

<b>Име и презиме</b>		<b>Спасенија Д. Милановић</b>		
<b>Звање</b>		Редовни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Агрономија, технологија и инжењерски менаџмент		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна, уметничка односно стручна област	
Избор у звање-редовни професор	2017.	Универзитет Привредна академија у Новом Саду, Факултет за економију и инжењерски менаџмент у Новом Саду	Агрономија, технологија и инжењерски менаџмент	
Избор у звање-редовни професор	2004.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет	Прехрамбено инжењерство	
Избор у звање-ванредни професор	1999.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет	Прехрамбено инжењерство	
Избор у звање-доцент	1994.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	1993.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет	Прехрамбено инжењерство	
Магистар	1982.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет	Прехрамбено инжењерство / Технологије конзервисане хране	
Диплома	1976.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет	Прехрамбено инжењерство/ Конзервисана храна	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р. Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Хемометријски приступ оптимизацији технолошких параметара производње хладно пресованог уља семена високоолеинског сунцокрета	Ранко Романић		2016.
2.	Оптимизација технолошког процеса производње напитка од ензимски хидролизованог пермеата млека	Драгана Илић Удовичић		2015.
3.	Биолошка активност ферментисаних млечних напитака добијених применом комбухе и конвенционалних стартер култура	Дајана Хрњез		2015.
4.	Промене компонената и структуре млека током ферментације додатком неконвенционалног стартера	Катарина Канурић		2014.
5.	Квалитет ферментисаног млечног напитка пакованог у различитим условима	Биљана Пејић		2013.
6.	Оптимизација технолошког процеса производње функционалног ферментисаног млечног напитка	Мирела Иличић		2010.
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
1.	Suturović, Z., Kravić, S., <b>Milanović, S.</b> , Đurović, A., Brezo, T. (2014). Determination of heavy metals in milk and fermented milk products by potentiometric stripping analysis with constant inverse current in the analytical step, <i>Food Chemistry</i> , 155, 120-125.			<b>M21a</b>
2.	Hrnjez, D., Vastag, Z., <b>Milanović, S.</b> , Vukić, V., Iličić, M., Popović, Lj., Kanurić, K. (2014). The biological activity of fermented dairy products obtained by kombucha and conventional starter cultures during storage, <i>Journal of Functional Foods</i> , 10, 336-345.			<b>M21a</b>
3.	Popović, S., Jovičević, D., Muhadinović, M., <b>Milanović, S.</b> , Tekić, M. (2013). Intensification of microfiltration using a blade-type turbulence promoter, <i>Journal of Membrane Science</i> , 425, 113-120.			<b>M21a</b>
4.	Popović, S., <b>Milanović, S.</b> , Iličić, M., Đurić, M., Tekić, M. (2009). Flux recovery of tubular ceramic membranes fouled with whey proteins, <i>Desalination</i> , 249, 293-300.			<b>M21a</b>
5.	Malbaša, R., <b>Milanović, S.</b> , Lončar, E., Đurić, M., Carić, M., Iličić, M., Kolarov, Lj. (2009). Milk – based beverages obtained by Kombucha application, <i>Food Chemistry</i> , 112, 178-184.			<b>M21a</b>
6.	Kanurić, K., <b>Milanović, S.</b> , Ikonić, B., Iličić, M., Vukić, V., Vukic, D. (2018). Kinetics of lactose fermentation in milk with kombucha starter. <i>Journal of Food and Drug Analysis</i> , 26, 1229-1234.			<b>M21</b>
7.	Popović, S., Djurić, M., <b>Milanović, S.</b> , Tekić, M.N., Lukić, N. (2010). Application of an ultrasound field in chemical cleaning of ceramic tubular membrane fouled with whey proteins. <i>Journal of Food Engineering</i> , 101, 3, 296-302.			<b>M21</b>
8.	Vukić, D., <b>Milanović, S.</b> , Vukić, V., Iličić, M., Kanurić, K. (2018). Modeling of rheological characteristics of the fermented dairy products obtained by novel and traditional starter cultures. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 55, 6, 2180-2188.			<b>M22</b>

