

**ИЗБОРИ АИНС 2021.**  
**Одељење биотехничких наука**  
**редовни члан**  
**Виктор А. Недовић**

На седници Одељења за биотехничке науке од 09. јула 2021. године одређени смо за чланове Комисије за писање реферата за избор редовног члана АИНС Виктора Недовића. На основу увида у документацију која нам је достављена и у складу са Статутом и Правилником АИНС достављамо вам следећи:

## **Реферат**

### **1. Биографски подаци**

Др Виктор Недовић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 2012.г., Државни секретар у Министарству просвете, науке и технолошког развоја (2018-2019), Помоћник министра у Министарству надлежном за науку (2007-2011, 2014-2018, 2019-2020), а овог часа је директор пројекта Акцелерација иновација и подстицање раста предузетништва у Србији (SAIGE) (2020-).

Рођен је 1964.г. у Крушевцу од мајке Љиљане и оца Александра. Основну и средњу школу завршио је у Брусу. Дипломирао је на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду 1989.г., магистрирао је на Технолошко-металрушком факултету (профил Биохемијско инжењерство) на истом универзитету 1996.г. Докторску дисертацију је одбранио на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду у јануару 2002. године, на основу чега је стекао академско звање доктора биотехничких наука. Запослен је на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду од 1990.г., најпре као асистент приправник, затим као асистент од 1997.г., доцент од 2002.г., ванредни професор од 2007.г., и редовни професор од 2012.г.

### **2. Научни резултати**

Област научноистраживачког рада др Виктора Недовића је примена имобилисаних и коимобилисаних биокатализатора у ферментационим процесима (пиво, вино, воћно вино, биоетанол), проучавање техника имобилизације/инкапсулације, пројектовање биореакторских система, стабилизација биоактивних једињења путем инкапсулације и добијање функционалних прехранбених производа. У својству аутора или коаутора до сада је објавио више од 400 научних и стручних радова, од чега је више од 100 радова публиковано у часописима са SCI листе (49 из категорије M21), 44 у виду поглава у књигама реномираних светских издавача (32 из категорије M13). Уз то, у својству едитора приредио је четири књиге за *Kluwer Academic Publisher* и *Springer*, а пета је у фази припреме. Радови су му цитирани 5751 пута, h-index износи 38, а i10-index 100 (*Google Scholar*, 08.07.2021.), односно 2742 пута, уз h-index 25 по *SCOPUS* бази. У својству координатора или сарадника учествовао је/учествује у реализацији преко 50 научно-истраживачких пројекта, од чега је више од 30 међународних (*Horizon 2020*, *FP7*, *FP6*, Еурека, *COST*, *SEE Transnational Cooperation*, *SCOPES*, *Erasmus+*, билатерални пројекти и др.). Члан је борда едитора већег броја реномираних међународних часописа (*Food Engineering Reviews*, *Frontiers in Nutrition*, *The EuroBiotech Journal*, *CI&CEQ* и др.). Рецензент је оригиналних научних радова за већи број водећих међународних часописа из области прехранбеног инжењерства и биотехнологије.

Пет његових најбољих научних доприноса су:

- Đorđević V., Balanč B., Belščak-Cvitanović A., Lević S., Trifković K., Kalušević A., Kostić I., Komes D., Bugarski B., Nedović V. (2015) Trends in encapsulation technologies for delivery of food bioactive compounds. *Food Engineering Reviews*, 7, 452–490, DOI: 10.1007/s12393-014-9106-7, M21, citiran 193 puta.
- Belščak-Cvitanović, A., Stojanović, R., Manojlović, V., Komes, D., Juranović Cindrić, I., Nedović, V., Bugarski, B. (2011) Encapsulation of Polyphenolic Antioxidants From Medicinal Plant Extracts in Alginate–Chitosan System Enhanced With Ascorbic Acid by Electrostatic Extrusion, *Food Research International* 44 (4): 1094–1101. M21, citiran 156 puta.
- N.J. Zuidam and V.A. Nedovic, Eds. (2010) *Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing*, Springer, New York/Dordrecht/Heidelberg/London, ISBN 978-1-4419-1007-3; pp. 1-400 <http://www.springer.com/food+science/book/978-1-4419-1007-3>. Citiran 144 puta.
- Talón, E., Trifkovic, K.T., Nedovic, V.A., Bugarski, B.M., Vargas, M., Chiralt, A., González-Martínez, C. (2017). Antioxidant edible films based on chitosan and starch containing polyphenols from thyme extracts. *Carbohydrate Polymers*, 157, 1153–1161. (ISSN: 0144-8617). M21A, citiran 127 puta.
- V. Nedović and R. Willaert, Eds. (2005) *Applications of Cell Immobilisation Biotechnology*, Focus on Biotechnology Series, Vol. 8B, Springer, Dordrecht/Berlin/Heidelberg/New York, ISBN1-4020-3229-3; pp. 1 – 573 <http://www.springeronline.com/sgw/cda/frontpage/0,11855,4-138-22-39588059-0,00.html>

### **3. Инжењерски резултати**

У инжењерском раду дао је допринос у пројектовању мини пивара, решавању практичних проблема у индустрији пива, пројектовању модуларног система за добијање обновљиве енергије из отпадних вода и отпада у индустрији пива, пројектовању биореактора (прототип пнеуматског биореактора са унутрашњом циркулацијом за извођење шаржних и континуалних ферментација), дизајнирању процеса шаржне и континуалне производње пива, вина и јабуковог вина у различитим типовим биореактора са имобилисаним и коимобилисаним ћелијским системима, креирањем нових производа на бази инкапсулисаних биоактивних материја, развојем нових прехранбених производа на бази инкасулисаних пробиотика, валоризацијом отпадних материја из прехранбених процеса и њиховом употребом у креирању нових прехранбених производа, развојем нових ензимских технологија за модификацију сојиних протеина и унапређење

њихових функционалних својстава као и за добијање протеинских хидролизата из беланцета јајета, успостављању контроле раста биљака применом инкасулисаних биођубрива и др.

Пет његових најбољих инжењерских доприноса су:

- Технолошки пројекти мини-пивара капацитета 2500 л/недељно, Петровац на Млави, 1998. и мини-пиваре капацитета 1400 л/недељно, Земун, 2000. године
- Успостављање процеса шаржне и континуалне производње јабуковог вина коимобилисаним ћелијама квасца и бактерија у биореактору са пакованим слојем "L'evolution des Composés Volatils Conferant les Caractéristiques a un Cidre Produit par un Reacteur Continu Suivi d'une Maturation Batch" Институт за биотехнолошка истраживања, Брисел, Белгија, 1998.
- Прототип пнеуматског биореактора са унутрашњом циркулацијом флуида намењен извођењу ферментационих процеса у шаржним и континуалним условима, Брисел-Београд, 1998. Изложен на Међународном пољопривредном сајму у Новом Саду 1998. године
- Дизајнирање нових, иновативних прехранбених производа базираних на примени инкасулисаних биоактивних материја ("Капсуле здравља у леденом чају" иновациони пројекат (ев.бр. 451-03-2802/2013-16/1) изложен на Сајму технике 2015.
- Мини пивара на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, пуштена у рад 2018. године.

#### 4. Наставна активност

Предаје већи број предмета на свим нивоима студија (Технологија слада, Технологија пива, Биопроцесно инжењерство, Биохемијско инжењерство, Биореакторско инжењерство, Специјална пива, Прехрамбено-технолошко инжењерство и др.). Ментор је 5 докторских дисертација, 1 магистарског рада и више десетина мастер и дипломских радова. Члан је више од десет комисија за одбрану докторских дисертација на различитим универзитетима у земљи и иностранству (Република Ирска и Северна Македонија). Коаутор је једног штампаног уџбеника („Биопроцесно инжењерство“, Академска мисао, Београд, 2013.), једног практикума („Практикум из предмета Биопроцесно инжењерство“, Пољопривредни факултет, Београд, 2019.) и аутор једне монографије („Имобилисани ћелијски системи“, Фондација Андрејевић, Београд, 1999.). Бавио се увођењем интерактивне наставе на основним студијима.

#### 5. Организација научног рада

У својству руководиоца или сарадника на пројекту учествовао је у реализацији преко педесет научно-истраживачких пројеката на националном и међународном нивоу. Успешна реализација пројеката којима руководи обезбедила је неопходну опрему и стручно оспособљене кадрове за успостављање и рад процесне лабораторије - пилот производног погона мини пиваре на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, као и осавремењавање и набавку нове опреме за Аналитички лабораторију на Институту за прехранбену технологију и биохемију, Катедра за врење, на истом факултету. Руководилац је обе лабораторије.

Члан је великог броја националних и међународних научних и стручних асоцијација, друштава, удружења, савеза. Између осталог председник је Удружења прехранбених технолога Србије, члан извршног одбора Друштва за исхрану Србије, члан сталног комитета Европске федерације за науку о храни и прехранбену технологију, председник међународног тима надлежног за организацију централноевропских конгреса о храни.

#### 6. Закључак

На основу приказаних важнијих активности проф. др Виктора Недовића, редовног професора Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, можемо да закључимо да је колега Недовић значајно допринео развоју биотехнологије и прехранбене технологије код нас, како са аспекта свог педагошког рада, тако и са аспекта својих научних и инжењерских резултата који су доживели националну и међународну верификацију. Укупан број научноистраживачких резултата професора Недовића је 500, чему одговара укупан број бодова од 1251.4. Од тога 850,4 бодова је остварио до 2016.г., а 401 након 2016.г., што указује на континуиран висок квалитет бављења научноистраживачким радом. Поред тога проф. Недовић је у дужем периоду обављао одговорне дужности државног секретара и помоћника министра у министарству надлежном за просвету, науку и иновације. Са те позиције је битно утицао на креирање услова за даљи развој научне и иновационе делатности у Србији, повезивање науке и привреде, интеграцију нашег у европски истраживачки простор, развој међународне научнотехнолошке сарадње. Председавао је преговарачком групом за поглавље 25, Наука и истраживања, у процесу приступања Републике Србије Европској унији, првим поглављем које је у овом процесу успешно затворено. Координирао је процесом доношења Стратегије паметне специјализације у Републици Србији 2020-2027, а сада координира њеном имплементацијом. Имајући све ово у виду Комисији представља велико задовољство да кандидата др Виктора Недовића, ред. професора, предложи за избор у звање редовног члана АИНС-а.

Комисија:

Проф. др Душан Ковачевић, редовни члан АИНС

Проф. др Ратко Лазаревић, редовни члан АИНС

Академик Драган Шкорић, редовни члан АИНС



**Виктор Недовић**, дописни члан Академије инжењерских наука Србије (АИНС) од децембра 2015.г., редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 2012.г., Државни секретар у Министарству просвете, науке и технолошког развоја (2018-2019), Помоћник министра у Министарству надлежном за науку (2007-2011, 2014-2018, 2019-2020), Директор пројекта Акцелерација иновација и подстицање раста предузетништва у Србији (SAIGE) који се финансира средствима Светске банке (2020-). Рођен је 1964.г. у Крушевцу од мајке Љиљане и оца Александра. Основну и средњу школу завршио је у Брусу. Дипломирао је на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду 1989.г., магистрирао је на Технолошко-металрушком факултету (профил

Биохемијско инжењерство) на истом универзитету 1996.г. Докторску дисертацију је одбранио на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду у јануару 2002. године, на основу чега је стекао академско звање доктора биотехничких наука. Запослен је на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду од 1990.г., најпре као асистент приправник, затим као асистент од 1997.г., доцент од 2002.г., ванредни професор од 2007.г., и редовни професор од 2012.г..

**У наставној активности** предаје већи број предмета на свим нивоима студија (Технологија слада, Технологија пива, Биопроцесно инжењерство, Биохемијско инжењерство, Биореакторско инжењерство, Специјална пива, Прехрамбено-технолошко инжењерство и др.). Ментор је 5 докторских дисертација, 1 магистарског рада и више десетина мастер и дипломских радова. Члан је више од десет комисија за одбрану докторских дисертација на различитим универзитетима у земљи и иностранству (Република Ирска и Северна Македонија). Коаутор је једног штампаног уџбеника („Биопроцесно инжењерство“, Академска мисао, Београд, 2013), једног практикума („Практикум из предмета Биопроцесно инжењерство“, Пољопривредни факултет, Београд, 2019) и аутор једне монографије („Имобилисани ћелијски системи“, Фондација Андрејевић, Београд, 1999). Бавио се увођењем интерактивне наставе на основним студијима.

**У научноистраживачкој делатности** ради у области примене имобилисаних и коимобилисаних биокатализатора у ферментационим процесима (пиво, вино, воћно вино, биоетанол), проучавања техника имобилизације/инкапсулације, пројектовања биореакторских система, стабилизације биоактивних једињења путем инкапсулације и добијања функционалних прехранбених производа. У својству аутора или коаутора до сада је објавио више од 400 научних и стручних радова, од чега је више од 100 радова публикувано у часописима са SCI листе (49 из категорије M21), 44 у виду поглава у књигама реномираних светских издавача (32 из категорије M13). Уз то, у својству едитора приредио је четири књиге за *Kluwer Academic Publisher* и *Springer*, а пета је у фази припреме. Радови су му цитирани 5751 пута, h-index износи 38, а i10-index 100 (*Google Scholar*, 08.07.2021.). У својству координатора или сарадника учествовао је/учествује у реализацији преко 50 научно-истраживачких пројекта, од чега је више од 30 међународних (*Horizon 2020*, *FP7*, *FP6*, Еурека, *COST*, *SEE Transnational Cooperation*, *SCOPES*, *Erasmus+*, билатерални пројекти и др.). Члан је борда едитора већег броја реномираних међународних часописа (*Food Engineering Reviews*, *Frontiers in Nutrition*, *The EuroBiotech Journal*, *CI&CEQ* и др.). Рецензент је оригиналних научних радова за већи број водећих међународних часописа из области прехранбеног инжењерства и биотехнологије.

**У инжењерско стручном раду** бави се пројектовањем мини пивара, решавањем практичних проблема у индустрији пива, пројектовањем биореактора (прототип пнеуматског биореактора са унутрашњом циркулацијом за извођење континуалних ферментација), креирањем нових производа на бази инкапсулисаних биоактивних материја, утврђивањем квалитета пивског јечма, слада, несладованих сировина, хмеља и пива.

У склопу **међународне сарадње** обавио је велики број студијских посета престижним универзитетима и институтима у више од тридесет земаља. У више наврата је у институцијама које је посећивао држао предавања по позиву. Био је члан Управног, а данас је члан Сталног одбора *EFFoST-a*. председава таск тимом *CEFood Congresses*. Члан је научног комитета *COST-a*. Учествовао је у научним и организационим одборима преко педесет међународних научних конференција у области биотехнологије и хране. Био је председник *CEFood* конгреса 2012. године. Један је од покретача европског такмичења и члан експертског жирија за одабир најбољег европског доктората у области прехранбеног инжењерства и прехранбене технологије. Представник је Републике Србије у различитим телима и комитетима при Европској Комисији (*ERAC*, *JRC BoFg*, и др.).

**У организационом раду** обављао је више различитих одговорних функција на позицијама доносиоца одлука у Министарству просвете, науке и технолошког развоја. У склопу европских интеграција председавао преговарачком групом за Поглавље 25 (Наука и истраживање) – прво поглавље које је Србија отворила и привремено затворила. председавао је међуминистарским радним телом за доношење Стратегије паметне специјализације Републике Србије (4C). Координатор је приоритетне области 7 („Друштво знања“) Европске стратегије за дунавски регион. Оснивач је и председник Удружења прехранбених технолога Србије. Организатор је националног такмичења и члан европског жирија за одабир најбоље студентске екоиновације у прехранбеној области (*EcoTrophelia Europe*). Руководилац је две лабораторије (једне аналитичке и једне производне – пилот мини пиваре) на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.

## ПОДСЕТНИК

Име и презиме, датум и место рођења, завршен факултет, место и датум  
Виктор А. Недовић, 27.01.1964 Крушевац, Пољопривредни факултет, Београд, 12.12.1989.г.

Тема Докторског рада, ментор, датум и факултет  
„Континуална ферментација пива имобилисаним ћелијама квасца и могућности њене шире апликације“, Проф. Ида Лескошек-Чукаловић, 18.01.2002.г., Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду

Запослење: најдуже, садашње; за пензионере и датум пензионисања (институција и врста посла)  
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, од 1990.до данас  
Министарство просвете, науке и технолошког развоја, 2007-2011, 2014-2020

Област научног и инжењерског рада и ORCID идентификатор  
Биотехничке науке, област прехранбено технолошких наука, <https://orcid.org/0000-0002-8943-0087>

Редовни професор \_\_X\_\_ Научни саветник \_\_\_\_\_ Дописни члан АИНС од 2015. године.

### 1. Научно-истраживачки резултати (ПРИЛОЗИ 2 и 3 ПРАВИЛНИКА МИНИСТАРСТВА)

Они који конкуришу за редовне чланове уписују број до избора у дописног + број након избора (пример: 24+6)

|     |                                         |      |     |     |       |      |
|-----|-----------------------------------------|------|-----|-----|-------|------|
| M10 | МОНОГРАФИЈЕ И<br>МОНОГРАФСКЕ<br>СТУДИЈЕ | ТИП  | M11 | M12 | M13   | M14  |
|     |                                         | БРОЈ | 3+1 |     | 18+14 | 12+0 |

|     |                                   |      |      |       |       |      |     |     |     |
|-----|-----------------------------------|------|------|-------|-------|------|-----|-----|-----|
| M20 | РАДОВИ<br>МЕЂУНАРОДНОГ<br>ЗНАЧАЈА | ТИП  | M21a | M21   | M22   | M23  | M24 | M28 | M29 |
|     |                                   | БРОЈ | 0+3  | 30+16 | 11+17 | 19+8 | 2+4 |     |     |

|     |                        |      |     |     |        |        |     |     |
|-----|------------------------|------|-----|-----|--------|--------|-----|-----|
| M30 | МЕЂУНАРОДНИ<br>СКУПОВИ | ТИП  | M31 | M32 | M33    | M34    | M35 | M36 |
|     |                        | БРОЈ | 3+0 | 9+1 | 103+14 | 105+24 |     | 5+0 |

|     |                           |      |     |     |     |     |     |     |
|-----|---------------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| M40 | НАЦИОНАЛНЕ<br>МОНОГРАФИЈЕ | ТИП  | M41 | M42 | M44 | M45 | M48 | M49 |
|     |                           | БРОЈ |     | 2+0 |     | 8+0 |     |     |

|     |                        |      |      |     |     |     |     |
|-----|------------------------|------|------|-----|-----|-----|-----|
| M50 | ЧАСОПИСИ<br>НАЦИОНАЛНИ | ТИП  | M51  | M52 | M53 | M54 | M55 |
|     |                        | БРОЈ | 22+2 | 3+1 | 7+1 |     |     |

|     |                       |      |     |     |      |      |     |
|-----|-----------------------|------|-----|-----|------|------|-----|
| M60 | НАЦИОНАЛНИ<br>СКУПОВИ | ТИП  | M61 | M62 | M63  | M64  | M66 |
|     |                       | БРОЈ | 1+0 | 1+0 | 12+0 | 17+0 |     |

|     |                    |      |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|--------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| M80 | ТЕХНИЧКА<br>РЕШЕЊА | ТИП  | M81 | M82 | M83 | M84 | M85 | M86 | M87 |
|     |                    | БРОЈ |     |     |     |     | 1+0 |     |     |

|     |         |      |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|---------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| M90 | ПАТЕНТИ | ТИП  | M91 | M92 | M93 | M94 | M95 | M96 | M97 | M98 |
|     |         | БРОЈ |     |     |     |     |     |     |     |     |

|      |                                                   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|------|---------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| M100 | ИЗВЕДЕНА ДЕЛА,<br>НАГРАДЕ,<br>СТУДИЈЕ,<br>ИЗЛОЖБЕ | ТИП  | M101 | M102 | M103 | M104 | M105 | M106 | M107 | M108 |
|      |                                                   | БРОЈ |      |      |      |      |      |      |      |      |
|      |                                                   | ТИП  | M109 | M110 | M111 | M112 |      |      |      |      |
|      |                                                   | БРОЈ |      |      |      |      |      |      |      |      |

### 2. Цитираност (одређује се према SCOPUS-у)

2.1 Укупан број цитата 2742

2.2 Број хетероцитата 2163

2.3 Број цитираних радова на SCOPUS-у 145 (хетероцитираних 111)

2.4 Цитираност у књигама \_\_\_\_, дисертацијама \_\_\_\_ и значајним иностраним публикацијама \_\_\_\_

### 3. Документоване инжењерске реализације (техничко-технолошки пројекти примењени у пракси) (потребе привреде подразумевају и инфраструктурне и јавне објекте)

| Р.Б. | Активност                                                                                           | Главни | Извођачки                 | Технички | Остали |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------|----------|--------|
| 1.   | Урађени значајни пројекти за потребе привреде                                                       | 2      |                           |          |        |
| 2.   | У потпуности изведени већи пројекти за потребе привреде (број пројеката је део од пројеката под 1.) |        |                           |          |        |
| 3.   | Број ревизија (рецензија ) привредних пројеката                                                     |        | Број експертских оцена    |          |        |
| 4.   | Руковођење: Изградњом привредних објеката                                                           |        | Радом привредних објеката |          |        |
| 5.   | Остало: (нпр. Извођење других пројеката, и др.)                                                     |        |                           |          |        |

### 4. Остали показатељи успеха

|    |                            |   |    |                                  |            |
|----|----------------------------|---|----|----------------------------------|------------|
| 1. | Награде међународне        | 4 | 4. | Рецензије ISI-SCI-IF радова      | Више од 10 |
| 2. | Награде домаће             | 3 | 5. | Рецензије међународних пројеката | Више од 50 |
| 3. | Уређивачки одбори часописа | 5 | 6. | Чланство у научним и стр. удруж. | Више од 10 |

### 5. Доприноси развоју услова научно-истраживачког рада

- 5.1 Формирање: 1 Лабораторија 2 2 Истраживачке групе 1  
3 Нови истраживачки правци 2 4 Центара изврности \_\_\_\_
- 5.2 Менторство: Др \_\_5\_\_
- 5.3 Педагошки рад: 1 Број уџбеника \_\_1\_\_ 2 Збирка задатака \_\_\_\_ 3 Практикум 1  
3 Број курсева: 4 Основне студије 5 5 Мастер студије 3 6 Др студије 3
- 5.4 Међународна сарадња: 1 Руковођење пројектима више од 10 2 Учешће на пројектима више од 30  
3 Студијски боравак у иностранству дужи од 2 месеца 1
- 5.5 Одржавање 1 Председник програмског 2 3 Секретар програмског \_\_\_\_ 5 Члан програмског преко 50  
научних скупова: 2 /органizacionог одбора 2 4 /органizacionог одбора \_\_\_\_ 6 /органizacionог одбора \_\_\_\_

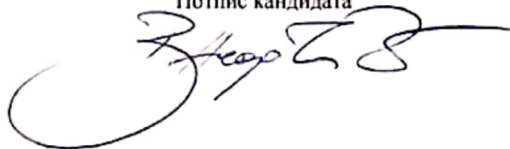
### 6. Организација научног рада

- 6.1 Руковођење: Домаћим пројектима \_\_2\_\_
- 6.2 Руковођење у Министарству науке: 1 Министар \_\_\_\_ 2 Држ.сек. \_\_1\_\_ 3 Помоћник \_\_3\_\_ 4 Предс.МНО \_\_\_\_
- 6.3 Руковођење у Инжењерској комори: 1 Председник \_\_\_\_ 2 Предс.Скупштине \_\_\_\_ 3 Предс.Комисије \_\_\_\_
- 6.4 Активности у Министарству науке: 1 Матични одбори \_\_\_\_ 2 Вођење комисија 3
- 6.5 Руковођење научним институцијама: 1 Институти \_\_\_\_ 4 Лабораторија \_\_2\_\_  
2 Факултети \_\_\_\_ 5 Катедре \_\_\_\_  
3 Одсеци, смерови \_\_\_\_
- 6.6 Руков. и актив. у другим друштвима: 1 Научним \_\_1\_\_ 2 Стручним \_\_1\_\_

Датум

\_\_08.07.2021.\_\_

Потпис кандидата



Виктор А. Недовић

## ДОДАТАК БИОГРАФИЈИ И БИБЛИОГРАФИЈИ

### Издвојени најзначајнији научни радови:

1. **V.Nedović**, P. Raspor, J. Lević, V. Tumbas Šaponjac, G.V. Barbosa-Cánovas (Eds.) (2016) Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality Food, Springer, New York/Dordrecht/Heidelberg/London, ISBN 978-3-319-24040-4, pp., <http://www.springer.com/gp/book/9783319240381>
2. N.J. Zuidam and **V.A. Nedovic**, Eds. (2010) Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing, Springer, New York/Dordrecht/Heidelberg/London, ISBN 978-1-4419-1007-3; pp. 1-400 <http://www.springer.com/food+science/book/978-1-4419-1007-3>
3. **V. Nedović** and R. Willaert, Eds. (2005) Applications of Cell Immobilisation Biotechnology, Focus on Biotechnology Series, Vol. 8B, Springer, Dordrecht/Berlin/Heidelberg/New York, ISBN1-4020-3229-3; pp. 1 – 573 <http://www.springeronline.com/sgw/cda/frontpage/0,11855,4-138-22-39588059-0,00.html>
4. **V. Nedović** and R. Willaert, Eds. (2004) Fundamentals of Cell Immobilisation Biotechnology, Focus on Biotechnology Series, Vol. 8A, Kluwer Academic Publishers, Dordrecht/Boston/London; pp. 1-550 <http://www.wkap.nl/prod/b/1-4020-1887-8> and <http://www.springeronline.com/sgw/cda/frontpage/0,11855,4-0-22-33689008-0,00.html?referer=www.springeronline.com/isbn/1-4020-1887-8>
5. **Nedović V.**, Bugarski B., Mantzouridou F., Paraskevopoulou A., Naziri E., Koupantsis T., Trifković K., Drvenica I., Balanč B., Đorđević V. (2016) Recent advances and applications of encapsulated microbial and non-microbial active agents in the manufacture of food and beverages, Ch39. In: Advances in Food Biotechnology, Ed. V. Ravishankar Rai. John Wiley & Sons Book, ISBN: 978-1-118-86455-5, pp. 635-666.

### Издвојени најзначајнији инжењерски доприноси:

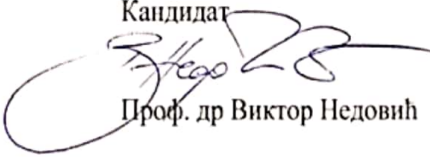
1. Технолошки пројекти мини-пивара капацитета 2500 л/недељно, Петровац на Млави, 1998. и мини-пиваре капацитета 1400 л/недељно, Земун, 2000. године
2. Успостављање процеса шаржне и континуалне производње јабуковог вина коимобилисаним ћелијама квасца и бактерија у биореактору са пакованим слојем “*L’évolution des Composés Volatils Conferant les Caractéristiques a un Cidre Produit par un Reacteur Continu Suivi d’une Maturation Batch*” Институт за биотехнолошка истраживања, Брисел, Белгија, 1998.
3. Прототип пнеуматског биореактора са унутрашњом циркулацијом флуида намењен извођењу ферментационих процеса у шаржним и континуалним условима, Брисел-Београд, 1998. Изложен на Међународном пољопривредном сајму у Новом Саду 1998. године
4. Дизајнирање нових, иновативних прехранбених производа базираних на примени инкасулисаних биоактивних материја (“Капсуле здравља у леденом чају” иновациони пројекат (ев.бр. 451-03-2802/2013-16/1) изложен на Сајму технике 2015.
5. Мини пивара на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, пуштена у рад 2018. године.

АКАДЕМИЈА ИНЖЕЊЕРСКИХ НАУКА СРБИЈЕ  
11000 Београд, Србија  
Краљице Марије 16, Соба 218/а

**Предмет:** Сагласност кандидата

Изјављујем да желим да конкуришем за избор за редовног члана Академије инжењерских наука Србије (АИНС), Одељење биотехничких наука.

