages, *Journal of pure and applied microbiology* 8/6 4317-4323. M23 3,0

M24 3,0

7. **Glamočlija N.**, Glišić M., Bošković M., Đorđević J., Marković R., Šefer D., Baltić M. (2017). The impact of triticales diet on production M24 3,0

characteristics and meat quality in pigs, Meat Technology, Institut za higijenu i tehnologiju mesa, Beograd, vol. 58, no. 2, pp. 73 - 79, issn: 2466-4812, udc: 636.4.086.5; 633.11+633.14]:581.192, doi: ID: 254366220.

8. Janjić J., Ćirić J., Aleksić J., **Glamočlija N.**, Dokmanović M., Radovanović A., Baltić M. (2017). The effects of immunocastration on male pig yield parameters and meat quality, Meat Technology, Institut za higijenu i tehnologiju mesa, vol. 58, no. 1, pp. 1 - 10, issn: 2466-4812, udc: 636.4:612.616.1 ; 637.5'64.057, Beograd. M24 3,0
9. Mahmutovic H., Markovic R., Janjic J., **Glamoclija N**, Baltic B, Katanic N, Ciric J. (2018). Concentration of arsenic and heavy metals in snail tissues. Meat Technology, Institut za higijenu i tehnologiju mesa, vol. 59 (2), 75-79. M24 3,0

Зборници међународних научних скупова (M30):

M33 1,0

10. Ivanović J., Janjić J., Milanov R., Bošković M., **Glamočlija N.**, Raičević S., Baltić M. (2015). Metals concentration in water and sediment from the Dunabe River. 7th International Conference Water and Fish, Faculty of Agriculture, Belgrade – Zemun, Serbia, June, 10-12. 272-278. M33 1,0
11. Ivanovic J., Pantic S., Dokmanovic M., **Glamoclija N.**, Markovic R., Janjic J., Baltic M. Z. (2015). Effect of Conjugated Linoleic Acids in Pig Nutrition on Quality of Meat. Procedia Food Science, 5, 105-108. M33 1,0

M34 0,5

12. Janjić J., Ivanović Ćirić J., Bošković M., Đorđević J., **Glamočlija N.**, BaltićT., Baltić M.Ž. (2017). Detection (the incidence of) of psychrotrophic bacteria in household refrigerators in Belgrade. XI Kongres mikrobiologa Srbije – MIKROMED, 206. M34 0,5
13. Loncina J., Markovic R., Boskovic M., Todorovic M., Dokmanovic M., **Glamoclija N.**, Baltic M. Z. (2016). Influence of dietary fat sources in pig nutrition on economic parameters of pig fattening. XVII International M34 0,5

Монографије националног значаја (M40):

M42 5,0

14. Đurić N., Glamočlija Đ., **Glamočlija N.** (2017). Monografija, Triticale, poreklo, značaj, tehnologija proizvodnje i čuvanja proizvoda, Institut PKB Agroekonomik, isbn: 978-86-89859-02-7. M42 5,0

Часописи националног значаја (M50):

M51 2,0

15. Janjić J., Ivanović J., Popović M., Dokmanović M., Bošković M., **Glamočlija N.**, Šarčević D., Baltić Ž. M. (2015). Kvalitet paniranih proizvoda od ribe na našem tržištu. Tehnologija mesa, vol. 56, br.1, str. 67-74. M51 2,0
16. Djordjevic J., Pecanac B., Todorovic M., Dokmanovic M., **Glamoclija N.**, Tadic V., Baltic M. Z. (2015). Fermented sausages casing. Procedia Food Science, 5, 69-72. M51 2,0
17. **Glamoclija N.**, Starcević M., Janjic J., Ivanovic J., Djordjevic J., Markovic R., Baltic Z. M. (2015). The effect of bread line and age on measurements of pH-value as meat quality parameter in breast muscles (m. pectoralis major) of broiler chickens. Procedia Food Science, 5, 89-92. M51 2,0
18. Janjic J., Ivanovic J., **Glamoclija N.**, Boskovic M., Baltic T., Glisic M., Baltic Z. M. (2015). The presence of Salmonella spp. in Belgrade domestic refrigerators. Procedia Food Science, 5, 125-128. M51 2,0
19. Ivanovic J., Pećanac B., Janjic J., Glišić M., Đorđević V., Stanišić M., **Glamočlija N.**, Baltić Ž. M. (2015). Uticaj izbora omotača na odabrane parametre bezbednosti i kvaliteta fermentisanih kobasica. Tehnologija mesa, 56, 2, 144-153. M51 2,0
20. **Glamočlija N.**, Starčević M., Ivanović J., Janjić J., Bošković M., Đorđević M51 2,0

- J., Marković R., Baltić Ž. M. (2016). Comparative analysis of meat chemical composition of different broiler provenances. *Meat Technology*. 57, 1, 1-5.
21. Ivanović J., Janjić J., Grbić S., Đorđević J., **Glamočlija N.**, Baltić T., Marković R., Bošković M., Baltić M. Ž. (2016). 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(2), 111-118. M51 2,0
22. Ivanovic J., Janjic J., **Glamoclija N.**, Mitrovic R., Markovic R., Baltic, M. Ž. (2016). Microbiological status of minced pork meat in vacuum and modified atmosphere packaging. *Scientific journal" Meat Technology"*, 57(2), 132-140. M51 2,0
23. Pantic S., Ivanovic J., **Glamoclija N.**, Janjic J., Markovic R., Nesic, K. (2016). Effect of dietary conjugated linoleic acid on chemical and fatty acid composition of pig skeletal muscle and subcutaneous adipose tissue. *Scientific journal" Meat Technology"*, 57(2), 102-109. M51 2,0
24. Djordjevic J., Pavlicevic N., Boskovic M., Ivanovic J., **Glamoclija N.**, Baltic M Ž. (2016). Sensory evaluation of cold-smoked trout packaged in vacuum and modified atmosphere. *Scientific journal" Meat Technology"*, 57(2), 141-149. M51 2,0
25. **Glamoclija N.**, Sevic K., Baltic B., Boskovic M., Janjic J., Djordjevic V., Markovic R. (2016). Effects of phytobiotics on Cobb broiler production results, meatiness and chemical composition. *Scientific journal" Meat Technology"*, 57(2), 89-94. M51 2,0
26. Ćirić J., Lukić M., Radulović S., Janjić J., **Glamočlija N.**, Marković R., Baltić Ž. M. (2017). The relationship between the carcass characteristics and meat composition of young Simmental beef cattle. *Earth and Environmental Science* 85, 012061 1–4, doi:10.1088/1755-1315/85/1/012061 M51 2,0

M52 1,5

27. **Glamoclija N.**, Dokmanovic Starcevic M, Djordjevic J., Markovic R., Baltic Z. M., Glisic M., Boskovic M. (2016). Ispitivanje mesnatosti trupova brojlera, *Veterinarski Žurnal Republike Srpske*, 2016, XVI, 1, 39-48. M52 1,5

28. **Glamočlija N.**, Starčević M., Ćirić J., Šefer D., Glišić M., Baltić Ž. M., Marković R., Spasić M., Glamočlija Đ. (2018). Značaj tritikalea u ishrani životinja. Veterinarski žurnal Republike Srpske, 18, 1, 73-94. M52 1,5

Зборници скупова националног значаја (M60):