9.	Vukić, V., Vukić, D., <b>Milanović, S.</b> , Iličić, M., Kanurić, K., Johnson, M. (2017): In silico identification of milk antihypertensive di- and tripeptides involved in Angiotensin I-Converting Enzyme inhibitory activity. <i>Nutrition Research</i> , 46, 22-30.	<b>M22</b>
10.	Malbaša, R., Jevrić, L., Lončar, E., Vitas, J., Podunavac-Kuzmanović, S., <b>Milanović, S.</b> , Kovačević, S. (2015). Chemometric approach to texture profile analysis of kombucha fermented milk products, <i>Journal of Food Science and Technology-Mysore</i> , 52, 9, 5968-5974.	<b>M22</b>
11.	Malbaša, R., Vitas, J., Lončar, E., Grahovac, J., <b>Milanović, S.</b> (2014) Optimisation of the Antioxidant Activity of Kombucha Fermented Milk Products, <i>Czech Journal of Food Sciences</i> , 32, 5, 477-484.	<b>M22</b>
12.	Iličić, M., <b>Milanović, S.</b> , Carić, M., Dokić, Lj, Kanurić, K. (2014). Effect of Transglutaminase on Texture and Flow Properties of Stirred Probiotic Yoghurt During Storage, <i>Journal of Texture Studies</i> , 45, 1, 13-19.	<b>M22</b>
13.	Iličić, M., <b>Milanović, S.</b> , Carić, M., Vukić, V., Kanurić, K., Ranogajec, M., Hrnjez, D. (2013). The Effect of Transglutaminase on Rheology and Texture of Fermented Milk Products, <i>Journal of Texture Studies</i> , 44, 2, 160-168.	<b>M22</b>
14.	Stijepić, M., <b>Milanović, S.</b> , Glušac, J., Vukić, V., Kanurić, K., Djurdjević-Milošević, D., Ranogajec, M. (2011). Effects of selected factors on rheological and textural properties of probiotic yoghurt, <i>Mljekarstvo</i> , 61, 1, 92-101.	<b>M22</b>
15.	Popović, R., <b>Milanović, S.</b> , Iličić, M., Ranogajec, M., Kanuric, K., Vukic, V., Hrnjez, D. (2016). Nutritive characteristics and market prospects of kombucha fermented milk beverages, <i>Agro Food Industry Hi-Tech</i> , 27, 2, 48-51.	<b>M23</b>
16.	Iličić, M., <b>Milanović, S.</b> , Carić, M., Lazic, V., Lončar, E., Malbaša, R., Kanurić, K., Hromiš, N. (2016). Application of common packaging materials in the probiotic fresh cheese production, <i>Mljekarstvo</i> , 66, 2, 91-98.	<b>M23</b>
17.	Glušac, J, Stijepić, M., Djurdjević-Milošević, D., <b>Milanovic, S.</b> , Kanuric, K., Vukic, V. (2015). Growth and viability of <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> and <i>Streptococcus thermophilus</i> in traditional yoghurt enriched by honey and whey protein concentrate, <i>Iranian Journal of Veterinary Research</i> , 16, 3, 249-254.	<b>M23</b>
18.	Vukić, V., Hrnjez, D., <b>Milanović, S.</b> , Iličić, M., Kanurić, K., Petri, E. (2015). Comparative Molecular Modeling and Docking Analysis of beta-galactosidase Enzymes from Commercially Important Starter Cultures Used in the Dairy Industry, <i>Food Biotechnology</i> , 29, 3, 248-262.	<b>M23</b>
19.	Lončar, E., Kanurić, K., Malbaša, R., Djuric, M., Iličić, M., <b>Milanović, S.</b> (2014). Kinetics of Saccharose Fermentation by Kombucha, <i>Chemical Industry &amp; Chemical Engineering Quarterly</i> , 20, 3, 345-352.	<b>M23</b>
20.	Iličić, M., Kanurić, K., <b>Milanović, S.</b> , Lončar, E., Djurić, M., Malbaša, R. (2012). Lactose fermentation by Kombucha - a process to obtain new milk-based beverages, <i>Romanian Biotechnological Letters</i> , 17, 1, 7013-7021.	<b>M23</b>

**Збирни подаци научне активност наставника**

Укупан број цитата, без аутоцитата	422 (SCOPUS, 2004- januar 2019)	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	50	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи -	Међународни -
Усавршавања	Велика Британија: West of Scotland College, Ayr, 1989; Француска: AGRENA - Center Experimentation and Agro-alimentary Technology-CETAA, Rennes, 2006.	

Други подаци које сматрате релевантним:

Аутор 4 поглавља у научним књигама светских издавача (M13) и 5 књига: *Млеко у праху и сродни производи; Ферментисани млечни производи; Топљени сир; Стандардне методе анализе млека и млечних производа и Прехрамбена технологија*. Бројни радови саопштени на међународним научним скуповима (International Dairy Congress, EFFOST, FENS, DKMT и др.), као и скуповима националног значаја, на којима је члан Научног и/или Организационог одбора, као и аутор предавања по позиву. Рецензент великог броја радова публикованих у међународним и националним научним часописима, монографија/уџбеника, научноистраживачких пројеката и техничких решења. Добитник 2011. године захвалнице American Chemical Society (ACS) за рецензирање радова пријављених за штампање у часописима овог издавача. Аутор 15 техничких решења – нова технологија/нови производ. Учесник и руководиоца међународних пројеката (TEMPUS, EUREKA, FP7-REGPOT и др.) и бројних националних пројеката и студија. Ментор и члан Комисија многобројних дипломских/завршних/мастер радова, магистарских теза и докторских дисертација одбрањених на Универзитету у Новом Саду (доминантно Технолошки факултет Нови Сад), као и на другим факултетима/универзитетима у Републици Србији и окружењу. Члан Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду у Министарству просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (2008-2016). Продекан за науку на Технолошком факултету Нови Сад у два мандата. Члан Савета Универзитета у Новом Саду, Стручног већа за научно поље техничко-технолошких наука и Шеф Катедре за инжењерство конзервисане хране у више мандата. Главни уредник часописа националног значаја и члан Уредништва у 3 часописа. Дугогодишњи члан Комисије за стандарде за млеко и производе од млека у Институту за стандардизацију Србије и добитник захвалнице за значајан допринос развоју, примени и промоцији стандарда и за унапређење стандардизације у Републици Србији (2017).