

**Број:
ИНСТИТУТ ЗА РАТАРСТВО И ПОВРТАРСТВО
ИНСТИТУТ ОД НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА ЗА РЕПУБЛИКУ СРБИЈУ
НОВИ САД**

ИЗВЕШТАЈ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ

др Драгана Живанчева
Вишег научног сарадника

Нови Сад, 2024.

**НАУЧНОМ ВЕЋУ
ИНСТИТУТА ЗА РАТАРСТВО И ПОВРТАРСТВО
ИНСТИТУТА ОД НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА ЗА РЕПУБЛИКУ СРБИЈУ
Максима Горког 30
Нови Сад**

н/р: **Душанка Стојшић**, секретар Научног већа Института за ратарство и повртарство, Института од националног значаја за Републику Србију

Предмет: Извештај Комисије за избор у звање научни саветник за научну област Биотехничке науке, грана Прехрамбено инжењерство, научна дисциплина Технологија биљних производа, ужа научна дисциплина Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

На основу члана 78. Закона о науци и истраживањима (Службени гласник Републике Србије, број 49/19) и Правилника о стицању истраживачких и научних звања (Службени гласник Републике Србије, број 159/2020 и 14/2023) Министарстванауке, технолошког развоја и иновација, Статута Института за ратарство и повртарство, Института од националног значаја за Републику Србију, Нови Сад и члана 3, става 7 Пословника о раду Научног већа Института за ратарство и повртарство, Нови Сад, а на писмени захтев **др Драгана Живанчева**, вишег научног сарадника Института за ратарство и повртарство, Институт од националног значаја за Републику Србију, Нови Сад, Научно веће је на 13. седници, одржаној 21.02.2024. године донело Одлуку бр. 01-76/480-1о покретању поступка за избор др Драгана Живанчева, вишег научног сарадника Института за ратарство и повртарство, Института од националног значаја за Републику Србију, Нови Саду у звање научни саветник пре Законом одређеног рока за научну област Биотехничке науке, грана Прехрамбено инжењерство, научна дисциплина Технологија биљних производа и ужа научна дисциплина Квалитет и безбедност хране биљног порекла, и именовало Комисију за оцену стручног и научног рада кандидата и оцену испуњености услова кандидата за стицање звања у следећем саставу:

1. **др Радивоје Јевтић**, научни саветник, научна област - Биотехничке науке, Институт за ратарство и повртарство, Институт од националног значаја за Републику Србију, Нови Сад, председник комисије;
2. **др Анкица Кондић-Шпика**, научни саветник, научна област - Биотехничке науке, Институт за ратарство и повртарство, Институт од националног значаја за Републику Србију, Нови Сад, члан комисије;
3. **др Јасна Мاستиловић**, научни саветник, научна област - Биотехничке науке, Институт BioSens, Универзитет у Новом Саду;

У складу са члановима 81 и 82 Закона, а на основу увида у поднету документацију о кандидату, Комисија подноси следећи ИЗВЕШТАЈ:

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Образовање

Др Драган Живанчев је рођен 19. априла 1974. године у Новом Саду. Основне студије уписао је школске 1993/94. године на Технолошком факултету у Новом Саду, одсек Прехрамбено инжењерство, смер Технологија угљенохидратне хране. Дипломирао је 2002. године са просечном оценом 8,82, одбраном дипломског рада под називом: „Технолошки квалитет неких сорти пшенице *Triticum spelta*“, чиме је стекао звање дипломирани инжењер технологије. Докторску тезу под насловом „Анализа утицаја генетских, микроклиматских и еколошких фактора на састав глутена и технолошки квалитет сорти пшенице“, под менторством научног саветника др Јасне Мاستиловић и проф. др Еве Лончар, одбранио је 21.02.2014. године на Технолошком факултету у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду, чиме је стекао звање доктора наука –технолошко инжењерство.

- 08.10.2002. Дипломирани инжењер технологије, Технолошки факултет у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду;
- 21.02.2014. Доктор наука – технолошко инжењерство, Технолошки факултет у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду.

Избори у звање

Датуми стицања научних звања:

- 16.07.2014. Научни сарадник у области Биотехничких наука – Прехрамбено инжењерство, одлука број 660-01-00042/193;
- 22.01.2020. Виши научни сарадник у области Биотехничких наука –Прехрамбено инжењерство, одлука број 660-01-00001/974.

Професионално искуство

Кандидат је професионално искуство започео 03. Априла 2003. године на Технолошком факултету у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду, у Заводу за технологију жита и брашна. Након оснивања Научног института за прехрамбене технологије у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду ради у овом Институту све до 01.12.2016. године. Од 01.12.2016. године запослен је у Институту за ратарство и повртарство у Новом Саду, Институту од националног значаја за Републику Србију у Одељењу за стрна жита.

Напредовање у професионалној каријери:

- 2003–2006. ангажован на пројектима Министарства науке Републике Србије;
- 2003–2004. одговорно лице млинског одељења;
- 2008–2016. одговорно лице одељења за прометни квалитет;
- 2008–2016. технолошки координатор за жита и млинске производе и учесник у пословно техничкој сарадњи са привредом;
- 2016– води Лабораторију за фаринологију;

Избори у звања:

- 2006–2008. Истраживач приправник;
- 2008–2014. Истраживач сарадник;
- 2014–2014. Стручни саветник.

- 2014–2020. Научни сарадник;
- 2020– Виши научни сарадник;

Усавршавање

Кандидат је учествовао на више научних и стручних обука и тиме унапредио свој научноистраживачки рад.

Датуми одржавања усавршавања и обука:

- 21.10.–23.10.2008. године. похађао је једнедељни курс „Workshop FOOD EXTRUSION“, у фабрици „Bühler“, Uzwil, у Швајцарској на тему производње разних врста екструдираних производа од различитих сировина;
- 01.10.–30.10.2022. краткорочна научна мисија STSM у Food Science and Technology Department of the International Hellenic University (IHU) у Солуну у Грчкој у оквиру COST акцијеCA18101. SOURDOMICS под називом „Mycotoxins determination in cereal flours and cereal-based products“ ради усавршавања техника припреме и детекције микотоксина у брашнима од жита и производима од жита;

Учешће на пројектима

Др Драган Живанчев је учествовао у реализацији 13 националних и осам међународних пројекта, где је као учесник или руководилац пројекта/пројектног задатка дао суштински допринос у извођењу експерименталних огледа, стварању нове сорте пшенице и јечма, као и у интерпретацији резултата кроз публикување у часописима и излагање на научним скуповима.

Пројекти Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије

1. 2001–2004: Замрзнути производи на бази брашна разних жита са посебним акцентом на национално карактеристичне производе, пројекат БТН.2.2.3.0431.Б;
2. 2001–2004: Програм производње и прераде ратарских култура, Дурум тестенина високог квалитета, пројекат БТН.2.2.1.0430.Б;
3. 2005–2007: Производња пшенице наменског квалитета под контролисаним условима уз примену принципа НАСРР, пројекат ТР-6849Б;
4. 2005–2007: Унапређење генетичких, производних и прерађивачких потенцијала пшенице, јечма и алтернативних стрних жита коришћењем класичне и модерне биотехнологије, пројекат, ТР-6880Б.
5. 2008–2010: Унапређење квалитета стрних жита, пројекат ТР20139;
6. 2008–2010: Прехрамбени производи за групе потрошача са специјалним захтевима и потребама, пројекат ТР20068;
7. 2011–2019: "Вредновање квалитета и оптимизација прераде пшенице у светлу климатских промена - ТР31007";
8. 2011–2019: "Развој и примена нових и традиционалних технологију у производњи конкурентних прехрамбених производа са додатом вредношћу за домаће и светско тржиште – СТВОРИМО БОГАТСТВО ИЗ БОГАТСТВА СРБИЈЕ - ИИИ46001“.

Краткорочни пројекти од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини

9. 2005: Класификација и регионализација стратешких култура Војводине, пројекат 114-451-00585/2005-01;
10. 2007: Анализа могућности производње биоетанола у Војводини, пројекат 114-451-01475/2007;
11. 2015: Технолошки потенцијал мање заступљених ратарских култура Војводине пројекат 114-451-1014/2015-03;
12. 2018: Протеини као алтернатива адитивима у креирању хлеба од проса – потенцијалне стратешке културе на територији Војводине пројекат 142-451-2820/2018/02;
13. 2022: Утицај технолошког процеса мљевања старих сорти пшенице из Војводине на садржај есенцијалних минерала у пшеничном брашну пројекат 142-451-2313/2022-01/01.

Пројекти Европске уније (међународни пројекат седмог оквирног програма)

14. 2011-2014: FP7-KBBE-2010-4 Proposal No 266331 - "Low cost technologies and traditional ingredients for the production of affordable, nutritionally correct, convenient foods enhancing health in population groups at risk of poverty - CHANCE".

Међународни пројекти Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије из програма билатералне сарадње

15. 2011–2012: Bilateral cooperation between Serbia and Croatia - Genetic polymorphism of gluten proteins and its relationship to bread-making quality of wheat (*Triticum aestivum* L.).

Међународни пројекти програма Европске Уније за истраживања и иновације Хоризонт 2020

16. 2018–2023: Increasing the efficiency and competitiveness of organic crop breeding –ECOBREED (grant agreement No 771367);
17. 2021–2025: Climate resilient orphan crops for increased diversity in agriculture – CROPDIVA (grant agreement No 101000847).

Међународни FAO пројекти

18. 2018–2023. Redesigning the exploitation of small grains resources towards increased sustainability of grain-value chain and improved farmers' livelihoods in Serbia and Bulgaria – GRAINEFIT PR-166-Serbia.

Међународне COST акције

19. 2019–2023. COST акција CA18101 - SOURDOugh biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bIoproCesseS (SOURDOmICS);
20. 2022–2026. COST акција CA21149 Reducing Acrylamide Exposure of Consumers by a Cereals Supply-chain Approach Targeting Asparagine (ACRYRED);
21. 2023–2027 COST акција Biostimulants for Regenerative Ariculture (BIOREGAG) – Пријава пројекта.

Научни допринос

Др Драган Живанчев је у досадашњем научноистраживачком раду остварио укупно 146 научних резултата, који укључују 28 публикација објављених у

часописима категорије M20 и једног поглавља у монографској публикацији националног значаја (M45), два поглавља у монографској публикацији међународног значаја (M14) и два поглавља у истакнутој монографској публикацији међународног значаја (M13). Након избора у звање виши научни сарадник објавио је 51 библиографских јединица, од тога 13 из категорије M20. У овом изборном периоду др Живанчев је коаутор сорте пшенице НС Тијара реализоване на националном нивоу (M96), сорте јечма НС Талос признатог на међународном нивоу (M97) и две сорте пшенице НС Модена и НС Фаланга признате на националном нивоу (M98). Научни радови објављени су у међународним и националним научним часописима и презентовани на научним скуповима у земљи и иностранству.

У научним радовима др Драгана Живанчева садржани су резултати истраживања претежно из уже научне дисциплине квалитета и безбедности хране биљног порекла, али и из других ужих научних дисциплина из грана пољопривреде научне дисциплине ратарство и повртарство, као што су генетика и оплемењивање и физиологија и биохемија.