С поштовањем,

Кандидат  
  
Проф. др Виктор Недовић

Београд, 08.07.2021. године

**ИЗБОРИ АИНС 2021.**  
**Одељење биотехничких наука**

**Виктор А. Недовић**

**БИБЛИОГРАФИЈА**

**I НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКИ РЕЗУЛТАТИ**

**1. МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСKE СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕСКИКОГРАФСKE И КАРТОГРАФСKE ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА**

**1.1. ИСТАКНУТА МОНОГРАФИЈА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (M11)**

1. **V.Nedović**, P. Raspor, J. Lević, V. Tumbas Šaponjac, G.V. Barbosa-Cánovas (Eds.) (2016) *Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality Food*, Springer, New York/Dordrecht/Heidelberg/London, ISBN 978-3-319-24040-4, pp., <http://www.springer.com/gp/book/9783319240381>
2. N.J. Zuidam and **V.A. Nedovic**, Eds. (2010) *Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing*, Springer, New York/Dordrecht/Heidelberg/London, ISBN 978-1-4419-1007-3; pp. 1-400 <http://www.springer.com/food+science/book/978-1-4419-1007-3>
3. **V. Nedović** and R. Willaert, Eds. (2005) *Applications of Cell Immobilisation Biotechnology, Focus on Biotechnology Series, Vol. 8B*, Springer, Dordrecht/Berlin/Heidelberg/New York, ISBN1-4020-3229-3; pp. 1 – 573 <http://www.springeronline.com/sgw/cda/frontpage/0,11855,4-138-22-39588059-0,00.html>
4. **V. Nedović** and R. Willaert, Eds. (2004) *Fundamentals of Cell Immobilisation Biotechnology, Focus on Biotechnology Series, Vol. 8A*, Kluwer Academic Publishers, Dordrecht/Boston/London; pp. 1-550 and <http://www.wkap.nl/prod/b/1-4020-1887-8>  
<http://www.springeronline.com/sgw/cda/frontpage/0,11855,4-0-22-33689008-0,00.html?referer=www.springeronline.com/isbn/1-4020-1887-8>

**1.2. ПОГЛАВЉА У МОНОГРАФИЈАМА**

**1.2.1. МОНОГРАФСКА СТУДИЈА/П ОГЛАВЉЕ У КЊИЗИ M11 ИЛИ РАД У ТЕМАТСКОМ ЗБОРНИКУ ВОДЕЋЕГ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (M13)**

5. Lević, S., Đorđević, V., Kalušević, A., Đorđević, R., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2021) Immobilised yeast in winemaking. In: *Wine making: Basic and Applied Aspects*, Chapter 18, Eds. Joshi, V.K., Ray, R.C. Taylor & Francis Group, pp. 468-494.
6. Popović, D.A., Milinčić, D.D., Pešić, M.B., Kalušević, A.M., Tešić, Ž.Lj., **Nedović, V.A.** (2019) Encapsulation technologies for polyphenol-loaded microparticles in food industry. In: *Green Food Processing Techniques Preservation, Transformation and Extraction*, Chapter 12, Eds. Chemat, F., Vorobiev, E. Academic Press, ISBN: 978-0-128-15353-6, pp. 335-368, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-815353-6.00012-4>
7. Pajic-Lijakovic, I., Milivojevic, M., Levic, S., Trifkovic, K., Balanc, B., **Nedovic, V.**, Stevanovic-Dajic, Z., Radošević, R., Bugarski, B. (2019) Matrix resistance stress reduction—prerequisite for achieving higher concentration of immobilized cells. In: *Materials for Biomedical Engineering*, Chapter 8, Eds. V. Grumezescu and A.M. Grumezescu. Elsevier, ISBN 978-0-12-818431-8, pp. 281-306, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-818431-8.00009-X>
8. Balanč, B.D., Trifković, K.T., Pravilović, R.N., Đorđević, V.B., Lević, S.M., Bugarski, B.M., **Nedović, V.A.** (2018) Lipid nanocarriers for phytochemical delivery in foods. In: *Nanotechnology Applications in the Food Industry*, Ch 16, Eds. V. Ravishankar Rai and A. Jamuna Bai. CRC Press, ISBN 9781498784832.357-385, <https://www.taylorfrancis.com/books/e/9780429488870/chapters/10.1201/9780429488870-16>.
9. Drvenica, I., Đorđević, V., Trifković, K., Balanč, B., Lević, S., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2018) Industry relevant encapsulation technologies for food and functional food production. In: *Thermal and Nonthermal Encapsulation Methods*, Chapter No 8, Ed. Magdalini Krokida. CRC Press/Taylor & Francis Group, ISBN: 9781138035430, eISBN 9781138035430, pp. 221 – 3 <https://doi.org/10.1201/9781315267883>

10. **Nedović, V.A.**, Mantzouridou, F.Th., Đorđević, V.B., Kalušević, A.M., Nenadis, N., Bugarski, B. (2017) Isolation, purification and encapsulation techniques for bioactive compounds from agricultural and food production waste. In: *Utilisation of Bioactive Compounds from Agricultural and Food Production Waste*, Chapter No 6, Ed. Quan V. Vuong. CRC Press, ISBN 9781498741316 <https://www.crcpress.com/Utilisation-of-Bioactive-Compounds-from-Agricultural-and-Food-Waste/Vuong/p/book/9781498741316>
11. <https://www.taylorfrancis.com/books/9781315267883/chapters/10.1201/9781315267883-8>
12. Djordjevic, V., Willaert, R., Gibson, B., **Nedovic, V.** (2017) Immobilized Yeast Cells and Secondary Metabolites. In: *Fungal Metabolites*, (Eds.) JM Merillon and KG Ramawat. Springer International Publishing, DOI: 10.1007/978-3-319-19456-1\_33-1, ISBN: 978-3-319-19456-1, pp 1-40. <https://link.springer.com/referencework/10.1007/978-3-319-19456-1>
13. Đorđević, V., Belščak-Cvitanović A., Drvenica I., Komes D., **Nedović V.**, Bugarski B, (2017) Chapter 3 - Nanoscale nutrient delivery systems. In: *Nutrient Delivery, Nanotechnology in the Agri-Food Industry*, (Ed.) Alexandru Mihai Grumezescu. Academic Press-Elsevier, <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-804304-2.00003-2>, ISSN 5, ISBN 978-0-12804304-2, pp. 87-139.
14. **Nedović V.**, Bugarski B., Mantzouridou F., Paraskevopoulou A., Naziri E., Koupantsis T., Trifković K., Drvenica I., Balanč B., Đorđević V. (2016) Recent advances and applications of encapsulated microbial and non-microbial active agents in the manufacture of food and beverages, Ch39. In: *Advances in Food Biotechnology*, Ed. V. Ravishankar Rai. John Wiley & Sons Book, ISBN: 978-1-118-86455-5, pp. 635-666.
15. Trifković, K., Đorđević, V., Balanč, B., Kalušević, A., Lević, S., Bugarski, B., **Nedović, V** (2016) Novel approaches in nanoencapsulation of aromas and flavors. In: "Encapsulations, Volume 2", Chapter 9, Ed. Alexandru Mihai Grumezescu. Elsevier, ISBN 978-0-12-804307-3, pp.363-419.
16. Lević, S., Đorđević, V., Knežević-Jugović, Z., Kalušević, A., Milašinović, N., Branko Bugarski, B., **Nedović, V.** (2016). Encapsulation Technology of Enzymes and Applications in Food Processing. In: *Microbial Enzyme Technology in Food Applications*, Ray, R.C., Rosell, C.M. (Eds.). CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, US, ISBN 9781498749831, pp 469-502.
17. Isailović, B., Djordjević, V., Lević, S., Milanović, J., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2016) Encapsulation of flavours and aromas - Controlled release. In: *Edible Films and Coatings: Fundamentals and Applications*, Eds. Montero, MP; Gómez-Guillén; MC; López-Caballero, ME and Barbosa-Cánovas, GV, CRC Press Taylor & Francis; ISBN: 978-1-4822-1831-2, pp. 317-344. <https://www.crcpress.com/Edible-Films-and-Coatings-Fundamentals-and-Applications/Montero-GmezGuilln-LpezCaballero-BarbosaCanovas/9781482218312>
18. Djordjević, V., Lević, S., Koupantsis, T., Mantzouridou, F., Paraskevopoulou, A., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2016) Melt Dispersion Technique for Encapsulation, In: *Handbook of Encapsulation & Controlled Release*. Ed. Munmaya MISHRA, CRC Press, USA; pp. 469-492, ISBN 978-1-4822-3232-5 <https://www.crcpress.com/Handbook-of-Encapsulation-and-Controlled-Release/Mishra/9781482232325>
19. Đorđević, V., Paraskevopoulou, A., Mantzouridou, F., Lalou, S., Savic, M., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2015) Encapsulation Technologies for Food Industry. In: *Emerging and Traditional Technologies for safe Healthy and Quality Food*. Eds.: V. Nedovic, P. Raspor, J. Levic, V. Tumbas, and G.V. Barbosa-Cánovas. Springer Book. pp.329-382; ISBN 978-3-319-24040-4 <http://www.springer.com/us/book/9783319240381>
20. Radulović, Z., Miočinović, J., Petrović, T., Dimitrijević-Branković, S., **Nedović, V.** (2015) Traditional and emerging technologies for autochthonous lactic acid bacteria application. In: *Emerging and Traditional Technologies for safe Healthy and Quality Food*. Eds.: V. Nedovic, P. Raspor, J. Levic, V. Tumbas, and G.V. Barbosa-Cánovas. Springer Book <http://www.springer.com/us/book/9783319240381>
21. Milivojevic, M., Pajic-Lijakovic, I., Levic, S., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2015) Alginic Acid: Sources, Modifications and Main Applications. In: *Alginic Acid - Chemical Structure, Uses and Health Benefits*, Adrianna Moore, Ed., Published by Nova Science Publishers, Inc., New York, ISBN 978-1-63463-224-9, pp. 45-88.
22. **Nedović, V.**, Kalušević, A., Manojlović, V., Petrović, T., Bugarski, B. (2013): Encapsulation Systems in the Food Industry. In: *Advances in Food Process Engineering Research and Applications Food Engineering Series*, Chapter 13, Yanniotis, S.; Taoukis, P.; Stoforos, N.G.; Karathanos, V.T. (Eds.), Springer US, 978-1-4614-7905-5; pp. 229-253. <http://www.springer.com/gp/book/9781461479055>
23. Manojlovic V., Bugarski B, **Nedovic V.** (2013) Immobilized Cells. Chapter 53, In: *Upstream Industrial Biotechnology*, Volume 2, ed. Michael C. Flickinger, Hoboken: Wiley, 2013. ISBN: 978-1-118-61927-8 53/1-53/18, pp. 1179-1201. [https://books.google.rs/books?id=DSEoAAAAQBAJ&pg=PT2620&lpg=PT2620&dq=Up+stream+biotechnolog+y+Immobilized+cells+Bugarski&source=bl&ots=GroSsbWCn6&sig=m0lXRGx\\_qhBcbk7RJHaZsYMTEuI&hl=](https://books.google.rs/books?id=DSEoAAAAQBAJ&pg=PT2620&lpg=PT2620&dq=Up+stream+biotechnolog+y+Immobilized+cells+Bugarski&source=bl&ots=GroSsbWCn6&sig=m0lXRGx_qhBcbk7RJHaZsYMTEuI&hl=)

24. **Nedović, V. A.**, Manojlović, V., Bugarski, B., Willaert, R. (2011) State of the Art in Immobilized/Encapsulated Cell Technology in Fermentation Processes. Chapter 6, In: *Food Engineering Interfaces Food Engineering Series*, J.M. Aguilera, G.V. Barbosa-Canovas, R. Simpson, J. Weltri-Chanes and D. Bermudez-Aguirre, D., Eds., Springer, New York/Heidelberg/ Dordrecht /London, ISBN 978-1-4419-7474-7; pp. 119-146.
25. Manojlovic, V., **Nedovic, V.**, Kailasapathy, K., Zuidam, N.J. (2010) Encapsulation of Probiotics for use in Food Products. In: *Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing*, N.J. Zuidam and V.A. Nedovic, Eds., Springer, New York/Dordrecht/Heidelberg/London, ISBN 978-1-4419-1007-3; pp. 269-302.
26. Verbelen, P.J., **Nedovic, V.A.**, Manojlovic, V., Delvaux, F.R., Laskošek-Cukalovic, I., Bugarski, B., Willaert, R. (2010) Bioprocess Intensification of Beer Fermentation Using Immobilised Cells. In: *Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing*, N.J. Zuidam and V.A. Nedovic, Eds., Springer, New York/Dordrecht/Heidelberg/London, ISBN 978-1-4419-1007-3; pp. 303-325.
27. Kourkoutas, Y., Manojlovic, V., **Nedovic, V.A.** (2010) Immobilization of Microbial Cells for Alcoholic and Malolactic Fermentation of Wine and Cider. In: *Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing*, N.J. Zuidam and V.A. Nedovic, Eds., Springer, New York/Dordrecht/Heidelberg/London, ISBN 978-1-4419-1007-3; pp. 327-343.
28. Manojlovic, V., Bugarski, B., **Nedovic, V.** (2010) Immobilized cells. In: *Encyclopedia of Industrial Biotechnology: Bioprocess, Bioseparation, and Cell Technology*, Michael C. Flickinger, Ed., John Wiley & Sons, Inc., pp. 1-18.  
<http://eu.wiley.com/WileyCDA/WileyTitle/productCd-0471799300.html>
29. Plavsic, M.B., Pajic-Lijakovic, I., Bugarski, B., Budinski-Simendic, J., **Nedovic, V.**, Putanov, P. (2010) Pseudo-Blend Model of Hydrogel Immobilized Living Cells. Chapter 14 In: *Contemporary Science of Polymeric Materials*, Lj. Korugic-Karasz, Ed., American Chemical Society (ACS) Book, Oxford-University Press, ISBN: 9780841226029; pp 215-229.
30. Bugarski, B., Obradovic, B., **Nedovic, V.**, Goosen, M.F.A. (2006) Electrostatic droplet generation technique for cell immobilization. Chapter 31, In: *Finely Dispersed Particles: Micro-, Nano-, and Ato-Engineering*, Spasic, A.M. and Hsu, J.-P., Eds., CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Ration/London/New York, ISBN 1-57444-463-8; pp. 869-886.
31. **Nedović, V.**, Willaert, R., Leskošek-Čukalović, I., Obradovic, B., Bugarski, B. (2005) Beer production using immobilised cells. In: *FOCUS ON BIOTECHNOLOGY, Volume 8b: Applications of Cell Immobilisation Biotechnology*, V. Nedovic & R. Willaert, Eds., Springer, Dordrecht/Berlin/Heidelberg/New York, ISBN1-4020-3229-3; pp. 259-273.
32. Obradovic, B., **Nedovic, V.A.**, Bugarski, B., Willaert, R., Vunjak-Novakovic, G. (2004) Immobilised cell bioreactors. In: *FOCUS ON BIOTECHNOLOGY, Volume 8a: Fundamentals of Cell Immobilisation Biotechnology*, V. Nedovic & R. Willaert, Eds., Kluwer Academic Publishers, Dordrecht, pp. 411-436.
33. Bugarski, B., Obradovic, B., **Nedovic, V.A.**, Poncelet, D. (2004) Immobilisation of cells and enzymes using electrostatic droplet generation. In: *FOCUS ON BIOTECHNOLOGY, Volume 8a: Fundamentals of Cell Immobilisation Biotechnology*, V. Nedovic & R. Willaert, Eds., Kluwer Academic Publishers, Dordrecht, pp. 277-294.
34. Willaert, R., Baron, G., **Nedovic, V.** (2004) Diffusive mass transfer in immobilised cell systems. In: *FOCUS ON BIOTECHNOLOGY, Volume 8a: Fundamentals of Cell Immobilisation Biotechnology*, V. Nedovic & R. Willaert, Eds., Kluwer Academic Publishers, Dordrecht, pp. 359-387.
35. Willaert, R., **Nedovic, V.**, Baron, G. (2004) Physiology of immobilised microbial cells. In: *FOCUS ON BIOTECHNOLOGY, Volume 8a: Fundamentals of Cell Immobilisation Biotechnology*, V. Nedovic & R. Willaert, Eds., Kluwer Academic Publishers, Dordrecht, pp. 469-492.
36. **Nedović, V.A.**, Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G. (2001) Immobilized yeast bioreactor systems for brewing - recent achievements. In: *FOCUS ON BIOTECHNOLOGY, Volume 4: Engineering and Manufacturing for Biotechnology*, Ph. Thonart & M. Hofman (eds.), Kluwer Academic Publishers, Dordrecht, pp. 277-292.

**1.2.2. МОНОГРАФСКА СТУДИЈА/ПОГЛАВЉЕ У КЊИЗИ M12 ИЛИ РАД У ТЕМАТСКОМ ЗБОРНИКУ  
МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (M14)**

37. **Nedović, V.**, Spasojević, I., Kutlača, Đ. (2014) Innovation Capacity in Serbia. In: *Innovation Capacity of the Food Sector in the Sout-Eastern Europe*, Edited by E.C. Ricci, A. Banterle, A. Sebők, Chapter 8, Maggioli S.p.A., ISBN 88-916-0587-0, pp. 82-90.
38. **Nedovic, V.A.**, Daenen, L., Manojlovic, V., Leskosek-Cukalovic, I., Bugarski, B., Willaert, R. (2010) Cereal-based Alcoholic Beverages. In: *Comprehansive Food Fermentation Biotechnology, Vol 2*, A. Pandey, C.R. Soccol, C. Larroche, E. Gnansounou and P.S. nee'Nigam, Eds., Asiatech Publishers, Inc., New Delhi, ISBN 81-87680-23-7, pp. 392-443. <http://www.vedamsbooks.com/no89481/comprehensive-food-fermentation%20biotechnology-vols-i-ii>
39. Manojlovic, V., Bugarski, B., **Nedovic, V.** (2010) Bioreactors for Food Fermentation. In: *Comprehansive Food Fermentation Biotechnology, Vol 1*, A. Pandey, C. Larroche, C.R. Soccol, E. Gnansounou and C.-G. Dussap, Eds., Asiatech Publishers, Inc., New Delhi, ISBN 81-87680-22-9, pp. 229-285. <http://www.vedamsbooks.com/no89481/comprehensive-food-fermentation%20biotechnology-vols-i-ii>
40. Stepanovic, A., Lelieveld, H.L.M., **Nedovic, V.** (2010) Food Regulations – The Need for Global Harmonization. In: *Comprehansive Food Fermentation Biotechnology, Vol 1*, A. Pandey, C. Larroche, C.R. Soccol, E. Gnansounou and C.-G. Dussap, Eds., Asiatech Publishers, Inc., New Delhi, ISBN 81-87680-22-9, pp. 380-395.
41. Pajic-Lijakovic, I., Plavsic, M., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2010) Ca-alginate hydrogel rheological changes caused by yeast cell growth dynamics. In: *Microbiology Book Series – Number 2, Vol. 2, Current Research, Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biotechnology*, A. Mendez-Vilas, Ed., Formatex, ISBN-13: 978-84-614-6195-0; pp. 1486-1493.
42. Tsvetanov, C.B., Winkelhausen, E., Bela, I., **Nedović, V.** (2009) Immobilized Zeast Cells in Hydrogel Carriers for the Bioproduction of Alcohols. In: *Scientific results of the SEE-ERA.NET Pilot Joint Call*, J. Machacova, K. Rohsmann, Eds., Publisher: Centre for Social Innovation (ZSI), Vienna, ISBN 978-3-200-01567-8, pp. 141-150.
43. Bugarski, B., Levic, S., Manojlovic, V., Pajic, I., Plavsic, M., and **Nedovic V.** (2009) How far we arrived in upstream processing since 1989 and what one can expect in 20 years? In: *BIA in biotehnologija na slovenski biotehnoloski poti*, P. Raspor, Ed., Ljubljana, Slovenia, ISBN 978-961-6333-81-8; pp. 69-80.
44. **Nedovic, V.** (2008) Immobilized yeast technology aimed to beer fermentation-process requirements, carrier materials and bioreactor design. Chapter 33, In: *Current topics on Bioprocesses in Food Industry, Vol. II*, A. Koutinas, A. Pandey, and C. Larroche (Eds.), AsiaTech Publishers Inc., Delhi; pp. 348-358.
45. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Bezbradica, D., Obradović, D., Bugarski, B. (2005) New porous matrices and procedures for yeast cell immobilisation for primary beer fermentation, In: *Proc. of European Brewing Convention Congress*, Chapter 48, Prague, Czech Republic, ISBN-10: 90-70143-23-2;
46. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G. (1999) Immobilized Cell Technology (ICT) in Beer Fermentation - A Possibility for Environmentally Sustainable and Cost-Effective Process, *Information & Technology Transfer on Renewable Energy Sources for Sustainable Agriculture*, Food Chain and HFA '99, For the World Solar Program 1996-2005, Electronic Educational Workshop, M. Todorović, ed., Internet Web Site: <http://www.rcub.bg.ac.yu/~todorum>
47. Vunjak-Novaković, G., Vunjak, N., Kundaković, Lj., Obradović, B., **Nedović, V.**, Sajc, L., Bugarski, B. (1998) Air-Lift Reactors: Research and Applications, *Trends in Chemical Engineering*, 5, 159-172.
48. **Nedović, V.A.**, Pešić, R., Leskošek-Čukalović, I., Laketić, D., Vunjak-Novaković, G. (1997) Analysis of Liquid Axial Dispersion in an Internal Loop Gas-Lift Bioreactor for Beer Fermentation with Immobilized Yeast Cells, In: *II European Conference on FLUIDIZATION*, M. Olazar and M.J.San Jose, eds., The University of the Basque Country Press Service, pp. 627-635.

### 1.3. МОНОГРАФИЈА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M42)

49. Кутлача Ђ., Семенченко, Д., **Недовић, В.**, Колић, Ј. (2011) Развој српске науке у светлу европских интеграција. *Монографија*, Завод за уџбенике, ФЕФА, Универзитет Сингидунум, Београд, ISBN 978-86-86281-15-9, pp. 1-203.
50. **Nedović, V.A.** (1999) Imobilisani ćelijski sisitemi u fermentaciji piva, *Monografija*, Zadužbina Andrejević, Beograd, ISBN 86-7244-104-4; pp. 1-99.

### 1.4. ПОГЛАВЉЕ У КЊИЗИ M42 ИЛИ РАД У ТЕМАТСКОМ ЗБОРНИКУ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M45)

51. Кутлача, Ђ., Семенченко, Д., Колић, Ј., Мићановић, Д., **Недовић, В.** (2009) Наука и истраживање. У: *Ефекти интеграције Србије у Европску унију*, А.С. Трбовић и М. Црнобрња, уредници, ФЕФА, Београд, ISBN 978-86-86281-08-1, pp 65-75.
52. Pejin, D., Popov, S., Mojović, Lj., Rakin, M., Vukasinović, M., Orlović, A., Skala, D., Milojević, S., **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I. (2007) Tehnologija proizvodnje bioetanola. U: *BIOETANOL KAO GORIVO – Stanje i perspektive*, *Monografija*, Mojović, LJ., Pejin, D. i Lazić, M. (urednici). Tehnološki fakultet Leskovac; ISBN 978-86-82367-72-7, pp. 62-100.
53. Lazić, M., Veljković, V., Banković-Ilić, I., Tasić, M., Lević, S., **Nedović, V.**, Povrenović, D. (2007) Tehno-ekonomska analiza proizvodnje bioetanola. U: *BIOETANOL KAO GORIVO – Stanje i perspektive*, *Monografija*, Mojović, LJ., Pejin, D. i Lazić, M. (urednici). Tehnološki fakultet Leskovac; ISBN 978-86-82367-72-7, pp. 125-145.
54. Rakin, M., Nikolić, S., Mojović, Lj., Vukašinović, M., Marinković-Šiler, S., **Nedović, V.** (2006) Dobijanje bioetanola iz kukuruza primenom različitih kultura kvasaca. U: *Racionalno korišćenje energije u metalurgiji i procesnoj industriji*, *Monografija*, Ćosović, B. (ur.). Jugoslovenska inženjerska akademija; ISBN 86-906251-3-5, pp. 139-146.
55. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Pejin, D., Razmovski, R. (1996) Primena imobilisanih ćelija kvasca u industriji vrenja, *Savremeni trendovi u proizvodnji alkoholnih i bezalkoholnih pića*, *Monografija*, Poslovna zajednica Vrenje - Beograd i Poljoprivredni fakultet - Beograd, 187-204.
56. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G. (1995) Proizvodnja piva imobilisanim ćelijama kvasca u air-lift bioreaktoru, *Savremeni trendovi u prehrambenoj tehnologiji*, *Monografija*, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 89-100.
57. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (1995) Optimizacija uslova primene membranske separacije u proizvodnji piva, *Osnovna istraživanja u prehrambenoj tehnologiji*, *Monografija*, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 146-158.
58. Vukosavljević, P., Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (1995) Uticaj radnih parametara na kvalitet dijalizovanog piva celuloznim membranama u vidu šupljih vlakana, *Savremeni trendovi u prehrambenoj tehnologiji*, *Monografija*, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 100-109.

## 2. РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

### 2.1. РАД У МЕЂУНАРОДНОМ ЧАСОПИСУ ИЗУЗЕТНИХ ВРЕДНОСТИ (M21A)

59. Kostić, A.Ž., Milinčić, D.D., Stanisavljević, N.S., Gašić, U.M., Lević, S., Kojić, M.O., Tešić, Ž.Lj., **Nedović, V.**, Barać, M.B., Pešić, M.B. (2021). Polyphenol bioaccessibility and antioxidant properties of *in vitro* digested spray-dried thermally-treated skimmed goat milk enriched with pollen. *Food Chemistry*, 351, 129310.
60. Sknepnek, A., Tomić, S., Miletić, D., Lević, S., Čolić, M., **Nedović, V.**, Nikšić, M. (2021). Fermentation characteristics of novel *Coriolus versicolor* and *Lentinus edodes* kombucha beverages and immunomodulatory potential of their polysaccharide extracts. *Food Chemistry*, 342, 128344.
61. Talón, E., Trifkovic, K.T., **Nedovic, V.A.**, Bugarski, B.M., Vargas, M., Chiralt, A., González-Martínez, C. (2017). Antioxidant edible films based on chitosan and starch containing polyphenols from thyme extracts. *Carbohydrate Polymers*, 157, 1153–1161. (ISSN: 0144-8617).

## 2.2. РАД У ВРХУНСКОМ МЕЂУНАРОДНОМ ЧАСОПИСУ (M21)

62. Šeregelj, V., Četković, G., Čanadanović-Brunet, J., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J., Lević, S., **Nedović, V.**, Brandolini, A., Hidalgo, A. (2021) Encapsulation of carrot waste extract by freeze and spray drying techniques: An optimization study. *LWT* 138: 110696.
63. Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, A., Klimaszewska, M., Malinowska, E., Lević, S., **Nedović, V.**, Nikšić, M. (2021) Production of bioactive selenium enriched crude exopolysaccharides via selenourea and sodium selenite bioconversion using *Trametes versicolor*. *Food Bioscience* 42: 101046.
64. Šeregelj, V., Pezo, L., Šovljanski, O., Lević, S., **Nedović, V.**, Markov, S., Tomić, A., Čanadanović-Brunet, J., Vulić, J., Tumbas Šaponjac, V., Četković, G. (2020) New concept of fortified yogurt formulation with encapsulated carrot waste extract. *LWT* 138: 110732.
65. Salević, A., Prieto, C., Cabedo, L., **Nedović, V.**, Lagaron, J.M. (2019) Physicochemical, antioxidant and antimicrobial properties of electrospun poly( $\epsilon$ -caprolactone) films containing a solid dispersion of sage (*Salvia officinalis* L.) extract. *Nanomaterials* 9(2):270. <https://doi.org/10.3390/nano9020270>
66. Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Pantić, M., **Nedović, V.**, Lević, S., Nikšić, M. (2019) Selenium-enriched *Coriolus versicolor* mushroom biomass: potential novel food supplement with improved selenium bioavailability. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 99(11):5122-5130.
67. Dimitrellou, D., Kandyli, P., Lević, S., Petrović, T., Ivanović, S., **Nedović, V.**, Kourkoutas, Y. (2019) Encapsulation of *Lactobacillus casei* ATCC 393 in alginate capsules for probiotic fermented milk production. *LWT-Food Science and Technology* 116:108501.
68. Jovanović, A.A., Balanč, B.D., Đorđević, V.B., Ota, A.M., Skrt, M.A., Šavikin, K.P., Bugarski, B.M., **Nedović, V.A.**, Poklar Ulrih, N. (2019) Effect of gentisic acid on the structural-functional properties of liposomes incorporating  $\beta$ -sitosterol. *Colloids and Surfaces B – Biointerfaces* 183:110422. doi: 10.1016/j.colsurfb.2019.110422
69. Milinčić, D.D., Popović, D.A., Lević, S.M., Kostić, A.Ž., Tešić, Ž.Lj., **Nedović, V.A.**, Pešić, M.B. (2019) Application of polyphenol-loaded nanoparticles in food industry. *Nanomaterials* 9(11):1629. <https://doi.org/10.3390/nano9111629>
70. Jovanović, A.A., Balanč, B.D., Ota, A., Ahlin Grabnar, P., Đorđević, V.B., Šavikin, K.P., Bugarski, B.M., **Nedović, V.A.**, Poklar Ulrih, N. (2018) Comparative effects of cholesterol and  $\beta$ -sitosterol on the liposome membrane characteristics. *European Journal of Lipid Science and Technology* 120(9):1-11. doi: 10.1002/ejlt.201800039.
71. Lalicić-Petronijević, J.G., Popov-Raljić, J.V., Lazic, V.L., Pezo, L.L., **Nedovic, V.A.** (2017) Synergistic effect of three encapsulated strains of probiotic bacteria on quality parameters of chocolates with different composition. *Journal of Functional Foods* 38:329-337.
72. Stefanovic, AB, Jovanovic, JR, Dojcinovic, MB, Levic, SM, **Nedovic, VA**, Bugarski, BM, Knezevic-Jugovic, ZD (2017) Effect of the Controlled High-Intensity Ultrasound on Improving Functionality and Structural Changes of Egg White Proteins. *Food and Bioprocess Technology* 10 (7):1224-1239.
73. Pajic-Lijakovic, I., Milivojevic, M., Levic, S., Trifkovic, K., Stevanovic-Dajic, Z., Radosevic, R., Nedovic, V., Bugarski, B. (2017) Matrix resistance stress: A key parameter for immobilized cell growth regulation. *Process Biochemistry*, 52, 30-43. (ISSN: 1359-5113, IF: 2.529)
74. Balanč, B., Trifković, K., Đorđević, V., Marković, S., Pjanović, R., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2016) Novel resveratrol delivery systems based on alginate-sucrose and alginate-chitosan microbeads containing liposomes, *Food Hydrocolloids*, 61, 832–842. (ISSN: 0268-005X, IF: 4.090)
75. Duvnjak, D., Pantić, M., Pavlović, V., **Nedović, V.**, Lević, S., Matijašević, D., Sknepnek, A., Nikšić, M. (2016). Advances in batch culture fermented *Coriolus versicolor* medicinal mushroom for the production of antibacterial compounds. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 34, 1-8.
76. Dimitrellou, D., Kandyli, P., Petrović, T., Dimitrijević-Branković, S., Lević, S., **Nedović, V.**, Kourkoutas, Y. (2016). Survival of spray dried microencapsulated *Lactobacillus casei* ATCC 393 in simulated gastrointestinal conditions and fermented milk. *LWT - Food Science and Technology*, 71, 169-174.
77. Naziri, E, Glisic, SB, Mantzouridou, FTh, Tsimidou, MZ, **Nedovic, VA**, Bugarski, BM (2016) Advantages of supercritical fluid extraction for recovery of squalene from wine lees. *Journal of Supercritical Fluids* 107:560-565.
78. Pajic-Lijakovic, I., Levic, S., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2015). Biointerface dynamics-Multi scale modeling considerations. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*, 132, 236-245.
79. Pajic-Lijakovic, I., Levic, S., Hadnadev, M., Stevanovic-Dajic, Z., Radosevic, R., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2015). Structural changes of Ca-alginate beads caused by immobilized yeast cell growth. *Biochemical Engineering Journal*, 103, 32-38.

80. Belščak-Cvitanović, A., Đorđević, V., Karlović, S., Pavlovic, V., Komes, D., Jezek, D., Bugarski, B., **Nedovic, V.** (2015) Protein-reinforced and chitosan-pectin coated alginate microparticles for delivery of flavan-3-ol antioxidants and caffeine from green tea extract. *Food hydrocolloids*, 51, 361-374.
81. Lević, S., Lijaković, I.P., Đorđević, V., Rac, V., Rakić, V., Knudsen, T.Š., Pavlović, V., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2015). Characterization of sodium alginate/D-limonene emulsions and respective calcium alginate/D-limonene beads produced by electrostatic extrusion. *Food Hydrocolloids* 45, 111-123. DOI:10.1016/j.foodhyd.2014.10.001
82. Đorđević V., Balanč B., Belščak-Cvitanović A., Lević S., Trifković K., Kalušević A., Kostić I., Komes D., Bugarski B., **Nedović V.** (2015) Trends in encapsulation technologies for delivery of food bioactive compounds. *Food Engineering Reviews*, 7, 452–490, DOI: 10.1007/s12393-014-9106-7.
83. Trifković, K., Milasinović, N., Djordjević, V., Zdunić, G., Kalagasidis Krušić, M., Knežević-Jugović, Z., Šavikin, K., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2015) Chitosan crosslinked microparticles with encapsulated polyphenols: Water sorption and release properties, *Journal of Biomaterials Applications*, 30, 618–631. (ISSN: 0885-3282; IF: 2.764)
84. Balanc, BD, Ota, A, Djordjevic, VB, Sentjurs, M, **Nedovic, VA**, Bugarski, BM, Poklar-Ulrih, N. (2015) Resveratrol-loaded liposomes: Interaction of resveratrol with phospholipids. *European Journal of Lipid Science and Technology* 117(10):1615-1626.
85. Istenic, K., Balanc, BD, Djordjevic, VB, Bele, M, **Nedovic, VA**, Bugarski, BM, Poklar-Ulrih, N (2015) Encapsulation of resveratrol into Ca-alginate submicron particles. *Journal of Food Engineering* 167:196-203.
86. Belščak-Cvitanović, A., Lević, S., Kalušević, A., Špoljarić, I., Đorđević, V., Komes, D., Mršić, G., **Nedović, V.** (2015). Efficiency Assessment of Natural Biopolymers as Encapsulants of Green Tea (*Camellia sinensis* L.) Bioactive Compounds by Spray Drying. *Food Bioprocess Technology*, 8 (12), 2444-2460. DOI 10.1007/s11947-015-1592-y
87. Oketić, K., Bogović Matijašić, B., Obermajer, T., Radulović, Z., Lević, S., Mirković, N., **Nedović, V.** (2015). Evaluation of PMA real-time PCR for enumeration of probiotic lactobacilli microencapsulated in calcium alginate beads. *Beneficial Microbes* 6(4): 573-581.
88. Kostic, I, Ilic, V., Djordjevic, B, Bukara, K., Mojsilovic, S., **Nedovic, V.**, Bugarski, D., Veljovic Dj., Misic, D., Bugarski, B. (2014) Erythrocyte membranes from slaughterhouse blood as potential drug vehicles: Isolation by gradual hypotonic hemolysis and biochemical and morphological characterization. *Colloids and Surfaces B-Biointerfaces* 122, 250-259
89. Trifkovic, K., Milasinovic, N., Djordjevic, V., Kalagasidis Krusic, M., Knezevic Jugovic, Z., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2014). Chitosan microbeads for encapsulation of thyme (*Thymus serpyllum* L.) polyphenols. *Carbohydrate Polymers*, vol. 111. 901-907.
90. Lalou, S., Mantzouridou, F., Paraskevopoulou, A., Bugarski, B., Levic, S., **Nedovic, V.** (2013): Bioflavour production from orange peel hydrolysate using immobilized *Saccharomyces cerevisiae*. *Applied Microbiology and Biotechnology* 97, 9397-9407.
91. Isailović, B., Kostić, I., Zvonar, A., Đorđević, V., Gašperlin, M., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2013): Resveratrol loaded liposomes produced by different techniques. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* Elsevier Vol19, 181–189
92. Seratlić, S., Bugarski, B., **Nedović, V.**, Radulović, Z., Wadsö, L., Dejmek, P., Gómez Galindo, F. (2013): Behavior of the surviving population of *Lactobacillus plantarum* 564 upon the application of pulsed electric fields. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* Elsevier Vol17, 93–98.
93. Stojanović, R., Belščak-Cvitanović, A., Manojlović, V., Komes, D., **Nedović, V.**, Bugarski, B., (2012) Encapsulation of thyme (*Thymus serpyllum* L.) aqueous extract in calcium alginate beads, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 92(3), 685-696
94. Belščak-Cvitanović, A., Stojanović, R., Manojlović, V., Komes, D., Juranović Cindrić, I., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2011) Encapsulation of Polyphenolic Antioxidants From Medicinal Plant Extracts in Alginate–Chitosan System Enhanced With Ascorbic Acid by Electrostatic Extrusion, *Food Research International* 44 (4): 1094–1101.
95. Milanovic, J., Manojlovic, V., Levic, S., Rajic, N., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2010) Microencapsulation of Flavors in Carnauba Wax, *Sensors* 10(1): 901-912.
96. Leskosek-Cukalovic, I., Despotovic, S., Lakic, N., Niksic, M., **Nedovic, V.**, Tesevic, V. (2010) *Ganoderma lucidum* — Medical mushroom as a raw material for beer with enhanced functional properties, *Food Research International* 43: 2262–2269.