M61 1,5

29. Bošković M., Đorđević J., Janjić J., Ivanović J., Glišić M., **Glamočlija N.**, Marković R., Baltić Ž. M. (2016). Primena etarskih ulja u cilju unapređenja bezbednosti i kvaliteta mesa. 5 Simpozijum Bezbednost i kvalitet namirnica animalnog porekla. 03. do 04. Novembar, Beograd. 107 –119. M61 1,5

M63 0,5

30. Baltić M.Ž, Glišić M., Janjić J., Ćirić J., Đorđević J, **Glamočlija N.**, Bošković M. (2017). Fermentisane kobasice-osobine i proizvodnja. 15. Simpozijum Zdravstvena zaštita, selekcija i reprodukcija svinja sa međunarodnim učešćem, 25-27. maj, Srebrno jezero-Veliko Gradište, str. 95-101. M63 0,5

M64 0,2

31. **Glamočlija N.**, Prokopljević M., Stević L., Ivanović J., Janjić J., Glišić Marija, Baltić Ž. M. (2015). Ispitivanje obima proizvodnje mesa u jednogodišnjem periodu u industrijskoj klanici u Šapcu. 20. Jubilarno godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske sa međunarodnim učešćem, Banja Luka, 11-13. jun, 54-56. M64 0,2
32. **Glamočlija N.**, Prokopljević M., Popović Lj., Glišić M., Lovrenović M., Janjić J., Bošković M. (2015). 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, 50-51. M64 0,2
33. Janjić J., Glišić M., Ivanović J., Lovrenović M., Baltić B., **Glamočlija N.**, Baltić Ž.M. (2016). Ispitivanje odabranih parametara kvaliteta brze hrane. M64 0,2

21. godišnje savetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske sa međunarodnim učešćem , Zbornik sažetaka, 89-91.
34. Glišić M., Marković R., Đorđević J., Starčević M., Bošković M., **Glamočlija N.** (2016). Izoflavoni u ishrani brojlera i koka nosilja, Zbornik 21. godišnjeg savjetovanja doktora veterinarske medicine Republike Srpske, Teslić, 87-89. M64 0,2
35. Đorđević J., Baltić M.Ž., Bošković M., Laudanović M., Glišić M., **Glamočlija N.**, Marković R. (2017). 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, Zbornik sažetaka, 107-108. M64 0,2
36. Ćirić J., Cerić O., Marković R., **Glamočlija N.**, Starčević M., Baltić B., Baltić Ž.M. (2018). Bioaccumulation of arsenic and heavy metals in snail tissues from the Serbia. UniFood Conference, University of Belgrade, 210th Anniversary, Octobre 5-6, Belgrade, Book of Abstracts, BKH15/FQSP15. M64 0,2
37. Stanišić M., **Glamočlija N.**, Glišić M., Bošković M., Starčević M., Baltić M.Ž., Marković R. (2018). 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. M64 0,2
38. Ćirić J., Janjić J., Bošković M., Đorđević J., Glišić M., **Glamočlija N.**, Popović M., Marković R., Baltić Ž. M. (2018). 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, 91-92. M64 0,2
39. Glišić M., Bošković M., Đorđević J., Ćirić J., Janjić J., **Glamočlija N.**, Baltić Ž. M. (2018). 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, 123-126. M64 0,2
40. Glišić M., Bošković M., Đorđević J., Janjić J., **Glamočlija N.**, Baltić T., Baltić M. Ž. (2019). Efekat mariniranja i pakovanja u vakuum na senzorske karakteristike pilećih fileta. 24. godišnje savjetovanje doktora veterinarske M64 0,2

medicine Republike Srpske (BiH) sa međunarodnim učešćem, Stanišić, 12-15. jun, 147-149.

Техничка и развојна решења (M80):

M82 6,0

41. Radosavljević V., Marković Z., Nešić K., Savić B., Žutić J., Milićević V., **Glamočlija N.** (2019). Program kontrole infekcije riba KOI Herpesvirusom (KHV) u akvakulturi. Tehničko rešenje. Novo tehničko rešenje primenjeno na nacionalnom nivou (M82). Oblast: Biotehničke nauke. Naučni institut za veterinarstvo Srbije, Beograd.

M82 6,0

M84 3,0

42. Marković R., Laudanović M., Baltić Ž.M., **Glamočlija N.**, Šefer D., Ivanović S., Janjić J., Đorđević J. (2015). Meso svinja obogaćeno n-3 masnim kiselinama. Tehničko rešenje. Bitno poboljšani postojeći proizvod i tehnologija (M84). Oblast: Biotehničke nauke. Fakultet veterinarske medicine.

M84 3,0

Остварени квантитативни резултати као и минимални квантитативни захтеви за стицање научног звања виши научни сарадник за техничко-технолошке и биотехничке науке Правилника о поступку и начину вредновања, и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача (Службени гласник РС. бр. 24/2016, 21/2017 и 38/2017) приказани су у табелама 1 и 2.

Табела 1. Научноистраживачки резултати кандидата након избора у звање научни сарадник, разврстани према Прилогу 2 Правилника

Ознака групе	Број бодова	Број радова	Укупно
M21	8,0	3	24,0
M22	5,0	1	5,0
M23	3,0	2	6,0
M24	3,0	3	9,0
M33	1,0	2	2,0
M34	0,5	2	1,0
M42	5,0	1	5,0

M51	2,0	12	24,0
M52	1,5	2	3,0
M61	1,5	1	1,5
M63	0,5	1	0,5
M64	0,2	10	2,0
M82	6,0	1	6,0
M84	3,0	1	3,0
Укупно		42	92,0

Група		Број радова	Вредност коефицијента
Укупно		42	92,0
Обавезни (1)	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100=	26	84
Обавезни (2)	M21+M22+M23=	6	35
Обавезни 2* (2 + 3)	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108=	8	44
Обавезни (3)	M81-85+M90-96+M101-103+M108=	2	9
Остало:	M34-36+M43-49+M52-56+M60+M70=	16	8

Обавезни 2* и Обавезни 3 су обавезни услови за избор у Вишег научног сарадника и Научног саветника

Табела 2. Минимални квантитативни захтеви за стицање звања виши научни сарадник за техничко-технолошке и биотехничке науке Правилника о поступку и начину вредновања, и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача (Службени гласник РС. бр. 24/2016, 21/2017 и 38/2017).

За техничко-технолошке и биотехничке науке:

Диференцијални услов – од првог избора у претходно звање до избора у звање	Потребно је да кандидат има најмање XX поена, који треба да припадају следећим категоријама:		
		Неопходно	Остварено
Виши научни сарадник	Укупно	50	92
Обавезни (1)	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100≥	40	84
Обавезни 2*	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108≥	22	44

***Напомена:**

За избор у звање Виши научни сарадник, у групацији „Обавезни (2)“, кандидат мора да оствари најмање 11 поена у категоријама M21+M22+M23 и најмање пет поена у категоријама M81-85+M90-96+M101-103+M108.