Цитираност кандидата по подацима Рефералног центра библиотека Матице српске у Новим Саду за базу података *Web of Science* је 171 цитат (142 цитата и 29 самоцитата), а према бази *Scopus* 135 пута (106 цитата и 29 самоцитата). Хиршов (h) индекс према бази *Scopus* износи 7, а према бази *Web of Science* износи 8. Према *Google scholar* индексној бази, радови др Драгана Живанчева су цитирани укупно 361 пут, док вредност Хиршовог (h) индекса износи 11.

Др Живанчев је руководио краткорочним пројектом од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини „Утицај технолошког процеса млевења старих сорти пшенице из Војводине на садржај есенцијалних минерала у пшеничном брашну пројекат 142-451-2313/2022-01/01“ у 2022/23 години Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност. Такође, руководио је пројектним задатком у оквиру пројекта Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије –ИИИ46001. Рецензирао је укупно 20 радова у међународним, домаћим часописима и скуповима: пет радова из категорије M22, један рад из категорије M23, два рада из категорије M24 и три рада из категорије M53. Рецензирао је девет саопштења са међународних скупова и три предлога пројекта.

Активно је учествовао у раду Научног одбора три међународна скупа: II Међународног Конгреса „Технологија хране, Квалитет и Безбедност“ (II International Congress Food Technology, Quality and Safety - FOODTECH), одржаног у Новом Саду у периоду од 28. до 30. октобра 2014. године, III Међународног Конгреса „Технологија хране, Квалитет и Безбедност“ (III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”), одржаног у Новом Саду у периоду од 25. до 27. октобра 2016. године и 10th International congress FLOUR–BREAD '19, 12th Croatian congress of cereal technologists BRAŠNO–KRUH '19. одржаног у Осијеку у периоду од 11. до 14. 2019. у Хрватској.

Др Живанчев је одржао два предавања по позиву на међународним научним скуповима: 9th International congress FLOUR–BREAD '17 11th Croatian congress of cereal technologists BRAŠNO–KRUH '17 и 10th International congress FLOUR–BREAD '19, 12th Croatian congress of cereal technologists BRAŠNO–KRUH '19.

Др Драган Живанчев је значајно допринео реализацији дела истраживања и изради докторске дисертације кандидата Андреја Шекуларца, која је одбрањена 04.09.2018. године и кандидата Милосава Грчка која је одбрањена 2023. године на

Пољопривредном факултету, Лешак, Универзитета у Приштини са Привременим седиштем у Косовској Митровици, што је потврђено у захвалници дисертација и кроз публиковане библиографске јединице категорија М23(публикација бр 7. након избора у звање научни сарадник) и М21(публикација бр 5.након избора у звање виши научни сарадник) проистекле из дисертација. Др Живанчев је одлуком Природноматематичког факултета Универзитета у Крагујевцу именован за члана комисије за оцену и одбрану докторске дисертације кандидата др Стефана Марковића, која је успешно одбрањена 2021. године што је потврђено кроз публиковану библиографску јединицу категорије М21 (публикација бр 7. након избора у звање виши научни сарадник).

Члан је *Српског хемијског друштва и Друштва прехранбених технолога Србије*.

Докторска дисертација др Живанчева је одабрана да заједно са 10 докторских дисертација од свих одбрањених у Србији у периоду од 2011. до 2016. године (пет хиљада) буде представљена и промовисана у публикацији Центра за промоцију науке „Докторати у прози Илустроване приче“ ИСБН:978-86-88767-24-8.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Категоризација публикација у међународним часописима извршена је према листи KOBSON (www.kobson.nb.rs.proxy.kobson.nb.rs) и на основу одлука о категоризацији домаћих научних часописа Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије.

Библиографија за избор у звање научни сарадник

M₂₀ РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M_{21a} (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

1. Torbica, A., **Živančev, D.**, Nikolić, Z., Đorđević, V., Nikolovski, B. (2010) The advantages of Lab-on-a-Chip method in determination of Kunitz trypsin inhibitor in soybean varieties, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58 (13), 7980-7985 <https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf100830m>

M_{21a}=10,0 (*Agriculture, Multidisciplinary* 2/55, **IF:** 2,816 (2010))

M₂₁ (8) Рад у врхунском међународном часопису

2. Tomić, J., Pojić, M., Torbica, A., Rakita, S., **Živančev, D.**, Janić Hajnal, E., Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M. (2013) Changes in the content of free sulphhydryl groups during postharvest wheat and flour maturation and their influence on technological Quality, *Journal of Cereal Science* 58 (3), 495-501 ISSN: 0733-5210, Izdavač: Academic Press doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jcs.2013.09.12>

M₂₁=8,0 (*Food Science & Technology* 31/122, **IF:** 2,094 (2014); 30/125 **IF:** 2,402 (2015))

M₂₃ (3) Рад у међународном часопису

3. Mastilović, J., Horvat, D., **Živančev, D.**, Torbica, A., Kevrešan, Ž., Đukić, N., Magdić, D., Šimić, G. (2014) Analysis of interrelations between wheat protein fractions composition and its technological quality with combined multivariate and univariate statistics, *Hemijska Industrija (Hem. Ind.)* DOI:10.2298/HEMIND130313057M, <http://www.doiserbia.nb.rs/Article.aspx?ID=0367-598X1300057M>

M₂₃=3,0 (*Food Science & Technology* 57/122, **IF:** 1,384 (2014))

4. Horvat, D., Đukić, N., Magdić, D., Mastilović, J., Šimić, G., Torbica, A., **Živančev, D.** (2013) Characterization of Bread Wheat Cultivars (*Triticum aestivum L.*) by Glutenin Proteins, *Cereal Research Communications*, 41 (1), 133-140 DOI:10.1556/CRC.2012.0021

M23=3,0 (*Agronomy* 50/79 , **IF:** 0,624 (2013))

5. **Živančev, D.**, Nikolovski, B., Torbica, A., Mastilović, J., Đukić N. (2013) Lab-on-a-chip method uncertainties in determination of high-molecular-weight glutenin subunits, *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly (CI&CEQ)*, 19(4), 553-561 DOI:10.2298/CICEQ120517090Z
<http://www.doiserbia.nb.rs/Article.aspx?ID=1451-93721200090Z>

M23=3,0 (*Chemistry, Applied* 56/71, **IF:** 0,659 (2013))

6. Djukić, N., Knežević, D., Horvat, D., **Živančev, D.**, Torbica, A.M. (2011) Similarity of cultivars of wheat (*Triticum durum*) on the basis of composition of gliadin alleles, *Genetika* 43 (3), 527-536
<http://www.doiserbia.nb.rs/Article.aspx?ID=0534-00121103527D> **M23=3,0**
(*Agronomy* 61/80, **IF:** 0,440 (2011))

M₃₀ ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M₃₃ (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

7. Hadnađev, M., Rakita, S., Dapčević Hadnađev, T., Tomić, J., **Živančev, D.**, Torbica, A., Pojić, M., (2013) Rheological properties of wheat dough in relation to microclimatic conditions / Reološke osobine testa od pšeničnog brašna u zavisnosti od mikroklimatskih uslova. Third International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies Inoptep 2013 and XXV National Conference Processing and Energy in Agriculture PTEP 2013 April 21st – 26th, 2013, Vrnjačka Banja, Serbia, 75-79. **M33=1,0**
8. Rakita, S., Tomić, J., Pojić, M., Torbica, A., **Živančev, D.**, Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T. (2013) Free sulfhydryl content of wheat flour and its impact on rheological properties of dough / Sadržaj slobodnih fulfihidrilnih grupa pšeničnog brašna i njihov uticaj na reološke osobine testa. Third International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies Inoptep 2013 and XXV National Conference Processing and Energy in Agriculture PTEP 2013 April 21st – 26th, 2013, Vrnjačka Banja, Serbia, 171-176. **M33=1,0**
9. Tomić, J., Torbica, A., Pojić, M., **Živančev, D.**, Janić Hajnal, E., Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2013) Characterization of non-gluten proteins of different wheat varieties (*Triticum aestivum*) / Karakterizacija neglutenskih proteina različitih sorti pšenice (*Triticum aestivum*). Third International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies Inoptep 2013 and XXV National Conference Processing and Energy in Agriculture PTEP 2013 April 21st – 26th, 2013, Vrnjačka Banja, Serbia, 229-234. **M33=1,0**
10. **Živančev, D.**, Torbica, A., Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2013) Analysis of dependence of dough extensibility on composition of gluten protein subunits of wheat, III International Congress "Engineering, Environment and Materials in the Processing Industry", Jahorina, 04.03-06.03.2013., Bosnia and Herzegovina, 744-750. **M33=1,0**
11. **Živančev, D.**, Torbica, A., Mastilović, J., Hristov, N., Tomić, J., Stanić, D. (2012) Investigation of relations between HMW glutenin composition and rheological

properties of contemporary wheat varieties. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May, 2012, 419-423. **M33=1,0**

12. Tomić, J., **Živančev, D.**, Torbica, A., Pojić, M., Janić-Hajnal, E., Dapčević, T. (2012) The amount of thiol (SH) groups as a quality indicator of the wheat flour protein complex. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May, 2012, 414-418. **M33=1,0**
13. **Živančev, D.**, Torbica, A., Mastilović, J., (2011) Impact of increased rainfall in the pre-harvest and harvest period on the content and structure of wheat impurities. II International Congress "Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry", Jahorina, 09.03-11.03.2011., Bosnia and Herzegovina, 872-879. **M33=1,0**
14. **Živančev, D.**, Filipović, S., Kormanjoš, Š., Filipović, J., Sakač, M. (2010) Quality of corn extrudates and extrudates from selected corn products. 2nd Workshop Extrusion technology in feed and food processing, Novi Sad, October 19-21, 2010, 181-192. **M33=1,0**
15. Filipović, S., Psodorov, Đ., **Živančev, D.**, Plavšić, D., Sakač, M., Kormanjoš, Š., Okanović, Đ. (2009) Production of Nutritionally Valuable and Safe Feed from a Mixture of the "Old" Bread and Corn Grits. XIII Symposium Feed Technology, Novi Sad, September 29 – October 1, 2009, 169-176. **M33=1,0**

M34 (0,5) Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

16. Horvat, D., Đukić, N., Mastilović, J., Magdić, D., Šimić, G., Torbica, A., Dvojković, K., **Živančev D.** (2012) Characterization of bread wheat cultivars by seed storage proteins. Book of Abstract of 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May, 2012, 214-214. **M34=0,5**
17. Mastilović, J., Kevrešan, T., Torbica, A. **Živančev, D.**, Janić-Kajnal E., Radusin, T., Matić, J., (2011) Risk assessment in food production chain: Part 1 – Wheat. Book of Abstract. 2nd CEFSE (Center of Excellence in Food Safety and Emerging Risk) WORKSHOP "Persistent Organic Pollutants in Food and Environment". 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology. BIOXEN SEMINAR "Novel approaches for environmental protection". Novi Sad, Serbia, September, 8-10, 2011. **M34=0,5**
18. Mastilović, J., Torbica, A., **Živančev, D.**, Janić-Hajnal, E., Kevrešan, Ž. (2011) Effects postharvest treatment of wheat under conditions of different production years. "Sustainable Postharvest And Food Technologies – INOPT 2011", April 17th – 22th, 2011, Velika Plana, Serbia. **M34=0,5**
19. Pestorić, M., Mastilović, J., Šimurina, O., Pojić, M., **Živančev, D.** (2008) Sensory evaluation of traditional bread in Vojvodina. Third European Conference on Sensory and Consumer Research, Hamburg, Germany, September 7-10, 2008. **M34=0,5**