97. Nikolić, S., Mojović, L., Rakin, M., Pejin, D., **Nedović, V.** (2009) Effect of different fermentation parameters on bioethanol production from corn meal hydrolyzates by free and immobilized cells of *Saccharomyces cerevisiae* var. *ellipsoideus*, *Journal of Chemical Technology and Biotechnology* 84(4): 497-503.
98. Sipsas, V., Kolokythas, G., Kourkoutas, Y., Plessas, S., **Nedovic, V.A.**, Kanellaki, M. (2009) Comparative study of batch and continuous multi-stage fixed-bed tower (MFBT) bioreactor during wine-making using freeze-dried immobilized cells, *Journal of Food Engineering* 90(4): 495-503.
99. Manojlović, V., Rajić, N., Đonlagić, J., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2008) Application of electrostatic extrusion - flavour encapsulation and controlled release, *Sensors* 8: 1488-1496.
100. Pajic-Lijakovic, I., Plavsic, M., Bugarski, B., **Nedovic, V.** (2007) Ca-alginate hydrogel mechanical transformations — The influence on yeast cell growth dynamics, *J. Biotechnology* 129(3): 446-452.
101. Pajic-Lijakovic, I., Plavsic, M., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2007) Investigation of Ca-alginate hydrogel rheological behaviour in conjunction with immobilized yeast cell growth dynamics, *J. Microencapsulation* 24(5): 420-429.
102. Bezbradica, D., Obradovic, B., Leskosek-Cukalovic, I., Bugarski, B. and **Nedovic, V.** (2007) Immobilization of yeast cells in PVA particles for beer fermentation, *Process Biochemistry* 42: 1348-1351.
103. Pesic, M., Vucelic-Radovic, B., Barac, M., Stanojevic, S., **Nedovic, V.** (2007) Influence of Different Genotypes on Trypsin Inhibitor Levels and Activity in Soybeans, *Sensors* 7: 67-74.
104. Willaert, R. and **Nedovic, V.** (2006) Primary beer fermentation by immobilised yeast – a review on flavour formation and control strategies. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology* 81, 1353-1367.
105. Manojlovic, V., Djonlagic, J., Obradovic, B., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2006) Investigations of cell immobilization in alginate: rheological and electrostatic extrusion studies, *Journal of Chemical Technology and Biotechnology* 81, 505-510.
106. **Nedović, V.A.**, Obradović, B., Poncelet, D., Goosen, M.F.A., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2002) Cell immobilisation by electrostatic droplet generation, *Landbauforschung Volkenrode SH 241*, 11-17.
107. **Nedović, V.**, Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Trifunović, O., Pešić, R., Bugarski, B. (2001) Electrostatic generation of alginate microbeads loaded with brewing yeast, *Process Biochemistry*, 37(1), 17-22.

## 2.2 РАД У ИСТАКНУТОМ МЕЂУНАРОДНОМ ЧАСОПИСУ (M22)

108. Jovanović, A.A., Lević, S.M., Pavlović, V.B., Marković, S.B., Pjanović, R.V., Đorđević, V.B., Nedović, V., Bugarski, B.M. (2021) Freeze vs. Spray Drying for Dry Wild Thyme (*Thymus serpyllum* L.) Extract Formulations: The Impact of Gelatin as a Coating Material. *Molecules* 26: 3933.
109. Milinčić, D.D., Kostić, A.Ž., Gašić, U.M., Lević, S., Stanojević, S.P., Barać, M.B., Tešić, Ž.Lj., **Nedović, V.**, Pešić, M.B. (2021) Skimmed goat's milk powder enriched with grape pomace seed extract: phenolics and protein characterization and antioxidant properties. *Biomolecules* 11(7): 965.
110. Radosavljević, M., Lević, S., Belović, M., Pejin, J., Djukić-Vuković, A., Mojović, Lj., **Nedović, V.** (2021) Encapsulation of *Lactobacillus rhamnosus* in Polyvinyl Alcohol for the production of L-(+)-Lactic Acid. *Process Biochemistry* 100: 149-160.
111. Radosavljević, M., Lević, S., Belović, M., Pejin, J., Djukić-Vuković, A., Mojović, Lj., **Nedović, V.** (2020) Immobilization of *Lactobacillus rhamnosus* in polyvinyl alcohol/ calcium alginate matrix for production of lactic acid. *Bioprocess and Biosystems Engineering* 43(2): 315-322.
112. Bilušić, T., Drvenica, I., Kalušević, A., Marijanović, Z., Jerković, I., Mužek, M.N., Bratanić, A., Skroza, D., Zorić, Z., Pedisić, S., **Nedović, V.**, Režek Jambrak, A. (2020) Influences of freeze-and spray-drying vs. encapsulation with soy and whey proteins on gastrointestinal stability and antioxidant activity of Mediterranean aromatic herbs. *International Journal of Food Science & Technology* 56(4): 1582-1596. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14774>
113. Šturm, L., Črnivec, I.G.O., Istenič, K., Ota, A., Megušar, P., Slukan, A., Humar, M., Levic, S., **Nedović, V.**, Kopinč, R., Deželak, M., Gonzales, A.P., Ulrih, N.P. (2019) Encapsulation of non-dewaxed propolis by freeze-drying and spray-drying using gum Arabic, maltodextrin and inulin as coating materials. *Food and Bioprocess Processing* 116: 196-211.
114. Kokina, M., Salević, A., Kalušević, A., Lević, S., Pantić, M., Pljevljakušić, D., Šavikin, K., Shamtsyan, M., Nikšić, M., **Nedović, V.** (2019) Characterization, antioxidant and antibacterial activity of essential oils and their

encapsulation into biodegradable material followed by freeze drying. *Food Technology and Biotechnology* 57(2): 282-289. doi: 10.17113/ftb.57.02.19.5957

115. Liović, N., Bošković, P., Drvenica, I., Režek Jambrak, A., Dropulić, A.M., Krešić, G., **Nedović, V.**, Bugarski, B., Zorić, Z., Pedisić, S., Bilušić, T. (2019) Phenolic extracts from *Vaccinium corymbosum* L. loaded in microemulsions and liposomes as enhancers of olive oil oxidative stability. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* 69(1): 23-33.
116. Yilmaztekin, M., Lević, S., Kalušević, A., Cam, M., Bugarski, B., Rakić, V., Pavlović, V., **Nedović, V.** (2019) Characterisation of peppermint (*Mentha piperita* L.) essential oil encapsulates. *Journal of Microencapsulation* 36(2): 109-119.
117. Vulić, J., Šeregelj, V., Kalušević, A., Lević, S., **Nedović, V.**, Tumbas-Šaponjac, V., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G. (2019) Bioavailability and bioactivity of encapsulated phenolics and carotenoids isolated from red pepper waste. *Molecules* 24(15): 2837.
118. Šeregelj, V., Tumbas Šaponjac, V., Lević, S., Kalušević, A., Četković, G., Čanadanović-Brunet, J., **Nedović, V.**, Stajčić, S., Vulić, J., Vidaković, A. (2019) Application of encapsulated natural bioactive compounds from red pepper waste in yogurt. *Journal of Microencapsulation* 36(8): 704-714.
119. Čujić-Nikolić, N., Stanisavljević, N., Šavikin, K., Kalušević, A., **Nedović, V.**, Samardžić, J., Janković, T. (2019) Chokeberry polyphenols preservation using spray drying: effect of encapsulation using maltodextrin and skimmed milk on their recovery following *in vitro* digestion. *Journal of Microencapsulation* 36(8): 693-703.
120. Radovanovic, N., Malagurski, I., Levic, S., Nesic, A., Cabrera-Barjas, G., Kalusevic, A., **Nedovic, V.**, Pavlovic, V., Dimitrijevic-Brankovic, S. (2019) Influence of different concentrations of Zn-carbonate phase on physical-chemical properties of antimicrobial agar composite films. *Materials Letters* 255(15): 126572.
121. Kalušević, A.M., Levic, S.M., Calija, B.R., Milic, J.R., Pavlovic, V.B., Bugarski, B.M., **Nedović, V.A.** (2017) Effects of different carrier materials on physicochemical properties of microencapsulated grape skin extract. *Journal of Food Science and Technology* 54(11): 3411-3420.
122. Kalušević, A., Lević, S., Čalija, B., Pantić, M., Belović, M., Pavlović, V., Bugarski, B., Milić, J., Žilić, S., **Nedović V.** (2017) Microencapsulation of anthocyanin-rich black soybean coat extract by spray drying using maltodextrin, gum Arabic and skimmed milk powder. *Journal of Microencapsulation* 34(5): 475-487. DOI: 10.1080/02652048.2017.1354939
123. Belščak-Cvitanović, A., Juric, S., Đorđević, V., Barisic, L., Komes, D., Jezek, D., Bugarski, B. **Nedovic, V.** (2017) Chemometric evaluation of binary mixtures of alginate and polysaccharide biopolymers as carriers for microencapsulation of green tea polyphenols. *International Journal of Food Propertie*, 20(9):1971-1986. DOI: 10.1080/10942912.2016.1225762).
124. Balanč B., Kalušević A., Drvenica I., Coelho M.T, Djordjević V., Alves V.D., Sousa I., Moldão-Martins M., Rakić V., Alves V.D., **Nedović V.**, Bugarski B. (2016) Calcium-alginate-inulin microbeads as carriers for aqueous carqueja extract, *Journal of Food Science* 81 E65–E75. DOI: 10.1111/1750-3841.13167.
125. **Nedović, V.**, Gibson, B., Mantzouridou, Th.F., Bugarski, B., Djordjević, V., Kalušević, A., Paraskevopoulou, A., Sandell, M., Šmogrovičová, D., Yilmaztekin, M. (2015). Aroma formation by immobilized yeast cells in fermentation processes, *Yeast*, 32 (1), 173–216.DOI: 10.1002/yea.3042
126. Djordjević, R., Gibson, B., Sandell, M., De Billerbeck, G.M., Bugarski, B., Leskošek-Čukalović, I., Vunduk, J., Nikićević, N., **Nedović, V.** (2015) Raspberry wine fermentation with suspended and immobilized yeast cells of two strains of *Saccharomyces cerevisiae*. *Yeast* 32(1): 271-279 DOI: 10.1002/yea.3060
127. Lević, S., Obradović, N., Pavlović, V., Isailović, B., Kostić, I., Mitrić, M., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2014) Thermal, morphological, and mechanical properties of ethyl vanillin immobilized in polyvinyl alcohol by electrospinning process. *Journal of Thermal Analysis and Calorimetry*, 118 (2), 661-668.
128. Stajić, S., Živković, D., Tomović, V., **Nedović, V.**, Perunović, M., Kovjanić, N., Lević, S., Stanišić, N. (2014) The utilisation of grapeseed oil in improving the quality of dry fermented sausages. *International Journal of Food Science & Technology*, 49(11), 2356-2363.
129. Seratlić, S., Bugarski, B., Radulović, Z., Dejmek, P., Wadsö, L., **Nedović, V** (2013): Electroporation Enhances the Metabolic Activity of *Lactobacillus plantarum* 564. *Food Technology and Biotechnology*, ISSN 1330-9862 Vol51, 446–452.

130. Radulovic, Z., Petrovic, T., **Nedovic, V.**, Dimitrijevic, S., Mirkovic, N., Petrusic, M., Paunovic, D. (2010) Characterization of autochthonous *Lactobacillus paracasei* strains on potential probiotic ability, *Mljekarstvo* 60 (2): 86-93.
131. Veljovic, M., Djordjevic, R., Leskosek-Cukalovic, I., Lakic, N., Despotovic, S., Pecic, S., **Nedovic, V.** (2010) The Possibility of Producing a Special Type of Beer Made from Wort with the Addition of Grape Must, *Journal of the Institute of Brewing* 116 (4): 440-444.
132. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.**, Lakić, N., Nikšić, M., Despotović, S. (2010) New type of Beer – Beers with Improved Functionality and Defined Pharmacodynamic Properties, *Food Technology and Biotechnology* 48 (3): 384-391.
133. **Nedović, V.A.**, Durieux, A., Van Nedervelde, L., Rosseels, P., Vandegans, J., Plaisant, A.-M., Simon, J.-P. (2000) Continuous cider fermentation with co-immobilized yeast and *Leuconostoc oenos* cells, *Enzyme and Microbial Technology*, 26(9-10), 834-839.
134. Leskošek-Čukalović, I., Petkovska, M., **Nedović, V.A.** (1997) Effect of Conventive Mass Transfer on Beer Diafiltration, *Journal of The Institute of Brewing*, 103, 5, 279-283.
135. Petkovska, M., Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (1997) Analysis of Mass Transfer in Beer Diafiltration with Cellulose-Based and Polysulfone Membranes, *Trans IChemE*, 75, Part C, 247-251.

### 2.3. РАД У МЕЂУНАРОДНОМ ЧАСОПИСУ (M23)

136. Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, A., Lević, S., **Nedović, V.**, Nikšić, M. (2020) Turkey tail medicinal mushroom, *Trametes versicolor* (Agaricomycetes), crude exopolysaccharides with antioxidative activity. *International Journal of Medicinal Mushrooms* 22(9).
137. Kostić, A.Ž., Milinčić, D.D., Špirović Trifunović, B.D., Stanojević, S.P., Lević, S., Nedić, N., **Nedović, V.**, Tešić, Ž.Lj., Pešić, M.B. (2020) Nutritional and techno-functional properties of monofloral bee-collected sunflower (*Helianthus annuus* L.) pollen. *Emirates Journal of Food and Agriculture* 30(11): 768-777.
138. Stajic, S., Kalušević, A., Tomasevic, I., Rabrenović, B., Božić, A., Radović, P., **Nedović, V.**, Živković, D. (2020) Technological properties of model system beef emulsions with encapsulated pumpkin seed oil and shell powder. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* 70(2): 159-168.
139. Paunović, D., Kalušević, A., Petrović, T., Urošević, T., Djinović, D., **Nedović, V.**, Popović-Djordjević, J. (2019) Assessment of chemical and antioxidant properties of fresh and dried rosehip (*Rosa canina* L.). *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 47(1): 108-113.
140. Drvenica, I., Stančić, A., Kalušević, A., Marković, S., Dragišić Maksimović, J., **Nedović, V.**, Bugarski, B., Ilić, V. (2019) Maltose-mediated, long-term stabilization of freeze-and spray-dried forms of bovine and porcine hemoglobin. *Journal of the Serbian Chemical Society* 84(10): 1105-1117. <https://doi.org/10.2298/JSC190513067D>
141. Sknepnek, A., Pantić, M., Matijašević, D., Miletić, D., Lević, S., **Nedović, V.**, Nikšić, M. (2018) Novel kombucha beverage from lingzhi or Reishi medicinal mushroom, *Ganoderma lucidum*, with antibacterial and antioxidant effects. *International Journal of Medicinal Mushrooms* 20(3): 243-258.
142. Belščak-Cvitanović, A., **Nedović, V.**, Salević, A., Despotović, S., Komes, D., Nikšić, M., Bugarski, B., Leskošek-Čukalović, I. (2017) Modification of functional quality of beer by using microencapsulated green tea (*Camellia sinensis* L.) and *Ganoderma* mushroom (*Ganoderma lucidum* L.) bioactive compounds. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly* 23(4): 457-471.
143. Djordjevic, SM, Popovic, D, Despotovic, SM, Veljovic, MS, Atanackovic, MT, Cvejic, JM, **Nedovic, VA**, Leskosek-Cukalovic, I. (2016) Extracts of Medicinal Plants as Functional Beer Additives. *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly* 22(3): 301-308.
144. Miletić, N., Mitrović, O., Popović, B., **Nedović, V.**, Zlatković, B. and Kandić, M. (2013), Polyphenolic Content and Antioxidant Capacity in Fruits of Plum (*Prunus domestica* L.) Cultivars “Valjevka” and “Mildora” as Influenced by Air Drying. *Journal of Food Quality*, 36: 229–237. doi: 10.1111/jfq.12035
145. Levic, S., Djordjevic, V., Rajic, N., Milivojevic, M., Bugarski, B., **Nedovic, V.** (2013). Entrapment of ethyl vanillin in calcium alginate and calcium alginate/poly(vinyl alcohol) beads, *Chemical Papers*, 67 (2), 221-228. DOI 10.2478/s11696-012-0260-1
146. Radulović, Z., Mirković, N., Bogović-Matijašić, B., Petrušić, M., Petrović, T., **Nedović, V.** (2012): Quantification of viable spray-dried potential probiotic lactobacilli using real-time PCR. *Archive of Biological science* 64(4), 1465-1472.

147. Tanja Petrović, Suzana Dimitrijević, Zorica Radulović, N. Mirković, Jasmina Rajić, D. Obradović, **V. Nedović** (2012): Comparative analysis of potential probiotic ability among lactobacilli from fermented vegetables and human origin. *Archive of Biological science* 64(4), 1473-1480.
148. Kostić, I., Isailović, B., Manojlović, V., Lević, S., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2012) Elektrostatička ekstruzija kao disperziona tehnika za inkapsulaciju ćelija i biološki aktivnih supstanci. *Hemijska industrija*, DOI: 10.2298/HEMIND111209013K
149. Milanovic, J., Levic, S., Manojlovic, V., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2011): Carnauba wax microparticles produced by melt dispersion technique, *Chemical Papers* 65 (2) 213–220.
150. Povrenovic. D., **Nedovic, V.** (2010) Drying of immobilized yeast cells in spouted bed dryer with a moving draft tube, *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly* 16 (2):133-137.
151. Rakin, M., Mojovic, L., Nikolic, S., Vukasinovic, M., **Nedovic, V.** (2009) Bioethanol production by immobilized *Sacharomyces cerevisiae* var. *ellipsoideus* cells, *African Journal of Biotechnology* 8(3): 464-471.
152. Prüsse, U., Bilancetti, L., Bucko, M., Bugarski, B., Bukowski, J., Gemeiner, P., Lewinska, D., Manojlovic, V., Massart, B., Nastruzzi, C., **Nedovic, V.**, Poncelet, D., Siebenhaar, S., Tobler, L., Tosi, A., Vikartovska, A., Vorlop, K.-D. (2008) Comparison of different technologies for the production of alginate microspheres, *Chemical Papers* 62(4): 364–374.
153. Đekić, S., Milosavljević, S., Vajs, V., Jović, S., Petrović, A., Nikićević, N., Manojlović, V., **Nedović, V.**, Tešević, V. (2008) Trans- and cis-resveratrol concentration in wines produced in Serbia, *Journal of the Serbian Chemical Society*, vol. 73(11): 1027-1037.
154. Pajić-Lijakovic, I.S., Plavsic, MB, **Nedovic, VA**, Bugarski, B. (2009) Modeling of microenvironmental restricted yeast cell growth within Ca-alginate microbead MINERVA BIOTEKNOLOGICA, (2008), vol. 20(2): 99-102.
155. Petrovic, T., **Nedovic, V.**, Dimitrijevic-Brankovic, S., Bugarski, B., Lacroix, C. (2007) Protection of probiotic microorganisms by microencapsulation, *Chem. Ind. & Chem. Eng. Q.* 13(3): 169-174.
156. Manojlovic, V., Djonlagic, J., Obradovic, B., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2006) Immobilization of cells by electrostatic droplet generation: a model system for potential application in medicine, *International Journal of Nanomedicine* 1(2), 163-171.
157. Pajić-Lijaković, I., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2006) Nonlinear dynamics of brewing yeast cell growth in alginate micro-beads, *Materials Science Forum Vol. 518*, pp. 519-524.
158. Obradovic, B., Bugarski, B., Todosijevic, Z., **Nedovic, V.**, Bugarski, D., Vunjak-Novakovic, G. (2005) Mathematical modeling of cell distribution in alginate microbeads, *Material Science Forum Vol. 494*, 531-536.
159. Pajić-Lijaković, I., Bugarski, B., **Nedović, V.**, Plavšić, M. (2005) Rheological quantification of liposomes aggregation, *Minerva Biotechnologica* 17, 245-249.
160. Pjanović, R., Goosen, M.F.A., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2000) Immobilization / encapsulation of cells using electrostatic droplet generation: experiments and theory, *Minerva Biotechnologica* 12(4), 241-248.
161. Leskošek, I., Mitrović, M., **Nedović, V.** (1995) Factors Influencing Alcohol and Extract Separation in Beer Dialysis, *World Journal of Microbiology & Biotechnology*, 11, No. 5, 512-514.
162. Leskošek, I., Mitrović, M., **Nedović, V.** (1993) Influence of Beer Flow Rate on Mass Transfer Kinetics in Beer Dialysis, *Biotechnology Techniques*, 7, No. 2, 123-126.

#### 2.4. ЧАСОПИСИ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА ВЕРИФИКОВАНИ ПОСЕБНОМ ОДЛУКОМ (M24)

163. Salević, A.S., Kalušević, A.M., Lević, S.M., **Nedović, V.A.** (2018) Inkapsulacija bioaktivnih jedinjenja sporednih proizvoda prerade voća, *Journal of Agricultural Sciences* 63(2), 113-137. <https://doi.org/10.2298/JAS1802113S>.
164. Ćujić-Nikolić, N., Stanisavljević, N., Šavikin, K., Kalušević, A., **Nedović, V.**, Bigović, D., Janković, T. (2018) Application of gum Arabic in the production of spray-dried chokeberry polyphenols, microparticles characterisation and *in vitro* digestion method, *Lekovite sirovine* 38, 9-16.
165. Rajić, J.R., Đorđević, S.M., Tešević, V., Živković, M., Đorđević, N.O., Paunović, D.M., **Nedović, V.A.**, Petrović, T.S. (2018) The extract of fennel fruit as a potential natural additive in food industry, *Journal of Agricultural Sciences* 63(2), 205-215. <https://doi.org/10.2298/JAS1802205R>

166. Balanč, B., Trifković, K., Pravlović, R., Đorđević, V., Marković, S., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2017) Encapsulation of resveratrol in spherical particles of food grade hydrogels, *Food & Feed research* 44(1), 23-29. doi: 10.5937/FFR1707023B.
167. **Nedovic, V.**, Manojlovic, V., Pruesse, U., Bugarski, B., Djonlagic, J., Vorlop, K.-D. (2006) Optimization of the electrostatic droplet generation process for controlled microbead production – single nozzle system, *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly (CI&CEQ)* 12(1), 53-57.
168. Manojlovic, V., Djonlagic, J., Obradovic, B., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2005) Effects of cell addition on immobilization by electrostatic droplet generation, *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly (CI&CEQ)* 11(2), 79-84.

#### 2.4. РАД У ЧАСОПИСУ БЕЗ КАТЕГОРИЗАЦИЈЕ (Рад објављен у међународном часопису који је на листи за верификацију)

169. Krstanović, V., Mastanjević, K., **Nedović, V.**, Mastanjević, K. (2019) The influence of wheat malt quality on final attenuation limit of wort. *Fermentation* 5(4): 89.
170. Kalušević, A., Salević, A., Đorđević, R., Veljović, M., **Nedović, V.** (2016). Raspberry and blackberry pomaces as potential sources of bioactive compounds, *Ukrainian Food Journal* 5 (3) 485-492.
171. Mitropoulou, G., **Nedovic, V.**, Arun Goyal, A., Kourkutas, Y. (2013) Immobilization Technologies in Probiotic Food Production. *Journal of Nutrition and Metabolism*, Volume 2013, Article ID 716861, 15 pages <http://dx.doi.org/10.1155/2013/716861>
172. Stefanović, A., Jovanović, J., Dojčinović, M., Lević, S., Žuža, M., **Nedović, V.**, Knežević-Jugović, Z. (2014) Impact of High-Intensity Ultrasound Probe on the functionality of Egg White Proteins. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, Original scientific paper, UDC 637.413.054, 215-224.

#### ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

##### 2.5 РАД У ВОДЕЋЕМ ЧАСОПИСУ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M51)

173. Jovanović, A., Đorđević, V., Lević, S., Marković, S., Pavlović, V., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2017) Želatin kao nosač za isporuku polifenolnih komponenata. *Tehnika*, 72,(5), 633-639. DOI: doi:10.5937/tehnika1705633J.
174. Paunovic, D., Kalusevic, A., Mirkovic, D., Petrovic, T., Rajic, J., Cvetkovic, M., **Nedovic V.** (2016). Antioksidativna svojstva različitih proizvoda od kupine (*Rubus fruticosus*) *Journal of Pomology*, 193-194, 39-45.
175. Rajković, MB, Sredović-Ignjatović, I, Ignjatović, L, **Nedović, V**, Prijić, S (2015) Determination of cations and metals in samples of beer and raw materials for beer production by ion chromatography (IC) and atomic absorption spectrophotometry (AAS) methods. *Zaštita materijala* 56(4): 510-521.
176. Rajković, MB, Sredović-Ignjatović, ID, Ignjatović, LM, **Nedović, VA**, Prijić, SM (2015) An application of classical and instrumental methods of analysis in quality control of beer. *Journal of Agricultural Sciences* 60(4): 477-503.
177. Uzelac, S., Komatina, M., Vasić, V., Zupančić, G., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2012) Biogas kao obnovljivi izvor energije za ekonomičnu i ekološki održivu proizvodnju piva i napitaka. *KGH* 41(2): 37-47
178. Veljović M., Đorđević R., Despotović S., Pecić S., Leskošek-Čukalović I., **Nedović V.** (2011) Antioksidanti piva i vina i određivanje njihovog antioksidativnog kapaciteta, *Hrana i ishrana*, 51, 3-4.
179. Leskošek-Čukalović, I., Despotović, S., **Nedović, V.**, Nikšić, M. (2009) Medicinal Mushroom *Ganoderma Lucidum* in the Production of Special Beer Types. *Zbornik Matice srpske za prirodne nauke* 117: 111-117. DOI:10.2298/ZMSPN0917111L
180. Klaus, A., Beatović, D., Nikšić, M., Jelačić, S., **Nedović, V.**, Petrović, T. (2008) Influence of Ethereal Oils Extracted from Lamiaceae Family Plants on some Pathogen Microorganisms. *Zbornik Matice srpske za prirodne nauke* 115: 65-74. DOI: 10.2298/ZMSPN0815065K
181. Despotović, S., Leskošek-Čukalović, I., Klaus, A., **Nedović, V.**, Nikicević, N., Nikšić, M. (2006) Uticaj gljive *Ganoderma lucidum* (Curt.:Fr.) na senzorna svojstva piva, *Hrana i ishrana*, 47, 1-4, 14-18

182. Todosijević, Z., Obradović, B., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2004) Implementation of a combined differential 1-discrete cellular automata model for cell growth in gel beads, *Chemical Industry Vol.58*, No 6a, 41-44.
183. Willaert, R., **Nedović, V.** (2004) State of the art of immobilised cell technology for beer brewing, *Chemical Industry Vol.58*, No 6a, 52-55.
184. Manojlović, V., Obradović, B., **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2004) Electrostatic generation of alginate microbeads loaded with brewing yeast, *Chemical Industry Vol.58*, No 6a, 62-65.
185. Bezbradica, D., Matic, G., Obradović, B., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2004) Immobilization of brewing yeast in PVA/alginate microbeads using electrostatic droplet generation, *Chemical Industry Vol.58*, No 6a, 118-120.
186. Boltić, Z., Petkovska, M., Obradović, B., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2003) *In vitro* evaluation of controlled release of antibiotics from liposomes, *Chemical Industry Vol.57*, No 12, Special Issue on Bioencapsulation, V. Nedović, B. Bugarski and D. Poncet, guest eds., 589-595.
187. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.A.** (2002) Inkapsulacione tehnologije u prehrambenoj industriji, *Hrana i ishrana* 43(3-6), 108-115.
188. Laketić, D., Povrenović, D.S., **Nedović, V.A.**, Kokolj, M., Leskošek-Čukalović, I. (2002) Sušenje imobilisanih ćelija pivskog kvasca u česticama Ca-alginata u fluidizovanom sloju, *Pivarstvo* 35(1), 52-55.
189. Klaus, A., **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I. (2002) Novije tehnike imobilizacije sa aspekta primene u pivarstvu, *Pivarstvo* 35(1), 56-60.
190. Krnjaja, T., **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I. (2002) Mikrobiološka stabilnost kontinualnih sistema sa imobilisanim ćelijama kvasca, *Pivarstvo* 35(1), 61-65.
191. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I. (2001) Fermentacija piva imobilisanim ćelijama kvasca danas (revijalni rad), *Pivarstvo* 32(1), 47-56.
192. **Nedović, V.A.**, Trifunović, O., Pešić, R., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2000) Primena postupka elektrostatičke ekstruzije pri dobijanju alginatnih čestica malih dimenzija sa imobilisanim ćelijama pivskog kvasca, *Acta Periodica Technologica*, 31, Part B, 591-599.
193. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G. (1995) Prednosti air-lift reaktora u primeni imobilisanog kvasca u pivarstvu, *Pivarstvo* 28 (3/4), 156-160.
194. Vukosavljević, P., Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (1995) Mogućnosti optimizacije dijalize piva primenom izotoničnih uslova, *Pivarstvo* 28 (3/4), 194-197.
195. **Nedović, V.**, Obradović, B., Vunjak, G., Leskošek-Čukalović, I. (1993) Ispitivanje kinetike fermentacije pivske sladovine imobilisanim ćelijama kvasca, *Hemijska industrija* 47 (11/12), 168-172.
196. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.**, Vukosavljević, P. (1993) Uticaj ultrafiltracionih karakteristika cuprophane membrane na prenos mase u dijalizi piva, *Pivarstvo* 26 (3/4), 69-73.

## 2.6. РАД У ЧАСОПИСУ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M52)

197. Jovanović, A.A., Balanč, B.D., Đorđević, V.B., Šavikin, K.P., **Nedović, V.A.**, Bugarski, B.M., Poklar-Ulrih, N. (2019) Fluorescence analysis of liposomal membranes permeability. *Tehnika* 74(4), 493-498. doi: 10.5937/tehnika1904493J.
198. Lević, S., Kalušević, A., Đorđević, V., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2014) Savremeni procesi inkapsulacije u tehnologiji hrane. *Hrana i ishrana*, 1, 7-12.
199. Leskošek-Čukalović, I., Blagojević, S., **Nedović, V.**, Kamenica, M. (2000) Physiological Status of "Radler" Type Products as Affected by Environmental Contamination Following NATO Air Strikes on the Regions of Serbia, *Journal of Agricultural Sciences* 45, 49-59.
200. Leskošek-Čukalović, I., Blagojević, S., **Nedović, V.**, Kovačević, D., Popadić, M. (1999) Content of Heavy Metals and Physiologically Important Elements in Raw Materials for the Products of "Radler" Type, *Journal of Agricultural Sciences* 44, 55-66.

## 2.7. РАД У НАУЧНОМ ЧАСОПИСУ (M53)

201. Jovanović, A.A., Balanč, B.D., Ota, A., Djordjević, V.B., Šavikin, K.P., **Nedović, V.A.**, Poklar Ulrih, N. (2020)  $\beta$ -sitosterol and gentisic acid loaded 1, 2-dipalmitoyl-sn-glycero-3-phosphocholine liposomal particles, *Journal of Engineering & Processing Management* 11, 2, 81-88. doi: 10.7251/JEPM1902081A
202. Leskošek-Čukalović, I., Laketić, D., Anđelković, J., **Nedović, V.** (1997) The Influence of Enzyme Treatment in Infusion Mashing Procedures on Fermentability of Brewing Wort, *Review of Research Work et The Faculty of Agriculture* 42, 1, 235-241.
203. Leskošek-Čukalović, I., Laketić, D., **Nedović, V.**, Čutković, M. (1997) The Influence of Different Mashing Procedures and Fermentation Temperatures on the Beer Energy Value, *Review of Research Work et The Faculty of Agriculture* 42, 2, 151-158.
204. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.**, Vukosavljević, P. (1995) Operating Parameters and Beer Quality in Beer Dialysis with Cuprophane Hollow Fibre Membranes, *Review of Research Work et The Faculty of Agriculture* 40, No. 2, 125-133.
205. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.**, Vukosavljević, P. (1995) The Influence of Different Mashing Procedures and Fermentation Temperature on the Beer Alcohol Content, *Review of Research Work et The Faculty of Agriculture* 40, No. 2, 133-141.
206. Leskošek-Čukalović, I., Mitrović, M., **Nedović, V.**, Vukosavljević, P. (1994) The Influence of Absolute Pressure on Membrane Perm-Selectivity by Beer Dialysis, *Review of Research Work et The Faculty of Agriculture* 39, 1, 57-66.
207. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (1992) Influence of Temperature Programme During Mashing on Wort Composition in Low- and Non-Alcohol Beer Production, *Review of Research Work et The Faculty of Agriculture* 37(2), 155-160.
208. Pavasović, V., Ilić, M., **Nedović, V.** (1990) Inertni materijali fluidizovanih slojeva u procesima sagorevanja biomase i otpadnih materija, *Termotehnika*, 3/4, 299-306.