БИБЛИОГРАФИЈА ОД ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК

Класификација научно истраживачких резултата према категоријама након доношења Одлуке за избор у звање виши научни сарадник, извршена је према Прилогу 2 Правилника о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“ бр. 159/2020 и 14/2023)

Радови објављени у научним часописима међународног значаја (M20):

Рад у врхунском међународном часопису (M21 = 8,0)

1. Jelena Aleksić, **Nataša Glamočlija**, Milica Laudanović, Saša Ivanović, Milan Milijašević, Branislav Baltić, Marija Starčević. 2025. The content and associated health risk assessment of toxic elements, micro-, and macrominerals in common carp, Wels catfish, and silver carp from the Danube River in Serbia. *Environmental Geochemistry and Health*, 47, 60. <https://doi.org/10.1007/s10653-025-02370-7> IF (2023) 4.0

Рад у истакнутом међународном часопису (M22=5,0)

2. Bošković Marija, Glišić Milica, Đorđević Jasna, Starčević Marija, **Glamočlija Nataša**, Đorđević Vesna, Baltić Ž. Milan. (2019). 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, 9, 2467-2474. doi: <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14788> IF 2.693, Q2

Рад у међународном часопису (M23=3,0)

3. Starčević Marija, **Glamočlija Nataša**, Baltić Branislav, Glišić Milica, Laudanović Milica, Krstić Milena, Bošković Cabrol Marija. 2025. Nutritional value of wild-harvested game meat of red deer (*Cervus elaphus*), fallow deer (*Dama dama*), and roe deer (*Capreolus capreolus*). *Acta Veterinaria – Beograd* 75, 1, 63-81. <https://doi.org/10.2478/acve-2025-0006> IF (2023) 0.8

Рад у часопису међународног значаја верификован посебном одлуком (M24=3)

4. Marija Starčević, **Nataša Glamočlija**, Jelena Janjić, Branislav Baltić, Snežana Bulajić, Radmila Marković, Milan Ž Baltić. 2023. Protein sources in human and animal diet. *Meat Technology*, 64, 3, 102-111. <https://doi.org/10.18485/meattech.2023.64.3.3>
5. Marija Starčević, Nenad Katanić, Milica Laudanović, Dragoljub Jovanović, Aleksandra Tasić, Branislav Baltić, **Nataša Glamočlija**. 2025. Metal bioaccumulation in fish species from the

Danube River in Serbia and possible health risk evaluation. Meat Technology (potvrda glavnog i odgovornog urednika, dr Vesne Đorđević o prihvatanju za štampu u junskom broju).

6. Milan Ž. Baltić, Marija Starčević, Ivana Branković Lazić, Milica Laudanović, **Nataša Glamočlija**, Boris Mrdović, Vesna Đorđević. 2025. Does Serbia need mobile slaughterhouses? Meat Technology (potvrda glavnog i odgovornog urednika, dr Vesne Đorđević o prihvatanju za štampu u junskom broju).

Зборници скупова националног значаја (M60)

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63=0,5)

7. Marija Starčević, Radivoje Anđelković, Oliver Stošić, Jelena Ćuk, **Nataša Glamočlija**, Milica Laudanović, Milan Ž Baltić. 2024. Nutritivna vrednost mesa jelenske divljači. Zbornik radova i kratkih sadržaja, 35. Savetovanje veterinara Srbije, Zlatibor, 6-8. septembar 2024, 230-241 https://veterinar.vet.bg.ac.rs/bitstream/handle/123456789/4210/Nutritivna_vrednost_mesa_pub_2024.pdf?sequence=1&isAllowed=y
8. Marija Starčević, **Nataša Glamočlija**, Jelena Janjić, Branislav Baltić, Ksenija Nešić, Radmila Marković, Milan Ž Baltić. 2022. Izvori proteina u ishrani ljudi i životinja–Prošlost, sadašnjost, budućnost. Zbornik radova i kratkih sadržaja, XXXIII Savetovanje veterinara Srbije, Zlatibor, 08–11. septembar, 2022, 392-405 file:///C:/Users/MO/Downloads/bitstream_8372.pdf

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64=0,2)

9. Hava Mahmutović, Emir Memić, Meho Bašić, Marija Starčević, **Nataša Glamočlija**, Milica Glišić, Milan Ž Baltić. 2022. Uticaj izvora ulja u ishrani koka nosilja na sadržaj i odnos ω -6/ ω -3 masnih kiselina jaja. 27. Godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (BiH) - Zbornik radova i kratkih sadržaja, 289-292 https://veterinar.vet.bg.ac.rs/bitstream/handle/123456789/2555/bitstream_7240.pdf?sequence=1&isAllowed=y
10. Glišić Milica, Bošković Cabrol Marija, Baltić Ž. Milan, Glišić Marija, **Glamočlija Nataša** Marković Radmila (2021). Zavisnost proizvodnih rezultata i intestinalne histomorfometrije brojlera hranjenih genisteinom. 26. Godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (BiH), Teslić, 9-12. jun, Zbornik kratkih sadržaja, 113-116.
11. Glišić Milica, Bošković Marija, Đorđević Jasna, Janjić Jelena, **Glamočlija Nataša**, Baltić Tatjana, Baltić Ž. Milan (2019). 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, 147-149.

Техничка и развојна решења (M80)

Ново техничко решење примењено на међународном нивоу (M81=8,0)

12. **Nataša Glamočlija**, Jasmina Softić, Marija Starčević, Milica Glišić, Marija Bošković Cabrol, Milica Laudanović, Saša Bošković. 2025. Kobasica od pilećih prsa sa miopatijama (drvenaste grudi, bela prugavost). Tehničko rešenje je dostavljeno uz dokumentaciju za izbor u zvanje.

Ново техничко решење примењено на националном нивоу (M82=6,0)

13. **Nataša Glamočlija**, Milica Glišić, Marija Starčević, Dragoljub Jovanović, Igor Tomašević, Čaba Silađi, Marija Bošković Cabrol. 2025. Viršle obogaćene mikroalgama – “CHLORELLA DELIGHT”. Tehničko rešenje je dostavljeno uz dokumentaciju za izbor u zvanje.

ПРЕГЛЕД НАУЧНЕ КОМПЕТЕНТНОСТИ КАНДИДАТА

- од Одлуке Научног већа Факултета ветеринарске медицине, Универзитета у Београду о предлогу стицања постојећег звања (број: 660-01-00001/1439 од 15.09.2020. године) - **ВИШИ**

НАУЧНИ САРАДНИК

(период 2020-2025. година)

Табела 1. Научноистраживачки резултати кандидата након избора у звање виши научни сарадник, разврстани према Прилогу 2 Правилника

Ознака групе (М)	Врста резултата (М)	Вредност резултата	Број радова	Укупно поена
20	21	8,0	1	8,0
	22	5,0	1	5,0
	23	3,0	1	3,0
	24	3,0	3	9,0
	Укупно			25
60	63	0,5	2	1
	64	0,2	3	0,6
	Укупно			1,6
80	81	8	1	8
	82	6	1	6
	Укупно			14
УКУПНО				40,6

Табела 2. Минимални квантитативни захтеви за реизбор у звање виши научни сарадник за техничко-технолошке и биотехничке науке, у складу са Законом о науци и истраживањима (“Службени гласник Републике Србије” број 49/2019), Правилником о стицању истраживачких и научних звања (“Службени гласник РС” број 159/2020 и 14/2023).