M₄₀МОНОГРАФИЈЕ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₄₅ (1,5) Поглавље у књизи М 42 или рад у тематском зборнику националног значаја

20. Мاستиловић, Ј., Јанић Хајнал, Е., Торбица, А., Појић, М., **Живанчев, Д.**, Кеврешан, Ж., Новаковић, А., Радусин, Т.: Наслов поглавља:Објекти опрема и прибор савременог складишта за зрнасте културе, Наслов монографије: Савремени приступ управљању складиштем за зрнасте културе. Уредник: Јасна Мاستиловић. Институт за прехранбене технологије Нови Сад, уз финансијску подршку ФАО, 2011, Нови Сад, 2011 (ISBN 978-86-7994-023-0).**M₄₅=1,5**

M₅₀ РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₅₁ (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

21. **Živančev, D.**, Torbica, A., Mastilović J., Knežević, D., Đukić, N., (2012) Povezanosrazličitihpokazateljasadržajaoštećenogskroba, brojapadanjainivoamehaničkogoštećenja, RatarstvoiPovrtarstvo / FieldandVegetableCropResearch, 49 (3), 282-287 doi:10.5937/ratpov49-2345. **M₅₁=2,0**
22. Filipović, S., Kormanjoš, Š., Sakač, M., **Živančev, D.**, Filipović, J., Kevrešan, Ž. (2008) Tehnološkipostupakekstrudiranjakukuruza, SavremenaPoljoprivreda, 57 (3-4), 144-148. **M₅₁=2,0**

M₅₂ (1,5) Рад у истакнутом националном часопису

23. Torbica, A., Mastilović, J., **Živančev, D.**, (2011) The influence of agro-ecological conditions on technological quality of mercantile wheat, Journal on Processing and Energy in Agriculture, 15 (2), 79-83. **M₅₂=1,5**
24. **Živančev, D.**, Sakač, M., Filipović, J., Filipović, S., Kevrešan Ž. (2009) The Possibility of application of extrusion procedure to light buckwheat flour and whole-milled corn mixture, PTEP - Časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi, 13 (4), 348-350. **M₅₂=1,5**
25. Kormanjoš, Š., Filipović, S., Plavšić, D., Lazarević R., **Živančev, D.**, Filipović, J. (2008) Uticaj ekstrudiranja na higijensku ispravnost kukuruza, PTEP - Časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi, 12, 222-224. **M₅₂=1,5**
26. Šarić, M., Psodorov, Đ., **Živančev, D.**, Košutić, M. (2004), Uticajneodvojivihprimesanapromenetehnološkogkvalitetapšenice, PTEP - Časopiszaprocenutehniku i energetiku u poljoprivredi, 8 (1-2), 31-34. **M₅₂=1,5**

M₅₃ (1) Рад у националном часопису

27. Zecevic Veselinka, **Živančev, D.**, Kondic Danijela, Markovic Sretenka, Markovic D. (2011): Effect of nitrogen to crop density of winter barley (*Hordeum vulgare*L.), Növénytermelés Suppl.1, 60, 133-136. **M53=1,0**
28. **Živančev, D.**, Torbica, A., Mastilović, J., Hristov, N., (2009), Technological quality of wheat cultivars from new breeding program (Zvezdana and NS3-5299/2) and comparison to the technological quality of wheat cultivars commonly used in agricultural practice (NS rana 5, Ljiljana, Pobeda and Evropa 90), Food Processing, Quality & Safety, 36 (3-4), 53-58. **M53=1,0**
29. Pestorić, M., Pojić, M., Šimurina, O., Tasić, T., **Živančev, D.**; Šornja-Simović, D. (2008) Influence of Sensory evaluation of traditional bread in Vojvodina, Food Processing, Quality & Safety, 35 (03), 99-111. **M53=1,0**
30. Torbica, A., **Živančev, D.**, Mastilović, J., Hadnađev, M., Janić-Hajnal, E. (2008) Possibility of using sophisticated rheological method at quality determination of wheat flour, Food, Processing, Quality & Safety, 35 (03), 125-128. **M53=1,0**
31. Filipović, S., Sakač, M., Kormanjoš, Š., Psodorov, Đ., Filipović, J., **Živančev, D.** (2007) Pобољшанјенутривневредностихраненамењенеишранилјудии животињапоступкомекструдирања, *Žito-Hleb*, 34 (5-6), 133-142. **M53=1,0**
32. Torbica A., Mastilović J., Psodorov Đ. **Živančev D.** (2006) Prometni i tehnološki kvalitet pšenice roda 2006. Godine, *Žito-Hleb*, 33 (3-4), 69-79. **M53=1,0**
33. Šarić, M., Torbica, A., **Živančev, D.**, Mastilović, J., Menkovska M. (2005) Vrednovanje tehnološkog kvaliteta domaćih sorti pšenice kao sirovine za pekarsku industriju, *Žito-Hleb* 32 (3), 71-83. **M53=1,0**
34. Šarić, M., **Živančev, D.**, Psodorov, Đ. (2003) Zavisnost tehnološkog kvaliteta sorte mekanti nepšenice od uslova proizvodnje, *Žito-Hleb*, 30 (4-5), 157-171. **M53=1,0**
35. Filipčev, B., Šarić, M., Psodorov, Đ., **Živančev, D.** (2003) Kontrola prijem pšenice utoku žetve, *Žito-Hleb*, 30 (4-5), 189-194. **M53=1,0**

M₆₀ ПРЕДАВАЊА ПО ПОЗИВУ НА СКУПОВИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

36. Horvat D., Đukić N., Dvojković K., Šimić G., Torbica A., **Živančev D.** (2012) Quality properties of some Croatian and Serbian wheat cultivars in relation to gluten proteins. 6th International Congress "FLOUR BREAD 11", Opatija, Croatia, Oct., 12-14, 2012, 505-510. **M63=0,5**
37. **Živančev, D.**, Torbica, A., Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2011) Influence of climate conditions at damage starch content of wheat. Proceedings of 46th Croatian & 6th International Symposium on Agriculture, Opatija, Croatia, February 14-18, 2011, 622-625. **M63=0,5**

38. Torbica, A., **Živančev, D.**, Mastilović, J., Knežević, D., Bodroža-Solarov, M. (2011) Impact of changes in climate conditions on the technological quality of wheat. Proceedings of 46th Croatian & 6th International Symposium on Agriculture, Opatija, Croatia, February 14-18, 2011, 617-621. **M63=0,5**
39. Mastilović, J., Torbica, A., **Živančev D.**, Pojić M. (2010) Development of novel approaches for micro- and macromethods based evaluation of wheat. 5th International Congress "FLOUR BREAD 09", Opatija, Croatia, Oct., 21-23, 2009, 39-44. **M63=0,5**
40. **Živančev, D.**, Torbica A., Knežević, D., Mastilović, J. (2010) Gluten proteins characterization of wheat varieties (*T. aestivum L.*) by capillary automatic electrophoresis at bioanalyzer 2100. 45th Croatian and 5th International Symposium on Agriculture, Opatija, Croatia, February 15. - 19. 2010, 524-528. **M63=0,5**
41. Torbica, A., **Živančev, D.**, Hadnađev, M., Mastilović J., (2010) Influence of heat stress on wheat grain quality. 45th Croatian and 5th International Symposium on Agriculture, Opatija, February 15.-19. 2010, 940-944. **M63=0,5**
42. Torbica, A., **Živančev, D.**, Knežević, D., (2008) Gliadins in wheat cultivar grown under different ecological conditions. International Scientific Conference on Cereals - their products and processing, Debrecen, Hungary, October 27-28, 2008. **M63=0,5**
43. Torbica A., **Živančev D.**, Knežević D. (2006) Elektroforetska analiza pšenice usrediniranih različitih kiselosti Simpozijum međunarodni mučešćem unapređenje poljoprivredne proizvodnje u teritoriji Kosova i metohije, Vrnjačka Banja, Jun 26-29, 2006, 99-102. **M63=0,5**
44. **Živančev, D.**, Filipović, N., Šoronja – Simović, D. (2007) Technological Quality of hybrid lines *Triticum aestivum* and *Triticum spelta*, I International Congress on "FOOD TECHNOLOGY, QUALITY AND SAFETY" Symposium Cereal-Bread, proceedings of international Congress, Novi Sad, November 13-15, 2007, 271-278. **M63=0,5**
45. Šarić, M., Psodorov, Đ., **Živančev, D.**, Košutić, M. (2004) Deviation of Processing Quality of Wheat Caused by Wheat Bug Infestation. International Congress FLOUR-BREAD 03, 4th Croatian Congress of Cereal Technologist, Osijek Croatia, May, 2004, 48-55. **M63=0,5**
46. Torbica, A., Filipčev, B., **Živančev, D.**, Mastilović, J., (2004) Functional characteristics of flours from some wheat varieties productions of tea cookies. International Congress FLOUR-BREAD 03, 4th Croatian Congress of Cereal Technologist, Osijek Croatia, May, 2004, 306-313. **M63=0,5**

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

47. **Živančev, D.**, Mastilović, J., Torbica, A., Kevrešan, Ž., Tomić J., Rakita S. (2013): Optimisation of test baking procedure and development of objective baking properties evaluation system. 7th International Congress FLOUR-BREAD '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 16-18, 2013, 9. **M64=0,2**

48. Torbica, A., Tomić J., Strelec, I., Popović Lj., Vaštag, Ž., **Živančev, D.**, Pojić, M. (2013): Wheat enzymes status influenced by climate changes. 7th International Congress FLOUR-BREAD '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 16-18, 2013, 24. **M64=0,2**
49. **Živančev, D.**, Atlas, M., Torbica, A., Kostić, S. (2012) Kvalitet Brašna u preradi, XV Pekarski dani, Beograd, 11 april 2012 ISSN 1452-8940. **M64=0,2**
50. Knežević, D., Torbica, A., **Živančev, D.**, Magdić, D., Dvojković, K., (2011) Protein composition and quality traits in four wheat cultivars (*T. aestivum* L.). 6th International Congress FLOUR-BREAD '11, 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 12-14, 2011. **M64=0,2**
51. **Živančev, D.**, Pojić, M., Torbica, A., Mastilović, J. (2010) SRPSENISO 6644 - njegov primena i poređenje sa važećim pravilnikom za uzorkovanje žita i mlinskih proizvoda i nekima činima uzorkovanja žita i mlinskih proizvoda koje iskoriste u SAD, XV Mlinarski dani, Prolom Banja, Oktobar 21 i 22, 2010. **M64=0,2**
52. **Živančev, D.**, Torbica, A., Mastilović, J. (2009) Savremeni trendovi ispitivanja kvaliteta pšenice kod nas i u svetu. XIV Mlinarski dani, Novi Sad, Novembar 4-5, 2009, 22-22. **M64=0,2**
53. Psodorov, Đ., Mastilović, J., **Živančev, D.** (2009) Snimak stanja skladišta zrna stekulture u Srbiji. XIV Mlinarski dani, Novi Sad, Novembar 4-5, 2009, 29-29. **M64=0,2**
54. Torbica, A., Mastilović, J., **Živančev, D.** (2008) Uzroci, detekcija i posledice pogoršanja kvaliteta pšenice. XIII Mlinarski dani, Subotica Oktobar 22 i 23, 2008, 10-10. **M64=0,2**
55. **Živančev, D.**, Filipović, N., Mastilović, J. (2007) Certain properties of market and processing quality of some wheat lines of species *Triticum Spelta*. 4th International Congress "FLOUR – BREAD '07", 6th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 24-27, 2007, 47-47. **M64=0,2**
56. Mastilović J., Torbica A., **Živančev, D.** (2006) Razvrstavanje pšenice po kvalitetu – Uslovi dobijanja namenske sirovine. Simpozijum sa međunarodnim učesćem naprednog poljoprivrednog proizvodnog teritoriji Kosova i Metohije, Vrnjačka Banja, Jun 26-29, 2006, 25-25. **M64=0,2**
57. Torbica A., Mastilović J., Psodorov Đ. **Živančev D.** (2006) Prometni i tehnološki kvalitet pšenice roda 2006. Godine. Jedanaesti mlinarski dani, Vrnjačka Banja, Oktobar 18 i 19, 2006, 19-19. **M64=0,2**
58. Šarić, M., Psodorov, Đ., Filipčev, B., **Živančev, D.**, Milošević, S. (2004) Tehnološki kvaliteti sorti pšenice roda 2004. godine iz merkantilnog proizvodnje. X jesenjsko savetovanje zavoda za tehnologiju žita i brašna "Aktuelna problematika u industriji prerade žita i brašna", Novi Sad, Oktobar 6 i 7, 2004. **M64=0,2**
59. Mastilović, J., **Živančev, D.**, Pestorić, M. (2003) Specifične informacije o kvalitetu sorti durum pšenice roda 2002. godine, 8. Jesenje savetovanje mlinske industrije, Velika Plana, April 10 i 11, 2003, 10. Detalji Str. 10-10, Izdavač: Mlinpek Zavod; **M64=0,2**