## 3. ЗБОРНИЦИ НАУЧНИХ СКУПОВА

### 3.1. ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

#### 3.1.1. ПРЕДАВАЊЕ ПО ПОЗИВУ СА МЕЂУНАРОДНОГ СКУПА ШТАМПАНО У ЦЕЛИНИ (M31)

209. **Nedovic, V.**, Kalusevic, A., Manojlovic, V., Levic, S., Bugarski, B. (2011): An overview of encapsulation technologies for food applications, *11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11)*, May 22-26, 2011, Athens, Greece, *Procedia Food Science* 1 (2011) 1806 – 1815 <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211601X11002665>
210. **Nedovic, V.**, Manojlovic, V., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2010) Encapsulation technology for fermentation processes, In: *Book of Full Papers of the 5th Central European Congress on Food*, ISBN 978-80-89088-89, 19<sup>th</sup>-22<sup>nd</sup> of May, Bratislava, Slovakia, pp. 623-629. The Organizers: CeFood, VÚP Food Research Institute Bratislava, Slovakia, <http://cefood2010.eu/rs/subory/1275914374-book-of-full-papers-pdf.pdf>
211. **Nedović, V.** (2004) Cell carriers for potential applications in fermentation processes, Polymer Institute of Slovak Academy of Sciences, Bratislava, Slovakia, November 23, 2004, CD rom.

#### 3.1.2. ПРЕДАВАЊЕ ПО ПОЗИВУ СА МЕЂУНАРОДНОГ СКУПА ШТАМПАНО У ИЗВОДУ (M32)

212. **Nedovic, V.**, Kalusevic, A. (2017). Encapsulation of bioactives and cells- application in food product design and food processing Book of Abstracts of 11th Baltic Conference on Food Science and Technology “Food science and technology in a changing world” FOODBALT 26-28. April 2017., Jelgava, Latvia, 16. (Keynote lecture)
213. **Nedović, V.**, Sebok, A., Braun, S., Petrović, T. Lević, S., Pešić, M., Mihajlović, M. (2014) Strengthening Support for Innovation and Fostering the Technology Transfer in the Food Sector – Outputs from Capinfood and Trafoon Projects. **Plenary lecture.** Book of Abstracts of the Conference “EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture” 2-4 June, Belgrade, Ed. R. Stikić, ISBN 978-86-7834-197-7, 28.
214. **Viktor Nedovic**, Verica Manojlovic, Ida Leskosek-Cukalovic, Branko Bugarski (2008) State of the art in immobilized/encapsulated cell technology in fermentation processes, 10th International Congress on Engineering and Food - ICEF10, Vina del Mar, Chile
215. **Nedovic, V.** (2007) Encapsulated cell systems in fermentation processes (**Invited lecture**). In: *Abstract book of “Food – New Options for the Industry” EFFoST/EHEDG Joint Conference 2007*, Lisbon, Portugal, 14-16 November 2007, O26.

216. **Nedović, V.**, Manojlović, V., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2007) Immobilised yeast cell systems in fermentation processes, In: *Book of Abstracts of "Food Processing – Innovations – Nutrition – Healthy consumers"*, an IUFOST Congress, Raspor et al. (Eds.), 23.-26. September 2007, Radenci, Slovenia, ISBN 978-961-90571-2-4, p. 42.
217. **Nedović, V.** (2006) Immobilized cell technology aimed for beer fermentation – Process requirements, carrier materials and bioreactor design. **INVITED LECTURE**. The 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries, ICBF-2006, Congress Proceedings, Patras, Greece, June 18-21, 2006, pp. 41-42.
218. **Nedović, V.** (2005) Microencapsulation and immobilization aimed to functional food production and fermentation processes improvement. **INVITED LECTURE**. The First Serbian-Israeli Workshop in Agro-Biotechnology, December 12-14, 2005, Belgrade, p. 30.
219. **Nedović, V.A.**, Obradović, B., Poncelet, D., Goosen, M.F.A., Bugarski, B. (2001) Cell immobilisation using electrostatic droplet generation. **INVITED LECTURE**. In: *Book of Abstracts of COST 840 Workshop "Practical Aspects of Encapsulation Technologies"*, 12-14 October, Braunschweig, Germany; p. 2.
220. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I. (1998) Immobilized Yeast Cells in the Beer Production, Renewable Energy Sources for Sustainable Agriculture, Food Chain and Health for All '98, Education & Training Workshop, For the World Solar Program 1996-2005
221. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I. (1998) Immobilized Cell Technology Applied to Fuel Alcohol Production, Renewable Energy Sources for Sustainable Agriculture, Food Chain and Health for All '98, Education & Training Workshop, For the World Solar Program 1996-2005, *Monograph*

### 3.1.3. САОПШТЕЊЕ СА МЕЂУНАРОДНОГ СКУПА ШТАМПАНО У ЦЕЛИНИ (M33)

222. Jovanović, A., Balanč, B., Đorđević, V., Ota, A., Bugarski, B., **Nedović, V.**, Poklar Ulrih, N. (2019) Development of lipid- $\beta$ -sitosterol small unilamellar liposomes as vehicles for gentisic acid, Proceedings of the VI International Congress: "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", pp 193-200, 11-13 March 2019., Jahorina, Bosna i Hercegovina, ISBN 978-99955-81-28-2.
223. Kalušević, A., Salević, A., Lević, S., Žilić, S., Čalića, B., Milić, J., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2017) Inkapsulacija antocijana: tehnike i kontrolisano otpuštanje iz različitih sistema. V međunarodni kongres "Inženjerstvo, ekologija i materijali u procesnoj industriji", 15-17.03.2017., Jahorina, Bosna i Hercegovina, 714-724. ISBN: 978-99955-81-22-0.
224. Salević, A., Kalušević, A., Trifković, K., Danezis, G., Bugarski, B., Georgiou, G., **Nedović, V.** (2017) Pokožica grožđa kao izvor elemenata u tragovima i makro elemenata, Proceedings of the V International Congress: „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, pp. 1386-1395, 15.03-17.03. 2017., Jahorina, Bosnia and Herzegovina, DOI: 10.7251/EEMSR15011386S, UDK 634.8.076:613.2
225. Jovanović, A., Balanč, B., Pravilović, R., Ota, A., Poklar Ulrih, N., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2017) Influence of cholesterol on liposomal membrane fluidity, liposome size and zeta potential, V International Congress: „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, proceedings pp. 1501-1514, 15-17.03.2017. Jahorina, Bosnia and Herzegovina, DOI: 10.7251/EEMSR15011502J, ISBN: 978-99955-81-21-3.
226. Salević, A., Kalušević, A., Trifković, K., Danezis, G., Bugarski, B., Georgiou, C., **Nedović, V.** (2017) Pokožica grožđa kao izvor elemenata u tragovima i makro elemenata. V međunarodni kongres "Inženjerstvo, ekologija i materijali u procesnoj industriji", Jahorina, Bosna i Hercegovina, 1386-1395.
227. Kalušević, A., Salević, A., Lević, S., Žilić, S., Čalića, B., Milić, J., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2017) Inkapsulacija antocijana: tehnike i kontrolisano otpuštanje iz različitih sistema. V međunarodni kongres "Inženjerstvo, ekologija i materijali u procesnoj industriji", Jahorina, Bosna i Hercegovina, 714-724
228. Ćujić, N., Šavikin, K., Janković, T., Kalušević, A., **Nedović, V.**, Ibrić, S., Bugarski, B. (2017) Mikroinkapsulacija ekstrakta aronije metodom sušenja raspršivanjem (spray drying). Proceedings of V International congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry" Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 14-16 March 2017, 655-670.
229. Salevic, A., Kalusevic, A., Levic, S., Bugarski, B., **Nedovic, V.** (2017). Effect of extraction conditions on phenolic compounds from blackberry leaves extracts, 11th Baltic Conference on Food Science and Technology "Food science and technology in a changing world" FOODBALT 2017 Conference Proceedings. Jelgava, Latvia, 40-44.
230. Kutlača, Đ., Semenčenko, D., **Nedović, V.** (2017). Smart specialisation in serbia – challenges for governance of research and innovation, Tematski zbornik radova XXIII naučnog skupa međunarodnog značaja "Tehnologija, kultura i razvoj". Tivat, Crna Gora, 6-20.

231. Kalušević A., Paunović D., Salević A., Rajić J., Đinović D., Petrović T., **Nedović V.** (2016). Effect of citric acid addition on antioxidant properties of blackberry syrup, Proceedings of 3 th International Congress "Food Technology, Quality and Safety" 25-27 October 2016. Novi Sad, Serbia; 101-105.
232. Salević, A., Kalušević, A., **Nedović, V.** (2016). Influence of extraction conditions on bioactive profile of raspberry leaves, Proceedings of 3th International Congress "Food Technology, Quality and Safety" 25-27 October 2016. Novi Sad, Serbia; 106-111.
233. Pavlović, V., Lević, S., Mašković, P., **Nedović, V.** (2016). Nanotechnology perspectives in agro and food industries. XXI Savetovanje o Biotehnologiji, Agronomski fakultet Čačak, 11.-12. Mart 2016., Čačak, Srbija, Zbornik radova, Vol. 21.(24), 605-610. ISBN 978-86-87611-41-2.
234. Kalušević, A., Veljović, M., Salević, A., Lević, S., Stamenković-Đoković, M., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2016). Microencapsulation of herbs extract by spray drying, Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo Vol. LXI, 66 (1): 151-156 ISSN 0033- 8583 (26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, BiH)
235. Kalušević, A., Salević, A., Lević, S., Čalija, B., Žilić, S., Milić, J., **Nedović, V.** (2016). Encapsulation of bioactive compounds of black soybean seed coats by internal gelation, Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo Vol. LXI, 66 (1): 146-151 (26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, BiH)
236. Kalušević, A., Veljović, M., Salević, A., Lević, S., Đorđević, V., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2015) Soft drink based on the medicinal herbs enriched with polysaccharide particles. Proceedings of the 4th International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 375-381
237. Kalušević, A., Veljović, M., Lević, S., Petrović, A., Đorđević, V., **Nedović, V.** (2015). Extraction of natural colourants from the grapeskin of Cabernet Sauvignon Sixth International Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2015", BiH, 15 – 18 October 2015, 327-332.
238. Veljović, M., Kalušević, A., Salević, A., Stamenković-Đoković, M., Vukosavljević, P., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2015). Optimization of herbs extraction for soft drink production, Proceedings of the sixth International Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2015", BiH, 15 - 18 October 2015, 478-482.
239. Kalušević, A., Veljović, M., Salević, A., Lević, S., Djordjević, V., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2015). Osvežavajuće bezalkoholno piće na bazi lekovitog bilja obogaćeno polisaharidnim česticama, (Soft drink based on the medicinal herbs enriched with polysaccharide particles), *IV International Congress: "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry"*, Jahorina, 04.03-06.03. 2015. Bosnia and Herzegovina, DOI: 10.7251/EEMSR1501375K, UDK 663.8:633.88, 375-381.
240. Kalušević, A., Đorđević, R., Petrović, A., Lević, S., Đorđević, V., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2015). Pokožica *prokupca* kao izvor bioaktivnih jedinjenja (Grapeskin of *prokupac* as a source of bioactive compounds), *IV International Congress: "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry"*, Jahorina, 04.03.-06.03. 2015. Bosnia and Herzegovina, DOI: 10.7251/EEMSR1501438K , UDK: 66.061:634.8, 438-443.
241. Isailović B., Trifković K., Kostić I., Pjanović R., Marković S., **Nedović V.**, Bugarski B. (2015) Microbeads based on alginate for prolonged release of resveratrol, Proceeding of the IV International congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry" Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 04th-06th March **2015**, I-32-E pp. 307-311. ISBN 978-99955-81-17-6
242. Kujundzic, S, Djordjevic, R, Despotovic, S, Levic, S, Kalusevic, A, Veljovic, M, Petrovic, T, **Nedovic, V.** (2015) Cider fermentation with immobilized yeast cells on wooden rings. Proceedings of 23 International Conference on Bioencapsulation Delft, Netherlands, 2-4. September 2015, 120-121.
243. Salevic, A, Kalusevic, A, Levic, S, Calija, B, Milic, J, Zilic, S, **Nedovic, V.** (2015) Encapsulation of black soybean seed coats anthocyanins by melt solidification. Proceedings of the 23rd International Conference on Bioencapsulation Delft, The Netherlands, 162-163. September 2015, 162- 163.
244. Milivojević, M., Levic, S., Đorđević, V., Rajić, N., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2015) Influence of mixing conditions on biosorption of nickel ions. In: *Proceedings of V International Conference Industrial Engineering and Environmental Protection 2015* (IIZS 2015), October 15-16th, 2015, Zrenjanin, Serbia pp. 140-142. ISBN: 978-86-7672-259-4.
245. Nešić, K., Despotović, S., Savić, M., Klaus, A., Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.**, Nikšić M. (2014) Influence of Cordyceps Sinesis Extract on Fermentation Process. In: *Proceedings of the 2<sup>nd</sup> International Congress Food Technology, Quality and Safety*, 28-30.October 2014 Novi Sad Serbia, ISBN 978-86-7994-043-8, 622-626.

246. Rajić, J., Petrović, T., Vukosavljević, P., Paunović, D., Nešić, K., **Nedović, V.** (2014) Formulation and Antioxidant Capacity of Plum and Apple Juices. In: *Proceedings of the 2<sup>nd</sup> International Congress Food Technology, Quality and Safety*, 28-30.October 2014 Novi Sad Serbia, ISBN 978-86-7994-043-8, 510-515.
247. Savić, M., Podsadni, P., Bamburowicz-Klimkowska, M., Turlo, J., **Nedović, V.**, Nikšić, M., Klimaszevska, M., Szutowski, M.(2014) Selenized yeast in production of selenium enriched pleurotus ostreatus mushroom with good flavor. In: *Proceedings of the 2<sup>nd</sup> International Congress Food Technology, Quality and Safety*, 28-30.October 2014 Novi Sad Serbia, ISBN 978-86-7994-043-8, 516-520.
248. **Nedović, V.**, Petrović, T., Mihajlović, M., Hegydi, A., Sebok, A. (2013) Improving Knowledge Transfer Between Science and Industry Acrosss Capinfood Project. In: *Proceendigs of 2013 International Conference on Technology Transfer*,University of Nis, Nis, Serbia, ISBN 978-86-6125-083-5, 317-320
249. Isailović, B., Djordjević, V., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2013) Liposome-in-alginate systems for encapsulation of natural antioxidants. In: *Book of Proceedings of InsideFood Symposium* ([http://www.insidefood.eu/proceedings.awp#\\_Toc356902016](http://www.insidefood.eu/proceedings.awp#_Toc356902016)), 9-12 April, 2013, Leuven, Belgium, pp. 1-5.
250. Isailović, B.D., Kostić, I.T., Đorđević, V.B., **Nedović, V.A.**, Bugarski, B.M. (2013) Proliposome and thin film method for production of liposomes incorporating resveratrol. In: *Proceedings of the III International Congress: "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry"*, Jahorina, Bosna i Hercegovina, 04-06 March 2013. ISBN 978-99955-81-11-4, pp 247-253.
251. Pajic-Lijakovic, I., Bugarski, B., Plavsic, M., Levic, S., Kalusevic, A., **Nedovic, V.** (2012): Micro-environmentally restricted yeast cell growth within Ca-alginate microbeads. *Engineering* 5, ISSN 1947-3931, doi:10.4236/eng.2012.410B047, pp. 180-184.
252. Kalušević A., Đorđević R., Lević S., Vunduk J., Leskošek-Čukalović I., Nikićević N., **Nedović V.** (2012): Raspberry wine fermentation by immobilized yeast cells, *Proceedings of the 20<sup>th</sup> Internetal Conference on Bioencapsulation*, Neufeld R., Gu F., Hoelsli C (eds.) 150-151. Orillia, Canada: Queens University
253. Kalušević A., Isailović B., Đorđević V., Coelho T., Alves V., Bugarski B., **Nedović V.** (2012): Alginate-inulin microbeads encapsulating antioxidants from *Pterospartum tridentatum* *Proceedings of the 20<sup>th</sup> Internetal Conference on Bioencapsulation*, Neufeld R., Gu F., Hoelsli C (eds.) 158-159. Orillia, Canada: Queens University
254. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (2012) Beer as an integral part of healthy diets – current knowledge and perspective, *Proceedings of the 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood)*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. *Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors*; 46-54.
255. Radulović, Z., Miočinović, J., Mirković, N., Petrušić, M., Petrović, T., Bogović Matijašić, B., **Nedović, V.** (2012) Effect of encapsulated autochthonous potential probiotic bacteria *Lactobacillus paracasei* 08 on the characteristics of the soft goat cheese, *Proceedings of the 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood)*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. *Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors*; 1029-1034.
256. Petrović, T., Petrović, M., Dimitrijević, S., Radulović, Z., Rajić, J., Paunović, D., **Nedović, V.** (2012) Microencapsulation of potential probiotic strain *Lactobacillus plantarum* JS7A by spray drying, *Proceedings of the 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood)*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. *Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors*;1070-1074.
257. Kalušević, A., Lević, S., Đorđević, V., Beatović, D., Jelačić, S., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2012) Encapsulation of basil (*Ocimum basilicum*) essential oil, *Proceedings of the 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood)*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. *Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors*; 1087-1092.
258. Mirkovic, N., Radulovic, Z., Bogovic-Matijasac, B., Petrusic, M., Petrovic, T., Dimitrijevic, D., **Nedovic, V.** (2012) Quantification of viable spray-dried *Lacobacillus plantarum* TA and 7A after two years of storage by using real-time PCR, *Proceedings of the 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood)*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. *Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors*; 1082-1086.
259. Isailović, B., Kalušević, A., Žuržul, N., Coelho, M.T., Đorđević, V., Alves, V., Sousa, I., Moldão-Martins, M., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2012) Microencapsulation of natural antioxidants from *Pterospartum tridentatum* in different alginate and inulin systems, *Proceedings of the 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood)*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. *Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors*; 1075-1081.
260. Isailović, B., Kostić, I., Zvonar, A., Đorđević, V., Gašperlin, M., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2012) Encapsulation of natural antioxidant resveratrol in liposomes, *Proceedings of the 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood)*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. *Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors*; 1046-1051.

261. Laličić-Petronijević, J., Popov-Raljić, J., Obradović, D., **Nedović, V.**, Petrušić, M., Paunović, D., Radulović, Z. (2012) Dark chocolate as a matrix for probiotic bacteria, *Proceedings of the 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood)*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 1018-1023.
262. Rajić, J., Petrović, T., Veljović, M., Paunović, D., Bradaš, M., **Nedović, V.**, Vukosavljević, P. (2012) The influence of apple juice added in blackberry and sour cherry juices on their total phenols content and antioxidative capacity, *Proceedings of the 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food, Novi Sad (CEFood), Serbia, 23-26 May 2012*. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 133-137.
263. Belščak-Cvitanović, A., Manojlović, V., Komes, D., Stojanović, R., Horžić, D., Ljubičić, I., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2012) The application of electrostatic extrusion for encapsulation and controlled delivery of caffeine, *Proceedings of the 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood), Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012*. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 1040-1045.
264. Stajić, S., Tomović, V., Lević, S., Perunović, M., Bogičević, N., **Nedović, V.**, Živković, D. (2012) Possibilities for the use of plant oils in fermented sausages production, *Proceedings of the 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood), Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012*. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 756-762.
265. Kalušević, A., Lević, S., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2012): Application of Microencapsulation in Functional Food Products, *Proceedings of the 1<sup>st</sup> Conference of agronomy students with international participations*, Ostojić A (ed.) 17-22. Banja Luka, Republika Srpska, ISBN 978-99938-93-23-3
266. **Nedović, V.** (2012) Cooperation and Results: Organization of meetings for Knowledge Dissemination. In: *Biotechnology and Microbiology for Knowledge and Benefit*, P. Raspor and S. Smole Možina, Eds. 27-28 September 2012, Ljubljana, Slovenia, ISBN 978-961-6908-01-6, pp. 337-344.
267. Belščak-Cvitanović A., Stojanović R., Manojlović V., Komes D., **Nedović V.**, Bugarski B. (2011) Comparative analysis of different alginate-based immobilization systems for encapsulation of polyphenolic antioxidants from red raspberry leaves (*Rubus idaeus* L.) by electrostatic extrusion. *Proceedings of the 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Hrvatska, 20-23 September 2011, Helga Medić (ed). Zaprčić: BARIS d.o.o., pp.100-105, ISBN: 978-953-99725-4-5.
268. Oketic, K., Bogovic-Matijasic, B., Levic, S., Mirkovic, N., Radulovic, Z., **Nedovic, V.** (2011): Quantification of probiotics entrapped in Ca-alginate beads during storage. *XIX International Conference on Bioencapsulation, Proceedings*, 186-187, 5-8, October, Amboise, France.
269. Radulovic, Z., Miocinovic, J., Mirkovic, N., Petrusic, M., Petrovic, T., Bogovic Matijasic, B., **Nedovic, V.** (2011): Effect of encapsulated potential and commercial probiotic bacteria on the soft goat cheese, *XXII International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Proceedings*, 28. septembar - 1. oktobar, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina
270. Lević, S., Rac, V., Manojlović, V., Rakić, V., Branko, B., Flock, T., Krzyczmonik, K.E., **Nedović, V.** (2011): Limonene encapsulation in alginate/poly (vinyl alcohol), *11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11)*, Athens, Greece, *Procedia Food Science* 1, (2011), 1816 – 1820.
271. Milenković, J., Lević, S., Manojlović, V., Rajić N., Bugarski, B., Suliman, M., Ječmenica, M., **Nedović, V.** (2010): Production of Alginate/zeolite Adsorbent by Direct Extrusion Method, In: *Proceedings of the 10<sup>th</sup> International Conference "Research and Development in Mechanical Industry" RaDMI 2010*, 16 - 19. September 2010, Donji Milanovac, Serbia; pp. 1148-1152.
272. Milenković, J., Lević, S., Manojlović, V., Rajić, N., Jovanović, M., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2010): Copper Adsorption by Alginate and Alginate/zeolite Beads, In: *Proceedings of the 10<sup>th</sup> International Conference "Research and Development in Mechanical Industry" RaDMI 2010*, 16 - 19. September 2010, Donji Milanovac, Serbia; pp. 1153-1157.
273. Levic S, Manojlovic, V., Rajić N., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2010) Alginate carriers for aromatic compounds, In: *Book of Full Papers of the 5th Central European Congress on Food*, ISBN 978-80-89088-89, 19<sup>th</sup>-22<sup>nd</sup> of May, Bratislava, Slovakia, pp. 618-622. The Organizers: CeFood, VÚP Food Research Institute Bratislava, Slovakia, <http://cefood2010.eu/rs/subory/1275914374-book-of-full-papers-pdf.pdf>
274. Belščak-Cvitanović A., Stojanović R., Dujmić F., Horžić D., Manojlović V., Komes D., **Nedović V.**, Bugarski B. (2010) Encapsulation of polyphenols from *Rubus idaeus* L. leaves extract by electrostatic extrusion. In: *Book of Full Papers of the 5th Central European Congress on Food*, ISBN 978-80-89088-89, 19<sup>th</sup>-22<sup>nd</sup> of May, Bratislava, Slovakia, pp. 7-13. The Organizers: CeFood, VÚP Food Research Institute Bratislava, Slovakia <http://cefood2010.eu/rs/subory/1275914374-book-of-full-papers-pdf.pdf>
275. Despotovic S., Leskosek-Cukalovic I, **Nedovic V.**, Veljovic M., Uzelac G., Kalusevic A., Djordjevic S. (2010) Dark Beer With Medicinal Herbs In: *Book of Full Papers of the 5th Central European Congress on Food*, ISBN 978-

- 80-89088-89, 19<sup>th</sup>-22<sup>nd</sup> of May, Bratislava, Slovakia, The Organizers: CeFood, VÚP Food Research Institute Bratislava, Slovakia <http://cefood2010.eu/rs/subory/1275914374-book-of-full-papers-pdf.pdf>
276. Bugarski, B., Levic, S., Milanovic, J., Manojlovic, V., **Nedovic, V.** (2009) Microencapsulation of flavours in Carnauba wax, In: *The Proceedings of the XVIIth International Conference on Bioencapsulation*, P. de Vos, Ed., Groningen, The Netherlands, pp. 276-277.
  277. Bugarski, B., Pajic-Lijakovic, I., Manojlovic, V., Bugarski, D., Stojanovic, R., **Nedovic, V.**, Plavsic, M. (2009) Virial stress - A key control parameter for immobilized hydrodroma cells, In: *The Proceedings of the XVIIth International Conference on Bioencapsulation*, P. de Vos, Ed., Groningen, The Netherlands, pp. 278-279.
  278. Manojlovic V., **Nedovic V.**, Bugarski B., Winjelhausen E., Ivan B., Tsveanov C. (2009) Immobilized yeast cells in double-layer hydrogel carrier for beer production, In: *The Proceedings of the COST 865 - Spring Meeting on Bioencapsulation*, Luxembourg, pp. 1-4.
  279. **Nedović, V.**, Manojlović, V., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2008) Fermentation processes by immobilized cell systems in beverage Production, *The Proceedings of the 4th Central European Congress on Food (CEFood)*, D. Čurčić and M. Hruškar, Eds., Cavtat, Croatia, 15-17 May, 2008, Croatian chamber of economy, ISBN 978-953-6207-87-9, vol I, pp 247-254.
  280. Dimitrijevic, S., **Nedovic, V.**, Bogicevic, B., Trsic, N., Petrovic, T., Bugarski, B., Lacroix, C. (2008) Characterization of intestinal isolates of lactic acid bacteria with potential probiotic ability from premature born nursing, *The Proceedings of the 4th Central European Congress on Food (CEFood)*, D. Čurčić and M. Hruškar, Eds., Cavtat, Croatia, 15-17 May, 2008, Croatian chamber of economy, ISBN 978-953-6207-87-9, vol I, pp. 343-350.
  281. Manojlovic, V., Agouridis, N., Kopsahelis, N., Kanellaki, M., Bugarski, B., **Nedovic, V.** (2008) Brewing by immobilized freeze dried cells in a novel gas flow bioreactor, *The Proceedings of 4th Central European Congress on Food (CEFood)*, D. Čurčić and M. Hruškar, Eds., Cavtat, Croatia, 15-17 May, 2008, Croatian chamber of economy, ISBN 978-953-6207-88-6, vol II, pp. 327-334.
  282. Mojović, Lj., **Nedović, V.**, Rakin, M., Nikolić, S., Lević, S. (2008) Bioethanol production from corn meal hydrolyzates by immobilized *Saccharomyces cerevisiae* var. *Ellipsoideus*, *The Proceedings of 4th Central European Congress on Food (CEFood)*, D. Čurčić and M. Hruškar, Eds., Cavtat, Croatia, 15-17 May, 2008, Croatian chamber of economy, ISBN 978-953-6207-88-6, vol II, pp. 343-349.
  283. Leskosek-Cukalovic, I., Jelacic, S., Ristic, M., Djordjevic, S., Despotovic, S., **Nedovic, V.**, (2008) Beer as base for drinks with farmacodynamic action, *The Proceedings of the 4th Central European Congress on Food (CEFood)*, D. Čurčić and M. Hruškar, Eds., Cavtat, Croatia, 15-17 May, 2008, Croatian chamber of economy, ISBN 978-953-6207-88-6, vol II, pp. 419-426.
  284. Bugarski, B., Milanovic, J., Levic, S., Stojanovic, R., Manojlovic, V., **Nedovic, V.** (2008) Carnauba wax as a carrier for aroma encapsulation, In: *The Proceedings of the XVI International Conference on Bioencapsulation*, Dublin, Ireland, pp.: 1-4.
  285. Manojlovic, V., Stojanović R., Rajić N., Djonlagic, J., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2008) Encapsulation of a flavour compound in alginate microparticles. In: *Proceedings of COST865 Spring Workshop on Bioencapsulation Sciences to Applications*, 25<sup>th</sup> -26<sup>th</sup> April, 2008, Ljubljana, Slovenia, p.14. The Organizers: COST865, University of Ljubljana, Slovenia, <http://impascience.eu/COST865/Ljubljana/>
  286. Pajic-Lijakovic, I., Plavsic, M., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2008) Problem of optimal resolution in modeling of microenvironmental restricted cell. In: *Proceedings of COST865 Spring Workshop on Bioencapsulation Sciences to Applications*, 25<sup>th</sup> -26<sup>th</sup> April, 2008, Ljubljana, Slovenia, p.16. The Organizers: COST865, University of Ljubljana, Slovenia, <http://impascience.eu/COST865/Ljubljana/>
  287. Samardzic D., Milanovic J., Manojlovic V., Levic S., Rajic N., **Nedovic, V.** (2008) Encapsulation of flavour compounds in wax particles, In: *The Proceedings of the COST 865 Spring Workshop on Bioencapsulation Sciences to Applications*, 25<sup>th</sup> -26<sup>th</sup> April, 2008, Ljubljana, Slovenia, p. 27. The Organizers: COST865, University of Ljubljana, Slovenia, <http://impascience.eu/COST865/Ljubljana/>, pp.: 1-4.
  288. Stojanov, V., Nedovic, V., Bugarski, B., Obradovic, B. (2008) Yeast cell immobilization on wood chips aimed for continuous beer fermentation. In: *The Proceedings of the COST 865 Spring Workshop on Bioencapsulation Sciences to Applications*, 25<sup>th</sup> -26<sup>th</sup> April, 2008, Ljubljana, Slovenia, p. 28. The Organizers: COST865, University of Ljubljana, Slovenia, <http://impascience.eu/COST865/Ljubljana/>

289. Manojlović V., Stojanović R., Agouridis N., Bugarski B., Leskošek-Čukalović, I., Kanellaki M, **Nedović V.** (2008) Immobilized yeast in PVA/alginate beads aimed for beer production. 20<sup>th</sup> Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, September, Ohrid, ISSN: 978-953-6207-88-6, [http://www.bicongress08.org.mk/bi\\_co/](http://www.bicongress08.org.mk/bi_co/), BFT-19E
290. **Nedović V.**, Manojlović V., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2008) Immobilized systems for fermentation processes. 20<sup>th</sup> Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, September, Ohrid, ISSN: 978-953-6207-88-6, [http://www.bicongress08.org.mk/bi\\_co/](http://www.bicongress08.org.mk/bi_co/), BFT-20E
291. Pajić-Lijaković, I., Plavšić, M., **Nedović, V.A.**, Bugarski, B. (2007) Microenvironmental restricted cell growth inside various types of microcarriers, In: *Proc. of XV International Workshop on Bioencapsulation*, Vienna, Austria, September 6-8, 2007, P2-11.
292. Pajić-Lijaković, I., Bugarski, D., Plavšić, M., **Nedović, V.A.**, Bugarski, B. (2007) Microenvironmental restricted effects on the growth of hybridoma cells inside various types of microcarriers, In: *Proc. of XV International Workshop on Bioencapsulation*, Vienna, Austria, September 6-8, 2007, P2-19.
293. Rakin, M., Mojović, L., Nikolić, S., Vukašinović, M., **Nedović, V.** (2007) Comparative Study of Bioethanol Production from Corn Hydrolyzates using Different Yeast Preparations, In: *Paper published on CD at 15th European Biomass Conference & Exhibition From Research to Market Deployment*, Berlin, Germany, 7-11 May 2007.
294. **Nedovic, V.**, Leskosek-Cukalovic, I., Mirkovic, M., Manojlovic, V., Levic, S., Kanellaki, M., Bugarski, B. (2007) Batch and continuous beer fermentation by immobilized yeast cells. In: *Proc. of 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology*, Volume 3, Thessaloniki, Greece, ISBN-978-960-88557-4-8; pp. 214-218.
295. Manojlovic, V., Sispas, V., Agouridis, N., Bugarski, B., Leskosek-Cukalovic, I., Kanellaki, M., **Nedovic, V.** (2007) Beer fermentation by immobilized yeast in PVA/alginate beads using a Catalytic Multistage Fixed Bed Tower Bioreactor. In: *Proc. of 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology*, Volume 3, Thessaloniki, Greece, ISBN-978-960-88557-4-8; pp. 219-222.
296. Agouridis, N., Manojlovic, V., Sispas, V., Bugarski, B., Kanellaki, M., **Nedovic, V.** (2007) Beer fermentation by immobilized freezed dried cells in a novel air flow bioreactor. In: *Proc. of 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology*, Volume 3, Thessaloniki, Greece, ISBN-978-960-88557-4-8; pp. 222-226.
297. Klaus, A., Beatovic, D., Niksic, M., Jelacic, S., **Nedovic, V.**, Petrovic, T. (2007) Influence of ethereal oils extracted from Apiaceae family plants on some pathogen microorganisms. In: *Proc. of 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology*, Volume 3, Thessaloniki, Greece, ISBN-978-960-88557-4-8; pp. 421-428.
298. Milivojevic, M., Pavlou, S., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2007) Analysis of hydrodynamic parameters of air lift bioreactors with immobilized cells. In: *Proc. of 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology*, Volume 1, Thessaloniki, Greece, ISBN-978-960-88557-2-4; pp. 365-367.
299. Despotovic, S., Leskosek-Cukalovic, I., Anita, K., **Nedovic, V.**, Nikicevic, N., Niksic, M. (2007) Effects of *Ganoderma lucidum* extracts on beer flavour. In: *Proc. of 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology*, Volume 1, Thessaloniki, Greece, ISBN-978-960-88557-2-4; pp. 370-375.
300. Pajic-Lijakovic, I., Plavsic, M., Bugarski, B., Voklof-Husovic, T., Pesic, M., Constantinos, G. (2007) Cal-alginate hydrogel structural ordering – the influence on yeast cell growth dynamics. In: *Proc. of 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology*, Volume 1, Thessaloniki, Greece, ISBN-978-960-88557-2-4; pp. 393-396.
301. Leskošek-Čukalović, I., Jelačić, S., **Nedović, V.**, Ristić, M., Djordjević, S. (2007) Functional drinks and phytopharmaceuticals based on beer and medicinal herbs. In: *Proc. of the 31st European Brewing Convention Congress, Chapter 113*, Venice, Italy, ISBN: 798-90-70143-24-4; pp. 1-13.
302. **Nedovic, V.**, Raspor, P., Kefi, S., Williams, J., Obert, W., Grabert, M. (2006) The COST system of networking in the field of food and agriculture research, In: *Proc. of IUFOST 13<sup>th</sup> World Congress of Food Science and Technology* (CD-rom Issue), Nantes 17-21 September 2006, IUFOST 2006/1375, pp. 105-107.
303. Milivojević, M., Pavlou, S., **Nedović, V.A.**, Bugarski, B. (2006) Analysis of hydrodynamic parameters of air lift bioreactors with immobilized cells. In: *Proc. of XIV International Workshop on Bioencapsulation and COST 865 Meeting*, C. Wandrey & D. Poncelet, Eds., Lausanne, Switzerland, October 5-7, 2006, pp. 21-25.
304. **Nedović, V.A.**, Mirković, M., Leskošek-Čukalović, I., Lević, S., Sipsas, V., Bugarski, B. (2006) Encapsulation of brewing yeast in polyvinyl alcohol for continuous beer fermentation. In: *Proc. of XIV International Workshop on Bioencapsulation and COST 865 Meeting*, C. Wandrey & D. Poncelet, Eds., Lausanne, Switzerland, October 5-7, 2006, pp. 153-157.