Диференцијални услов-од избора у претходно звање до избора у звање..	потребно је да кандидат има најмање XX поена, који треба да припадају следећим категоријама:		
		Неопходно XX=	Остварено
Виши научни сарадник	Укупно	25	40,6
Обавезни (1)	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	20	39
Обавезни (2)*	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	11	39
	M21+M22+M23	5,5	16
	M81-85+M90-96+M101-103+M108	2,5	14

Обавезни 2* су обавезни услови за реизбор у Вишег научног сарадника

За реизбор у научно звање виши научни сарадник, у групацији "Обавезни (2)", кандидат мора да оствари најмање 5,5 поена у категоријама M21+M22+M23 и најмање 2,5 поена у категоријама M81-85+M90-96+M101-103+M108.

III. КРАТКА АНАЛИЗА РАДОВА КОЛИ КАНДИДАТА КВАЛИФИКУЈУ У ПРЕДЛОЖЕНО ЗВАЊЕ

Бавећи се научноистраживачким радом у периоду од 2009. до 2025. године Др Наташа Гламочлија је као аутор или коаутор објавила 74 публикација (укључујући и пет техничких решења). Укупан коефицијент свих радова је 173,1. Након избора у звање виши научни сарадник (2020.), објавила је 13 научних радова, са коефицијентом 40,6., а од тога 6 радова у међународним часописима од чега 1 рад у врхунским међународним часописима (M21), један рад у истакнутом међународном часопису (M22), један рад у међународним часописима (M23) и три рада у часописима међународног значаја верификованих посебном одлуком (M24), као и два техничка решења од чега је једно ново техничко решење примењено на међународном нивоу (M81), а друго ново техничко решење примењено на националном нивоу (M82).

Научноистраживачки рад кандидаткиње др Наташе Гламочлије је из области безбедност хране, а посебно је усмерен на хигијену и технологију меса. Према тематском прегледу публикованих радова, научноистраживачки рад кандидаткиње може се груписати у следеће целине (истраживачке области):

1. Хемијске опасности, безбедност и квалитет меса риба (1,5)
2. Квалитет и безбедност меса и производа од меса, утицај услова чувања и паковања, примена етарских уља и микроалги (2,12,13,11)
3. Квалитет меса јеленске дивљачи (3,7)
4. Исхрана животиња и људи (4,8,9,10)
5. Примарна производња (6)

1. Хемијске опасности, безбедност и квалитет меса риба (1,5)

Ради процене степена загађености реке Дунав тешким металима, кандидаткиња др Наташа Гламочлија је са тимом сарадника испитивала њихов садржај у месу шарана, сома и толстолобика, као и ризике по здравље људи након конзумације ових врста риба. Последња

истраживања везана за садржај токсичних елемената, микро-, и макроминерала у месу риба изловљене у Дунаву спроведена су 2013. године, па је ово истраживање омогућило најновије сагледавање загађености Дунава. Испитивањем садржаја метала у месу рибе утврђен је највећи садржај олова, кадмијума и арсена у месу толстолобика, а највећи садржај живе у месу сома. Поред тога, проценом ризика по здравље људи утврђено је да укупни ризик штетности метала (Hazard index - HI), као и ризик од настанка рака након конзумације рибе (Target cancer risk - TR) нису прелазили препоручене вредности и да је риба изловљена из Дунава безбедна за исхрану људи. На основу мерених вредности метала у месу риба и проценом индекса загађености металима (Metal pollution index - MPI), утврђено је да је толстолобик најпогоднија врста рибе за утврђивање загађености реке тешким металима. У погледу испитивања садржаја макро- и макроминерала у месу рибе, утврђено је да је месо толстолобика имало највећи садржај Cr, Cu, Mn и Fe у односу на месо шарана и сома. Резултати овог истраживања публиковани су у врхунском међународном часопису (референца број 1). У ревијалном раду др Наташа Гламочлија пратила је промене у садржају тешких метала и макроминерала у месу шарана, сома, толстолобика и мрене уловљене у Дунаву у периоду од 2010. до 2021. године. У свим приказаним студијама ризик од настанка рака након конзумације рибе био је мањи од прихватљивог животног ризика, осим код шарана уловљеног у Земуну и Гроцкој током 2013. године. У последњој деценији смањивао се садржај тешких метала и макроминерала у месу риба изловљене из Дунава, као и индекси ризика по здравље људи (референца број 5).

2. Квалитет и безбедност меса и производа од меса, утицај услова чувања и паковања, примена етарских уља и микроалги (2,12,13,11)

Због све већих проблема који погађају индустрију меса, а у потрзи за решењима др Наташа Гламочлија је са својим сарадницима била аутор техничког решења у ком је испитиван квалитет кобасица добијених од пилећих прса са миопатијама. У овом техничком решењу кориштено је за израду кобасица месо груди бројлера које је имало истовремено две најчешће изражене мане, дрвенасте груди и бела пругавост, које се и иначе често појављују истовремено. Заменом 50% меса без мана са 50% меса са манама (дрвенасте груди, бела пругавост) произведене су кобасице које су бактериолошки безбедне, задовољавајућих хемијских, сензорских, параметара квалитета, одрживе 60 дана при складиштењу на +4 °C. Техничко решење је у потпуности применљиво у индустрији меса, јер се коришћењем меса груди са израженим манама као сировине за производњу производа од меса задовољавајућег квалитета смањују економски губици произвођача (тражена категорија M81, рад 12).

Како додавање микроалги у прехранбене производе постаје све популарнији приступ за побољшање нутритивних својстава и функционалних карактеристика хране, кандидаткиња др

Наташа Гламочлија је заједно са својим сарадницима испитивала утицај додавања микроалги у производе од меса попут виршли. Додавање микроалги омогућило је добијање виршли богатих микро- и макроминералима, већи садржај протеина, а мањи садржај масти финалног производа. Даље, производ са додатком микроалги имао је пожељнији маснокиселински састав, као и већи садржај есенцијалних аминокиселина. Додавање микроалги у виршле допринело је бољој одрживости производа, а резултати овог истраживања приказани су у новом техничком решењем на националном нивоу (рад тражене категорије М82, број 13).

Значајан утицај на квалитет меса имају услови чувања и паковања, па је тако постигнут позитиван ефекат маринирања и паковања пилећих филета у вакууму на сензорске карактеристике истих (рад 11).

Др Наташа Гламочлија је са сарадницима као коаутор објавила истраживање чиме се потврдио позитиван утицај есенцијалних уља тимијана и оригана у различитим концентрацијама на антиоксидативну стабилност млевеног свињског меса упакованог у вакууму или модификованој атмосфери након 2 недеље складиштења (рад 2).

3. Квалитет меса јеленске дивљачи (3,7)

Предмет истраживања кандидаткиње др Наташе Гламочлије био је и квалитет и нутритивна вредност меса јеленске дивљачи. У прегледном раду испитиван је квалитет меса јеленске дивљачи (европски јелен, јелен лопатар, срна) и утврђено је да се разликује како између различитих животињских врста, тако и унутар исте врсте, што је условљено полом, старошћу, ухрањеношћу и физиолошким стањем животиње, али и годишњим добом, климом, стаништем у којем животиња живи и начином лова. Међутим, оно што је заједничко за све врсте меса дивљачи је његова висока нутритивна вредност која се огледа у ниском садржају масти (<3 %), високом садржају протеина (20–26 %), пожељаном маснокиселинском саставу, високом садржају макро- и микроминерала, и витамина Б групе. Због своје високе нутритивне вредности, као и привлачних сензорских карактеристика месо јеленске дивљачи постаје све заступљеније у исхрани људи и нутритивно вреднија алтернатива у поређењу са другим врстама црвеног меса (рад 7).