60. Šarić, M., **Živančev, D.**, Psodorov, Đ. (2003) Kvalitet najzastupljenijih sorti pšenice u merkantilnoj proizvodnji. 9. Jesenje savetovanje mlinsko-pekarske industrije, Zlatibor, Oktobar 1-4, 2003. **M64=0,2**

M70 ОДБРАЊЕНА ДОКТОРСКА ДИСЕРТАЦИЈА

M71 (6) Одбрањена докторска дисертација

61. **Живанчев, Д.** (2014). Анализа утицаја генетских, микроклиматских и еколошких фактора на састав глутена и технолошки квалитет сорти пшенице, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 1-131. **M71=6**

M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M82 (6) Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу

62. Филиповић, С., Псодоров, Ђ., Филиповић, Ј., Кормашњош. Ш., Филиповић, Н., **Живанчев, Д.**, Њежић, З. Технолошки потупак екструдирања мешавине „старог“ хлеба и кукурузног гриза, Наручилац решења „МЕТАЛ-МАТИК“ Беоцин 201. **M82=6**

Библиографија након избора у звање научни сарадник

M10 MONOGRAFIJE, MONOGRAFSKE STUDIJE, TEMATSKI ZBORNICI, LEKSIKOGRAFSKE I KARTOGRAFSKE PUBLIKACIJE MEĐUNARODNOG ZNAČAJA

M14 Монографска студија/поглавље у књизи M12 или рад у тематском зборнику међународног значаја

1. **Živančev, D.** (2017) Chapter Four. The Possibility of Utilization of LoAC Technique for Detection of Gluten Proteins: Connection with the Technological Quality of Wheat. in *Agricultural Research Updates. Volume 20*, ed. by Prathamesh Gorawala and Srushti Mandhatri. Nova Science Publisher, New York, USA, ISBN: 978-1-53612-216-9, pp.131-164 <https://novapublishers.com/shop/agricultural-research-updates-volume-20/> **M14=4,0**
2. **Živančev, D.**, Mastilović, J., Torbica, A., Momčilović, V., Miroslavljević, M. (2018/9). How parameters of wheat technological quality affect the baking properties in years with different weather conditions. in *Agricultural Research Updates*. Book ID: _15866, Volume 27 in press

M14=4,0

M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

3. Janić Hajnal, E., Tomić, J., Torbica, A., Rakita, S., Pojić, M., Živančev, D., Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M. (2014) Content of free amino groups during postharvest wheat and flour maturation in relation to gluten quality, *Food Chemistry*, 164, 158–165 Izdavač: Elsevier doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.05.054>

Хетероцитати: 4 M21a=10,0 (*Food Science & Technology* 8/122, **IF: 3,391** (2014))

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

4. Mastilović, J., Živančev, D., Lončar, E., Malbaša, R., Hristov, N. Kevrešan, Ž. (2018) Effects of high temperatures and drought during anthesis and grain filling period on wheat processing quality and underlying gluten structural changes, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98 (8), 2898-2907 Izdavač: Wiley Online Library, DOI 10.1002/jsfa.8784, <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.8784/pdf>

Хетероцитати: 3 M21=8,0 (*Agriculture, Multidisciplinary* 8/57, **IF: 2,379** (2017))

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

5. Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Torbica, A., Janić Hajnal, E., Živančev, D. (2014) Prediction of traditionally utilised wheat dough technological quality parameters from Mixolab values: development and evaluation of regression models, *International Journal of Food Science and Technology*, 49, 2685–2691 doi:10.1111/ijfs.12601, <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/ijfs.12601>,

Хетероцитати: 3 M22=5,0(*Food Science & Technology* 57/122, **IF: 1,384** (2014))

M23 (3) Рад у међународном часопису

7. Šekularac, A., Torbica, A., Živančev, D., Tomić, J., Knežević, D. (2018) The influence of wheat genotype and environmental factors on gluten index and the possibility of its use as bread quality predictor, *Genetika*, 50 (1), 85-93, UDC 575.633.11 <https://doi.org/10.2298/GENSR1801085S>

M23=3,0 (*Agronomy* 77/87, **IF: 0,392** (2017))

8. Torbica, A., Horvat, D., Živančev, D., Belović, M., Šimić, G., Magdić, D., Đukuć, N., Dvojković, K. (2017) Prediction of the genetic similarity of wheat and wheat

quality by Reversed-Phase High-Performance Liquid Chromatography and Lab-on-Chip methods, *Acta Alimentaria*, 46 (2), 137–144 DOI: 10.1556/066.2016.0003

M23=3,0 (*Food Science & Technology* 120/133, **IF:** 0,384 (2017))

9. **Živančev, D.**, Torbica, A., Tomić, J., Janić Hajnal, E., Belović, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2016) Effect of Climate Change on Wheat Quality and HMW-GS Composition in the Pannonian Plain, *Cereal Chemistry*, 93 (1), 90-99 <http://cerealchemistry.aaccnet.org/doi/abs/10.1094/CCHEM-05-15-0101-R>

Хетероцитати: 1 M23=3,0 (*Food Science & Technology* 80/130 , **IF:** 0,978 (2016))

10. **Živančev, D.**, Horvat, D., Torbica, A., Belović, M., Šimić, G., Magdić, D., Đukić, N. (2015) Benefits and Limitations of Lab-on-a-Chip Method over Reversed-Phase High-Performance Liquid Chromatography Method in Gluten Proteins Evaluation, Hindawi Publishing Corporation, *Journal of Chemistry*, Volume 2015, Article ID 430328, 9 pages <http://dx.doi.org/10.1155/2015/430328>

Хетероцитати: 1 M23=3,0 (*Chemistry, Multidisciplinary* 119/163, **IF:** 0,996 (2015))

M₂₄ (3) Рад у националном часопису међународног значаја

11. **Živančev, D.**, Torbica, A., Momčilović, V., Mastilović, J. (2017) Impact of Genetic and Climatic Factors on Parameters of Breadmaking Quality of Wheat Kernel and Flour Starch Component, *Ratarstvo i povrtarstvo*, 54 (3), 93-98

M24=3,0

M₃₀ ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M₃₂ (2) Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу

12. **Živančev, D.**, Torbica, A., Mastilović, J., Horvat, D., Koceva Komlenić, D. (2017) Lab-on-a-Chip device as a useful tool for determination of gluten proteins and their connection with end use quality of wheat, 9th International congress FLOUR-BREAD '17 11th Croatian congress of cereal technologists BRAŠNO-KRUH '17. Opatija, Croatia October 25-27, 2017, ISSN 1848-2554, 50-50

M32=2,0

M₃₃ (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

13. Kondić-Špika A., Mladenov N., **Živančev D.**, Mikić S., Trkulja D., Grahovac N., Marjanović Jeromela A. (2018). Effect of growing season on quality parameters of old and new wheat (*Triticum aestivum L.*) varieties. Proceedeings of 4th International Congress “Food Technology, Quality and Safety” and 18th International Symposium “Feed Technology” (FoodTech2018), October 23-25, 2018, Novi Sad, Serbia, p. 377-382. ISBN 978-86-7994-056-8 **M33=1,0**

14. Ilin S., Jocković B., Mutavdžić B., Čolović D., Jevtić R., **Živančev D.**, Mladenov N. (2018). Wheat quality under the conditions of global climate changes,

Proceedings of 4th International Congress "Food Technology. Quality and Safety" and 18th International Symposium "Feed Technology" (FoodTech2018), October 23-25, 2018, Novi Sad, Serbia, p. 363-367. ISBN 978-86-7994-056-8 **M33=1,0**

15. **Živančev, D.**, Torbica, A., Tomić, J., Mastilović, J., Janić-Hajnal, E., Kevrešan, Ž., Hadnađev, M., Pojić, M., Dapčević Hadnađev, T. (2015) Preliminary results about influence of particle size distribution on selected quality parameters of millet flour, IV International Congress "Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry", Jahorina, 04.03-06.03.2015., Bosnia and Herzegovina, 663-668 **M33=1,0**
16. Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Torbica, A., Belović, M., **Živančev, D.**, Tomić, J., Janić-Hajnal, E., Hadnađev, M., Pojić, M., Dapčević Hadnađev, T. (2015) Millets – challenges of unexploited raw materials in bread production, Fourth International conference "Sustainable Postharvest And Food Technologies – INOPTEP 2015" , April 19th – 24th, 2015, Divčibare, Serbia, 139-143 **M33=1,0**
17. Dapčević Hadnađev, T., Pojić, M., Hadnađev, M., Torbica, A., Mastilović, J., **Živančev, D.**, Tomić, J., Janić-Hajnal, E., Kevrešan, Ž., (2015) Influence of hydrothermal treatment and flour particle size on oat dough rheological properties, Fourth International Conference "Sustainable Postharvest And Food Technologies – INOPTEP 2015" , April 19th – 24th, 2015, Divčibare, Serbia, 58-63 **M33=1,0**
18. **Živančev, D.**, Torbica, A., Mastilović, J., Belović, M., Kevrešan, Ž., Hristov, N., (2014) Advantages and shortcomings of Lab-on-a-Chip method for investigation of HMW-GS of wheat (*Triticum Aestivum*) cultivars, II International Congress Food Technology, Quality and Safety, 28-30.10.2014, Novi Sad, Serbia, 374-379 **M33=1,0**