305. Pajić-Lijaković, I., Plavšić, M., Georgiou, C.A., Kanellaki, M., Bugarski, B., **Nedović, V.A.** (2006) Phase-field modelling of dynamics of immobilized yeast cell growth in Ca-alginate microbead. In: *Proc. of XIV International Workshop on Bioencapsulation and COST 865 Meeting*, C. Wandrey & D. Poncelet, Eds., Lausanne, Switzerland, October 5-7, 2006, pp. 371-375.
306. Manojlović, V., Georgiou, C.A., **Nedović, V.A.**, Bugarski, B. (2006) Application of electrostatic extrusion-flavour encapsulation and controlled release. In: *Proc. of XIV International Workshop on Bioencapsulation and COST 865 Meeting*, C. Wandrey & D. Poncelet, Eds., Lausanne, Switzerland, October 5-7, 2006, pp. 375-379.
307. Sipsas, V., Kolokythas, G., Kanellaki, M., Bugarski, B., **Nedović, V.A.** (2006) Wine-Making using freeze dried immobilized cells into a catalytic multistage fixed bed tower (MFBT) bioreactor. In: *Proc. of XIV International Workshop on Bioencapsulation and COST 865 Meeting*, C. Wandrey & D. Poncelet, Eds., Lausanne, Switzerland, October 5-7, 2006, pp. 395-399.
308. Mirović, I., **Nedović, V.A.**, Jovanović, Lj., Leskošek-Čukalović, I., Pešić, R., Raičević, V. (2006) Photocatalytic degradation of atrazine using TiO<sub>2</sub> encapsulated in alginate microbeads. In: *Proc. of XIV International Workshop on Bioencapsulation and COST 865 Meeting*, C. Wandrey & D. Poncelet, Eds., Lausanne, Switzerland, October 5-7, 2006, pp. 355-359.
309. **Nedovic, V.**, Pruesse, U., Manojlovic, V., Bugarski, B., Vorlop, K.-D. (2005) Possibilities and limitations of electrostatic droplet generation for controlled microbead production – single nozzle system, In: *Proc. of the 13<sup>th</sup> International Workshop on Bioencapsulation*, Kingston, Ontario, Canada, June 24<sup>th</sup> – 26<sup>th</sup> 2005, pp. 91-93.
310. **Nedović, V.**, Bezbradica, D., Obradovic, B., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2004) Primary beer fermentation by PVA-immobilized brewing yeast in a gas-lift bioreactor. In: *World Brewing Congress 2004 CD Rom Proceedings*, July 24-28, 2004, San Diego, CA; ASBC and MBAA; ISBN 0-9718255-5-6; O-63
311. **Nedović, V.**, Bezbradica, D., Leskošek-Čukalović, I., Obradović, B., Stanković, Z., Korać, A., Bugarski, B. (2004) Main beer fermentation in a gas-lift bioreactor by yeast cells immobilized in porous matrices. In: *Proceedings of XII International Workshop on Bioencapsulation*, 24-26 September, Vitoria, Spain; Servicio Editorial de la Universidad des Pais Vasco, ISBN: 84-8373-649-7; O7-4, pp. 125-128
312. Bugarski, B., Manojlović, V., Donlagić, J., Gordon, R., Obradović, B., **Nedović, V.** (2004) Electrostatic generation of alginate microbeads as a multiphase system with different initial cell concentrations. In: *Proceedings of XII International Workshop on Bioencapsulation*, 24-26 September, Vitoria, Spain; Servicio Editorial de la Universidad des Pais Vasco, ISBN: 84-8373-649-7; O7-1, pp. 113-116
313. Bucko, M., Bugarski, B., Bukowski, J., Gemeiner, P., Lewinska, D., Manojlović, V., Massart, B., Nastruzzi, C., **Nedović, V.**, Poncelet, D., Pruesse, U., Rosinski, S., Siebenhaar, S., Tobler, L., Vikartovska, A., Vorlop, K.-D. (2004) Round robin experiment "Bead production technologies". In: *Proceedings of XII International Workshop on Bioencapsulation*, 24-26 September, Vitoria, Spain; Servicio Editorial de la Universidad des Pais Vasco, ISBN: 84-8373-649-7; O1-1, pp. 17-20
314. Obradović, B., Todosijević, Z., **Nedović, V.**, Korać, A., Bugarski, B. (2004) Studies of brewing yeast cell distribution in alginate microbeads. In: *Proceedings of XII International Workshop on Bioencapsulation*, 24-26 September, Vitoria, Spain; Servicio Editorial de la Universidad des Pais Vasco, ISBN: 84-8373-649-7; P61, pp. 371-374
315. **Nedović, V.A.**, Obradović, B., Bezbradica, D., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2003) Lentikats® as potential carriers for brewing yeast, In: *Proceedings of XI International Workshop on Bioencapsulation "State of Art of Bio&Encapsulation Science and Technology"*, May 25-27, Strasbourg, France, P-1, pp. 1-4
316. **Nedovic, V.A.**, Obradovic, B., Boltic, Z., Burarski, D. (2003) Application of Liposomes in vivo: are they adequate delivery systems?, In: *Proceedings of XI International Workshop on Bioencapsulation "State of Art of Bio&Encapsulation Science and Technology"*, May 25-27, Strasbourg, France, P-4, pp. 1-3
317. Bezbradica, D., **Nedović, V.**, Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2003) Beer fermentation by PVA immobilized brewing yeasts in a gas-lift bioreactor, In: *Proceedings of the 1st International Congress on Bioreactor Technology in Cell, Tissue Culture and Biomedical Applications*, S. Sorvari, ed., Tampere, Finland, 14-18 July 2003; pp. 210-217
318. **Nedović, V.A.**, Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Korać, A., Bugarski, B. (2002) Alginate-immobilized yeast cells for continuous beer brewing in a gas-lift bioreactor, In: *Proceedings of X International BRG Workshop on Bioencapsulation "Cell Physiology and Interactions of Biomaterials and Matrices"*, pp. 152-155

319. Durieux, A., Bodo, E., **Nedović, V.A.**, Simon, J.-P. (2002) Effect of yeast and *Oenococcus oeni* immobilisation on the formation of flavour components for cider production, In: *Proceedings of X International BRG Workshop on Bioencapsulation "Cell Physiology and Interactions of Biomaterials and Matrices"*, pp. 54-57
320. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (2002) Beer brewing with immobilized yeast cells - current experience and recent solutions, In: *Proceedings of the 4th Croatia Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Central European Meeting, B. Tripalo, ed., Opatia, Croatia, pp. 296-302.
321. **Nedović, V.A.**, Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2001) State-of-the-art in immobilized yeast technology for brewing, In: *Proceedings of International Symposium Bioencapsulation IX "Bioencapsulation in Biomedical, Biotechnological and Industrial Applications"*, S. Rosinski and D. Poncelet, eds., Warsaw, Poland, S V-3, pp. 1-6.
322. Vojinović, V., **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Obradović, B. (2001) Immobilized yeast cell systems for brewing, In: *Proceedings of 3rd International Conference on Engineering Sciences, Vol. II*, L. Lehoczy and L. Kalmar, eds., Miskolc, Hungary, pp. 481-491
323. Povrenović, D.S., Laketić, D.A., **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I. (2001) Drying of immobilized yeast cells in fluidized bed dryer, In: *Proceedings of the 3rd International Symposium for South-East European Countries (SEES) on Fluidized Beds in Energy Production, Chemical and Process Engineering and Ecology*, Chapter VI, Bucharest, Romania, pp. 141-146
324. **Nedović, V.A.**, Durieux, A., Van Nedervelde, L., Rosseels, P., Vandegans, J., Plaisant, A.-M., Simon J.-P. (2001) Fermentation continue de jus de pomme par co-immobilisation de levure et d'*Oenococcus oeni* pour la production de cidre, In: *Proceedings of the "Levure, modèle et outil" Congress*, Brussels, Belgium, 9-11 April.
325. **Nedović, V.A.**, Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2000) Biopolymers as yeast carriers in brewing, In: *Proceedings of COST 840 Workshop "Structure - function properties of biopolymers in relation with bioencapsulation"*, P. Forssell, ed., Helsinki, Finland, pp. 1-4
326. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, Obradović, B., Pešić, R., Bugarski, B. (2000) Immobilization of Yeast Cells Using Electrostatic Droplet Generation, *Symposium Book of the 10<sup>th</sup> International Symposium on Yeasts: The Rising Power of Yeasts in Science and Industry*, Papendal, J.P. van Dijken and W.A. Scheffers, eds., Delft University Press, Delft, The Netherlands, ISBN 90-407-2067-3, pp. 338-340
327. **Nedović, V.A.** (2000) Immobilized Cell and Enzyme Systems, COST 840, WG 3 Expert's meeting, Brussels, <http://brg.enitiaa-nantes.fr/index.html>
328. **Nedović, V.A.**, Pešić, R., Leskošek, I., Bugarski, B. (1999) Production of Small Sized Beads with Immobilized Yeast Cells by Electrostatic Droplet Generation for Continuous Beer Fermentation, In: *ECB9 CD ROM proceedings*, M. Hofman, ed., 1999-2000 Branche Belge de la Société de Chimie Industrielle - ISBN 805215-1-5
329. **Nedović, V.A.**, Trifunović, O., Pešić, R., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (1999) Production of Microbeads Containing Immobilized Yeast Cells for Continuous Beer Fermentation by Electrostatic Droplet Generation, In: *Proceedings of International Symposium Bioencapsulation VIII "Recent Progress in Research and Technology"*, G. Skjåk-Bræk and D. Poncelet, eds., Trondheim, Norway, P-4, pp. 1-5.
330. Durieux, A., **Nedović, V.**, van Nedervelde, L., Rosseels, P., Vandegans, J., Plaisant, A.-M., de Baerdemacker, L., Simon, J.-P. (1998) Effect of Yeast and *Leuconostoc oenos* Immobilization on the Formation of Flavour Components in Cider, *Proceedings of the International Symposium BIOENCAPSULATION VII "Advances in Basic Science and Industry"*, Washington DC, USA
331. **Nedović, V.**, Durieux, A., van Nedervelde, L., Rosseels, P., Vandegans, J., Plaisant, A.-M., Simon, J.-P. (1998) Continuous Cider Production with Co-Immobilized Yeast and *Leuconostoc oenos* Cells, *Proceedings of the EC Symposium "Yeast as a Cell Factory"*, Vlaardingen, P. Osseweijer and J.P. van Dijken, eds., NKB Bleiswijk, The Netherlands, ISBN 90-9012242-7, pp. 188-190
332. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Milošević, V., Vunjak-Novaković, G. (1997) Flavour Formation During Beer Fermentation with Immobilized *Saccharomyces cerevisiae* in a Gas-Lift Bioreactor, In: *Proceedings of the International Symposium BIOENCAPSULATION VI: "From fundamentals to industrial applications"*, F. Godia and D. Poncelet, eds., Barcelona, Spain, August 30 - September 1, T-5.3, pp. 1-4
333. **Nedović, V.A.**, Pešić, R., Laketić, D., Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G. (1997) Estimation of Liquid Mixing Characteristics in an Internal Loop Gas-Lift Bioreactor for Beer Fermentation with Immobilized Yeast Cells, In: *Proceedings of 1st South-East European Symposium on Fluidized Beds in Energy Production, Chemical and Process Engineering and Ecology*, Ohrid, Republic of Macedonia, 24-27 September, 127-137

334. **Nedović, V.A.**, Vunjak-Novaković, G., Leskošek-Čukalović, I., Četković, M. (1996) A Study on Considerably Accelerated Fermentation of Beer Using an Air-Lift Bioreactor with Calcium Alginate Entrapped Yeast Cells, *Proceedings of 5th World Congress of Chemical Engineering*, San Diego, Volume II, 474-479
335. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G. (1996) Short-Time Fermentation of Beer in an Immobilized Yeast Air-Lift Bioreactor, *Proceedings of the Institute of Brewing, 24th Convention*, Singapore, J. Harvey, ed., Winetitles, Adelaide, 245-248
336. **Nedović V.**, Vunjak-Novaković, G., Leskošek-Čukalović, I. (1995) The Application of an Immobilized Yeast Air-Lift Bioreactor for a Beer Production, *Preceedings of the Second Italian Conference on Chemical and Process Engineering*, Firenze, 579-584
337. Pavasović, V., Ilić, M., **Nedović, V.** (1990) Minimum Fluidization Velocities and Agglomeration of Particles Coated with Melted Constituents, *Proceedings of The 10th International Congress of Chemical Engineering, Chemical Equipment Design and Automation*, CHISA'90, Prague
338. Pavasović, V., Ilić, M., **Nedović, V.**, Oka, S (1989) Inert Materials for Fluidized Bed Combustion of Biomass, 65-80, *Preceedings of IEA The 19th Technical Meeting AFBC*, Goteborg, Sweden, 7-9 November, 65-80.

### 3.1.4. САОПШТЕЊЕ СА МЕЂУНАРОДНОГ СКУПА ШТАМПАНО У ИЗВОДУ (M34)

339. Kalušević, A., Čalija, B., Despotović, S., Veljović, M., Ilć, N., Žilić, S., **Nedović, V.** (2019) Encapsulation of anthocyanin-rich extracts by freeze drying using different wall materials. 4<sup>th</sup> International Conference on Natural Products Utilization, Bulgaria, PP 82, 207.
340. Dajić Stevanović, Z., Pajić Lijaković, I., Kalušević, A., **Nedović, V.** (2019) Encapsulation for innovative and functional products in food and agriculture – where next? 4th International Conference on Natural Products Utilization, Bulgaria, IL 12, 33.
341. Salević, A., Prieto, C., **Nedović, V.**, Lagaron, J.M. (2018) Formulating Poly( $\epsilon$ -caprolactone) based active packaging systems containing sage (*Salvia officinalis* L.) extract by electrospinning technique. Book of Abstracts of the 2nd Conference for Early Stage Researchers in Polymer Science through the Aegean Sea: Polymar 2018, Athens, Greece, 92-93.
342. Kokina, M., Shamtsyan, M., Nikšić, M., Pantić, M., Salević, A., Kalušević, A., Lević, S., **Nedović, V.**, Despotović, S., Pljevljakušić, D., Šavikin, K. (2018) Characterization, antioxidant and antimicrobial activity of essential oils and embedding them into biodegradable material followed by freeze-drying. Abstract Book of the 9th Central European Congress on Food (CEFood), Sibiu, Romania, 16. ISBN 978-606-12-1546-1.
343. Ćujić, N., Janković, T., Stanisavljević, N., Šavikin, K., Kalušević, A., **Nedović, V.**, Samardžić, J. (2018) Chokeberry bioactives preservation by spray drying method, microparticles characterisation and *in vitro* digestion method. UniFood Conference, Belgrade, Serbia.
344. Tumbas Šaponjac, V., Šeregelj, V., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G., **Nedović, V.**, Lević, S., Kalušević, A., Vulić, J., Stajčić, S. (2018) Extraction of bioactive compounds from red pepper waste. IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, Serbia, 193.
345. Balanč, B., Jovanović, A., Ota, A., Đorđević, V., Poklar-Ulrih, N., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2018) Liposomes with  $\beta$ -sitosterol as carriers for gentisic acid. Abstract Book of the 9th Central European Congress on Food (CEFood), Sibiu, Romania, 119. ISBN: 978-606-12-1546-1.
346. Despotovic, S., Pecic, S., Veljovic, M., Niksic, M., **Nedovic, V.**, Klaus, A., Leskosek-Cukalovic, I. (2018): Effects of diferent methods of extraction on chemichal properties of *Ganoderma lucidum* extract. Abstract Book of the 9th Central European Congress on Food (CEFood), Sibiu, Romania, 97.
347. Kalušević, A., Despotović, S., Lević, S., Veljović, M., Čalija, B., Žilić, S., **Nedović, V.** (2018) Production of anthocyanin-rich powders by freeze drying. Abstract Book of 9th Central European Congress on Food (CEFood), Sibiu, Romania, 102. ISBN 978-606-12-1546-1
348. Trifković, K., Kalušević, A., Lević, S., Balanč, B., Bugarski, B., **Nedović, V.**, Pittia, P., Đorđević, V. (2018) Spray-dried particles with encapsulated saffron extract. Abstract Book of the 9th Central European Congress on Food (CEFood), Sibiu, Romania, 118. ISBN: 978-606-12-1546-1.
349. Drvenica, I., Kalušević, A., Lević, S., Bugarski, B., **Nedović, V.**, Marijanović, Z., Režek Jambrak, A., Bilušić, T. (2018) Dalmatian autochthonous herbs' aroma improvement and novel nutraceuticals design by spray drying.

350. Drvenica, I., Stančić, A., Bukara, K., Kalušević, A., **Nedović, V.**, Bugarski, B., Ilić, V. (2018) Long term stabilized bovine and porcine hemoglobin solid forms produced by spray and freeze drying with maltose. Abstract Book of 9th Central European Congress on Food (CEFood), Sibiu, Romania, 14. ISBN 978-606-12-1546-1
351. Kalušević, A., **Nedović, V.**, Žilić, S. (2017) Microencapsulation of anthocyanin-rich extracts by spray drying using different carrier materials. Book of abstracts of the 31st EFFoST International Conference, Sitges, Spain, P 1.230.
352. **Nedovic, V.**, Kalusevic, A. (2017) Encapsulation of bioactives and cells- application in food product design and food processing. Book of Abstracts of the 11<sup>th</sup> Baltic Conference on Food Science and Technology "Food science and technology in a changing world" FOODBALT, Jelgava, Latvia, 16. Keynote lecture
353. **Nedović, V.**, Kalušević, A., Salević, A., Ilić, N., Gorjanović, S., Žilić, S. (2017) Influence of extraction medium on phenolic antioxidants and natural pigments of red onion skin extracts. Book of Abstracts of the 4th North and East European Congress on Food, Kaunas, Lithuania, 93.
354. Žilić, S., Janković, M., Kalušević, A., Škrobot, D., **Nedović, V.** (2017) Non-acylated and acylated form of blue corn and black soybean anthocyanins as functional supplements in food industry. Thermal and color stability *Proceedings of V International congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry"* Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 14-16 March 2017, 706.
355. Žilić, S., Kalušević, A., **Nedović, V.**, Maksimović, V., Perić, V. (2017) Characterization of black soybean coat as potential functional food ingredient for the soluble and insoluble phenolic compounds. 4<sup>th</sup> North and East European Congress on Food 10 - 13 September, Kaunas, Lithuania, PP 36, 92
356. Kalusevic, A., Despotovic, S., Levic, S., Ilic, N., Zilic, S., **Nedovic, V.** (2017) Black soybean coat as a source of natural pigments: extraction and encapsulation. Book of Abstracts of 11th Baltic Conference on Food Science and Technology "Food science and technology in a changing world" FOODBALT 26-28. April 2017., Jelgava, Latvia, 88
357. Belščak-Cvitanović, A., **Nedović, V.**, Salević, A., Nikšić, M., Đorđević, V., Komes, D., Bugarski, B. (2016) Formulating nutraceutical delivery systems of *Ganoderma Lucidum* L. active compounds by microencapsulation. Book of Abstracts of the 8th Central European Congress on Food „Food Science for Well-being - CEFood 2016“, Kyiv, Ukraine, 229.
358. Kalušević, A., Veljović, M., Salević, A., Despotović, S., Leskošek Čukalović, I., **Nedović, V.** (2016) Primena ekstrakata lekovitog bilja u proizvodnji (bez)alkoholnih pića, radionica projekta Praćenje antioksidacijske aktivnosti samoniklog bilja primjenom mikroreaktora MICRO-AA, 9-10 maj 2016. Zagreb, Hrvatska, Book of Abstracts, 6.
359. Kalušević, A., Lević, S., Čalića, B., Žilić, S., **Nedović, V.** (2016). Microencapsulation of grape skin bioactive compounds – from waste to added-value food, CONU, Belgrade, Serbia 26-28. October 2016, Book of Abstracts, 42.
360. Levic, S., Rösch, P., Popp, J., Pavlovic, V., Kalusevic, A., **Nedovic, V.** (2016) Application of raman microscopy for control of encapsulation/immobilization processes. EU Project Collaborations (AREA): State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, 18-20. April 2016. Beograd, Abstract book. p.38.
361. Kalušević, A., Salević, A., Lević, S., Đorđević V., **Nedović V.** (2016) Encapsulation of bioactive compounds of fruit processing by-products. Book of Abstracts of the 8th Central European Congress on Food „Food Science for Well-being - CEFood 2016“, Kyiv, Ukraine, 230.
362. Ćujić, N., Šavikin, K., Janković, T., Kalušević, A., **Nedović, V.**, Ibrić, S. (2016) Spray Drying Influence on Encapsulation of Chokeberry (*Aronia melanocarpa* L.) Extract 11th Central European Symposium on Pharmaceutical Technology, 22-24 September 2016 Belgrade, Serbia PP23.
363. Drvenica I.T., Ilić V.Lj., Bukara K. M., Kalušević A.M., **Nedović V.A.**, Marković S.B., Bugarski B.M. (2015) Novel carriers for dexamethasone sodium phosphate based on erythrocyte ghosts from slaughterhouse blood, 26TH International scientific-expert conference of agriculture and food industry, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, September 27-30, **2015**, p.32, Organizators Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo, BiH, and Faculty of Agriculture, Ege University, Republic of Turkey

364. Yilmaztekin, M., Levic, S., Kalušević, A., Čam, M., Bugarski, B., **Nedovic, V.** (2015). Characterization of peppermint (*Mentha piperita* L.) essential oil encapsulates and sensory evaluation of ice cream as a potential vehicle. The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" 01-04. October 2015 Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. TF3\_O1078. ISBN: 978-605-4265-37-4.
365. Bukara K., Kostić I.T., Ilic V.Lj., Đorđević V., Isailović B., **Nedović V.**, Bugarski B.M. (2015) Usage of erythrocyte membranes from porcine slaughterhouse blood as prolonged drug delivery systems-example of diclofenac sodium, *29th EFFoST International Conference, Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society*, 10-12 November **2015**, Athens, Greece, Copyright © 2015 Elsevier B.V. Conference proceedings ISBN: 978-618-82196-1-8, pp. 1835 (P2.155)
366. Jovanović, A., Đorđević, V., Zdunić, G., Šavikin, K., Trifković, K., Jovanović, J., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2015) Ultrasound extraction of polyphenolic compounds from *Thymus serpyllum*, *29th EFFoST International Conference, Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society*, 10-12 November 2015 | Athens, Greece, Copyright © 2015 Elsevier B.V. Conference proceedings ISBN: 978-618-82196-1-8, pp. 1386 (P2.029).
367. Bugarski B., Đorđević V., Trifković K., Kostić I., Balanč B., Bukara K., Joavanović A., Pravilović R., **Nedović V.** (2015) Trends in encapsulation technologies for delivery of bioactive compounds, *Book of abstract of the IV International congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry"* Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 04th- 06th March **2015**, ISBN 978-99955-81-17-6, pp.48-50. PL-04-E
368. Belščak-Cvitanović, A., **Nedović, V.**, Lević, S., Kalušević, A., Đorđević, V., Komes, D., Bugarski, B. (2014) Spray drying microencapsulation of green tea (*Camellia sinensis* L.) phytochemicals: potential of colour retention and improvement of sensory properties. *Book of abstracts of the 28th EFFoST International Conference: Innovations in attractive and sustainable food for health*. Ahrne, L. (ed.), 25-28.November 2014., Uppsala, Sweden, Elsevier, O2.19.
369. Naziri E., Glisic S., Mantzouridou F., Bugarski B., **Nedovic V.**, Tsimidou M. (2014) Supercritical fluid extraction of the functional lipid squalene from vinery wastes. *Book of Abstracts of Total Food 2014*. Norwich 11-13 November 2014, 2.02
370. Radulović, Z., Miočinović, J., Petrušić, M., Mirković, N., Paunović, D., Pudja, P., **Nedović, V.** (2014): Autochthonous lactic acid bacteria - vector for traditional cheeses standardization and new functional food development, *41<sup>st</sup> Croatian dairy experts symposium*, 09.-12.11.2014, Lovran, Hrvatska
371. Kalušević A., Lević S., Isailovic B., Djordjevic R., Veljovic M., Djordjevic V., **Nedović V.**, Bugarski B. (2014). Electrostatic Extrusion – Encapsulation Technique For Functional Food Products. *Abstract Book of the 2<sup>nd</sup> International Congress Food Technology, Quality and Safety*, 28-30.October 2014 Novi Sad Serbia, 16.
372. Nešić K., Despotović S., Savić M., Klaus A., Leskošek-Čukalović I., **Nedović V.**, Nikšić M. (2014) Influence of Cordyceps Sinesis Extract on Fermentation Process. *Abstract Book of the 2<sup>nd</sup> International Congress Food Technology, Quality and Safety*, 28-30.October 2014 Novi Sad Serbia, 22.
373. Balanč B., Djordjević V., Marković S., Trifković K., Kostić I., **Nedović V.**, Bugarski B. (2014) Liposome-In-Hydrogel Sistems for Delivery of Antioxidants. *Abstract Book of the 2<sup>nd</sup> International Congress Food Technology, Quality and Safety*, 28-30.October 2014 Novi Sad Serbia,83
374. Rajić J., Petrović T., Vukosavljević P., Paunović D., Nešić K., **Nedović V.** (2014) Formulation and Antioxidant Capacity of Plum and Apple Juices. *Abstract Book of the 2<sup>nd</sup> International Congress Food Technology, Quality and Safety*, 28-30. October 2014 Novi Sad Serbia,107.
375. Trifković K., Obradović N., Rakin M., Rakin M., Djordjević V., **Nedović V.**, Bugarski B.(2014) Mechanical properties of calcium-alginate beads with immobilized probiotic cells - influence of fermentation process. *Abstract Book of the 2<sup>nd</sup> International Congress Food Technology, Quality and Safety*, 28-30. October 2014 Novi Sad Serbia,113
376. Kostić I., Bukara K., Ilić V., Šekularac G., Mišić D., **Nedović V.**, Bugarski B. (2014) From meat industry waste to potential active substances carriers: erythrocyte ghosts from slaughterhouse blood as dexamethasone sodium phosphate carriers. *Abstract Book of the 2<sup>nd</sup> International Congress Food Technology, Quality and Safety*, 28-30. October 2014 Novi Sad Serbia,176
377. Savić M., Podsadni P., Bamburowicz-Klimkowska M., Turlo J., **Nedović V.**, Nikšić M., Klimaszweska M., Szutowski M. (2014) Selenized yeast in production of selenium enriched pleurotus ostreatus mushroom with good flavor. *Abstract Book of the 2<sup>nd</sup> International Congress Food Technology, Quality and Safety*, 28-30. October 2014 Novi Sad Serbia,182.