Испитиван је и утицај врста јеленске дивљачи (европски јелен, јелен лопатар и срна) на садржај већине минерала у месу (Ca, P, Na, Mg, Fe, Mn и Zn). Испитивањем нутритивне вредности меса јеленске дивљачи утврђено је да је однос полинезасићених према засићеним масним киселинама и однос омега-6/омега-3 полинезасићених масних киселина за све три врсте јеленске дивљачи био у границама препоручених вредности (рад 3).

4. Исхрана животиња и људи (4,8,9,10)

Тренутне процене предвиђају да ће због повећања броја људи до 2050. године бити потребно око 70% више хране него што се тренутно производи. Са порастом популације чија исхрана такође захтева унос протеина, сточна производња ће наставити да расте, а протеини животињског порекла ће остати важан део исхране становништва. Међутим, и животиње имају велике потребе за протеинима, па ће у будућности бити изазов проналажење извора протеина који ће задовољити нутритивне потребе највећег дела популације и животиња, а чија ће производња бити јефтина и приступачна (рад 8). До данас неколико нових извора протеина за исхрану људи и животиња је већ у употреби и њихов значај у будућности ће бити још већи. Инсекти, протеини из једноћелијских организама и алге се све више користе као алтернативни протеински додаци. Поред тога, микробна технологија и биолошка ферментација могу побољшати сварљивост, а самим тим и повећати нутритивну вредност протеинских суплемената (рад 4).

Храна животињског порекла може да се обogaћује биолошки активним једињењима који имају повољно дејство како на здравље животиња, тако и на здравље људи. Најчешће се у храну за животиње додају селен, омега-3 масне киселине, витамин Е и коњугована линолна киселина. Тако је испитиван утицај додавања различитих извора масти као што је ланено уље у храну за бројлере на производне резултате. Дошло се до закључка да употреба ланеног уља у исхрани кока носиља омогућава добијање јаја са повољнијим односом омега-6/ омега-3 масних киселина (рад 9). Такође, савремени приступ у исхрани живине, тј. бројлера храњених генистеином имало је утицај на боље производне резултате што је утврђено преко интестиналне хистоморфометрије бројлера (рад 10).

5. Примарна производња (6)

Производња меса малих преживара у Србији је мала, али није безначајна. Њен значај је нарочито важан за брдско-планинске пределе Србије богате травнатим површинама које најбоље искориштавају овце и козе. За добијање меса, нарочито у случају повећаног обима узгоја животиња, неопходна је изградња специјализованих објеката за клање који би могли бити мобилни, а који би били близу сировинске базе. Ови објекти и добијање меса у њима били би под сталном ветеринарском контролом чиме би се осигурала безбедност меса и смањила појава неконтролисаног клања животиња и промета меса. Мобилне кланице морају да задовољавају посебне и опште услове прописане Правилником. Мобилне кланице, посебно у брдско-планинским деловима Србије допринеле би унапређењу сточарске производње, посебно овчарства. Инсталација ових кланица у ланац производње хране допринела би бољем и чвршћем повезивању свих учесника у њему (рад 6).

ИЗБОР ДО ПЕТ НАЈЗНАЧАЈНИЈИХ НАУЧНИХ ОСТВАРЕЊА:

Најзначајнији радови кандидаткиње су везани за научну област биотехничке науке, грану науке ветеринарство, научну дисциплину хигијену и технологију меса, а у оквиру ње испитивање фактора који утичу на квалитет меса.

1. Jelena Aleksić, **Nataša Glamočlija**, Milica Laudanović, Saša Ivanović, Milan Milijašević, Branislav Baltić, Marija Starčević. 2025. The content and associated health risk assessment of toxic elements, micro , and macrominerals in common carp, Wels catfish, and silver carp from the Danube River in Serbia. Environmental Geochemistry and Health, 47, 60. <https://doi.org/10.1007/s10653-025-02370-7> Naučna oblast Public, Environmental & Occupational Health 75/298, IF (2023) 4.0

Кандидаткиња др Наташа Гламочлија је као коаутор објавила оригинални научни рад у врхунском међународном часопису (M21). У овом раду кандидаткиња се у сарадњи са колегама са Факултета ветеринарске медицине у Београду и Института за хигијену и технологију меса као и колегиницом из Војске у Београду бавила степеном загађености реке Дунав тешким металима утврђивањем њиховог садржаја у месу шарана, сома и толстолобика. Такође, испитивани су ризици по здравље људи након конзумације ових врста риба. Др Наташа Гламочлија је учествовала у експерименту и обрађивању података. Како су последња истраживања везана за садржај токсичних елемената, микро-, и макроминерала у месу риба изловљене у Дунаву спроведена 2013. године, ово истраживање је омогућило најновије сагледавање загађености Дунава. У овом раду утврђен је највећи садржај олова, кадмијума и арсена у месу толстолобика, а највећи садржај живе у месу сома. Утврђени садржај As, Hg и Pb у месу риба није прелазио максимално дозвољене вредности одређене Правилником, док је садржај Cd у месу толстолобика био већи од дозвољеног. Међутим, проценом ризика по здравље људи утврђено је да укупни ризик штетности метала, као и ризик од настанка рака након конзумације рибе нису прелазили препоручене вредности и да је риба изловљена из Дунава безбедна за исхрану људи. На основу мерених вредности метала у месу риба и проценом индекса загађености металима, утврђено је да је толстолобик најпогоднија врста рибе за утврђивање загађености реке тешким металима. У погледу испитивања садржаја макро- и микроминерала у месу рибе, утврђено је да је месо шарана одличан извор Ca, Mg Zn и Se, док је месо толстолобика имало највећи садржај Cr, Cu, Mn и Fe у односу на месо шарана и сома.

2. Starčević Marija, **Glamočlija Nataša**, Baltić Branislav, Glišić Milica, Laudanović Milica, Krstić Milena, Bošković Cabrol Marija. 2025. Nutritional value of wild-harvested game meat of red

deer (*Cervus elaphus*), fallow deer (*Dama dama*), and roe deer (*Capreolus capreolus*). Acta Veterinaria – Beograd 75, 1, 63-81. <https://doi.org/10.2478/acve-2025-0006> IF (2023) 0.8

Кандидаткиња др Наташа Гламочлија је као коаутор објавила оригинални научни рад у међународном часопису категорије M23. Циљ овог рада је био упоређивање основног хемијског, минералног, маснокиселинског и аминокиселинског састава и нутритивне вредности мяса три врсте јеленске дивљачи (јелен лопатар, европски јелен и срна). Основни хемијски састав мяса јеленске дивљачи није се разликовао између три поређене врсте јелена, док је врста јеленске дивљачи утицала на садржај већине минерала у месу (Ca, P, Na, Mg, Fe, Mn, и Zn). Анализом масно-киселинског састава мяса јеленске дивљачи утврђено је да је однос полинезасићених масних киселина (PUFA) према засићеним масним киселинама и однос n-6/n-3 PUFA за све три врсте јеленске дивљачи био у границама препоручених вредности. Поред тога, на основу нутритивних индекса (однос n-6/n-3 PUFA, индекс атерогености, однос хипохолестеролемичних и хиперхолестеролемичних масних киселина и индекс нутритивне вредности), утврђено је да мясо срне има највишу, а мясо јелена лопатара најнижу нутритивну вредност. Иако је садржај појединих есенцијалних аминокиселина (изолеуцин и валин) био мањи у месу јелена лопатара него у месу европског јелена и срне, однос есенцијалних и неесенцијалних аминокиселина био је већи код јелена лопатара него код две друге врсте.