M₃₄ (0,5) Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

19. Tomić, J., Torbica, A., Belović, M., Čolović, R., Banjac, V., Novaković, A., **Živančev, D.** (2018). Gluten free bread based on millet flour and proteins from different sources. Abstract Book of 4th International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and 18th International Symposium "Feed Technology" (FoodTech2018), p. 33, 23-25 October 2018, Novi Sad, Serbia. ISBN 978-86-7994-054-4 **M34=0,5**
20. **Živančev, D.**, Torbica, A., Tomić, J. (2018). Results of wheat glutenin protein quantification by LoaC method in dependence of extraction procedure. Abstract Book of 4th International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and 18th International Symposium "Feed Technology" (FoodTech2018), p. 25, 23-25 October 2018, Novi Sad, Serbia. ISBN 978-86-7994-054-4 **M34=0,5**
21. Rajković, D., Marjanović Jeromela, A., Grahovac, N., Lečić, N., Popović, V., **Živančev, D.**, Miklič, V. (2018): Evaluation of oil and protein content in oilseed rape, Green Room Sessions 2018, International GEA conference, 1-3. novembar 2018, Podgorica, Montenegro, Book of abstracts p90. **M34=0,5**
22. Aćin V., Miroslavljević M., Jaćimović G., Momčilović V., Jocković B., **Živančev, D.** (2017) Relationship between NDVI and grain yield at different growing stages

- in winter wheat. Book of Abstract. COST WG1/EPPN2020 workshop: Current and future applications of phenotyping for plant breeding, Novi Sad, 29th-30th of September 2017. p.38. **M34=0,5**
23. Jocković B., Mladenov V., Aćin V, Miroslavljević M., Ilin S., **Živančev D.**, Mladenov N. (2017) Duration of pre-heading period and its relationship with some grain properties in wheat genotypes. Book of Abstract. COST WG1/EPPN2020 workshop: Current and future applications of phenotyping for plant breeding, Novi Sad, 29th-30th of September 2017. p.49. **M34=0,5**
 24. **Živančev, D.**, Torbica, A. Momčilović, V., Mastilović. J. (2017) Influence of genetic and climatic factors on starch components of wheat flour, 5th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTEP 2017 AND 29th National Conference Processing and Energy in Agriculture - PTEP 2017, April 23rd – 28th, 2017, Vršac, Serbia, 351-352 **M34=0,5**
 25. **Živančev, D.**, Torbica, A. Momčilović, V., Mastilović. J. (2017) Influence of genetic and climatic factors on starch components of wheat flour, 5th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTEP 2017 AND 29th National Conference Processing and Energy in Agriculture - PTEP 2017, April 23rd – 28th, 2017, Vršac, Serbia, 351-352 **M34=0,5**
 26. Tomić, J., **Živančev, D.**, Torbica, A. (2016) Influence of triticale and rye flour on textural properties of wheat flour based bread, The International Bioscience Conference and the 6th International PSU–UNS Bioscience Conference - IBSC 2016, September 19-21, Novi Sad, Serbia. T5-P-17, 316-317 **M34=0,5**
 27. Torbica, A., Tomić, J., Belović, M., **Živančev, D.**, Dapčević Hadnađev, T., Mastilović, J., Kevrešan Ž., (2015), Breadmaking potential of millet flour with addition of modified starches, Congress Upcoming Challenges in Food Science, EuroFoodChem XVIII, October 13-16, 2015, CHC-P-132 **M34=0,5**
 28. **Živančev, D.**, Tomić, J., Torbica, A., Popović, Lj, Strelec, I., Vaštag, Ž., Rakita., S. (2015), Wheat albumins and enzymes status influenced by climate changes, Congress Upcoming Challenges in Food Science, EuroFoodChem XVIII, October 13-16, 2015, CHC-P-131 **M34=0,5**
 29. **Živančev, D.**, Torbica, A., Tomić, J., Belović, M. (2015), Possibility of pan bread production from millet and rye cultivated in Serbia, Congress Upcoming Challenges in Food Science, EuroFoodChem XVIII, October 13-16, 2015, CHC-P-129 **M34=0,5**
 30. Mastilović, J., Kevrešan, Ž., **Živančev, D.**, Belović, M., Torbica., A. (2015), Influence of decortication and milling procedure on particle size and minerals distribution in sorghum flours and by products, Congress Upcoming Challenges in Food Science, EuroFoodChem XVIII, October 13-16, 2015, Madrid Spain, CHC-P-128 **M34=0,5**

M₅₀ РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₅₁ (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

31. **Živančev, D.**, Torbica, A., Tomić, J., Janić-Hajnal, E., (2016), Possibility of utilization alternative cereals (millet and barley) for improvement technological properties of bread gained from flour of poor technological quality, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 20 (4), 165-169

Хетероцитати: 2 M51=2,0

32. Tomić, J., Torbica, A., Popović, Lj., Rakita, S., **Živančev, D.** (2015) Breadmaking potential and proteolytic activity of wheat varieties from two production years with different climate conditions, *Food and Feed Research*, 42 (2), 83-90

M51=2,0

M₆₀ ПРЕДАВАЊА ПО ПОЗИВУ НА СКУПОВИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

33. Mastilović J., **Živančev, D.**, Torbica, A., (2014): Aspekti kvaliteta pšenice i njihov uticaj u lancu prerade i plasmana pšenice, 19. Mlinarski dani, Vrdnik, Srbija, 5-6.11.2014, 14. **M64=0,2**

M₈₀ ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M₈₂ (6) Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу

33. Filipčev, B., Šimurina, O., Bodroža-Solarov, M., Pestorić, M., Hadnađev Dapčević, T., Hadnađev, M., **Živančev, D.**, Šoronja Simović, D., Slani keks od integralnog speltinog brasna sa smanjenim sadržajem masnoće, *Naručiac rešenja Pekara SZTR "ZLATNI DUKAT"*, Ive Lole Ribara 54a, 21203 Veternik (2017) **M82=6**

БИБЛИОГРАФИЈА НАКОН ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК

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

M13 Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја

1. Aćin, V., Miroslavljević, M., **Živančev, D.**, Jocković, B., Brbaklić, Lj., Jaćimović, G. (2023). Field management practices to produce nutritional and healthier main crops. in *Developing Sustainable and Health Promoting Cereals and Pseudocereals*, ed by Marianna Rakszegi, Maria Papageorgiou and João Miguel

Rocha. Elsevier, Cambridge, United Kingdom, ISBN: 978-0-323-90566-4
Chapter 6. <https://www.elsevier.com/books/developing-sustainable-and-health-promoting-cereals-and-pseudocereals/rakszegi/978-0-323-90566-4>
M13=7,0

2. **Živančev, D.**, Aćin, V., Ilin, S., Grahovac N. and Brbaklić, Lj., (2024). Climate change and plant-based sources. in *Handbook of Plant-Based Foods and Drinks: Innovation and Nutrition* ed by Fatma Boukid, Cristina Rosell, and Nicola Gasparre Elsevier, Cambridge, United Kingdom, ISBN: 978-0-44-316017-2 Chapter 26. *In press*
M13=7,0

РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА; НАУЧНА КРИТИКА; УРЕЂИВАЊЕ ЧАСОПИСА

M_{21a} (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

3. Jocković, B., Mirosavljević, M., Momčilović, V., Dražić, T., Mikić, S., Aćin, V., Ilin, S. and **Živančev, D.** (2022). The contribution of stay green traits to the breeding progress of the pannonian wheat. *Field Crops Research*, [online] 287, p.108649. doi:<https://doi.org/10.1016/j.fcr.2022.108649>.
Хетероцитати: 0; M_{21a} = 10, [10/(1+0,2(8-7))] *8,33(Agronomy 8/89); IF: 5.8 (2022)

M₂₁ (8) Рад у врхунском међународном часопису

4. Djalović, I., Grahovac, N., Stojanović, Z., Đurović, A.D., **Živančev, D.**, Jakšić, S., Jaćimović, S., Tian, C. and Vara Prasad, P.V. (2024). Nutritional and Chemical Quality of Maize Hybrids from Different FAO Maturity Groups Developed and Grown in Serbia. *Plants*, 13(1), pp.143–143. doi:<https://doi.org/10.3390/plants13010143>.
Хетероцитати: 0; M₂₁ = 8 [8/(1+0,2(9-7))] *5,71(Plant Sciences43/239); IF: 4.5 (2022)
5. Jevtić, R., Župunski, V., Grčak, M., **Živančev, D.** and Knežević, D. (2023). Cereal–Pea Intercropping Reveals Variability in the Relationships among Yield, Quality Parameters, and Obligate Pathogens Infection in Wheat, Rye, Oat, and Triticale, in a Temperate Environment. *Plants*, [online] 12(11), p.2067. doi:<https://doi.org/10.3390/plants12112067>.
Хетероцитати: 1; M₂₁ = 8(Plant Sciences43/239); IF: 4.5 (2022)
6. Purar, B., Djalovic, I., Bekavac, G., Grahovac, N., Krstović, S., Latković, D., Janić Hajnal, E. and **Živančev, D.** (2022). Changes in Fusarium and Aspergillus Mycotoxin Content and Fatty Acid Composition after the Application of Ozone in Different Maize Hybrids. *Foods*, [online] 11(18), p.2877. doi:<https://doi.org/10.3390/foods11182877>.
Хетероцитати: 1; M₂₁ = 8 [8/(1+0,2(8-7))] *6,67(Food Science & Technology34/142); IF: 5.2 (2022)

7. Marković, S., **Živančev, D.**, Horvat, D., Torbica, A., Jovankić, J. and Djukić, N. (2021). Correlation of elongation factor 1A accumulation with photosynthetic pigment content and yield in winter wheat varieties under heat stress conditions. *Plant Physiology and Biochemistry*, 166, pp.572–581. doi:<https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2021.06.035>.
Хетероцитати: 3; M21 = 8(Plant Sciences28/240); IF: 5.437 (2021)
8. Djukić, N., Knežević, D., Pantelić, D., **Živančev, D.**, Torbica, A. and Marković, S. (2019). Expression of protein synthesis elongation factors in winter wheat and oat in response to heat stress. *Journal of Plant Physiology*, [online] 240, p.153015. doi:<https://doi.org/10.1016/j.jplph.2019.153015>.
Хетероцитати: 9; M21 = 8(Plant Sciences49/234); IF: 3.013 (2019)

M₂₂ (5) Рад у истакнутом међународном часопису

9. Mirosavljević, M., Momčilović, V., Dražić, T., Aćin, V., Jocković, B., Mikić, S., Brbaklić, Lj., **Živančev, D.**, Miroslav Zorić and Novo Pržulj (2023). Genetic progress in grain yield and associated changes in spikelet and grain traits in historical set of Pannonian wheat cultivars. *Euphytica*, 220(1). doi:<https://doi.org/10.1007/s10681-023-03262-6>.
Хетероцитати: 0; M22=5[5/(1+0,2(10-7))] *3,13(Plant Sciences129/239); IF: 1.9(2022)
10. Ilin, S., Jocković, B., Mirosavljević, M., Momčilović, V., Aćin, V., **Živančev, D.**, Mikić, S., Brbaklić, Lj. (2022). The performance of the genetic gain and breeding progress of historical winter wheat cultivars set in the period from 1930 to 2013 in South-eastern Europe. *Zemdirbyste-Agriculture*. 109 (3), 219–226 DOI 10.13080/z-a.2022.109.028, http://www.zemdirbyste-agriculture.lt/1093_str-28/.
Хетероцитати: 1; M22=5[5/(1+0,2(8-7))] *4,17(Agriculture, Multidisciplinary 34/60); IF: 1.281(2021)
11. **Živančev, D.**, Mirosavljević, M., Aćin, V., Momčilović, V., Mikić, S., Torbica, A. and Jocković, B. (2022). Variation in quality traits of newly developed Serbian wheat cultivars under different environmental conditions of Pannonian plain. *Italian Journal of Agronomy*, 17(1). doi:<https://doi.org/10.4081/ija.2021.1911>.
Хетероцитати: 1; M22 = 5(Agronomy36/89); IF: 2.2(2022)
12. **Živančev, D.**, Ninkov, J., Jocković, B., Momčilović, V., Torbica, A., Mirosavljević, M., Belović, M., Aćin, V. and Ilin, S. (2021). Distribution of iron, zinc and manganese in milling streams of common Serbian wheat cultivars: Preliminary survey. *International Journal of Food Science & Technology*, 56(6), pp.3099–3110. doi:<https://doi.org/10.1111/ijfs.14953>.
Хетероцитати: 1; M22=5[5/(1+0,2(9-7))] *3,57(Food Science & Technology36/89); IF: 3.612 (2021)
13. Mirosavljević, M., Momčilović, V., **Živančev, D.**, Aćin, V., Jocković, B., Mikić, S., Такач, V. and Denčić, S. (2020). Genetic improvement of grain yield and bread-making quality of winter wheat over the past 90 years under the Pannonian Plain conditions. *Euphytica*, 216(12). doi:<https://doi.org/10.1007/s10681-020-02724-5>.