378. Lević, S., Kalušević, A., Đorđević, V., Rac, V., Rakić, V., Šolević Knudsen, T, Pavlović, V., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2014) Preparation of Ca-alginate encapsulates with liquid aroma. *Book of Abstracts of the 1st Congress on Food Structure Design* 15-17.October 2014, Porto, Portugal, 71-72.
379. Trifković, K., Talón, E., Vargas, M., Djordjević, V., **Nedović, V.**, Bugarski, B., González-Martínez, C. (2014) Novel edible films containing thyme polyphenols. *Book of Abstracts of the 1st Congress on Food Structure Design* 15-17.October 2014, Porto, Portugal, 38.
380. Isailović, B., Ota, A., Djordjević, V., Šentjurc, M., **Nedović, V.**, Bugarski, B., Poklar Ulrih, N.(2014) Influence of resveratrol on membrane fluidity of proliposomes *Book of Abstracts of the 1st Congress on Food Structure Design* 15-17.October 2014, Porto, Portugal, 44.
381. Belščak-Cvitanović, A., **Nedović, V.**, Đorđević, V., Pravilović, R., Karlović, S., Komes, D., Bugarski, B.(2014) Comparative evaluation of different natural biopolymers and proteins for encapsulation of green tea (*Camellia sinensis* L.) bioactive compounds. *Book of Abstracts of the 1st Congress on Food Structure Design* 15-17.October 2014, Porto, Portugal, 53.
382. **Nedović V.**, Lević S., Kalušević A., Petrović T., Đorđević R., Savić M., Đorđević V., Matijašević D., Stajić S., Leskošek I., Bugarski B. (2014): Microencapsulation of active compounds and biocatalysts – application in food technology and biotechnology. *Book of Abstracts of the Conference "EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture"* 2-4 June, Belgrade, Ed. R. Stikić, ISBN 978-86-7834-197-7, 74.
383. Đorđević R., Nikićević N., Lević S., Kalušević A., Gibson B., Čadež N., **Nedović V.** (2014): Raspberry wine fermentation by different biocatalysts: immobilized and suspended yeast cells. *Book of Abstracts of the Conference "EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture"* 2-4 June, Belgrade, Ed. R. Stikić, ISBN 978-86-7834-197-7, 57.
384. Bogović-Matijašić, B., Radulović, Z., Petrušić, M., Mirković, N., Petrović, T., Miočinović, J., **Nedović, V.** (2014): Application of Encapsulated Autochthonous Potential Probiotic Bacteria in Food Production. *Book of Abstracts of the Conference "EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture"* 2-4 June, Belgrade, Ed. R. Stikić, ISBN 978-86-7834-197-7, 50.
385. Despotović, S., Veljović, M., Nešić, K., Veljović, S., **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I. (2014) Functional Properties of Beers Enriched with Herb and Mushroom Extracts. *Book of Abstracts of the Conference "EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture"* 2-4 June, Belgrade, Ed. R. Stikić, ISBN 978-86-7834-197-7, 54.
386. Rajić, J., Petrović, T., Đorđević, S., Paunović, D., Kokolj, M., **Nedović, V.** (2014) Potential for the Application of Extracts of Medicinal and Aromatic Plants in the Beverages Production. *Book of Abstracts of the Conference "EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture"* 2-4 June, Belgrade, Ed. R. Stikić, ISBN 978-86-7834-197-7, 89.
387. Stefanović, A., Jovanović, J., Dojčinović, M., Lević, S., Žuža, M., **Nedović, V.**, Knežević-Jugović, Z. (2014) Impact of high-intensity ultrasound probe on the functionality of egg white proteins. In: *Book of abstracts of the 7th Central European Congress on Food*. Kakurinov, V. (Ed.), 21-24 May, Ohrid, Macedonia; Consulting and Training Centar KEY, Skopje, p. 222.
388. **Nedović, V.**, Sebok, A., Braun, S., Petrović, T., Lević, S., Pešić, M., Mihajlović, M. (2014) Enabling environment for innovation and technology transfer in the food sector – highlights from CAPINFOOD and TRAFOON projects. In: *Book of abstracts of the 7th Central European Congress on Food*. Kakurinov, V. (Ed.), 21-24 May, Ohrid, Macedonia; Consulting and Training Centar KEY, Skopje, p. 287.
389. Piazza, L., **Nedović, V.** (2014) Food structure design for benefits: significant highlights from COST action FA1001 – Food Structure Design. In: *Book of abstracts of the 7th Central European Congress on Food*. Kakurinov, V. (Ed.), 21-24 May, Ohrid, Macedonia; Consulting and Training Centar KEY, Skopje, p. 289.
390. Bugarski, B., **Nedović, V.**, Pravilović, R., Kostić, I., Bukara, K., Ilić, V. (2014) Optimization of the process of gradual hemolysis for isolation of haemoglobin from wasted blood obtained from slaughterhouse. In: *Programme and Abstracts of Food Waste in the European Food Supply Chain: Challenges and opportunities, Day 2*, 12-13 May, Athens, Greece, COST and ESF, p. 16.
391. Đorđević, R., Gibson, B., Sandell, M., De Billerbeck, G.M., Nikićević, N., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2014) Raspberry wine fermentation by suspended and immobilized selected yeast cells. In: *Abstract book of 5th European Yeast Flavour Workshop "BIOTECHNOLOGY FOR NATURAL FLAVOURS PRODUCTION (Bioflavour)"*, May

- 5-7, 2014, Casino Barriere Montreux, Switzerland, Publisher: EPTES Press, Vevey, 2014. ISBN: 978-2-9700907-9-3, 57.
392. Savić, M., Podsadni, P., Bamburowicz-Klimkowska, M., Turlo, J., **Nedović, V.**, Nikšić, M., Klimaszweska, M., Malinowska, E. (2014) Selenized yeast in production of selenium enriched *Pleurotus ostreatus* mushroom with good flavour. In: *Abstract book of 5th European Yeast Flavour Workshop "BIOTECHNOLOGY FOR NATURAL FLAVOURS PRODUCTION (Bioflavour)"*, May 5-7, 2014, Casino Barriere Montreux, Switzerland, Publisher: EPTES Press, Vevey, 2014. ISBN: 978-2-9700907-9-3, 56.
  393. **Nedović, V.**, Petrović, T., Mihajlović, M., Pešić, M., Sebők, A. (2014) CAPINFOOD – Improving the Enabling Environment and Public Awareness for Innovation in the South-East European Food Sector through Transnational Collaboration. *Book of Abstracts of the III International Symposium and XIX Scientific Conference of Agroeconomists of Republic of Srpska*, March 25-28. Trebinje, Bosnia and Herzegovina, ISBN 978-99938-93-27-1, 128.
  394. Leskošek-Čukalović I., Despotović S., Kokolj M., **Nedović V.**, Kalušević A., Dobrijević J. (2014): The influence of the particle size distribution of maize as raw material on extract content of beer. *Book of Abstracts of the III International Symposium and XIX Scientific Conference of Agroeconomists of Republic of Srpska*, March 25-28. Trebinje, Bosnia and Herzegovina, ISBN 978-99938-93-27-1, 229-230.
  395. Kostić, I., Đorđević, V., Ilić, V., Bukara, K., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2014) Novel carriers of active substances derived from porcine slaughterhouse blood. *Book of Extended Abstracts of the COST ACTION FA 1001 WG1+WG2+WG3 meeting "The nano, micro, macro confluence in food structure for health, wellness and pleasure"*, Bucharest, Romania, 27-28 February 2014. Editura Academica, ISBN: 978-973-8937-80-2, pp. 36-37.
  396. Petrovic, A., Kalusevic, A., Jovic, S., **Nedovic V.** (2013): The influence of different strains of yeast on wine with residual sugar. *Book of Abstracts of the II international Symposium and XVIII Scientific Conference of Agroeconomists of Republic of Srpska*. The organizer Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Banjoj luci u saradnji sa Biotehničkim fakultetom Univerziteta u Ljubljani. March 26-29. Trebinje, Bosnia and Herzegovina, ISBN 978-99938-93-26-4, 311.
  397. Kalušević, A., Lević, S., Žilić, S., Đorđević V., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2013): Encapsulation of black soybean seed coats' bioactive compounds, *Book of Abstracts of the 5<sup>th</sup> International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems*, Y.D. Livney and N., Garti, Eds., The Organizers Technion-Israel Institute of Technology and the Hebrew University of Jerusalem. 30.September – 3. October 2013, Haifa, Israel, p 75.
  398. Komes, D., Belščak-Cvitanović, A., Vojvodić, A., Bušić, A., **Nedović, V.**, Đorđević, V., Bugarski, B. (2013) Bioactive, physical and sensory properties of chocolates enriched with microencapsulated yarrow (*Achillea millefolium* L.) bioactive compounds. *Book of Abstracts of the 5th International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems*, Eds: Y.D. Livney and N., Garti, Eds., The Organizers Technion-Israel Institute of Technology and the Hebrew University of Jerusalem, 30.September – 3. October 2013, Haifa, Israel, p119.
  399. Levic, S., Đorđević, V., Rajić, N., Milivojević, M., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2013) Calcium alginate and calcium alginate/zeolite beads as sorbents for nickel sorption in air-lift reactor. In: *Programme and the Book of Abstract of the Serbian Ceramic Society Conference Advanced Ceramics and Application, New Frontiers in Multifunctional Material Science and Processing*, P 41, 30 September-1 October, 2013, Belgrade, ISBN 978-86-915627-1-7, p. 55.
  400. Dimitrellou, D., Kandyliis, P., Lević, S., Petrović, T., Dimitrijević-Branković, S., **Nedović, V.**, Kourkoutas, Y. (2013): Survival of microencapsulated *Lactobacillus casei* ATTC 393 under simulated gastrointestinal condition. *Abstract Book, 19th International Symposium on Microencapsulation*, Pamplona, Spain. Pp. 151.
  401. Đorđević, R., Čadež, N., Raspor, P., Lević, S., Nikićević, N., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2013) Raspberry wine fermentation by suspended and immobilized native microflora. In: *Abstract book of the 4th European Yeast Flavour Workshop "Biotechnology for Natural Flavours Production"*, 22-23 July, University of Munich, Freising, Germany, p 22.
  402. Petrović, T., Dimitrijević Branković, S., Radulović, Z., Rajić, J., **Nedović, V.** (2013) Characterization of *Lactobacillus plantarum* Strains on Potential Probiotic Abilities. In: *Mycology, Mycotoxicology and Mycoses, the 5<sup>th</sup> international scientific meeting*, April 17-19, 2013, Novi Sad, Serbia.
  403. Despotović, S., Veljović, M., Pecić, S., Aleksić, B., Savić, M., Klaus, A., Nikšić, M., Nedović, V., Leskošek Čukalović, I. (2013) Effect of Mushroom *Ganoderma lucidum* on Fermentation Process and Sensorial Profile of Beer. In: *Mycology, Mycotoxicology and Mycoses, the 5<sup>th</sup> international scientific meeting*, April 17-19, 2013, Novi Sad, Serbia.

404. Lalou, S., Mantzouridou, F., Paraskevopoulou, A., Bugarski, B., Levic, S. & **Nedovic, V.** (2012). Protective effect of *Saccharomyces cerevisiae* immobilization in calcium alginate beads on yeast growth in limonene-containing media for bioflavour production, *COST Action FA0907 BIOFLAVOUR Yeast Flavour Production – New Biocatalysts and Novel Molecular Mechanisms 3rd European Yeast Flavour Workshop, Biotechnology for Natural Flavours & Fragrances Production*, June 20-22, 2012, Vevey Switzerland, *Book of abstracts*, 39.
405. Bajic, M., Levic, S., Djordjevic, V., Stefanovic, M., Rajic, N., Bugarski, B., Nedovic, V. (2012) Production of sorbents based on immobilized zeolite in alginate/PVA beads for sorption of copper ions from water solutions, *Abstracts of the 15th European Congress on Biotechnology, New Biotechnology, Volume 29, Supplement*, Elsevier, 23–26 September 2012, Pages S67–S68
406. Bugarski, B., Manojlovic, V, Levic, S, **Nedovic, V.** (2012) Encapsulation technologies for food industry, *Abstract book of the 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood), Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 27*
407. Sebök, A., Groó, D., **Nedović, V.**, Lević, S. (2012) CAPINFOOD-Improving the enabling environment and public awareness for innovation in the South-East-European food sector through transnational collaboration *Abstract book of the 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood), Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 614-615.*
408. Despotović, S., Leskošek-Čukalović, I., Veljović, M., Pecić, S., Nikšić, M., **Nedović, V.** (2012) Beers enriched with bioactive components-polyphenol and antioxidant activity *Abstract book of the 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood), Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 400.*
409. Oketić, K., Bogović Matijasić, B., Lević, S., Mirković, N., Radulović, Z., **Nedović, V.** (2012) Survivability of *Lactobacillus gasseri* and *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* probiotic strains entrapped in Ca-alginate beads during storage *Abstract book of the 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood), Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 401.*
410. **Nedovic, V.**, Lelieveld, H., Schleining, G. (2012) Progress of the global harmonization initiative *Abstract book of the 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood), Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 595*
411. Manouselis, N., Thanopoulos, C., Balaž, A., Vudragić, D., **Nedović, V.**, Spasojević, I. (2012) agINFRA - A data infrastructure to support agricultural scientific communities Promoting data sharing and development of trust in agricultural sciences, *Abstract book of the 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood), Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 605-606.*
412. Pueyo, J.J., Raspor, P., **Nedovic, V.**, (2012) COST Opportunities for Food and Agriculture, *Abstract book of the 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood), Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 607.*
413. Leskosek-Cukalovic, I., Despotovic, S., Veljovic, M., Pecic, S., Rajic, J., **Nedovic, V.**, Gal, V., Platisa, M., Nestorovic, Z., Gojkovic-Bukarica, Lj. (2012) Beers with new sensorial profile and functionality, *10<sup>th</sup> International Trends in Brewing*, 1-5 April 2012, Gent, Belgium, *Book of Abstracts*.
414. Leskošek-Čukalović, I., Despotović, S., Veljović, M., Djordjević, R., Nikšić, M., **Nedović, V.**, Djordjević, S., Tešević, V. (2011) Beer for the coming era - Beers with new taste, flavor, and functional properties, *33rd International Congress of the European Brewery Convention*, 22 – 26 May 2011, Glasgow, UK. *Book of Abstracts*.
415. **Nedovic, V.**, Kalusevic, A., Manojlovic, V., Bugarski, B. (2011): An overview of encapsulation technologies for food applications, *Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11)*, P.S. Taoukis, N.G. Stoforos, V.T. Karathanos, G.D. Saravacos, Eds., May 22-26, 2011, Athens, Greece, ISBN 978-960-89789-3-5, 173-174.
416. Kalušević, A., Uzelac, G., Veljović, M., Despotović, S., Milutinović, M., Leskošek-Čukalović, I., **Nedović V.** (2011) The antioxidant properties of honey beer, In: *Procedings of the 11<sup>th</sup> International Congress of Engineering and Food (ICEF11)*, P.S. Taoukis, N.G. Stoforos, V.T. Karathanos, G.D. Saravacos, Eds., May 22-26, 2011, Athens, Greece, ISBN 978-960-89789-5-9, 2057-2058.
417. Veljovic M., Despotovic S., Djordjevic R., Pecic S., Kalusevic A., Leskosek Cukalovic I., **Nedovic V.** (2011) Sensory and antioxidant properties of beer with *Juniperus communis* L. In: *Congress Proceedings-Volume III, 11th International Congress on Engineering and Food 2011 (ICEF11)*, P.S. Taoukis, N.G. Stoforos, V.T. Karathanos, G.D. Saravacos, Eds., May 22-26, 2011, Athens, Greece, ISBN 978-960-89789-5-9, 2143-2144.

418. I. Leskosek-Cukalovic, S.Despotovic, M.Veljovic, S.Pecic, M.Niksic, **V.Nedovic** (2011) Beer with novel flavor and functionality – are the consumers ready for them?, 7<sup>th</sup> International Congress of food technologists and biotechnologists, 20-23. septembar, Opatija, Hrvatska.
419. Levic S., **Nedovic V.**, Milivojevic M, Manojlovic V., Bugarski B. (2011) Microencapsulation of Flavours in Carnauba Wax. *2nd European Yeast Flavour Workshop* [Cost Action FA0907], Programme & Abstract Book, 26<sup>th</sup> -27<sup>th</sup> May, Delft, The Netherlands, P-5.
420. Despotovic, S., Leskosek-Cukalovic, I., Veljovic, M., Pecic, S., Niksic, M., **Nedovic, V.** (2011) Antioxidant activity and polyphenol content of special types of beer, *2011 Annual conference of Master Brewers Association of the Americas*, 13-15 October, Minneapolis, Minnesota, U.S.A., *Book of Abstracts*.
421. Radulovic, Z., Mirkovic, N., Bogovic-Matijasic, B., Petrusic, M., Petrovic, T., Dimitrijevic, S., **Nedovic, V.** (2011) Efficiency of encapsulation by spray-drying on survival of potential probiotic bacteria. *Abstract Book on CD ROM., 7th Balkan Congress of Microbiology*, 25-29 October, Belgrade, Serbia.
422. Petrovic, T., Dimitrijevic, S., Klaus, A., Radulovic, Z., Mirkovic, N., Petrusic, M., **Nedovic, V.** (2011) Comparative analysis of potential probiotic ability among lactobacilli from plant and human origin. *Abstract Book on CD ROM., 7th Balkan Congress of Microbiology*, 25-29 October, Belgrade, Serbia
423. Oketic, K., Bogovic-Matijasic, B., Levic, S., Mirkovic, N., Radulovic, Z., **Nedovic, V.** (2011): Storage of probiotics included in calcium alginate beads. *Abstract Book on CD ROM., 7th Balkan Congress of Microbiology*, 25-29 October, Belgrade, Serbia.
424. **Nedovic, V.**, Manojlovic, V., Levic, S., Bugarski, B. (2010) Microencapsulation of food ingredients and microbial cells. In: *Book of Abstracts, European Yeast Flavour Workshop*, 28-29 October 2010, INSA Toulouse, France, p. 21.
425. **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2010) Microencapsulation of flavors in carnauba wax. In: *Book of Abstracts, European Yeast Flavour Workshop*, 28-29 October 2010, INSA Toulouse, France, p. 42.
426. Kalusevic A., Uzelac G., Pecic S., Despotovic S., Leskosek –Cukalovic I., **Nedovic V.**, Niksic M. (2010) Antimicrobial properties of non-alcohol beer with thyme and lemon balm, *Book of Abstracts, XXI Congress of chemists and technologists of Macedonia*, 23-26. Septembar, Ohrid, Makedonija
427. S. Samardzic, **V. Nedovic**, S. Levic, M. Veljovic, N. Rajic, B. Bugarski, V. Manojlovic (2010) Biosorption nickel ions from aqueous solution using mixture of zeolite and yeast *Saccharomyces cerevisiae*. *Book of Abstracts XXI Congress of Chemists and Technologists of Macedonia*, 23-26. Septembar, Ohrid, Makedonija.
428. Veljovic, M., Djordjevic, R., Leskosek-Cukalovic, I., Despotovic, S., Pecic, S., Uzelac, G., **Nedovic V.** (2010) Red and white grapes as raw material in the production of special types of beer, *Book of Abstracts XXI Congress of Chemists and Technologists of Macedonia*, 23-26. September, Ohrid, Macedonia.
429. Veljovic, M., Djordjevic, R., Leskosek-Cukalovic, I., **Nedovic, V.**, Lakic, N., (2010) The possibility of producing a special type of beer made from wort and grape must. *Book of Abstracts of the Second International Symposium for Young Scientists and Technologists in Malting, Brewing and Distilling*, 19-21. May, Freising-Weihenstephan, Germany.
430. Levic, S., Manojlovic, V., Rajic, N., Bugarski, B., **Nedovic, V.** (2009) Microencapsulation of flavours in alginate by electrostatic extrusion. In: *Abstract CD Document of EFFOST Conference „New Challenges in Food Preservation“*, 11-13 Novembre, Budapest, Hungary, Poster No. 151, p. 182.
431. M. Veljovic, S. Despotovic, I. Leskosek-Cukalovic, **V. Nedovic**, N. Lakic, (2009) The acceptability of different sensory characteristics of some types of beers for young people. In: *Abstract CD Document of EFFOST Conference „New Challenges in Food Preservation“*, 11-13. Novembre, Budapest, Hungary, P 133, 172-173.
432. V. Manojlovic, V. Sipsas, B. Bugarski, M. Kanellaki, **V. Nedovic** (2008) Beer fermentation by immobilized cell technology using a multistage packed bed bioreactor, 10th International Congress on Engineering and Food - ICEF10, Vina del Mar, Chile
433. **Viktor Nedovic** (2008) Immobilized bioreactor systems in fermentation processes, *1st EFFOST Congress*, 4-9 November 2008, Ljubljana, Slovenia
434. I. Leskosek-Cukalovic, **V.Nedovic**, S. Jelacic, M.Ristic, S. Djordjevic, S.Despotovic (2008) Beer with *Melissa Officinalis* – favourite beverage with functional properties, *1st EFFOST Congress*, 4-9 November 2008, Ljubljana, Slovenia
435. Velickova, E., Petrov, P., Fodor, C., Manojlovic, V., **Nedovic, V.**, Ivan, B., Winkelhausen, E., Tsvetanov, Ch (2008) New carriers for cell immobilization. In: *Abstract book of the Sixth International Conference of the Chemical Societies of the South-Eastern European Countries*, 10-14 September 2008, Sofia, Bulgaria.

436. Despotovic, S., Leskosek-Cukalovic, I., **Nedovic, V.**, Jelacic, S. (2008) *Thymus vulgaris* and *origanum vulgare* as raw materials for beer with special properties. In: *Book of Abstracts of 11<sup>th</sup> Congress of Nutrition with International Participation: Food and Nutrition – New Challenges*, Belgrade, 15-18 October 2008, U07.13, pp. 164-165.
437. Radulovic, Z., Petrovic, T., Nedovic, V., Dimitrijevic, S., Mirkovic, N., Obradovic, D. (2008) Characterization of *Lactobacillus paracasei* strains from traditionally Sjenica cheese on potential probiotic ability. *The 38<sup>th</sup> Croatian Dairy Experts Symposium*, 23-26 November, Lovran Croatia, *Abstract Book*, 127-128.
438. Mojović, Lj., **Nedović, V.**, Pejin, D., Nikolić, S., Vukašinović, M., Lević, S. (2007) Utilization of free and immobilized cells of *Saccharomyces cerevisiae* var. *Ellipsoideus*, for bioethanol production, In: *The Abstract Book of the 5th Croatian Professional and Scientific Conference on Biotechnology with Internacional Participation "Biotechnology, Energy, Chemicals and Renewable Raw Materials"*, Croatian Society of Biotechnology and Graz University of Technology, Stubičke Toplice, Poster No. 27.
439. Mojović, Lj., Pejin, D., Rakin, M., Vukašinović, M., **Nedović, V.**, Lević, S. (2007) Utilization of free and immobilized cells of *Saccharomyces cerevisiae* var. *Ellipsoideus*, In: *Book of abstracts, 7th symposium "Novel technologies and economic development"*, ISBN 978-86-82367-74-1, Tehnološki fakultet, Leskovac, p. 48.
440. **Nedović, V.**, Raspor, P., Coates, D. (2007) The COST networking system in food and agriculture areas, In: *Book of Abstracts of "Food Processing – Innovations – Nutrition – Healthy consumers"*, an *IUFoST Congress*, Raspor et al. (Eds.), 23.-26. September 2007, Radenci, Slovenia, ISBN 978-961-90571-2-4, p. 204.
441. Despotovic, S., Leskosek-Cukalovic, I., Klaus, A., **Nedovic, V.**, Nikicevic, N., Niksic, M. (2007) Effects of *Ganoderma lucidum* (Curt.:Fr.) P. Karst. and other herbal extracts on beer sensorial evaluation, In: *4th International Medicinal Mushroom Conference (IMMC4)*, Ljubljana, Slovenia, *International Journal of Medicinal Mushrooms*, volume 9, numbers 3&4, pp. 224-225.
442. Mojović, Lj., Rakin, M., Nikolić, S., Vukašinović, M., **Nedović, V.** (2007) Immobilization of *Saccharomyces ellipsoideus* cells for bioethanol production, In: *The book of abstracts of the Ninth Annual Conference of the Yugoslav Materials Research Society YUCOMAT 2007*, Herceg Novi, September 10-14, 2007, p. 172.
443. Leskošek-Čukalović, I., Jelačić, S., **Nedović, V.**, Ristić, M., Đorđević, S. (2007) Functional drinks and phitopharmaceuticals based on beer and medical herbs, In: *Summaries Presentations 31<sup>st</sup> EBC Congress*, Venice – 2007, European Brewing Convention, p.5
444. Pajic-Lijakovic, I., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2007) Nonlinear dynamics of brewing yeast cell growth in alginate microbeads, In: *Abstract book of COST 865 Workshop*, Instituto Superior Technico, Lisbon, Porugal, April 27-28, 2007, p. 72.
445. **Nedovic, V.**, Manojlovic, V., Sipsas, V., Bugarski, B., Leskosek-Cukalovic, I., Kanellaki, M. (2007) Beer fermentation at different temperatures using yeast immobilized in PVA/alginate beads, In: *Abstract book of COST 865 Workshop*, Instituto Superior Technico, Lisbon, Porugal, April 27-28, 2007, p. 90.
446. Petrović, T., **Nedović, V.**, Dimitrijević-Branković, S., Bgićević, B., Lacroix, C., Tršić-Milanović, N. (2006) Comparative analysis of potential probiotic strains from human origin and fermented commodities, *IUFOST 13<sup>th</sup> World Congress of Food Scinece and Technology, Congress Proceedings, CD Rom Issue*, Nantes 17-21 September 2006, IUFOST 2006/1122
447. Mirkovic, M., **Nedovic, V.**, Leskosek-Cukalovic, I., Levic, S. (2006) Immobilization of yeast cells in polyvinyl alcohol for primary beer fermentation. In: *Proceedings of 2<sup>nd</sup> FEMS Congress of European Microbiologists*, Madrid, Spain, July 4-8, 2006, P.FOD.63, p. 102.
448. Manojlovic, V., Rajić, N., Georgiou, C., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2006) Application of electrostatic extrusion for immobilization of food ingredients. *The 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries*, Congress Proceedings, Patras, Greece, June 18-21, 2006, p. 97
449. Mirkovic, M., **Nedović, V.**, Leskosek-Cukalovic, I., Levic, S., Bugarski, B. (2006) Continuous beer fermentation with yeast cells immobilized in polyvinyl alcohol. *The 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries*, Congress Proceedings, Patras, Greece, June 18-21, 2006, pp. 148-149.
450. Pajic-Lijakovic, I., Plavsic, M., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2006) Investigation of Ca-alginate hydro-gel mechanical properties in conjunction with immobilized yeast cell growth dynamics. *The 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries*, Congress Proceedings, Patras, Greece, June 18-21, 2006, p. 152.
451. Petrovic, T., **Nedović, V.**, Dimitrijevic-Brankovic, S., Bugarski, B., Lacroix, C. (2006) Protection of probiotic microorganisms by microencapsulation. *The 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries*, Congress Proceedings, Patras, Greece, June 18-21, 2006, pp. 201-202.

452. Petrović, T., **Nedović, V.**, Dimitrijević-Branković, S., Bugarski, B. (2005) Stabilisation of probiotic strains by microencapsulation, 1<sup>st</sup> South East European Congress of Chemical Engineering - SEECChE1, Book of Abstracts, Belgrade, Serbia and Montenegro, September 25-28, 2005, ISBN 86-905111-0-5, p. 195.
453. Stojanov, V., **Nedović, V.**, Bugarski, B., Obradović, B. (2005) Yeast cell immobilization on wood chips aimed for beer fermentation, 1<sup>st</sup> South East European Congress of Chemical Engineering - SEECChE1, Book of Abstracts, Belgrade, Serbia and Montenegro, September 25-28, 2005, ISBN 86-905111-0-5, p. 203
454. Bugarski, B., Obradović, B., **Nedović, V.** (2005) Formation of microgel beads by electric dispersion of polymer solutions, 1<sup>st</sup> South East European Congress of Chemical Engineering - SEECChE1, Book of Abstracts, Belgrade, Serbia and Montenegro, September 25-28, 2005, ISBN 86-905111-0-5, p. 223
455. Bezbradica, D., **Nedović, V.**, Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2003) Growth and fermentation activity of brewing yeast immobilized in PVA and alginate beads, 23<sup>rd</sup> ISSY »Interactions between yeasts and other organisms«, Book of Abstracts, 26-29 August, Budapest, Hungary, P-4-06
456. Bezbradica, D., **Nedović, V.**, Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2003) Imobilizacija ćelija pivskog kvasca u PVA česticama. *Zbornik izvoda radova, VII Savetovanje hemicara i tehnologa Republike Srpske*, Banja Luka, 6-7 Nov. 2003; p.31
457. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Obradović, B., Nikšić, M., Bugarski, B. (2002) Lentikats®-Immobilized Yeast Cells for Continuous Beer Fermentation, *CEFood Congress, Book of Abstracts*, P. Raspor and I. Hočevar (eds.), Ljubljana, Slovenia, September 22-25, p. 82
458. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I. (1998) Ethanol Production with Immobilized Cell Systems, *Zbornik izvoda radova, Informacione tehnologije i razvoj poljoprivredne tehnike, Savetovanje sa međunarodnim učešćem*, Beograd, p. 129
459. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G., Čutković, M. (1997) Beer Fermentation Using Immobilized Yeast Cells in Gas-Lift Bioreactor, *Abstract Book, 8th European Congress on Biotechnology*, Budapest, Hungary, 17-21 August 1997, p. 408
460. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G., Laketić, D., Čutković, M. (1997) Immobilized Yeast Gas-Lift Bioreactor System for Beer Fermentation, *Abstract Book, 18th International Specialized Symposium on Yeasts*, P. Raspor, S.S. Možina, T. Zagorc, M. Batič, eds., Bled, Slovenia, 24th August - 29th August, ISBN: 961-90397-5-0, P7-08
461. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović I., Vunjak-Novaković, G. (1997) Primary Fermentation with Immobilized Yeast Cells Using a Gas-Lift Bioreactor System, *Congress Abstracts Book, 1st Brewing Yeast Fermentation Performance Congress*, K. Smart, ed., St Catherine's College, Oxford, UK, 17-19 September, ISBN: 0 9531478 0 0, p. 24
462. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G., Čutković, M., Milošević, V. (1996) Effects of Immobilization on Growth and Fermentation Properties of Calcium Alginate Entrapped Brewers Yeast Cells, *Abstract book, 10th International Biotechnology Symposium*, Sydney, P. 109
463. Milošević, V., Mančić, S., **Nedović, V.** (1996) Rapid Mixing Systems. The Role, Significance, Technical Solution and Efficiency, *Abstract Book, 27th Annual Meeting of the Fine Particle Society*, Chicago, Illinois, USA, August, p. 189
464. **Nedović, V.A.**, Pešić, R., Milošević, V., Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G. (1995) An Analysis of Mixing Phenomena in Three-Phase Draft Tube Air-Lift Bioreactor for a Beer Production, *Abstract book, 1995 International Conference of Food Science and Technology*, Chicago, Illinois, USA, p. 87
465. **Nedović, V.A.**, Vunjak-Novaković, G., Leskošek-Čukalović, I., Obradović, B. (1995) High Performance Immobilized Yeast Air-Lift Reactor Design for Beer Fermentation, *Abstract book, International Symposium IMMOBILIZED CELLS: BASICS AND APPLICATIONS*, Noordwijkerhout, The Netherlands, November 26-29, p. 206
466. **Nedović, V.**, Vunjak-Novaković, G., Leskošek-Čukalović, I. (1994) Kinetic Parameters of Beer Fermentation with Immobilized Yeast in Air-Lift Bioreactor, *Abstract book, International Union of Microbiological Societies IUMS Congresses'94*, Prague, 403
467. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (1991) Potencijalne mogućnosti optimizacije procesa komljenja u proizvodnji pивske sladovine, Knjiga sinopsisa, *III jugoslovenski simpozijum o hemijskom inženjerstvu i XXXIII savetovanje srpskog hemijskog društva sa međunarodnim učešćem*, Novi Sad, 18

### 3.1.5. УРЕЂИВАЊЕ ЗБОРНИКА САОПШТЕЊА МЕЂУНАРОДНОГ НАУЧНОГ СКУПА (M36)

468. **Nedović V.**, Ilić N., Tumbas V., Kalušević A. (Eds) (2012) Proceedings of the 6<sup>th</sup> European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 22-26 May 2012. ISBN 978-86-7994-027-8, Publisher University of Novi Sad, Institute of Food Technology, Bul. cara Lazara 1. 21000 Novi Sad, Serbia
469. **Nedović V.**, Ilić N., Tumbas V., Kalušević A. (Eds) (2012) Abstract book of the 6<sup>th</sup> European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 22-26 May 2012. ISBN 978-86-7994-028-5, Publisher University of Novi Sad, Institute of Food Technology, Bul. cara Lazara 1. 21000 Novi Sad, Serbia
470. Knorr, D. and **Nedović, V.** (Eds.) (2010) Proceedings of the 4th European Workshop on Food Engineering and Technology, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Belgrade, May 27-28, 2010; Published by Faculty of Agriculture, University of Belgrade..
471. Poncelet, D., Keshavarz, T., **Nedović, V.**, Bugarski, B., Skala, D. (Eds.) (2004) Special issue of the Chemical Industry dedicated to the COST Expert's Conference „Application of Immobilization/Bioencapsulation in Medicine, Pharmacy, Food Technology and Biotechnology“, Belgrade, Serbia, 25-27 June 2004. Publisher Hemijska industrija Vol.58, No 6a, special issue, ISSN 0367-598 X
472. Poncelet, D., Bugarski, B., **Nedović, V.** (Eds.) (2003) Selected papers of the International Workshop on Bioencapsulation, Strasbourg, France, 25-27 May 2003. Publisher Hemijska industrija Vol.57, No 12, ISSN 0367-598 X

### 3.2. ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

#### 3.2.1. ПРЕДАВАЊЕ ПО ПОЗИВУ СА СКУПА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА ШТАМПАНО У ЦЕЛИНИ (M61)

473. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (2005) Imobilisane ćelije kvasca u proizvodnji piva - dosadašnja iskustva i budući trendovi (uvodno predavanje na I međunarodnom naučnom skupu "Mikologija, Mikotoksikologija i Mikoze", Novi Sad, 20-22 april 2005), *Zbornik Matice Srpske za Prirodne Nauke 109 (Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences 109)*, 129-141.