3. Marija Starčević, **Nataša Glamočlija**, Jelena Janjić, Branislav Baltić, Snežana Bulajić, Radmila Marković, Milan Ž Baltić. 2023. Protein sources in human and animal diet. Meat Technology, 64, 3, 102-111. <https://doi.org/10.18485/meattech.2023.64.3.3>

Кандидаткиња др Наташа Гламочлија је као коаутор објавила овај научни рад у часопису међународног значаја верификован посебном одлуком M24. Тренутне процене предвиђају да ће због раста становништва до 2050. године свету бити потребно око 70% више хране него што се тренутно производи. Са растом становништва чија исхрана захтева и унос протеина, сточарска производња ће наставити да расте, а протеини животињског порекла ће остати важан део исхране становништва. Производња протеина животињског порекла ће се у будућности повећати углавном због повећане производње свињског и живинског мяса. Сходно томе, потражња за протеинима у сточној храни ће се повећати, јер свиње и живина имају већу потребу за протеинима у храни у односу на пре-живаре. Стога су потребе и изазови данашњице да се пронађу они извори протеина који ће задовољити нутритивне потребе највећег дела популације и животиња, а чија ће производња бити јефтинија и приступачнија него за изворе протеина који су тренутно доступни и користе се у исхрани људи и животиња. До данас се у употреби појавило неколико нових извора протеина за исхрану људи и животиња, а њихов

значај ће у будућности бити још већи. Инсекти, протеини из једноћелијских организама и алге се све више користе као алтернативни протеински додаци. Поред тога, микробна технологија и биолошка ферментација могу побољшати сварљивост и, самим тим, употребну вредност протеинских суплемената.

4. **Nataša Glamočlija**, Jasmina Softić, Marija Starčević, Milica Glišić, Marija Bošković Cabrol, Milica Laudanović, Saša Bošković. 2025. Kobasica od pilećih prsa sa miopatijama (drvenaste grudi, bela prugavost). Novo tehničko rešenje primenjeno na međunarodnom nivou-M81. Tehničko rešenje je dostavljeno uz dokumentaciju za izbor u zvanje.

Кандидаткиња др Наташа Гламочлија је учествовала у изради техничког решења заједно са колегама. Такође је техничко решење и написала. Етиологија миопатија груди бројлера, посебно оних најчешћих и/или најизраженијих (WB, WS) и поред интензивних истраживања у задњих 15 година није још увек разјашњена. Истраживања у овој области усмерена су у различитим правцима (етиологија, исхрана, услови гајења, старост, маса, хибрид, пол, генетика, стрес, дијагностика), али су и даље без чврстих доказа о узроку појаве ових мишићних дефеката. Стога се може претпоставити да је узрок ових мана мултифакторијалне природе, с тим да резултати транскриптомике мишића говоре у прилог томе да је етиологија миопатија највероватније хипоксија. Учесталост ових мана и њихова израженост доводе до значајних економских губитака за произвођаче живинског меса. Месо са миопатијама, нарочито ако су оне изражене у великом обиму, не ставља се у малопродају због негативних реакција потрошача, већ се користи за прераду у производе од меса посебно оних где се месо уситњава како би се његова структура омекшала у мери да не утиче на текстуру и прихватљивост крајњег производа. Такав начин обраде мења структуру меса, али оно и даље нема способност везивања воде коју има месо без миопатија. Због тога се у пракси део меса без миопатија (50%) замењује са месом које има изражене промене на мишићном ткиву (WB, WS). У овом Техничком решењу за израду кобасица коришћено је месо груди бројлера које је имало истовремено две миопатије (WB, WS) које се и иначе често појављују истовремено. Кобасице са месом груди произведене су у индустријским условима (МАДИ, Тешањ) по стандардној процедури која се користи за израду овог производа. Заменом 50% меса без мана са 50% меса са манама (WB, WS) може да се добије бактериолошки безбедан производ, задовољавајућих хемијских, сензорских карактеристика и параметара квалитета, одржив 60 дана при складиштењу + 4 °C. Чак и кобасице произведене од 100% меса груди са израженим манама меса (WB, WS) имају још увек задовољаваћу сензорску оцену (што је од посебног значаја за потрошаче), бактериолошки су безбедне и одрживе 60 дана складиштења. Производња кобасица са месом захваћеним миопатијама мења текстуру кроз

повећавање чврстоће, али то нужно не мора да имплицира смањену вредност производа, имајући у виду да прихватљивост зависи и од навика потрошача. Имајући у виду да коришћење мяса са миопатијама смањује садржај протеина у кобасицама треба водити рачуна при додавању дефектног мяса да се испуни минимум протеина који је прописан правилником о квалитету датог производа. Ипак, водећи рачуна о препорученој количини конзумирања производа од мяса као и разлици у садржају масти од свега 0,3-0,5% као смањеној количини протеина за 1,08-2,17 % у односу на контролне кобасице, ове хемијске промене у крајњем производу не би требало да имају утицај на нутритивне потребе потрошача који имају избалансирану исхрану. Даља истраживања у области прераде мяса са миопатијама могу да допринесу бољем и економски оправданијем искориштавању груди бројлера захваћене миопатијама дрвенастих груди и белог пругања.

5. **Nataša Glamočlija**, Milica Glišić, Marija Starčević, Dragoljub Jovanović, Igor Tomašević, Čaba Siladi, Marija Bošković Cabrol. 2025. Viršle obogaćene mikroalgama – “CHLORELLA DELIGHT”. Novo tehničko rešenje primenjeno na nacionalnom nivou-M82. Tehničko rešenje je dostavljeno uz dokumentaciju za izbor u zvanje.

Кандидаткиња др Наташа Гламочлија је учествовала у изради техничког решења заједно са колегама. Такође је техничко решење и написала. Техничко решење је у потпуности применљиво у процесу производње виршли које у свом сировинском саставу могу да садрже свињско месо са додатком микроалги. Додавањем микроалги у виршле, добија се нутритивно вреднија намирница, сензорних карактеристика које су у потпуности прихватљиве потрошачима. Сојеви микроалги без хлорофила, жута и бела *C. vulgaris*, могу бити перспективни функционални састојци у виршлама због њиховог нутритивног састава. Додавање микроалги омогућава добијање виршли богатих К, Са, Р и Zn, са бољим Na/K односом, истовремено обогаћујући производе различитим есенцијалним аминокиселинама. Даље, у поређењу са контролним виршлама, додаток 3% беле и жуте *C. vulgaris* модификује састав масних киселина виршли повећањем PUFA, и добијањем повољнијих n-6/n-3 PUFA и PUFA/SFA односа, те смањује вредности липидних индекса, без утицаја на TBARs током два месеца складиштења. Такође, виршле обогаћене каротеноидима могу пружити додатне здравствене бенефите потрошачима. Због израженог антибактеријског ефекта, микроалге *C. vulgaris* могу продужити рок трајања производа током складиштења у хладним витринама. Резултати стабилности емулзије показали су да тестиране микроалге одговарају за употребу у месној технологији. Боја виршли обогаћених микроалгама била је светлија, мање црвена, више жута, а микроалге су значајно смањиле рН вредност производа. Док додавање микроалги није

имало очигледан утицај на почетну тврдоћу виршли, два месеца складиштења резултирала су формирањем тврђих и жилавијих виршли у поређењу са контролним виршлама. Иако су обе врсте микроалги доносиле очигледне бенефите, при прављењу нових производа од меса треба узети у обзир да је додавање жуте *C. vulgaris* резултирало већим укупним садржајем каротеноида, PUFA, n-6 масних киселина, На садржајем, бољом стабилношћу емулзије, и мањим утицајем на текстуру у поређењу са белом *C. vulgaris*. Насупрот томе, додавање беле *C. vulgaris* резултирало је већим садржајем Ca, Fe и Zn, нижим Na/K односом, већим садржајем есенцијалних аминокиселина и бољом оксидативном стабилношћу производа.