**Хетероцитати: 8; M22=5[5/(1+0,2(8-7))] *4,17(Plant Sciences120/235);
IF: 1.895(2020)**

M₂₃ (3) Рад у међународном часопису

14. **Živančev, D.**, Jocković, B., Mladenov, N., Torbica, A., Belović, M., Mijić, B. and Ninkov, J. (2020). The effects of wheat cultivars on the production of different types of wheat flours of precisely defined magnesium content. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 26(1), pp.1–7. doi:<https://doi.org/10.2298/ciceq181004019z>.
Хетероцитати: 0; M23 = 3(Chemistry, Applied 66/74); IF: 0.638 (2020)

M₂₄ (3) Рад у националном часопису међународног значаја

15. **Živančev, D.**, Buljovčić, M., Ninkov, J., Antić, I., Mikić, S., Jaćimović, S. and Jocković, B. (2023). MICRONUTRIENTS COMPOSITION OF MILLING STREAMS OF TRADITIONAL WHEAT CULTIVARS FROM SERBIA. *Food and Feed Research*, [online] 50(1), pp.12–23. doi:<https://doi.org/10.5937/ffr0-42946>.
M24 = 3

M₃₀ ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M₃₂ (1,5) Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу

16. **Živančev, D.**, Mastilović, J., Torbica, A., Koceva Komlenić, D. (2019) The effect of climatic change on cereal grain quality, 10th International congress “FLOUR–BREAD ’19” 12th Croatian congress of cereal technologists “BRAŠNO–KRUH ’19”. Osijek, Croatia, June 11-14, 2019, ISSN 1848-2554, 83-83
M32 = 1,5

M₃₃ (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

17. Jaćimović G., Aćin V., Miroslavljević M., Jocković B., Brbaklić Lj., **Živančev D.**, Ilin S. (2020): Response of some winter wheat cultivars to nitrogen topdressing and sowing density. XI International Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2020", October 08-09, 2020, Jahorina, University of East Sarajevo, Faculty of Agriculture, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina. Book of Proceedings, 268-273. ISBN: 978-99976-787-5-1
M33 = 1,0
18. Aćin, V., Miroslavljević, M., Jaćimović, G., Jocković, B., Brbaklić, Lj. **Živančev, D.**, Ilin, S. (2019). Nitrogen fertilization and sowing density influence on winter wheat yield and yield components. X International Scientific Agriculture Symposium “AGROSYM 2019”, Jahorina, October 03 - 06, 2019, 465-469. ISBN 978-99976-787-2-0
M33 = 1,0

M₃₄ (0,5) Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

19. **Živančev, D.**, Buljovčić, M., Ninkov, J., Antić, I., Mikić, S., Jocković, B. and Jaćimović, S. (2023) Comparison of ICP-OES and GFAAS techniques for determination mineral content in wheat and wheat products matrix, 8th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTEP 2017 and 35th Scientific - Professional conference processing and energy in agriculture - PTEP 2023, April 23rd – 28th, 2023, Palić, Serbia, 158-159 ISBN: 978-86-7520-581-4
M33 = 0,5
20. Mirosavljević, M., Momčilović, V., Takač, V., Mikić, S., **Živančev, D.** 2021. Changes in allelic composition at the high molecular weight glutenin subunits of pannonian winter wheat. International Conference “The Frontiers of Science and Technology in Crop Breeding and Production” June 8 - 9, 2021; Belgrade, Serbia, ISBN 978-86-80383-11-8, page 45, 02 – 04 Poster. ISBN 978-86-80383-11-8
M33 = 0,5
21. Belović M, Torbica A, Škrobot D, Tomić J, Čabarkapa I, **Živančev D**, Štatkić S, Aćin V, Kukurová K, Ciesarová, Z. 2021. The application of triticale flour for the production of cookies. 14th Baltic Conference on Food Science and Technology FoodBalt 2021 “Sustainable Food for Conscious Consumer” Book of abstracts Tallinn, Estonia 2021, 103.
M33 = 0,5 [0,5/(1+0,2(10-7)] *0,31
22. Jocković, B., Mladenov, V., Jevtić, R., Aćin, V., Ilin, S., **Živančev, D.**, Mladenov, N., 2019. Breeding effects on grain filling in Pannonian winter wheat cultivars. Abstract Proceedings, IWC-1st International Wheat Congress, July 22-26, 2019, Saskatoon, Saskatchewan, Canada, Poster Presentation, 313.
M33 = 0,5
23. Marković, S., Djukić, N., Torbica, A., **Živančev, D.**, Hagh Nazari, S. (2019) Impact of high temperature on the accumulation of proline in genetically divergent cereal varieties, 10th International congress “FLOUR–BREAD ’19” 12th Croatian congress of cereal technologists “BRAŠNO–KRUH ’19”. Osijek, Croatia, June 11-14, 2019, ISSN 1848-2554, 84-84
M33 = 0,5
24. Djukić, N., Marković, S., **Živančev, D.**, Torbica, A., Hagh Nazari, S. (2019) Comparison of the β-glucan in different barley genotypes, 10th International congress “FLOUR–BREAD ’19” 12th Croatian congress of cereal technologists “BRAŠNO–KRUH ’19”. Osijek, Croatia, June 11-14, 2019, ISSN 1848-2554, 96-96
M33 = 0,5
25. **Živančev, D.**, Aćin, V., Mirosavljević, M., Jocković, B., Brbaklić, Lj., Jaćimović, G. (2019). P-2.3 Influence of rain during harvest on quality traits of wheat. Book of Abstracts of 19th ICC Conference 2019 “Science Meets Technology”, 24 – 25 April 2019, Vienna, Austria, ICC19 p.115
M33 = 0,5

M₅₀ РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₅₁ (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

26. Jocković, B., Ilin, S., Miroslavljević, M., Aćin, V., **Živančev, D.**, Dražić, T. and Matković, S.M. (2023). NS Lenija: New winter wheat cultivar. *Selekcija i semenarstvo*, [online] 29(1), pp.61–68. doi:<https://doi.org/10.5937/SelSem2301061J>.
M51=2,0
27. Jocković, B., Miroslavljević, M., Aćin, V., Ilin, S., **Živančev, D.**, Banjac, B., Dražić, T. (2022) Gene action for grain yield and its correlation with yield components in a diallel cross of winter wheat (*Triticum aestivum* L.), *Ratarstvo i povrtarstvo*, [online] 59(3), pp. 56–63. DOI: 10.5937/ratpov59-39585; <https://ifvcns.rs/wp-content/uploads/2022/08/jockovic-online.pdf>.
M51=2,0
28. Belović, M., Torbica, A., Škrobot (Jambrec), D., Tomić, J., Čabarkapa, I., **Živančev, D.**, Štatkić, S., Aćin, V., Kukurová, K., Ciesarova, Z. (2020) Potential application of triticale cultivar 'Odisej' for the production of cookies, *Ratarstvo i povrtarstvo*, 57(1):8-13. DOI: 10.5937/ratpov57-24126; <https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-3944/2020/1821-39442001008B.pdf>.
M51=2[2/(1+0,2(10-7))] *1,25
29. **Živančev, D.**, Jocković, B., Miroslavljević, M., Momčilović, V., Mladenov, N., Aćin, V., Pribić, M. (2019), How a slight modification of the bread-making procedure for the evaluation of wheat cultivars affects the most important properties of bread, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 23 (4), 180-184. DOI: 10.5937/JPEA1904180Q; <https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2019/1821-44871904180Q.pdf>.
M51=2,0

M₆₀ ПРЕДАВАЊА ПО ПОЗИВУ НА СКУПОВИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

30. Jocković B, Ilin S, Miroslavljević M, Aćin V, Brbaklić Lj, Mikić S, **Živančev D** (2023) Varijabilnost stay-green osobina istorijskog seta sorti pšenice. Zbornik abstrakata X Simpozijum Društva selekcionera i semenara R. Srbije i VII Simpozijum sekcije za oplemenjivanje organizama Društva genetičara Srbije i Vrnjačka Banja, 16-18.10.2023, 45-46. ISBN: 978-86-87109-17-9
M64=0,2
31. Ilin S, Jocković B, Miroslavljević M, **Živančev D**, Aćin V, Mikić S, Brbaklić Lj (2023) Uticaj spoljne sredine na kvalitet zrna pšenice. Zbornik abstrakata X Simpozijum Društva selekcionera i semenara R. Srbije i VII Simpozijum sekcije za oplemenjivanje organizama Društva genetičara Srbije i Vrnjačka Banja, 16-18.10.2023, 129-130. ISBN: 978-86-87109-17-9
M64=0,2
32. Brbaklić Lj., Mikić S, Miroslavljević M, Jevtić R, Aćin V, **Živančev D**, Popović V (2023) On-farm conservation, management and use of barley, oats, rye and wheat genetic resources in Serbia, Book of Abstracts, 12th International Symposium on Agricultural Sciences "AgroReS 2023", 24-26 May 2023, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 2023, 90-91, ISBN: 978-99938-93-88-2

M64=0,2

33. Brbaklić, Lj.; Mikić, S.; Jevtić, R.; Aćin, V.; Mirosavljević, M.; Popović, V.; **Živančev, D.**(2023) Genetički resursi strnih žita on-farm u Srbiji - sakupljanje, konzervacija i korišćenje. Zbornik apstrakata, 10. Simpozijum Društva selekcionera i semenara Republike Srbije i 7. Simpozijum sekcije za oplemenjivanje organizama Društva genetičara Srbije, Vrnjačka Banja, 16-18.10.2023., 2023, 17-18, ISBN: 978-86-87109-17-9

M64=0,2

34. Šumaruna, M.; Bekavac, G.; Mladenov, V.; **Živančev, D.**; Mirosavljević, M.; Dunderski, D.; Stankov Petreš, A.; Đurić, A. (2023)Dinamika nakupljanja suve materije u zrnu hibrida kukuruza različitih grupa zrenja, Zbornik apstrakata, 10. Simpozijum Društva selekcionera i semenara Republike Srbije i 7. Simpozijum sekcije za oplemenjivanje organizama Društva genetičara Srbije, Vrnjačka Banja, 16-18.10.2023., 2023, 61-62, ISBN-978-86-87109-17-9