#### 3.2.2. ПРЕДАВАЊЕ ПО ПОЗИВУ СА СКУПА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА ШТАМПАНО У ИЗВОДУ (M62)

474. **Nedovic, V.**, Leskošek-Cukalovic, I., Kalušević, A., Levic, S., Petrovic, T., Bugarski, B. (2013) Imobilizacije/inkapsulacione tehnologije – primena kod mikroorganizama. **PLENARNO PREDAVANJE.** U: Knjiga Apstrakata IX Kongresa mikrobiologa Srbije, 30. Maj – 01. Jun 2013, Beograd, 1-3.

#### 3.2.3. САОПШТЕЊЕ СА СКУПА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА ШТАМПАНО У ЦЕЛИНИ (M63)

475. Bradaš, M., **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Kuzmić, M., Klaus, A. (2002) Savremene tehnike imobilizacije sa stanovišta primene u industriji vrenja, *Zbornik radova VI Savetovanja industrije alkoholnih i bezalkoholnih pića i sirćeta sa međunarodnim učešćem*, Vrnjačka Banja, 9-12 juni 2002, 205-210
476. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović (2000) Imobilisani ćelijski sistemi u proizvodnji etanola, *Zbornik radova IV Savetovanja industrije alkoholnih i bezalkoholnih pića i sirćeta sa međunarodnim učešćem*, Vrnjačka Banja, 151-155.
477. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G. (1998) Savrameni trendovi u primeni imobilisanih ćelijskih sistema u pivarskoj industriji, *Zbornik radova III Jugoslovenskog simpozijuma prehrambene tehnologije*, Sveska II, Tehnologija vrenja, 145-150.
478. **Nedović, V.**, Durieux, A., Simon, J.-P., Leskošek-Čukalović, I., Nikićević, N. (1998) Jabukovo vino - tradicionalni postupci proizvodnje i nove tendencije, *Zbornik radova IV Savetovanja industrije alkoholnih i bezalkoholnih pića i sirćeta*, Vrnjačka Banja, 71-77.
479. **Nedović, V.**, Durieux, A., Leskošek-Čukalović, I., Simon, J.-P. (2002) Kontinualna fermentacija jabukovog vina pomoću imobilisanih ćelija primenom reaktora sa pakovanim slojem, *Zbornik radova VI Savetovanja industrije alkoholnih i bezalkoholnih pića i sirćeta sa međunarodnim učešćem*, Vrnjačka Banja, 9-12 juni 2002, 133-140
480. Laketić, D., **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I (1998) Određjivanje kinetičkih konstanti fermentacije pivske sladovine imobilisanim ćelijama kvasca, *Zbornik radova III Jugoslovenskog simpozijuma prehrambene tehnologije*, Sveska II, Tehnologija vrenja, 150-156
481. Krnjaja, T., **Nedović, V.** (1998) Mikrobiološke kontaminacije u kontinualnim sistemima sa imobilisanim ćelijama kvasca, *Zbornik radova III Jugoslovenskog simpozijuma prehrambene tehnologije*, Sveska II, Tehnologija vrenja, 156-161

482. Anđelković, J., Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (1998) Mogućnost povećanja fermentabilnosti sladovine primenom različitih industrijskih enzimatskih preparata, *Zbornik radova III Jugoslovenskog simpozijuma prehrambene tehnologije*, Sveska II, Tehnologija vrenja, 161-166
483. Egi, A., Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (1998) Specijalni napici na bazi piva, *Zbornik radova III Jugoslovenskog simpozijuma prehrambene tehnologije*, Sveska II, Tehnologija vrenja, 166-170
484. Ćutković, M., Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (1998) Kontrola kvaliteta i kvalitet piva na beogradskom tržištu u periodu 1994-1997, *Zbornik radova III Jugoslovenskog simpozijuma prehrambene tehnologije*, Sveska II, Tehnologija vrenja, 170-174, 1998
485. Ćutković, M., **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I. (1998) Promena koncentracije imobilisanih ćelija kvasaca *Saccharomyces cerevisiae* unutar alginatnih čestica tokom kultivacije u gas-lift bioreктору, *Zbornik radova III Jugoslovenskog simpozijuma prehrambene tehnologije*, Sveska V, Biotehnologija u prehrambenoj industriji, 68-72
486. Pešić, R.D., **Nedović, V.A.**, Laketić, D.A., Leskošek-Čukalović, I. (1998) Pneumatski fermentor sa unutrašnjom cirkulacijom tečnosti - Analiza odgovora sistema na pulsnu pobudu, *Zbornik radova III Jugoslovenskog simpozijuma prehrambene tehnologije*, Sveska V, Procesno inženjerstvo i oprema, 341-348

### 3.2.4. САОПШТЕЊЕ СА СКУПА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА ШТАМПАНО У ИЗВОДУ (M64)

487. Petrović T., Dimitrijević, S. Radulović, Z., Mirković, M., Rajić, J., **Nedović, V.** (2012) funkcionalna oštećenja mikroinkapsuliranih probiotskih sojeva kao posledica procesa sprej sušenja. *Knjiga apstrakata 12. Kongresa o ishrani sa međunarodnim učešćem: Ishranom do zdravlja u 21. Veku*, 31. Octobar - 3. novembar, Beograd, Srbija,, p 82.
488. Rajic, J., Petrovic, T., **Nedovic, V.**, Veljovic, M., Paunovic, D., Vukosavljevic, P. (2012) uticaj tehnoloških postupaka proizvodnje na antioksidativnost voćnih sokova višnje i maline. In: *Book of Abstracts of the 12<sup>th</sup> Congress of Nutrition: Nutrition to Health in 21<sup>st</sup> Century*, 31. October-3. November, Belgrade, Serbia, pp 83-84.
489. **Nedović, V.**, Lević, S., Petrović, T., Spasojević, I., Sebők, A. (2012) Capinfood - poboljšanje okruženja i podizanje svesti javnosti o značaju inovacija u prehrambenom sektoru Jugoistočne Evrope putem transnacionalne saradnje. *Knjiga apstrakata 12. Kongresa o ishrani sa međunarodnim učešćem: Ishranom do zdravlja u 21. Veku*, 31. Octobar - 3. novembar, Beograd, Srbija, pp 419-420.
490. Vudragović, D., Slavnić, V., Spasojević, I, **Nedović, V.**, Balaž, A. (2012) AGINFRA – računarska infrastruktura za poljoprivredne naučne zajednice: promocija razmene podataka i poverenja u poljoprivrednim naukama. *Knjiga apstrakata 12. Kongresa o ishrani sa međunarodnim učešćem: Ishranom do zdravlja u 21. Veku*, 31. Octobar - 3. novembar, Beograd, Srbija, p 422.
491. Uzelac G., Kalusevic A., Despotovic S., Leskosek Cukalovic I., Niksic M., **Nedovic V.** (2010) Antimikrobna svojstva piva sa dodatkom ekstrakta *Melissa officinalis L*“. *Knjiga apstrakta, VII Kongres mikrobiologa Srbije*, Beograd, Srbije
492. Petrovic, T., Petrovic, M., Dimitrijevic, S., Radulovic, Z., Pavelkic, V., **Nedovic, V.** (2010) Mikroinkapsulacija *Lactobacillus paracasei* BBA tehnikom sprej susenja. Nacionalna konferencija sa medjunarodnim ucescem „Biotehnologija za održavi razvoj“, 24-26. novembar, Tehnolosko-metalurski fakultet Univerziteta u Beogradu, Srbija, CD ROM.
493. Lević, S., Manojlović, V., Flock, T., Krzyczmonik, E., Rajić, N., **Nedović, V.**, Bugarski, B.. (2010) Inkapsulacija aroma primenom elektrostatičke ekstruzije potencijala na oblik i dimenzije čestica sa imobilisanom aromom, *Biotehnologija za održivi razvoj*, Knjiga izvoda radova, Beograd, 24-26 Novembar.
494. Manojlovic, V., **Nedovic, V.**, Obradovic, B., Bugarski, B., Leskošek-Čukalović, I. (2004) Imobilizacija ćelija formiranjem čestica metodom elektrostatičke ekstruzije, *Izvodi radova, XLII Savetovanje Srpskog hemijskog društva*, Novi Sad, 22-23 januar, 2004, 144
495. Manojlovic, V., **Nedovic, V.**, Obradovic, B., Bugarski, B. (2003) Formiranje alginatnih cestica upotrebom elektrostatičke ekstruzije, *Izvodi radova, XLI Savetovanje Srpskog hemijskog društva*, Beograd, 23-24 januar, 2003, 48
496. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I. (2002) Novi pristup fermntaciji piva – primena imobilisanih ćelijskih sistema, *Izvodi radova, 10. Jugoslovenski kongres o ishrani*, Beograd, 16-19.10.2002, 91-92
497. Bradaš, M., **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Povrenović, D.S., Kavaja, M., Laketić, D. (2002) Sušenje imobilisanih startera za fermentaciju piva, *Izvodi radova, 10. Jugoslovenski kongres o ishrani*, Beograd, 16-19.10.2002, 92-94

498. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Čutković, M., Vunjak-Novaković, G. (1996) Kinetika rasta imobilisanih ćelija *Saccharomyces cerevisiae* u alginatnim česticama, *Zbornik radova i izvoda radova, III Savetovanje proizvođača alkoholnih i bezalkoholnih pića i sirćeta*, Vrnjačka Banja, 117-118
499. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović I., Vunjak-Novaković, I., Radić-Tasić, O., Kuruzar, G. (1995) Imobilizacija ćelija *Saccharomyces uvarum* u kalcijum alginatu – primena u pivarstvu, *Knjiga sinopsisa VII Kongresa mikrobiologa Jugoslavije*, Herceg Novi, 23-24
500. Krstić, Lj., Leskošek-Čukalović, I., Kostić, S., **Nedović, V.** (1995) Ekstrakti kvasca kao sirovina u prehrambenoj industriji, *Knjiga sinopsisa II Jugoslovenskog simpozijuma prehrambenih tehnologa*, Beograd, 73
501. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.**, Vukosavljević, P. (1995) Uticaj postupka komljenja na sadržaj alkohola u pivu, *Knjiga sinopsisa II Jugoslovenskog simpozijuma prehrambenih tehnologa*, Beograd, 71
502. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I. (1991) Dosadašnja iskustva u korišćenju imobilisanog kvasca u proizvodnji piva, *Knjiga sinopsisa I savetovanje prehrambenih tehnologa Srbije*, Beograd, 45
503. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Kostić, S. (1990) Mogućnost korišćenja suvog pivskog kvasca u proizvodnji dečije hrane, *Savetovanje industrije piva i slada Jugoslavije*, Neum, *Pivarstvo*, br.2/3, 91

#### 4. ТЕХНИЧКА И РАЗВОЈНА РЕШЕЊА

##### 4.1. ПРОТОТИП, НОВА МЕТОДА; СОФТВЕР, ИНСТРУМЕНТ, НОВА ГЕНСКА ПРОБА, МИКРООРГАНИЗМИ (М85)

504. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., i D.D. Procesno Tehnološki Inženjering, Novi Sad (1998) Prototip reaktora sa unutrašnjom cirkulacijom fluida namenjen izvođenju fermentacionih procesa u šaržnim ili kontinualnim uslovima, Izložen na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu 1998. Godine

#### 6. МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ

##### 6.1. МАГИСТАРСКА ТЕЗА (М72)

505. **Viktor A. Nedović** (1996) Kinetika fermentacije pivske sladovine imobilisanim ćelijama kvasca u reaktoru sa unutrašnjom cirkulacijom, *Magistarski rad*, Tehnološko-metalurški fakultet, Beograd.

##### 6.2. ДОКТОРСКА ДИСЕРТАЦИЈА (М71)

506. **Viktor A. Nedović** (2001) Kontinualna fermentacija piva imobilisanim ćelijama kvasca i mogućnosti njene šire aplikacije, *Doktorska disertacija*, Poljoprivredni fakultet, Beograd.

#### 7. УЏБЕНИЦИ

507. Steva Lević i **Viktor Nedović** (2019) Praktikum iz predmeta Bioproceno inženjerstvo. Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet. ISBN 978-86-7834-339-1.

#### МОНОГРАФИЈЕ И КЊИГЕ

Аутор је монографије “Имобилисани ћелијски системи у ферментацији пива” (Задужбина Андрејевић, 1999, Београд).

Коаутор је монографије „Развој српске науке у светлу европских интеграција“ (Завод за уџбенике, 2011).

Коаутор је књиге „Биопроцесно инжењерство“ у издању Академске мисли, Београд, 2013.

Коаутор је Практикума из предмета Биопроцесно инжењерство, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Београд, 2019.

Приредио је четири књиге за водеће светске издавачке куће у области научне литературе Kluwer Academic Publishers и Springer:

**V.Nedović**, P. Raspor, J. Lević, V. Tumbas Šaponjac, G.V. Barbosa-Cánovas (Eds.) (2016) *Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality Food*, Springer, New York/Dordrecht/Heidelberg/London, ISBN 978-3-319-24040-4, pp., <http://www.springer.com/gp/book/9783319240381>

N.J. Zuidam and **V.A. Nedovic**, Eds. (2010) *Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing*, Springer, New York/Dordrecht/Heidelberg/London, ISBN 978-1-4419-1007-3; pp. 1-400 <http://www.springer.com/food+science/book/978-1-4419-1007-3>

V. Nedović and R. Willaert, Eds. (2005) Applications of Cell Immobilisation Biotechnology, Focus on Biotechnology Series, Vol. 8B, Springer, Dordrecht/Berlin/Heidelberg/New York, ISBN1-4020-3229-3; pp. 1 – 573 <http://www.springeronline.com/sgw/cda/frontpage/0,11855,4-138-22-39588059-0,00.html>

V. Nedović and R. Willaert, Eds. (2004) Fundamentals of Cell Immobilisation Biotechnology, Focus on Biotechnology Series, Vol. 8A, Kluwer Academic Publishers, Dordrecht/Boston/London; pp. 1-550 <http://www.wkap.nl/prod/b/1-4020-1887-8> and <http://www.springeronline.com/sgw/cda/frontpage/0,11855,4-0-22-33689008-0,00.html?referer=www.springeronline.com/isbn/1-4020-1887-8>,

Тренутно у својству коедитора ради на још једној књизи.

Аутор је или коаутор већег броја поглавља у монографијама међународног и националног значаја.

Књига “*Fundamentals of Cell Immobilization Biotechnology*” је 2005. године проглашена за најбољу књигу професора и сарадника Београдског универзитета која је публикована у 2004, а књигу “*Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing*” је *International Society of Food Engineering* прогласило књигом месеца у неколико узастопних месеци крајем 2010. и почетком 2011.

## II РАД У ВЛАДИ РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ

Био је државни секретар у периоду 2018-2019 и помоћник министра за међународну научнотехнолошку сарадњу и европске интеграције у пет сазива министарства надлежног за науку у Влади Републике Србије у периодима 2007-2011, 2014-2018, 2019-2020. Био је председавајући радне групе за међународне програме и пројекте са посебним фокусом на Седми оквирни програм, при истом министарству, 2011-2013. У периоду 2007-2011, и 2014-2020 био је на позицији националног координатора за Седми оквирни програм ЕУ и Хоризонт 2020, респективно. Овог тренутка је заменик председавајућег у тиму Србије у преговорима са Европском Комисијом за учешће Србије у наредном оквирном програму, Хоризонт Европа. У својству представника Србије члан је великог броја различитих тела и комитета при Европској Комисији која се баве дефинисањем и спровођењем политика у области науке, истраживања и иновација (*CREST*, *ESFRI*, Комитет европског истраживачког простора (*European Research Area Committee, ERAC*), Борд гувернера Обједињеног истраживачког центра Европске Комисије (*Board of Governors of Joint Research Center, JRC BofG*), Програмски комитет за област хране, и др.), као и при Регионалном савету за сарадњу. Учествовао је у дефинисању регионалне (Југоисточна Европа) истраживачке политике/стратегије и њене имплементације (један је од аутора *Joint Action Plan for Cooperation beyond SouthEastEurope-ERA.NET*, Bonn, Germany, 2009 ([http://plus.see-era.net/attach/MicrosoftWord-D5.5JointActionPlanUpd09\\_final.pdf](http://plus.see-era.net/attach/MicrosoftWord-D5.5JointActionPlanUpd09_final.pdf))). У дужем периоду је стални члан, а у три наврата копредседавајући, Управљачке платформе за истраживања и иновације за земље Западног Балкана (*Steering Platform on Research and Innovation for Western Balkan Countries*). У периоду 2009-2011 је учествовао у раду на регионалној истраживачкој стратегији за земље Западног Балкана (*Research and Development Strategy for Innovation for Western Balkan Countries*).

Био је председник преговарачке групе за поглавље 25 Наука и истраживања у процесу приступања Републике Србије Европској унији. Ове је прво поглавље које је на међууниверзитетској конференцији Србија – ЕК 13. децембра 2016. у истом дану отворено и привремено затворено. Био је члан великог броја радних група и комисија при министарству надлежном за науку.

Коаутор је „Стратегије научно-технолошког развоја Републике Србије 2010-2015“, као и оне са период 2016-2020. Био је председник Међуресорног радног тела за израду Стратегије паметне специјализације. Координатор је процеса доношења Стратегије паметне специјализације у Републици Србији за период 2020-2027, као и припадајућег Акционог плана и коаутор ових докумената. Координира радом тима за спровођење ове стратегије.

## III ИНЖЕЊЕРСКЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ

### Сарадник на пројектима сарадње са привредом:

1. Технолошки пројекат мини-пиваре капацитета 2500 л/недељно, Петровац на Млави, 1998.
2. Технолошки пројекат мини-пиваре капацитета 1400 л/недељно, Земун, 2000. године

### Реализација пројеката за потребе привреде:

## Национални

- “Капсуле здравља у леденом чају” иновациони пројекат (ев.бр. 451-03-2802/2013-16/1), МПНТР у својству координатора пројекта.
- „Модуларни систем за добијање обновљиве енергије из отпадних вода и отпада у индустрији пива“, иновациони пројекат (ев.бр. 451-03-2372-ПИТИП1/124), МПНТР
- "Encapsulated biofertilizers for control of plants growth and sustainable phosphorus management" за потребе компаније Биофлор, а у својству координатора пројекта. Пројекат је победио на конкурс у финансиран средствима EBRD-а, у оквиру програма Зелени ваучери.

## Међународни

- “*L’évolution des Composés Volatils Conferant les Caractéristiques a un Cidre Produit par un Reacteur Continu Suivi d’une Maturation Batch*” Институт за биотехнолошка истраживања, Брисел, Белгија, 1998.
- “*Research and Development of Blood-Derived Hemoglobin for Animal Usage*”, Еурека пројекат E!4486
- “*Development of enzyme processes for production of egg white protein hydrolysates*”, Еурека пројекат E!6750
- “*Развој нових ензимских технологија за модификацију сојиних протеина и унапређење њихових функционалних својстава*” SOYZYME, Еурека E!9936
- “*Innovative health-promoting dry food matrices with enhanced functionality*” PROBIBARS E!11788, 2019-2021

## Прототип

**Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., i D.D. Procesno Tehnološki Inženjering, Novi Sad (1998) Prototip reaktora sa unutrašnjom cirkulacijom fluida namenjen izvođenju fermentacionih procesa u šaržnim ili kontinualnim uslovima, Izložen na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu 1998. Godine

## IV ОСТАЛИ ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА

### Награде и стипендије

Добитник је више домаћих и међународних стипендија и награда:

- стипендије Европске федерације микробиолошких удружења за 1997. годину (*FEMS Fellowship for 1997*);
- стипендије Европске федерације микробиолошких удружења (*FEMS*) за 2000. годину;
- *Horst Dautzenbergs' Award* за 1999. и 2001. годину;
- награде републичког Министарства за науку, технологије и развој 2002. године која је намењена најбољим младим истраживачима и научницима;
- награде Привредне коморе града Београда за 2002. годину;
- *COST* стипендије (*STSM*) за 2004. годину
- награде Задужбине Веселина Лучића за 2005. за најбољу књигу професора и сарадника Београдског универзитета која је публикована у 2004. и то за “*Fundamentals of Cell Immobilization Biotechnology*” (*Kluwer Academic Publishers*).

### Чланство у научним и стручним организацијама

Виктор Недовић је члан више националних и међународних научних и стручних асоцијација, друштава, удружења, савеза:

- *Bioencapsulation Research Group, BRG* (међународна асоцијација која се бави проблематиком имобилизације и инкапсулације ћелија и биоактивних материја) – од 1996. године;
- *Југословенског удружења микробиолога* - од 1997.-2009. године;
- *Друштва за биохемијско инжењерство* - оснивач, члан Управног одбора и генерални секретар од 2003. године, када је друштво основано у Београду;
- *Савеза хемијских инжењера* - од 2005. године;
- *Section on Food* (међународна асоцијација под окриљем *European Federation of Chemical Engineering, EFCE*, која се бави проблематиком хране) – од 2005. године. Представник је Србије у овој организацији;

- *Food Chemistry Division* (међународна асоцијација под окриљем *European Association for Chemical and Molecular Sciences, EuCheMS*) која се бави хемијом хране и развојем аналитичких метода - преставник је Србије у овој организацији – од 2005. године;
- *International Society of Food Engineering, ISFE* (међународно удружење које се бави прехранбеним инжењерством) – од 2007;
- *European Federation of Food Science and Technology, EFFoST* (европска федерација која се бави науком о храни и прехранбеним инжењерством), члан ове организације од 2007. године, и у периоду 2007-2011. члан Управног одбора организације. Поново је изабран за члана Управног одбора 2013. године, а данас је члан Сталног комитета ове међународне организације.
- *EFFoST* радна група *Central European Congresses on Food (CEFood Congresses)* – члан од 2007. Именован за председавајућег ове радне групе 2014.
- *Удружење микробиолога Србије* – члан од оснивања 2009. године
- *Друштво за исхрану Србије* – члан друштва и истовремено члан Извршног савета друштва од 2008.
- *Удружење прехранбених технолога Србије* – оснивач и председник од момента оснивања 2009 године.
- *National Technology Platform "Food for Life"* – национални координатор.
- *The European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG)* регионална секција Србија - један од оснивача и генерални секретар, од оснивања 2012. године
- *European Academy of Food Engineering (EAFE)*, члан (представник Србије), од 2013.

Поред неведеног имао је развијену активности унутар Европске организације која се бави развојем сарадње у области научног и техничког истраживања, *COST (European Cooperation in the Field of Scientific and Technical Research)*, у оквиру које је био члан великог броја радних тела. Члан је *COST Domain Committee*-а за *Food & Agriculture*.

Координатор је радне групе *Horizon 2020* која је формирана децембра 2013. на Универзитету у Београду са циљем да поспеше учешће универзитета у овом најважнијем и највећем европском програму за истраживања и иновације.

#### Едиторски рад у часописима

Едитор је неколико специјалних издања следећих часописа:

- *Chemical Industry* (Vol. 57, No. 12) посвећеног 11. Међународној *BRG* конференцији “*State of Art of Bio&Encapsulation Science and Technology*”, одржаној у Стразбуру у Француској од 25-27 маја 2003. године;
- *Chemical Industry* (Vol. 58, No. 6a) посвећеног *COST 840* експертској међународној конференцији: “*Applications of immobilisation/bioencapsulation in medicine, pharmacy, food technology and biotechnology*”, која је одржана у Београду, Србија од 25-27 јуна 2004. године;
- *Journal of Chemical Technology and Biotechnology* (John Wiley & Sons) (April issue, 2006).
- Члан је *Editorial Board*-а часописа *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly* (2005-),
- Члан је *Advisory Editorial Board*-а часописа *Food Processing, Quality and Safety* (2007-), као и
- Члан је *International Editorial Board*-а часописа *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* (2008-).
- Associated је едитор часописа *Frontiers in Nutrition – Nutrition and Food Science Technology* (2014-).
- Члан је *Editorial Board*-а часописа *Food Engineering Reviews* (2015-)
- Члан је *Editorial Board*-а часописа *The EuroBiotech Journal* (2018-)

#### Учешће у телима међународних научних конференција

1. Копредседник организационог и научног одбора *COST 840* експертске међународне конференције: “*Applications of immobilisation/bioencapsulation in medicine, pharmacy, food technology and biotechnology*”, која је одржана у Београду, Србија и Црна Гора од 25.-27. јуна 2004. године;
2. Ко-председавајући секције “*Food Applications*” на експертској међународној конференцији: “*Applications of immobilisation/bioencapsulation in medicine, pharmacy, food technology and biotechnology*”, која је одржана у Београду, Србија и Црна Гора од 25.-27. јуна 2004. године.

3. Ko-predstavljajući sekcije “Biotechnology and Bioencapsulation” na 13. Internacionalnoj Konferenciji o Bioinkapsulaciji (*13<sup>th</sup> International Conference on Bioencapsulation*) koja je održana na Queen’s University, Kingston, Ontario, Kanada, od 24. do 26. juna, 2005.
4. Predstavljajući sekcije “Bio and Pharmaceutical Engineering” na 1. kongresu hemijskog inženjerstva jugoistočne Evrope (*1<sup>st</sup> South East European Congress of Chemical Engineering*) koji je održan u Beogradu, Srbija i Crna Gora, od 25. do 28. septembra 2005. godine.

5. Члан научног одбора и предавач по позиву на 2. Међународном конгресу о биопроцесима у прехранбеној индустрији (*2<sup>nd</sup> International Conference on Bioprocesses in Food Industries, ICBF-2006*) који је одржан од 18. до 21. јуна 2006. у Патрасу у Грчкој;
6. Члан научног одбора 14. Међународне конференције о биоинкапсулацији (*14<sup>th</sup> International Workshop on Bioencapsulation*) који је одржан од 5. до 7. октобра 2006. године у Лозани у Швајцарској;
7. Члан научног одбора 5. Међународног прехранбено-технолошког конгреса (*5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology*) који је одржан у Солуну, Грчка, од 9. до 11. марта 2007. Године;
8. Члан међународног саветодавног комитета (International Advisory Committee) „*the 3rd Congress of SNS: Food Processing-Innovation-Nutrition-Healthy Consumers*“, Раденци, Словенија, 22-26 септембар 2007;
9. Члан научног одбора 10. Међународног конгреса о прехранбеном инжењерству (*10<sup>th</sup> International Congress on Engineering and Food, ICEF 10*) који је одржан у периоду од 20. до 24. априла 2008. у Виња дел Мар-у у Чилеу;
10. Члан научног одбора и председавајући две сесије на Првом конгресу Европске федерације за науку о храни и прехранбену технологију (*1st EFFoST Congress*) који је одржан у периоду од 4. до 9. новембра 2008. године у Љубљани, Словенија;
11. Члан научног одбора 5. централноевропског конгреса о храни (*5th CEFood Congress*) који је одржан у периоду од 19-22 маја 2010. у Братислави, Словачка;
12. Ко-председавајући 4. Европске конференције у области прехранбеног инжењерства и прехранбене технологије (*4th European Workshop on Food Engineering and Technology*) која је одржана у периоду 27-28 мај 2010. у Београду;
13. Члан међународног научног комитета „*The 5th European Workshop on Food Engineering and Technology*“ који је одржан од 22. до 23. марта 2011. год. у Валенсији, Шпанија;
14. Члан научног одбора 11. Међународног конгреса о прехранбеном инжењерству (*11<sup>th</sup> International Congress on Engineering and Food, ICEF 11*) који је одржан у периоду од 22-26 маја 2011. у Атини, Грчка и копредседавајући сесије *Session 5: Food product and process applications* на истом конгресу;
15. Члан научног одбора 7. *Међународног конгреса прехранбених технолога, биотехнолога и нутрициониста*, Опатија, Хрватска, 20.-23. септембар 2011.;
16. Члан међународног научног комитета *The First North and East European Congress on Food, NEEFood – 2012*, који је одржан у периоду од 22. до 24. априла 2012., у Санкт Петербургу (St. Petersburg), Русија;
17. Председавајући 6. централноевропског конгреса о храни (*6th CEFood Congress*) који је одржан у Новом Саду од 23. до 26. маја 2012. године (преко 600 учесника из 36 земаља);
18. Члан научног одбора 12. *Конгреса о исхрани са међународним учешћем „Исхраном до здравља у 21. веку“* који је одржан од 31.10. до 3.11. 2012. у Београду - организатор и председавајући округлог стола „Европски пројекти из области исхране из визуре српске науке“ који је одржан у оквиру конгреса;
19. Организатор међународне радионице на тему трансфера технологија и знања у прехранбеном сектору која је одржана 20. фебруара 2013. на BOKU универзитету у Бечу, Аустрија, у склопу реализације COST Action FA1001;
20. Члан програмског одбора „*First SEE Regional Science Promotion Conference*“ која је одржана 2-3 октобра 2013. у Београду;
21. Модератор сесије на тему развоја иновационих стратегија у земљама Југоисточне Европе и предавач по позиву (тема: *Guideline to establish dialogue with policy makers*) на *2nd South-East European (SEE) Forum on enhancing innovation in the food processing sector*, који је одржан 30. октобра 2013. на *National R&D Institute for Food Bioresources – IBA*, у Букурешту, Румунија;

22. Копредседавајући сесије „*The DREAM Project Book of Results*“ и модератор округлог стола „*SMEs in Horizon 2020: science vs. practice – advantages and obstacles*“ на међународном симпозијуму „*Design and development of food models with well characterised micro- and macro-structure and composition (DREAM) – what will be next step*“, који је одржан 12. децембра 2013. на *University of Ljubljana, Faculty of Health Sciences*, Љубљана, Словенија;
23. Организатор међународне радионице на тему трансфера технологија и знања у прехранбеном сектору која је одржана 6. маја 2014. у Парми, Италија (*CIBUS fair*), у склопу реализације *COST Action FA1001*;
24. Председавајући сесије „*Horizon 2020 – Focus on Inclusive, Innovative and Reflective Societies*“ на међународној конференцији „*Towards 2020: New Horizons for RTD and Innovation in the Western Balkan Region*“ која је одржана од 27. до 28. марта 2014 у Бечу, Аустрија;
25. Члан организационог одбора стратешке конференције „*Food Waste in the European Food Supply Chain: Challenges and Opportunities*“ која је у периоду од 12. до 13. маја 2014. одржана у Атини, Грчка;
26. Члан научног одбора *3<sup>rd</sup> ISEKI\_Food conference ISEKI\_Food 2014* конференције која је у периоду 21.-23. мај 2014. одржана у Атини, Грчка;
27. Члан научног одбора *7th CEFood Congress*-а који је од 21. до 24. маја 2014. одржан у Охриду, Македонија;
28. Члан организационог комитета међународне конференције „*EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture*“ која је одржана од 2. до 4. јуна 2014. у Београду, Србија;
29. Члан научног комитета „*1st Congress on Food Structure Design - Innovation in Food Structure-Properties Relationships*“ који је од 15. до 17. октобра 2014. одржан у Порту, Португал, организаор и копредседавајући сесије „*Sharing knowledge and technologies between academia and industry for healthy foods design*“ на истом конгресу;
30. Копредседавајући *FoodTech* конгреса „*II International Congress Food Technology, Quality and Safety*“ који је од 28. до 30. октобра 2014. одржан у Новом Саду, Србија;
31. Члан међународног научног комитета *28. EFFoST (European Federation of Food Science and Technology) International Conference* која је одржана од 25. до 28. новембра 2014. у Упсали у Шведској;
32. Орназатор и председавајући Националне *Capinfood* конференције (са међународним учешћем) на којој је промовисана национална иновациона стратегија за прехранбени сектор, а која је одржана 17. децембра 2014. у Центру за промоцију науке у Београду;
33. Члан међународног научног комитета *3rd North and East European Congress on Food (NEEFood)* који је од 20. до 23. маја 2015. одржан у Брашову у Румунији;
34. Члан научног одбора *26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry* која је од до септембра 2015. одржана у Сарајеву, Босна и Херцеговина;
35. Члан међународног научног комитета *29. EFFoST* међународне конференције која је одржана од 10-12 новембра 2015. у Атини, Грчка;
36. Члан научног и међународног саветодавног одбора *8th CEFood Congress*-а који је одржан од 23. до 26. маја 2016. у Кијеву, Украјина;
37. Члан научног комитета *4<sup>th</sup> ISEKI\_Food Conference, Responsible Research and Innovation in the Food Value Chain* која је одржана од 6. до 8. јула 2016. у Бечу, Аустрија;
38. Члан међународног научног комитета *30th EFFoST International Conference* које је одржана од 28.-30. новембра 2016. у Бечу, Аустрија;

39. Члан научног комитета *11th Baltic Conference on Food Science and Technology "Food science and technology in a changing world" FOODBALT 2017* који је одржан од 27. до 28. априла 2017 у Јелгави, Летонија;
40. Члан научног комитета *4th North and East European Congress on Food* који је од 11. до 13. септембра 2017. одржан у Каунасу, Литванија;
41. Члан међународног научног комитета *31th EFFoST International Conference* која је одржана од 13.-16. новембра 2017. у Ситгес, Шпанија;
42. Члан научног и међународног саветодавног одбора *9th CEFood Congress*-а који је одржан од 24. до 26. маја 2018. у Сибију, Румунија;
43. Члан научног одбора *1st UNIFood Conference* која је одржана од 5. до 6. октобра 2018. у Београду, Србија;
44. Члан научног комитета *2nd B-FoST Congress* који је одржан у периоду 15.-17. октобра 2018. у Јеревану, Јерменија;
45. Члан међународног научног комитета *4th International FoodTech Congress „Food Quality, Technology and Safety“* који је одржан од 23. до 25. октобра 2018. у Новом Саду, Србија;
46. Члан је научног комитета *13th FoodBalt 2019 and 5th NEEFood 2019* који су 2. и 3. маја 2019. одржани у Јелгави у Летонији;
47. Члан научног и међународног саветодавног одбора *10th CEFood Congress*-а одржаног 2021. у Сарајеву, Босна и Херцеговина;
48. Члан научног одбора *2nd UNIFood Conference* која ће бити одржана од 24. до 25. септембра 2021. у Београду, Србија;
49. Члан је научног комитета *International Bioscience Conference* која ће бити одржана од 25. до 26. новембра 2021. у Новом Саду, Србија.