IV. КВАЛИТАТИВНИ ПОКАЗАТЕЉИ НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКОГ РАДА (Правилник о стицању истраживачких и научних звања „Сл. гласник РС”, бр. 159/2020 и 14/2023):

1. Показатељи успеха у научном раду:

1.2. Чланства у уређивачким одборима часописа, уређивање монографија, рецензије научних радова и пројеката

Др Наташа Гламочлија учествовала је у уређивању Монографије „Исхраном животиња до функционалне хране“, Марковић В. Радмила и Балтић Ж. Милан, 2018.

Др Наташа Гламочлија је рецензирала научне радове за међународне и домаће часописе. Важнији међународни и домаћи часописи за које је др Наташа Гламочлија урадила рецензије су:

- Meat Technology
- Poultry Science
- Food Control
- Journal of Food Science
- Environmental Science and Pollution Research

На 60th International Meat Industry Conference "SAFE FOOD FOR HEALTHY FUTURE", Копаоник, 22-25.09. 2019. године, Др Наташа Гламочлија учествовала је у рецензирању радова.

2. Ангажованост у развоју услова за научни рад, образовању и формирању научних кадрова

2.1. Допринос развоју науке у земљи

Др Наташа Гламочлија се бави научно-истраживачким радом у научној области биотехничке науке, грани науке ветеринарство и у научној дисциплини безбедност хране. Објавила је укупно

74 научна рада, од тога до 2015. године у звању истраживача сарадника 19 научних радова, од 2015. године као научни сарадник 42 научна рада, а као виши научни сарадник објавила је 13 радова.

Оригиналноост научно-истраживачког рада др Наташе Гламочлије се огледа у јединственом приступу области ветеринарске медицине, а који се пре свега, односи на квалитет хране, исхрану животиња и изучавање биолошких опасности у месу и риби. Такође, истраживања и објављени радови из области примарне производње и испитивање потрошача у домаћинствима указују да је кандидаткиња активно учествовала у развоју ових области. Др Наташа Гламочлија у свом досадашњем раду бавила се испитивањем хемијских опасности (тешки метали) у храни и нанотехнологијом. Активно присуствује на међународним и домаћим скуповима и симпозијумима где излаже најновија достигнућа из области хигијене и технологије меса. Др Наташа Гламочлија ангажована је као научни сарадник на научно-истраживачком пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије: „Одабране биолошке опасности за безбедност - квалитет хране анималног порекла и контроле мере од фарме до потрошача“ (2011-2020), ев. бр. пројекта ТР31034, руководилац пројекта проф. др Бојан Благојевић, Пољопривредни факултет, Нови Сад. Пројекат је финансирало Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Од 2020. године је на институционалном финансирању научноистраживачког рада Факултета ветеринарске медицине од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, у периоду 2020-2025. (Уговори број: 451-03-68/2020-14/200143; 451-03-9/2021-14/200143; 451-03-68/2022-14/200143; 451-03-47/2023- 01/200143 и 451-03-66/2024-03/200143).

2.2 Педагошки рад и учешће у формирању научног подмлатка

Поред научноистраживачког рада, кандидаткиња је током свог досадашњег рада била ангажована у самосталном извођењу практичне наставе из предмета Биостатистика са информатиком, Контрола намирница анималног порекла, Хигијена и технологија меса, Хигијена меса риба ракова и школјки на Факултету ветеринарске медицине у Београду. После избора у звање научни сарадник поверено јој је извођење теоретског дела наставе (одабрана поглавља) из предмета Контрола намирница анималног порекла. Поред тога, кандидаткиња је учествовала у организацији и извођењу практичног дела обуке Провере способности чула, обуке и тренинга лица за сензорну анализу намирница при Факултету ветеринарске медицине Универзитета у Београду.

2.3 Менторство при изради мастер, магистарских и докторских радова, руковођење специјалистичким радовима

Др Наташа Гламочлија учествовала је у изради следећих докторских дисертација:

1. Tatjana M. Baltić (2014). Doktorska disertacija pod nazivom “Ispitivanje uticaja mariniranja na rast *Salmonella* vrsta u mesu brojlera”, od 14.04.2014. Fakultet veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu.
2. Mirjana S. Đorđević (2016). Doktorska disertacija pod nazivom “Uporedna analiza mesnatosti trupovai odabranih parametara kvaliteta mesa junadi u tovu”, od 13.06.2014. Fakultet veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu.
3. Marija D. Bošković (2016). Doktorska disertacija pod nazivom “Ispitivanje uticaja odabranih etarskih ulja na rast *Salmonella* spp. u mesu svinja pakovanog u vakuum i modifikovanu atmosferu”. Fakultet veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu.
4. Mitrović Radmila (2016). Doktorska disertacija pod nazivom "Ispitivanje mogućnosti inaktivacije *Yersinia enterocolitica* u fermentisanim kobasicama", od 11.07.2016. Fakultet veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu.
5. Šević B. Kristina (2016). Doktorska disertacija pod nazivom "Ispitivanje uticaja odabranih fitogenih stimulatora rasta na proizvodne rezultate i kvalitet mesa brojlera" od 07.04.2016. Fakultet veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu.
6. Branislav M. Baltić (2019). Doktorska disertacija pod nazivom " Ispitivanje uticaja dodavanja srednjelančanih masnih kiselina na zdravstveno stanje, proizvodne rezultate i kvalitet mesa brojlera" od 30.10.2019. Fakultet veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu.

2. 4. Међународна сарадња

Др Наташа Гламочлија завршила је следеће међународне обуке и курсеве:

- Курс о добробити животиња -црвено месо (International Certificate Course „Animal welfare, red meat) у Београду.
- Курс „The Summer School of Food Hygiene at the Faculty of Veterinary Hygiene and Ecology, Brno in the Czech Republic“.
- Курс „ХАЦЦП креирање, примена и провера система“ у Београду.
- Тренинг „Провера способности чула, обуке и тренинга лица за сензорну анализу намирница“ у Београду.
- Тренинг “Познавање врста риба, оцена свежине и паразити риба“ у Београду.

- Курс „Добробит животиња за клање – примена и оцена услова добробити“, „Better Training for Safer Food – Animal by Products“ у Београду

3. Организација научног рада

3. 1. Руковођење пројектима, потпројектима и задацима

Др Наташа Гламочлија од 01.01.2019. године руководи задатком 3.1в „Понашање бактеријских патогена и контролни третман паковања меса и безбедност/квалитет хране у домаћинствима – Процена количине бачене хране у домаћинствима у Београду“ у оквиру Подпројекта 3 (Одабране опасности за безбедност/квалитет хране и контроле на нивоу прераде-промета-домаћинства), пројекта Министарства просвете, науке и технолошког развоја „Одабране биолошке опасности за безбедност/квалитет хране анималног порекла и контролне мере од фарме до потрошача“ (ТР 31034).