M64= 0,2 [0,2/(1+0,2(8-7))] *0,17

35. Jocković, B.; Mirosavljević, M.; Jevtić, R.; Brbaklić, Lj.; Mikić, S.; Aćin, V.; Ilin, S.; **Živančev, D.**; Dražić, T.; Župunski, V.; Orbović, B.; Štatkić, S.; Takač, V.; Gajičić, B.; Rajković, M.NS sorte strnih žita za rekordan prinosZbornik referata, 57. Savetovanje agronoma i poljoprivrednika Srbije (SAPS) i 3. Savetovanje agronoma Republike Srbije i Republike Srpske, Zlatibor, 30. januar - 3. februar 2023., 2023, 4-11; ISBN: 978-86-80417-92-9

M64=0,2 [0,2/(1+0,2(15-7))] *0,08

36. Jocković, B.; Aćin, V.; Brbaklić, Lj.; Mirosavljević, M.; Jevtić, R.; Mikić, S.; **Živančev, D.**; Župunski, V.; Lalošević, M.; Momčilović, V.; Ilin, S.; Orbović, B.; Dražić, T.; Štatkić, S. (2022) Proizvodnja NS strnih žita u 2020/21. godini, Zbornik referata, 56. Savetovanje agronoma i poljoprivrednika Srbije (SAPS) i 2. Savetovanje agronoma Republike Srbije i Republike Srpske, Zlatibor, 30.01-03.02.2022., 2022, 113-120, ISBN: 978-86-80417-86-8

M64=0,2 [0,2/(1+0,2(14-7))] *0,08

37. Brbaklić, Lj.; Mirosavljević, M.; Mikić, S.; Takač, V.; Aćin, V.; **Živančev, D.**(2022) Phenotypic diversity of the most important agronomical traits in a long-term breeding period of barley breeding in Serbia Book of Abstracts, 11th International Symposium of Agricultural Sciences "AgroReS 2022", 26-28 May 2022, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 2022, 63-63, ISBN: 978-99938-93-81-3

M64=0,2

38. Mikić, S.; Mirosavljević, M.; Brbaklić, Lj.; Aćin, V.; Jevtić, R.; **Živančev, D.**(2022) Analysis of local Serbian wheat varieties and landraces as a new source of variability for breeding, Book of Abstracts, 11th International Symposium of Agricultural Sciences "AgroReS 2022", 26-28 May 2022, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 2022, 75-76, ISBN: 978-99938-93-81-3

M64=0,2

39. Mirosavljević, M.; Jevtić, R.; Kondić-Špika, A.; Jocković, B.; Brbaklić, Lj.; Trkulja, D.; Mikić, S.; Aćin, V.; **Živančev, D.**; Župunski, V.; Lalošević, M.; Momčilović, V.; Ilin, S.; Orbović, B.; Kovačević, N.; Dražić, T.; Štatkić, S. (2021) Rezultati NS sorti strnih žita u 2019/20. sezoni, Zbornik referata, 55. Savetovanje agronoma i poljoprivrednika Srbije (SAPS), Zlatibor, 31.01-03.02.2021., 2021, 4-13, ISBN: 978-86-80417-85-1

M64=0,2 [0,2/(1+0,2(17-7))] *0,07

40. **Živančev, D.**, Živanović, M., Aćin, V., Mikić, S., Miroslavljević, M., Jocković, B., Dražić, T. (2021) The use of the handheld grain quality analyzer for determination protein content in wheat cultivars, Serbian Biochemical Society, Tenth Conference, 24.09.2021. Kragujevac Serbia, "Biochemical Insight into Molecular Mechanisms", pp 189
M64=0,2
41. Marković S., **Živančev, D.**, Đukić, N. (2021) Heat-induced accumulation of proline and yield components in different cereal varieties, Serbian Biochemical Society, Tenth Conference, 24.09.2021. Kragujevac Serbia, "Biochemical Insight into Molecular Mechanisms", pp 88
M64=0,2
42. Miroslavljević, M.; Jevtić, R.; Aćin, V.; Kondić-Špika, A.; Jocković, B.; Brbaklić, Lj.; Trkulja, D.; Mikić, S.; **Živančev, D.**; Župunski, V.; Lalošević, M.; Momčilović, V.; Ilin, S.; Dražić, T.; Kovačević, N.; Gajičić, B.; Štatkić, S. (2020) Novosadske sorte strnih žita uspešne i u nepovoljnoj 2018/19. godini, Zbornik referata 54. Savetovanje agronoma i poljoprivrednika Srbije (SAPS), Zlatibor, 26-30.01.2020., 2020, 4-9, ISBN: 978-86-80417-84-4
M64=0,2 [0,2/(1+0,2(17-7))] *0,07
43. Jocković, B., Mladenov, V., Jevtić, R., Ilin, S., Aćin, V., Miroslavljević, M., **Živančev, D.** (2019) Grain Yield Changes in Historical Set of Pannonian Winter Wheat Varieties, Symposium on Genetics and Plant Breeding in Cereals: 100th Birth Anniversary of Academician Slavko Borojević (1919-2019), 13-15th November 2019, Novi Sad, Serbia, ISBN: 978-86-80417-83-7, pp 8
M64=0,2
44. **Živančev, D.**, Miroslavljević, M., Jocković, B., Momčilović, V., Jevtić, R., Aćin, V., Štatkić, S., Mikić, S. (2019) Utilisation of Sodium Dodecyl Sulphate Sedimentation Test for Quality Prediction of Wheat Cultivars in Serbia, Symposium on Genetics and Plant Breeding in Cereals: 100th Birth Anniversary of Academician Slavko Borojević (1919-2019), 13-15th November 2019, Novi Sad, Serbia, ISBN: 978-86-80417-83-7, pp 9
M64= 0,2 [0,2/(1+0,2(8-7))] *0,17
45. Djukić, N., Marković, S., Horvat, D., Torbica, A., **Živančev, D.**, Knežević, D. (2019) IDENTIFICATION OF eEF1A AND EF-Tu PROTEIN SYNTHESIS IN WHEAT AND OAT GENOTYPE UNDER HEAT CONDITION, 6th Congress of the Serbian Genetic Society, October (14-17), 2019, Vrnjačka Banja, Serbia, ISBN: 978-86-87109-15-5, page 204, 06 – 23 Poster
M64=0,2
46. **Živančev, D.**, Banjac, V., Miroslavljević, M., Jocković, B., Brbaklić, Lj., Aćin, V., Ilin, S. (2019) Grain chemical composition of barley and wheat cultivars for animal feed, 6th International conference sustainable postharvest and food technologies - INOPTeP 2019 and 31th National conference processing and energy in agriculture - PTEP 2019, April 07th – 12th, 2019, Kladovo, Serbia, ISBN: 978-86-7520-458-9, 226-227
M64=0,2
47. Belović, M., Tomić, J., Torbica, A., Čolović, R., Banjac, V., Novaković, A., **Živančev, D.** (2019) Rheological properties of millet dough prepared with different proteins, 6th International conference sustainable postharvest and food technologies - INOPTeP 2019 and 31th National conference processing

and energy in agriculture - PTEP 2019, April 07th – 12th, 2019, Kladovo, Serbia, ISBN: 978-86-7520-458-9, 10-11
M64=0,2

M90 ПАТЕНТИ

M96 (8) Реализована сорта, раса или сој на националном нивоу

48. Миросављевић, М., Момчиловић, В., Јевтић, Р., Микић, С., Тркуља, Д., Аћин, В., **Живанчев, Д.**, НСТИјара, Институт за ратарство и повртарство из Новог Сада (реализована 2020 године), (призната 2018 године) Број решења: 320-04-05855/2018-11
M96=8

M97 (5) Призната сорта, раса или сој на међународном нивоу

49. Brbaklić Lj., Mirosavljević M., Jocković B., Mikić S., **Živančev D.** (2023): NS Talos, sorta ozimog dvoredog ječma, priznata od strane Ministarstva spoljne trgovine i ekonomskih odnosa, broj rešenja UP-I-07-28-1-528/23 od 11.07.2023 godine, Sarajevo, Bosna i Hercegovina.
M97 = 5

M98 (3) Призната сорта, раса или сој на националном нивоу

50. Јоцковић. Б., Миросављевић, М., Илин С., Брбаклић, Љ., Момчиловић, В., **Живанчев, Д.**, Микић, С. НСМодена, (2023) Институт за ратарство и повртарство из Новог Сада, Број решења: 320-04-08289/2/2021-11
M98 = 3
51. Јоцковић. Б., Јевтић, Р., Илин С., Живачев, Д., НС Фаланга, Институт за ратарство и повртарство из Новог Сада (2021) Број решења: 320-04-07275/2019-11
M98 = 3

III КВАЛИТАТИВНА ОЦЕНА РЕЗУЛТАТА

Анализа радова са којима се кандидат предлаже у звање

Увидом у научне радове кандидата др Драгана Живанчева, Комисија констатује да научна продукција обухвата укупно **146** публикација, које се односе на истраживања из више научних грана из области биотехничких наука: прехранбено инжењерство и пољопривреда. Научни резултати поседују мултидисциплинарни приступ, што указује на повезаност са бројним истраживачима и институцијама, како у земљи тако и у иностранству. Значајан број научних радова објављен је у часописима са високим импакт фактором. Од последњег избора у звање виши научни сарадник, библиографија обухвата **51** научни резултат, који су објављени у међународним и националним научним часописима и презентовани на скуповима у земљи и иностранству. Као први аутор, кандидат је објавио **12** публикација. Коаутор је 33 научна рада и саопштења, два поглавља у истакнутој монографској публикацији међународног значаја, сорте реализоване на националном нивоу, сорте признате на међународном нивоу и две сорте признате на националном нивоу. Научни резултати поседују мултидисциплинарни приступ и настали су као резултат испитивања спроведених у експерименталним пољима, Лабораторијама за фаринологију, земљиште и испитивања уља Института за ратарство и повртарство, Нови Сад и лабораторијама других научноистраживачких установа. Истраживања су углавном била усмерена на испитивање нутритивног и технолошког квалитета пшенице и других врста жита, као и генетику и оплемењивање стрних жита и физиологију и биохемију стрних жита. Посебан допринос кандидата уочава се кроз мултидисциплинарни приступ у испитивању нутритивног квалитета жита, производа од жита и здравствене безбедности што је резултирало са шест публикација из категорије М20. Дугогодишњи тимски рад на стварању нових сорти пшенице и јечма у оквиру оплемењивачког програма одељења за стрна Института за ратарство и повртарство, Нови Сад, резултирао је и реализацијом сорте пшенице НС Тијара на националном нивоу, признавањем сорте јечма НС Талос на међународном нивоу и признавањем две сорте пшенице НС Модена и НС Фаланга на националном нивоу.