Један је од покретача такмичења и члан експертског жирија за одабир најбољег европског доктората у области прехранбеног инжењерства и прехранбене технологије од самог почетка одржавања ове врсте такмичарских научних скупова, и то:

*1st European Workshop on Food Engineering and Technology, TU Berlin, Berlin, Germany, 21-22 May 2007;*

*2nd European Workshop on Food Engineering and Technology, Agro Paris Tech, INRA, and ACIA-the French Association for Food Science, Technology and Engineering, Massy, France, 26-27 May 2008;*

*3rd European Workshop on Food Engineering and Technology, Naples -Portici, 21-22 May 2009;*

*4th European Workshop on Food Engineering and Technology, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Belgrade, Serbia, 27-28 May 2010;*

*5th European Workshop on Food Engineering and Technology, Institute of Food Engineering for Development, Polytechnic University of Valencia, Valencia, Spain, 22-23 March 2011;*

*6th European Workshop on Food Engineering and Technology, Nestlé Product Technology Centre Singen, Singen, Germany, 06-08 March 2012,*

*7th Workshop on Food Engineering and Technology, Barilla Headquarters, Parma, Italy, 7-8 May 2013,*

2013. је у Србији покренуо такмичење *EcoTrophelia* на којем се студентски тимови такмиче у креирању (еко)иновативних прехранбених производа. Прво такмичење је окупило осам студентских тимова са шест универзитета. До данас је одржано девет националних такмичења и сваке године је студентски тим из Србије наступао на европском такмичењу.

Стални је члан жирија европског *EcoTrophelia Europe* такмичења.

## Рецензеније

Рецензент је научних радова следећих часописа:

*Biotechnology and Bioengineering* (John Wiley & Sons), *Biotechnology Progress* (American Chemical Society), *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (American Chemical Society), *Food Microbiology* (Academic Press/Elsevier Ltd.), *Journal of Food Engineering* (Elsevier Ltd, England), *Food Chemistry* (Elsevier) i *Acta Periodica Technologica*.

## Учешће у раду акредитационих тела

Био је ангажован као експерт Југословенског акредитационог тела (ЈУАТ), сада Акредитационо тело Србије, за акредитацију лабораторија које се баве контролом квалитета намирница, пића и сировина биљног порекла (2005-2010).

## Експертско ангажовање

У 2013. је био ангажован од стране *Technopolis Group*-е (<http://www.technopolis-group.com/site/>) у својству члана експертске радне групе за евалуацију научноистраживачког система једне од чланица Европске Уније.

2013. је био члан и учествовао у раду Секторске радне групе за креирање и трансфер знања при изради „Стратегије пољопривреде и руралног развоја Републике Србије (2014-2024)“ – именован од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије.

2013. је био део тима експерата ангажованих на рецензији „*National Platform for Knowledge Triangle in Serbia – Synergy between education, research and innovation*“ која је из штампе изашла јуна 2013. као резултат Темпус пројекта под истим називом.

2013. постаје члан Међудодељеног одбора за храну (МОХ) Академије инжењерских наука Србије (АИНС) и од старта активно учествује у дефинисању и спровођењу активности одбора.

У периоду од 2006. до 2014. био је ангажован од стране COST домен комитета за храну и пољопривреду као известилац о реализацији и евалуатор финалних резултата више COST пројеката/акција, и то: COST 921 Action „*Food Matrices: Structural Organisation and Impact on Flavour Release and Perception*“, COST 928 Action „*Control and exploitation of enzymes for added-value food products*“, COST FA1104 Action „*Sustainable production of high-quality cherries for the European market*“. Такође је у периоду 2012-2014 био од стране истог домен комитета ангажован као особа за сарадњу са COST домен комитетом за информационе и комуникационе технологије.

2014. године је ангажован од стране Централноевропске иницијативе са седиштем у Трсту да у својству члана уске групе експерата која броји осам чланова учествује у припреми регионалног програма научне сарадње под називом „*CEI-PRAISE – A Programme to Promote Research and Innovation through Centers of Scientific Excellence and Advanced Research Groups in Member Countries*“ *Central European Initiative (CEI) Secretariat, Headquarters, Via Genova 9, Trieste, Italy*.

2014. је ангажован од стране *IncoNet EaP* and *IncoNet CA* пројеката да у својству експерта узме учешће у *Science and Technology Policy Mix Peer Review* анализи грузијског система у групи којом руководи координатор ова два пројекта др George Bonas, CERISS, Грчка.

У периоду 2012.-2014. је на волонтерској бази руководио израдом Националне иновационе стратегије за потребе прехранбеног сектора под називом «Производња и прерада хране - Србија 2020», која је у децембру 2014. публикована од стране Академске мисли, Београд.

## У ДОПРИНОСИ РАЗВОЈУ УСЛОВА НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКОГ РАДА

### Формирање лабораторије

Успешна реализација пројеката којима др Недовић руководи обезбедила је неопходну опрему и стручно оспособљене кадрове за успостављање и рад процесне лабораторије - пилот производног погона мини пиваре на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, као и осавремењавање и набавку нове опреме за Аналитички лабораторију на Институту за прехранбену технологију и биохемију, Катедра за врење, на истом факултету. Руководилац је обе лабораторије.

### Нови истраживачки правци

- Развој биореакторских система у прехранбеној технологији путем пројектовања и увођења нових решења и концепата за шаржну и континуалну ферментацију коришћењем имобилисаних ћелијских биокатализатора који се састоји у примени трофазних гас-лифт биореактора са унутрашњом или спољашњом циркулацијом флуида.

- Развој нових техника инкапсулације коришћењем различитих материјала за носаче за инкапсулацију активних материја и примена у производњи хране.

### Менторство

У току досадашњег ангажовања у настави као ментор је руководио изработом пет докторских дисертација, једне магистарске тезе и више десетина мастер и дипломских радова. Учествовао је у бројним комисијама за одбрану дипломских радова, био члан комисија за оцену и одбрану више магистарских теза и преко десет докторских дисертација на четири факултета, односно два универзитета (Технолошко-металуршки, Хемијски и Фармацеутски факултет Универзитета у Београду и Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду). Био је члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације на Универзиту у Скопљу, као и комисије за одбрану докторске дисертације на University College Dublin (UCL), Ирска. Тренутно, у својству ментора, руководи изработом четири докторске дисертације.

### Педагошки рад

Радни однос на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду је засновао 01. фебруара 1990. године, када је изабран у звање асистента приправника за предмет "Технологија пива и слада". У наставни процес је укључен од самог почетка, а радио је у својству асистента приправника, асистента, доцента и ванредног професора на овом предмету. У звање редовног професора за ужу научну област Наука о врењу је изабран 27.06.2012. године.

Од 2000. године ангажован је и на предмету "Биохемијско инжењерство". У звање доцента за овај предмет је изабран 2003. године, у звање ванредног професора за ужу научну област Биохемија, предмет Биохемијско инжењерство 2008. године, а у звање редовног професора за ужу научну област Биохемија 2013.г.

Држи наставу на свим нивоима образовања, основним, мастер и докторским студијама. Радио је на увођењу интерактивне наставе на универзитету.

У току школске 2003/2004 године био је ангажован од стране Агрономског факултета у Чачку (Универзитет у Крагујевцу) као гостујући предавач на предмету "Технологија пива и јаких алкохолних пића".

### Стручно усавршавање и студијски боровци

Током 1997. и 1998. године је обавио шестомесечну специјализацију на Институту за биотехнолошка истраживања и индустријске ферментације (*MEURICE*) у Бриселу, Белгија. Током овог боровка бавио се истраживањима у области ферментације имобилисаним и коимобилисаним ћелијским системима. Такође, током овог боровка је обавио посете и другим истакнутим научним и образовним институцијама у области биотехнологије и биохемијског инжењерства које се налазе у Белгији, као што су Католички универзитет у Лувену и Слободни универзитет у Бриселу.

Био је члан прве групе професора Београдског универзитета ("*Team 22*") која је успешно завршила модуле пројекта "Побољшање предавачких и истраживачких академских вештина у пољопривредним наукама", који су одржани у Београду током 2003. и 2004. године у организацији невладине организације „Образовни форум“ из Београда.

У јуну 2004. је обавио једнонедељни студијаки боравак у Копенхагену, Данска, у оквиру кога је посетио *Calsberg* пивару, Краљевски ветеринарски и пољопривредни универзитет (*Royal Veterinary and Agricultural*

University) и LCM - Центар за унапређено студирање у области прехранбене технологије (LCM - Centre for Advanced Food Studies). У октобру исте године је обавио једномесечну студијски боравак у Федералном Биотехнолошком Центру за Истаживања у Пољопривреди (FAL) у Брауншвајгу, Немачка, где се бавио истраживањима у области имобилизације и инкапсулације.

У периоду 2005.-2021. година је обавио краће посете/боравке на следећим институцијама: ETH, Цирих, EPFL и Nestle истраживачи центар, Лозана, Швајцарска, Пољопривредни и Технички универзитет у Атини, Универзитет у Патрасу, Аристотел универзитет у Солуну, Грчка, ENITIAA, Нант, Француска, Словачка академија наука у Братислави, Технички универзитет у Кошицама, Словачка, Универзитет у Љубљани, Словенија, Универзитет у Загребу, Хрватска, у више наврата институтима и универзитетима у Лисабону (Instituto Superior Tecnico, Универзитет у Лисабону), Порту и Виља Реалу (UTAD), Португал, Институт за безбедност хране Обједињеног истраживачког центра у Испри, међународне истраживачке институције у Трсту, Универзитет у Тераму, Универзитет у Напуљу Federico II, Универзитет у Милану, Универзитет у Парми, Barilla, Парма, FAO у Риму, Италија, Белоруски државни универзитет у Минску, Белорусија, институт Weizmann и Хербејски универзитет у Јерусалиму, Израел, Пољопривредни истраживачки институт мађарске академије наука у Мартонвашар-у, Мађарска, National R&D Institute for Food Bioresources – IBA, Букурешт, Румунија, Јагелонски универзитет у Кракову, Пољска, институти и универзитети у Летонији и Литванији, VTT у Хелсинкију (Еспо), Финска, SIK у Гетеборгу, Шведска, Friedrich-Schiller Универзитет и Институт за фотонику у Јени, Hohenheim Универзитет, Штутгарт, Немачка, универзитети у Аликантеу и Билбау, Политехнички универзитет у Валенсији, Шпанија, University of Guelph и Kingston University, Канада, институти и универзитети у Сантијагу и Валпараизу, Чиле, институти и универзитети у Делхију и Бангалору у Индији, у Пекингу, Шенџену, Хангџоу и Шангају у Кини, у Техерану у Ирану, у Токију у Јапану, и др. У више наврата је у институцијама које је посећивао држао предавања по позиву.

## VI ОРГАНИЗАЦИЈА НАУЧНОГ РАДА

Учешће у својству руководиоца или сарадника на пројекту у реализацији научно-истраживачких пројеката на националном и међународном нивоу је дат у табели испод:

| Врста пројекта (домаћи/међ.) | Назив                                                                                                                     | Трајање   | Начин учешћа         |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------|
| Домаћи                       | 1. “Биореактори и процеси нове биотехнологије”                                                                            | 1990-1993 | Сарадник на пројекту |
|                              | 2. “Технолошко-техничка истраживања у области прехранбене технологије у циљу унапређења прераде пољопривредних производа” | 1991-1993 | Сарадник на пројекту |
|                              | 3. “Испитивање кинетике преноса масе у континуалној дијализи пива”                                                        | 1994-1997 | Сарадник на пројекту |
|                              | 4. “Основна истраживања у прехранбеној технологији”                                                                       | 1993-1995 | Сарадник на пројекту |
|                              | 5. “Развој нових и усвршавање постојећих технолошких поступака прераде сировина биљног порекла”                           | 1994-1997 | Сарадник на пројекту |
|                              | 6. “Основна истраживања у прехранбеној технологији”                                                                       | 1995-2000 | Сарадник на пројекту |
|                              | 7. “Интеракција биолошки активних молекула и имобилисаних култура ћелија и ткива”, рег. Бр. 1776                          | 2001-2004 | Сарадник на пројекту |
|                              | 8. “Унапређење технологије производње пива употребом имобилисаних ћелија квасца у биореакторским системима”, БТР 0548     | 2001-2004 | Сарадник на пројекту |
|                              | 9. “Фотохемијска, фотокаталитичка и микробиолошка деградација органских загађивача присутних у води и земљишту”, ТР 6925Б | 2004-2007 | Сарадник на пројекту |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------|
| 10. “Производња етил-алкохола ферментацијом различитих пољопривредних и обновљивих сировина и његова примена као енергента”, пројекат у оквиру програма истраживања у области технолошког развоја (топ-down), ев. Бр. ТД – 7049Б                                                                         | 2005-2007 | Сарадник на пројекту |
| 11. “Микроинкапсулација и имобилизација у производњи функционалне хране и за потребе индустрије врења”, пројекат у оквиру националног програма биотехнологија и агроиндустрија, ев. бр. БТН – 371005Б                                                                                                    | 2005-2008 | Координатор пројекта |
| 12. “Интеракција имобилисаних ћелија, ткива и биолошки активних молекула у биореакторским системима”, пројекат у оквиру програма основних истраживања, ев. Бр. 142075Б                                                                                                                                   | 2006-2010 | Сарадник на пројекту |
| 13. „Развој нових прехранбених и дијететских производа са медицинским гљивама и лековитим биљем“, пројекат у оквиру Програма истраживања у области технолошког развоја за период 01.04.2008-31.03.2011. г. финансиран од стране Министарства науке Републике Србије, Евиденциони број уговора: 20049-ТР  | 2008-2011 | Сарадник на пројекту |
| 14. „Биодеградација специфичног агроиндустријског и комуналног одпада и квалитет животне средине“, пројекат у оквиру Програма истраживања у области технолошког развоја за период 01.04.2008-31.03.2011. г. финансиран од стране Министарства науке Републике Србије, Евиденциони број уговора: 20104-ТР | 2008-2011 | Сарадник на пројекту |
| 15. „Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатном вредношћу за домаће и светско тржиште“ пројекат у оквиру интегрисаних интердисциплинарних истраживања, ев. бр. III 46001                                                           | 2011-2019 | Сарадник на пројекту |
| 16. „Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности“ пројекат у оквиру интегрисаних интердисциплинарних истраживања, ев. бр. III 46010                            | 2011-2019 | Сарадник на пројекту |
| 17. „Модуларни систем за добијање обновљиве енергије из отпадних вода и отпада у индустрији пива“, иновациони пројекат (ев.бр. 451-03-2372-ПИТИП1/124), МПНТР                                                                                                                                            | 2011-2013 | Сарадник на пројекту |
| 18. “Капсуле здравља у леденом чају” иновациони пројекат (ев.бр. 451-03-2802/2013-16/1), МПНТР                                                                                                                                                                                                           | 2014      | Координатор пројекта |
| 19. Уговор о реализацији и финансирању научно-истраживачког рада у 2020.                                                                                                                                                                                                                                 | 2020      | Истраживач           |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                                                                                                                                                   |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденциони број уговора: 451-03-68/2020-14/200116                                                                                 |           |                                                                                                                                                                   |
|                    | 20. Уговор о реализацији и финансирању научно-истраживачког рада у <b>2020.</b> години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденциони број уговора: 451-03-9/2021-14/ 200116 | 2020      | Истраживач                                                                                                                                                        |
| <b>Међународни</b> | 1. “ <i>L’evolution des Composes Volatils Conferant les Caracteristiques a un Cidre Produit par un Reacteur Continu Suivi d’une Maturation Batch</i> ” Институт за биотехнолишка истраживања, Брисел, Белгија                                               | 1997-1998 | Сарадник на пројекту                                                                                                                                              |
|                    | 2. “ <i>Bioencapsulation Innovations and Technologies - COST 840</i> ”, COST акција                                                                                                                                                                         | 1999-2004 | Координатор пројекта за Србију и Црну Гору                                                                                                                        |
|                    | 3. “ <i>Effect of polymer membrane and/or matrix properties on the efficiency of encapsulated and immobilized living cells and enzymes</i> ”, билатерални међународни пројекат у склопу Словачко-Српске научне сарадње                                      | 2004-2006 | Координатор пројекта                                                                                                                                              |
|                    | 4. “ <i>Beer and wine making by freeze dried immobilized cells in different bioreactor systems. Production of a potential commercial dried biocatalyst</i> ”, билатерални међународни пројекат у склопу Грчко-Српске научне сарадње.                        | 2004-2007 | Координатор пројекта                                                                                                                                              |
|                    | 5. “ <i>Development and application of bioluminescent whole-cells biosensors for environmental toxicity assessment</i> ”, билатерални пројекат Србија-Грчка                                                                                                 | 2004-2007 | Сарадник на пројекту                                                                                                                                              |
|                    | 6. “ <i>Bioencapsulation for protection and development of new probiotic bacteria in food and health products</i> ” Swiss National Science Foundation SCOPES IB7320-110971.                                                                                 | 2005-2009 | Координатор пројекта за Србију                                                                                                                                    |
|                    | 7. “ <i>Bioencapsulation multiscale interaction analysis</i> ” COST 865 Action (COST i European Science Foundation (ESF))                                                                                                                                   | 2005–2009 | Члан Комитета менаџера (МС), председавајући радне групе 3 (WG3), члан Управног одбора (“Steering committee”-а) unutar пројекта, ко-координатор пројекта за Србију |
|                    | 8. FABNET, FP6 пројекат                                                                                                                                                                                                                                     | 2006-2009 | Сарадник на пројекту                                                                                                                                              |
|                    | 9. “ <i>Immobilized yeast cells in hydrogel carriers for bioproduction of alcohols</i> ”, SEE ERA NET FP6 пројекат                                                                                                                                          | 2007–2008 | Координатор пројекта за Србију                                                                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10. "Natural Zeolites in Water quality system", Еурека пројекат Е!4208                                                                                                                                                                                      | 2008-2011 | Сарадник на пројекту                                                                             |
| 11. "Research and Development of Blood-Derived Hemoglobin for Animal Usage", Еурека пројекат Е!4486                                                                                                                                                         | 2008-2011 | Сарадник на пројекту                                                                             |
| 12. "Microencapsulation of plant polyphenols aimed for functional food products", билатерални пројекат Србија-Хрватска                                                                                                                                      | 2009-2010 | Сарадник на пројекту                                                                             |
| 13. "New microcarrier systems for controlled drug delivery", билатерални пројекат Србија-Словенија                                                                                                                                                          | 2010-2011 | Сарадник на пројекту                                                                             |
| 14. "Effect of encapsulation of lactic acid bacteria on their survival and performance in food and gastrointestinal conditions", билатерални пројекат у оквиру научнотехнолошке сарадње Србије и Словеније                                                  | 2010-2011 | Сарадник на пројекту                                                                             |
| 15. "The application of innovative fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health, wellness and pleasure" COST Action FA1001                                                                                           | 2010-2014 | Ко-координатор пројекта за Србију, члан Комитета менаџера пројекта, председавајући Радне групе 4 |
| 16. „BIOFLAVOUR : Yeast Flavour Production - New Biocatalysts and Novel Molecular Mechanisms“ COST Action FA0907                                                                                                                                            | 2010-2014 | Ко-координатор пројекта за Србију, члан Комитета менаџера пројекта                               |
| 17. "Stabilization of natural bioactive compounds: study of encapsulation techniques and release studies", билатерални пројекат у оквиру научне сарадње Србије и Португала                                                                                  | 2011-2012 | Сарадник на пројекту                                                                             |
| 18. "Development of enzyme processes for production of egg white protein hydrolysates", Еурека пројекат Е!6750                                                                                                                                              | 2011-2014 | Сарадник на пројекту                                                                             |
| 19. agInfra, FP7 пројекат                                                                                                                                                                                                                                   | 2011-2014 | Сарадник на пројекту                                                                             |
| 20. Capinfood, South East Europe Transnational Cooperation SEE/B/0027/1.3/X                                                                                                                                                                                 | 2011-2014 | Координатор за Србију                                                                            |
| 21. "Hemoglobin from renewable sources as a starting material for a heme iron product for prevention and therapy of anemia in domestic animals: optimization of process of isolation and purification of hemoglobin", билатерални пројекат Србија-Словенија | 2012-2013 | Сарадник на пројекту                                                                             |
| 22. AREA, FP7 пројекат                                                                                                                                                                                                                                      | 2013-2016 | Координатор једне од радних група на пројекту                                                    |
| 23. "Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation" – TRAFOON, FP 7, Grant agreement No. 613912                                                                                                                              | 2013-2016 | Координатор једног од радних пакета на пројекту                                                  |
| 24. DANUBE INCO NET, FP7 пројекат                                                                                                                                                                                                                           | 2013-2016 | Сарадник на пројекту                                                                             |
| 25. "Липозоми обложени биополимерима као нови системи за доставу природних фенолних компонената", билатерални пројекат Србија-Словенија                                                                                                                     | 2016-2017 | Сарадник на пројекту                                                                             |

|                                                                                                                                                                                                        |                   |                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 26. “Развој нових ензимских технологија за модификацију сојиних протеина и унапређење њихових функционалних својстава” SOYZYME, Еурека E!9936                                                          | 2016-2019         | Сарадник на пројекту                                              |
| 27. “Development of microencapsulated systems and edible films with bioactive compounds for application in production and packaging of functional food products”, билатерални пројекат Србија-Хрватска | 2016-2017         | Сарадник на пројекту                                              |
| 28. “Microencapsulated saffron extracts as innovative ingredients for healthy and functional foods”, билатерални пројекат Србија-Италија                                                               | 2016-2018         | Сарадник на пројекту                                              |
| 29. “Towards innovation-driven and smart solutions in short food supply chains” – SMARTCHAIN, H2020, Grant agreement No. 773785, 2018-2021,                                                            | 2018-2021         | Координатор српског тима на пројекту, руководиоцац радног задатка |
| 30. “Innovative health-promoting dry food matrices with enhanced functionality” PROBIBARS E!11788                                                                                                      | 2019-2021         | Сарадник на пројекту                                              |
| 31. EUSDR PA7 Project to ensure the implementation of a stable and effective governance system                                                                                                         | 01/2020 – 12/2022 | Координатор пројекта                                              |

#### Руковођење друштвима

1. Оснивач и председник Удружења прехранбених технолога Србије
2. Члан извршног одбора Друштва за исхрану
3. Члан сталног комитета Европске федерације за науку о храни и прехранбеној технологији
4. Председник таск тима централноевропских конгреса о храни

#### VII ЦИТИРАНОСТ

Према SCOPUS-у:

Укупан број цитата 2742

Број хетероцитата 2163

Број цитираних радова на SCOPUS-у 145 (хетероцитираних 111)

Хиршов индекс (h-фактор) према броју хетероцитата 25

Према Google Scholar-у радови су му цитирани 5751 пута, h-index износи 38, а i10-index 100 (Google Scholar, 08.07.2021.).

**Преглед научноистраживачких резултата проф др Виктора Недовића**

| Врста  | Вредност<br>резултата | Број<br>резултата<br>до 2016. | Број<br>резултата<br>од 2016. | Укупно<br>резултата | Укупно<br>бодова<br>до 2016. | Укупно<br>бодова<br>од 2016. | Укупно<br>бодова | %     |
|--------|-----------------------|-------------------------------|-------------------------------|---------------------|------------------------------|------------------------------|------------------|-------|
| M11    | 14                    | 3                             | 1                             | <b>4</b>            | 42                           | 14                           | <b>56</b>        | 4.47  |
| M13    | 7                     | 18                            | 14                            | <b>32</b>           | 126                          | 98                           | <b>224</b>       | 17.89 |
| M14    | 4                     | 12                            | -                             | <b>12</b>           | 48                           | -                            | <b>48</b>        | 3.83  |
| M21a   | 10                    | -                             | 3                             | <b>3</b>            | -                            | 30                           | <b>30</b>        | 2.39  |
| M21    | 8                     | 30                            | 16                            | <b>46</b>           | 240                          | 128                          | <b>368</b>       | 29.40 |
| M22    | 5                     | 11                            | 17                            | <b>28</b>           | 55                           | 65                           | <b>120</b>       | 9.58  |
| M23    | 3                     | 19                            | 8                             | <b>27</b>           | 57                           | 24                           | <b>81</b>        | 6.47  |
| M24    | 2                     | 2                             | 4                             | <b>6</b>            | 4                            | 8                            | <b>12</b>        | 0.96  |
| M31    | 3.5                   | 3                             | -                             | <b>3</b>            | 10.5                         | -                            | <b>10.5</b>      | 0.84  |
| M32    | 1,5                   | 9                             | 1                             | <b>10</b>           | 13,5                         | 1.5                          | <b>15</b>        | 1.19  |
| M33    | 1                     | 103                           | 14                            | <b>117</b>          | 103                          | 14                           | <b>117</b>       | 9.34  |
| M34    | 0.5                   | 105                           | 24                            | <b>129</b>          | 52.5                         | 12                           | <b>64.5</b>      | 5.15  |
| M36    | 1,5                   | 5                             | -                             | <b>5</b>            | 7.5                          | -                            | <b>7.5</b>       | 0.59  |
| M42    | 5                     | 2                             | -                             | <b>2</b>            | 10                           | -                            | <b>10</b>        | 0.79  |
| M45    | 1,5                   | 8                             | -                             | <b>8</b>            | 12                           | -                            | <b>12</b>        | 0.96  |
| M51    | 2                     | 22                            | 2                             | <b>24</b>           | 44                           | 4                            | <b>48</b>        | 3.83  |
| M52    | 1.5                   | 3                             | 1                             | <b>4</b>            | 4.5                          | 1.5                          | <b>6</b>         | 0.47  |
| M53    | 1                     | 7                             | 1                             | <b>8</b>            | 7                            | 1                            | <b>8</b>         | 0.63  |
| M61    | 1.5                   | 1                             | -                             | <b>1</b>            | 1.5                          | -                            | <b>1.5</b>       | 0.11  |
| M62    | 1                     | 1                             | -                             | <b>1</b>            | 1                            | -                            | <b>1</b>         | 0.07  |
| M63    | 0.5                   | 12                            | -                             | <b>12</b>           | 6                            | -                            | <b>6</b>         | 0.47  |
| M64    | 0.2                   | 17                            | -                             | <b>17</b>           | 3.4                          | -                            | <b>3.4</b>       | 0.27  |
| M85    | 2                     | 1                             | -                             | <b>1</b>            | 2                            | -                            | <b>2</b>         | 0.15  |
| Укупно |                       |                               |                               | <b>500</b>          | <b>850,4</b>                 | <b>401</b>                   | <b>1251.4</b>    | 100,0 |



Prof. Dr Viktor Nedović, corresponding member of AESS since 2015, is full professor of Faculty of Agriculture, University of Belgrade since 2012; State Secretary in the Ministry of Education, Science and Technological Development (2018-2019), Assistant Minister in the ministry responsible for science (2007-2011, 2014-2018; 2019-2020), Director of Serbia Accelerating Innovation and Entrepreneurship Project – SAIGE (2020-)

He was born in 1964 in Kruševac, parents Ljiljana and Aleksandar. He received primary and secondary education in Brus. He graduated as B.Sc. at the Faculty of Agriculture, then as M.Sc. in Biochemical Engineering at the Faculty of Technology and Metallurgy. He received PhD in Biotechnical Sciences in January 2002 at the Faculty of Agriculture, University of Belgrade. He is

employed as full professor at Department of Food Technology and Biochemistry, Faculty of Agriculture, University of Belgrade. At the same faculty he was first Assistant practitioner since 1989, then Assistant since 1997, Assistant Professor since 2002, Associate Professor since 2007 and Full Professor since 2012.

**Teaching activities:** He is teaching several subjects at all levels of studies (Malt Technology, Beer Technology, Bioprocess Engineering, Biochemical Engineering, Bioreactor Engineering, Special Beers, Food and Technological Engineering etc.). He is mentor of five doctoral dissertations, one master thesis, and dozens of master and diploma works. He has participated in more than ten doctoral thesis committees at several universities in the country and outside (Republic of Ireland, North Macedonia). He is co-author of one text book („Bioprocess engineering“, Akademska misao, Belgrade, 2013), one practicum (Bioprocess Engineering, Faculty of Agriculture, Belgrade, 2019) and author of one monograph („Immobilized cell systems“, Andrejević foundation, Belgrade, 1999).

**Research activities:** His scientific work has been mainly focused on application of immobilized and co-immobilized biocatalysts in fermentation processes (production of beer, wine, fruit wines, bioethanol), investigation of different immobilization/encapsulation techniques, bioreactor design, stabilization of bioactive compounds by encapsulation and production of functional food products. As author and co-author he has published over 400 scientific and technical papers, out of which more than 100 articles in SCI journals (49 of them are M21 category) and 44 book chapters (32 of M13 category). In addition, he edited four books for the renowned world scientific publishers (*Kluwer and Springer*), and is preparing one more at this very moment. His articles have been cited 5751 times, his h-index is 38, and i10-index 100 (*Google Scholar*, 08.07.2021.). He has been coordinating or participating in more than 50 research projects, out of which more than 30 are international ones, including *Horizon 2020*, *FP7*, *FP6*, *EUREKA projects*, *COST Actions*, *SEE Transnational South-east Europe cooperation*, *SCOPES*, *Erasmus+*, numerous bilateral projects, etc. He is a member of the editorial boards of several international reputable journals (*Food Engineering Reviews*, *Frontiers in Nutrition*, *The EuroBiotech Journal*, *CI&CEQ*, etc). He is reviewer of original scientific papers of numerous international journals in the field of food engineering and biotechnology.

**Engineering/experts activities:** mini-brewery design, problem solution finding for the beer industry, bioreactor design (prototype of the gas lift bioreactor with internal circulation for continuous fermentation processes), formulation of the new food and beverage products based on encapsulation of bioactive compounds, quality analyses of barley, malt, hops and beer.

**International cooperation:** He conducted numerous study visits to prestigious universities and research institutions in more than 30 countries. Many times he has been invited to give the lecture during the visits. He was the member of the steering board, and now is member of Standing committee of *EFFoST*. He is a chairperson of *CEFood Congresses Task Team*. He is a member of *COST Scientific Committee*. He has been a member of scientific and organizational boards of more than 50 international food and biotechnology congresses. He was the president of the *CEFood Congress* in 2012. He is organizer of national competition of the best PhD thesis in the field of food engineering and food technology and the member of the international evaluation committee at the European competition. He represents Republic of Serbia in different bodies and committees at European Commission (*ERAC*, *JRC BofG*, etc.)

**Organizational work:** he has been appointed by the Government several times at different decision making positions in the Ministry of Education, Science and Technological Development. He has been the chairperson of the negotiation group for Chapter 25 (EU integration). This is the first chapter that Serbia opened and temporarily closed. He is the chairperson of the inter-ministerial working group for the Smart Specialization Strategy development and adoption. He is coordinator of Priority Area 7 (PA7) of the EU Strategy for the Danube Region (*EUSDR*), Knowledge Society. He is founder and president of the Serbian Association of Food Technologists (*SAFT*) and also initiator and organizer of national student's competition in the creation of eco-innovative food products, *EcoTrophelia Serbia*, under the umbrella of *EcoTrophelia Europe*, where he serves as member of the international jury. He is head of two laboratories (one analytical, and one production based – pilot mini brewery) at Faculty of Agriculture, University of Belgrade.