3. 2. Технолошки пројекти, патенти, иновације и резултати примењени у пракси

Др Наташа Гламочлија је аутор два техничка решења из категорије М81 и М82 и коаутор три техничка решења из категорије М82 (један) и М84 (два). Сва техничка решења у чијој изради је др Наташа Гламочлија имала значајан допринос, су иновативни научноистраживачки резултати произашли из пројекта финансираног од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Р. Србије (ТР 31034). Активно учествује у реализацији и писању научних радова.

4. Квалитет научних резултата

4. 1. Утицајност и позитивна цитираност кандидатових радова

Др Наташа Гламочлија се бави научно-истраживачким радом у научној области биотехничке науке, грани науке ветеринарство и у научној дисциплини безбедност хране. У научно-истраживачком раду у периоду од 2009. до 2025. године објавила је укупно 74 научна рада (укључујући и пет техничких решења), са укупним коефицијентом 173,1. Након избора у звање виши научни сарадник (2020.), објавила је 6 радова у међународним часописима од чега 1 рад у врхунским међународним часописима (М21), један рад у истакнутом међународном часопису (М22), један рад у међународним часописима (М23) и три рада у часописима међународног значаја верификованих посебном одлуком (М24).

У погледу параметара квалитета часописа треба истаћи да су издавачи неких од радова реномиране светске издавачке организације (Springer, Elsevier, Cambridge University Press, Taylor & Francis Group itd.).

Према Google Академик (Google Scholar Citations):

- укупан број цитата је 680 на дан 25.04.2025. године
- Хиршов индекс износи 14
- i10-index: 17

Према Скопусу (Scopus)

- укупан број цитата је 253 на дан 25.04.2025. године
- Хиршов индекс износи 8

4. 2 Ефективни број радова и број радова нормиран на основу броја коаутора

Нормирање радова према броју коаутора извршено је на основу критеријума наведених у Правилнику о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата („Сл. гласник РС", бр. 159/2020 и 14/2023).

Заједно са сарадницима, др Наташа Гламочлија је учествовала у изради радова дајући свој допринос у области хигијене и технологије намирница анималног порекла. Поред тога, активно је учествовала у руковођењу пројектних задатака, као и извођењу докторских дисертација. Кандидаткиња је дала свој допринос и у извођењу експеримената везаних за међународна истраживања.

4. 3 Степен самосталности и степен учешћа у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству

Др Наташа Гламочлија је показала висок степен самосталности, одговорности и професионалности како при дизајнирању експерименталног рада, тако и при обради и тумачењу резултата. Од великог је значаја њено искуство у избору часописа, припреми рада за слање и непосредна кореспонденција са уређивачким одбором часописа и рецензентима током поступка публикавања рада.

Целокупан научноистраживачки рад и остварени резултати др Наташе Гламочлије указују на висок степен самосталности, као и способност за тимски рад, а остварени веома значајни резултати имају научну и практичну вредност која се огледа у унапређењу квалитета и безбедности намирница анималног порекла, заштити добробити животиња како би се побољшало здравље животиња, као и квалитет меса.

У реализацији истраживања, др Наташа Гламочлија је дала пун и суштински допринос, како у стварању идеја, осмишљавању експерименталних концепата, тако и у реализацији усвојеног програма рада. Већину радова кандидаткиња је остварила независно од докторске дисертације као резултат реализације пројеката "Одабране биолошке опасности за безбедност/квалитет хране анималног порекла и контролне мере од фарме до потрошача" (ТР 31034) које финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Након тога,

кандидаткиња је укључена у програм Финансирања научноистраживачког рада Факултета ветеринарске медицине од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, тзв. институционално финансирање, у периоду 2020-2025. (Уговори број: 451-03-68/2020-14/200143; 451-03-9/2021-14/200143; 451-03-68/2022-14/200143; 451-03-47/2023-01/200143 и 451-03-66/2024-03/200143).

4. 4. Допринос кандидата реализацији коауторских радова

Допринос кандидата у реализацији коауторских радова је у традицији дисциплине којом се кандидат бави и огледа се у осмишљавању циљева радова, реализацији експерименталног дела, статистичкој обради добијених података, као и у тумачењу резултата и писању. Кандидат је учествовао у реализацији тематски врло хетерогених задатака и целина, показујући склоност ка тимском раду и успешност у извршењу дела задужења.

4. 5. Значај радова

Научно истраживачка активност кандидата заснована је на истраживањима из различитих области, од заштите животне средине до квалитета и безбедности хране. Проучавања се односе на развој методологије хемијске анализе за одређивање контаминената, токсина, али и састојака хране од суштинског нутритивног значаја. О значајности радова кандидата указује и њихова цитираност. Други део радова, који се односе на месо дивљачи, микроалге и производе меса живине и значај протеина у исхрани људи и животиња, имају научни, али и практичан значај. Радови које је др сци. вет. мед. Наташа Гламочлија објавила у највећем броју припадају категорији оригиналних научних радова.

I. ЗАКЉУЧАК СА ПРЕДЛОГОМ ЗА ОДЛУЧИВАЊЕ НАУЧНОМ ВЕЋУ

Број и квалитет објављених радова, нарочито оних из категорије М20, затим техничка решења, као и подаци о цитираности и х-индексу, указују на то да је др Наташа Гламочлија, виши научни сарадник, запослена од 2011. године на Пројекту ТР 31034, а од 2020. на институционалном финансирању, Факултета ветеринарске медицине, Универзитета у Београду, вредан и свестран истраживач, оспособљен за самосталан научни рад и радо прихваћен сарадник у свим истраживачким активностима. Њен посебан допринос односи се и на способност анализе добијених резултата и статистичке обраде добијених резултата као изврсног познавања метода статистичке анализе. Из свих квантитативних и квалитативних показатеља уочава се да је њена активност допринела томе да у свим елементима има знатно више резултата него што је то нормирано за реизбор у звање Вишег научног сарадника. Као руководилац задатка у оквиру Пројекта показала је завидну самосталност и способност да око себе окупи истраживаче сличних интересовања.

На основу приказаних квантитативних и квалитативних показатеља који се односе на укупни научни допринос др Наташе Гламочлије, вишег научног сарадника, Комисија је јединствена у оцени да кандидат у потпуности испуњава услове прописане Законом о научно истраживачкој делатности Сл. гласник РС бр. 159/2020 и 14/2023 за реизбор у научно звање виши научни сарадник. Комисија са изузетним задовољством предлаже Наставно-научном већу Факултета ветеринарске медицине Универзитета у Београду да прихвати овај Извештај и достави га Матичном научном одбору, односно Комисији Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије на усвајање.

Београд
25.04.2025. године

Комисија:

1. Проф. др Милорад Мириловић, редовни професор (председник), Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду

2. Проф. др Радмила Марковић, редовни професор и научни саветник (члан), Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду

3. Др Весна Ђорђевић, научни саветник, хигијена и технологија меса (члан), Институт за хигијену и технологију меса, Београд