Научна активност др Драгана Живанчева може се поделити на неколико сегмената. Први сегмент обухвата истраживања нутритивног и технолошког квалитета пшенице и других врста жита. Доминантно место у истраживањима кандидата у овом изборном периоду заузима нутритивни квалитет жита и производа од жита. Такође, значајна тема истраживачког интересовања кандидата је и технолошки квалитет стрних жита и могућност њихове примене за добијање нових прехранбених производа. Други сегмент научне активности кандидата, односи се на генетику и оплемењивање пшенице и других стрних жита. Активности у оквиру трећег сегмента односе се на истраживања из области биохемија и физиологија стрних жита. И четврти, последњи сегмент чине мултидисциплинарна истраживања која представљају синтезу више научних дисциплина.

У овом изборном периоду кандидат се бавио испитивањем минералног састава пшенице и могућности да се од различитих сорти произведе брашно повећане нутритивне вредности. Посебно се издвајају радови у којима је испитивана антиоксидативна активност и садржај токоферола хибрида кукуруза из различитих ФАО група зрење и примена процеса озонизације како би се смањио садржај микотксина у хибридима кукуруза који нису били здравствено безбедни. По први пут у нашој земљи саопштено да се за одређивање садржаја протеина у пшеници у пољу може применити и ручни NIR уређај за мале количине узорака, а такође су објављене публикације на примени нових и побољшању постојећих метода за испитивање технолошког квалитета пшенице.

У радовима бр. **12, 14, 15, 19,24** и **46** приказани су резултати испитивања нутритивног састава **стрних жита**. Испитиван је минерални састава пшенице и могућности да се од различитих сорти пшенице, које се тренутно гаје на пољима Републике Србије и које су некада биле гајене, произведе брашно са тачно дефинисаним/побољшаним минералним саставом (радови бр. **12, 14** и **15**). Такође су поређене и технике које се користе за одређивање садржаја минерала у пшеници и производима од пшенице (рад бр. **19**). Применом ензимских метода детектован је садржај β -глюкана у различитим сортама јечма (рад бр. **24**) и нутритивни састав различитих сорти пшенице и јечма како би се пронашле најпогодније сорте за сточну исхрану (рад бр. **46**). У радовима бр. **4** и **6** приказани су резултати испитивања нутритивног састава и здравствене безбедности кукуруза. Тема рада **4** је одређивање хемијског састава, антиоксидативне активност и садржаја токоферола и масних киселина хибрида кукуруза који припадају различитим ФАО групама зрење, док је у раду **6** испитивана могућност примене процеса озонизације на смањење садржаја микотоксина које производе *Fusarium* и *Aspergillus* плесни.

Технолошки квалитет стрних жита и могућност креирања нових производа од жита и пседудожита приказани су радовима бр. **11, 16, 20, 21, 25, 28, 31, 47** и **48**. Тема радова бр. **11,16, 25** и **31** је испитивање утицаја временских услова и климатских промена на технолошке показатеље пшенице, док је утицај глутенинских фракција великих молекулских маса (HMW-GS) зрна пшенице на технолошки квалитет пшенице приказан у раду бр. **20**. Могућност примене тритикалеа у производњи кекса истраживан је у радовима **21** и **28**, док су реолошке особине теста од проса представљене у раду бр. **47**. У радовима бр. **29, 40** и **44** приказане су нове и побољшане постојеће методе за испитивање технолошких показатеља стрних жита. Тако је у раду бр. **40** по први пут у нашој земљи успешно примењен ручни NIR уређај за одређивање садржаја протеина у пшеници у пољу, док је у раду бр. **29** додатком јечменог слада побољшана метода пробног печења, а у раду бр. **44** је показано какве резултате даје лаурил додецил сулфат седиментациони тест од целог зрна на домаћим сортама пшенице.

Научни радови у оквиру дисциплине **генетике и оплемењивање** стрних жита су реализовани у сарадњи са колегама оплемењивачима Одељења за стрна жита из матичног Института. Резултати испитивања сорти стрних жита створених у Институту за ратарство и повртарство, Нови Сад, презентовани су у оквиру радова и саопштења бр. **26, 35, 36, 39** и **42**. Учешће у тимском раду на оплемењивању пшенице, резултирало је признавањем сорте НС Тијара и њеном

реализацијом на националном нивоу (резултат бр. 48), признавањем сорти НС Модена и НС Фаланга на националном нивоу (резултати бр. 50 и 51), док је учешће у тимском раду на оплемењивању јечма резултирало признавањем сорте НС Талос на међународном нивоу (резултат бр. 49). Оплемењивачки напредак на приносу зрна, дужег задржавања зелене лисне масе и другим агрономским особинама стрних жита приказано је у радовима бр. 3, 9, 10, 13, 22, 27, 30, 37 и 43, док је могућност сакупљања и коришћења генетичких ресурса за примену у оплемењивању презентована у радовима бр. 33 и 38.

Научни радови у оквиру дисциплине **физиологије и биохемије стрних жита** су реализовани у сарадњи са колегама из Института за биологију и екологију ПМФ, Универзитет у Крагујевцу. Проучавање акумулација еEF1A, фотосинтетских пигментата и принос у две вегетационе сезоне на огледном пољу приказана су у раду бр. 7, док је циљ радова бр. 8 и 45 био да се испита експресија и акумулација EF-Tu и еEF1A у фази наливања зрна осипања у генотиповима озиме пшенице и овса у условима топлотног стреса, док је у радовима бр. 23 и 41 испитана акумулација пролина у сортама пшенице. У ову групу радова може се сврстати и следеће саопштење бр. 34 где је испитивана динамика накупљања суве материје у зрну хибрида кукуруза различитих група зрења.

Кандидат је био члан тимова **мултидисциплинарних истраживања** у сарадњи са колегама са матичног Института. Резултат сарадње су радови из области агротехнике стрних жита (радови бр. 17, 18 и 32). Кандидат је сарађивао и са колегама у области гајења здружених усева (intercropping). Сарадња је остварена кроз публикување рада бр. 5 на тему варијабилности у односима између приноса, параметара квалитета и обавезних патогена заразе пшенице, ражи, овса и тритикалеа, у умереним климатским условима. Др Живанчев је активно учествовао у лабораторијским испитивањима у оквиру ових истраживања.

Кандидат је коаутор два поглавља у књизи међународног значаја: Field management practices to produce nutritional and healthier main crops. (рад бр. 1) и Climate change and plant-based sources (рад бр. 2). Др Живанчев је дао пуни допринос из своје научне области у писању обе публикације.

Анализа пет одабраних научних резултата

Приказано је пет најзначајнијих резултата у којима је кандидат имао кључну улогу у постављању хипотеза, вршењу истраживања у лабораторијским условима, обради резултата и публикувању ауторских и коауторских научних радова.

1. **Djalović, I., Grahovac, N., Stojanović, Z., Đurović, A.D., Živančev, D., Jakšić, S., Jaćimović, S., Tian, C. and Vara Prasad, P.V. (2024). Nutritional and Chemical Quality of Maize Hybrids from Different FAO Maturity Groups Developed and Grown in Serbia. Plants, 13(1), pp.143–143. – M21 (резултат бр.4)**

Овај рад припада сегменту истраживања нутритивног квалитета жита и производа од жита који је главна тема истраживања кандидата. Ова студија је испитивала хемијски састав хибрида кукуруза различитих FAO група зрелости у Србији, истражујући варијације у садржају полифенола, флавоноида, каротеноида,

токоферола и масних киселина са циљем да се разуме како агроеколошки услови утичу на нутритивни потенцијал хибрида кукуруза. Резултати указују на значајне варијације у нутритивном саставу и антиоксидативним својствима међу хибридима кукуруза различитих ФАО група зрелости. Нивои укупних полифенола су варирали међу ФАО групама, што указује да специфични хибриди могу да понуде веће здравствене користи. Флавоноиди и каротеноиди су такође показали значајне варијације, са импликацијама на квалитет исхране. Садржај токоферола је значајно варирао, наглашавајући разноликост антиоксидантног капацитета. Анализа масних киселина открила је висок ниво незасићених масних киселина, посебно линолне киселине, што указује на повољна нутритивна и индустријска својства.

2. Purar, B., Djalovic, I., Bekavac, G., Grahovac, N., Krstović, S., Latković, D., Janić Hajnal, E. and Živančev, D. (2022). **Changes in Fusarium and Aspergillus Mycotoxin Content and Fatty Acid Composition after the Application of Ozone in Different Maize Hybrids.** *Foods*, [online] 11(18), p.2877.- M21(резултат бр.6).

Микотоксини у кукурузу представљају велику опасност по здравље људи. Из тог разлога се примењују нове технике као што је третман озоном због смањења садржаја микотоксина кукуруза. Међутим, мало се зна о утицају третмана озоном на параметре квалитета кукуруза. Ова студија је истраживала смањење микотоксина *Fusarium* и *Aspergillus* и промене масних киселина током третмана озоном узорака кукуруза. Шеснаест хибрида кукуруза је визуелно испитано на интензитет напада природне трулежи клипа и третирано са три различите концентрације озона (40, 70 и 85 mg/L). Садржај микотоксина у узорцима кукуруза одређен је помоћу течне хроматографије високих перформанси (HPLC), док су доминантне масне киселине одређене гасном хроматографијом у комбинацији са пламено јонизационим детектором (GC-FID). Третман озоном би се могао успешно применити за смањење садржаја микотоксина у кукурузу испод границе детекције. Третмани озоном повећали су садржај мононезасићених масних киселина (MUFA) и смањили садржај полинезасићених масних киселина (PUFA), односно линолне киселине (36,7% у односу на најнижу примењену концентрацију озона), што је негативно утицало на нутритивну вредност кукуруза.

3. Živančev, D., Ninkov, J., Jocković, B., Momčilović, V., Torbica, A., Mirosavljević, M., Belović, M., Aćin, V. and Ilin, S. (2021). **Distribution of iron, zinc and manganese in milling streams of common Serbian wheat cultivars: Preliminary survey.** *International Journal of Food Science & Technology*, 56(6), pp.3099–3110.- M22 (резултат бр.12).

Овај рад припада сегменту истраживања нутритивног квалитета жита и производа од житакоји је главна тема истраживања кандидата. Овоистраживањеприказује дистрибуцију три микронутријента током млевења три сорте пшенице да би се проценила нутритивна вредност белог и црног брашна. Међу анализираним сортама пшенице, већина млевних токова брашна сорте НС Тодорка имала је виши садржај растворљивих микроелемената од друге две испитиване сорте пшенице. Један од закључака је да неопходно је побољшати биорасположивост Fe и Znу брашну јер су ови микронутријенти углавном били у нерастворљивом облику. Насупрот томе, обзиром на величину просечнесрпскепотрошње хлеба, хлеб од брашна типа „110“ могао би да обезбеди скоро 75% препорученог дневног уноса Mn.

4. **Živančev, D., Miroslavljević, M., Aćin, V., Momčilović, V., Mikić, S., Torbica, A. and Jocković, B. (2022). Variation in quality traits of newly developed Serbian wheat cultivars under different environmental conditions of Pannonian plain. Italian Journal of Agronomy, 17(1). doi:<https://doi.org/10.4081/ija.2021.1911.-M22> (резултат бр.11).**

У раду су приказани резултати испитивања увођења нових високоприносних сорти пшенице. Због интензивирања високе међугодишње варијабилности захтевају додатне информација о утицају животне средине на најважније параметре квалитета пшенице који недостају након признавања сорти у Србији. Ово истраживање је имало за циљ да утврди утицај сезона гајења на технолошке особине нових сорти пшенице у Србији и испита односе међу особинама квалитета у различитим вегетационим сезонама. Експеримент је постављен у три вегетацијске сезоне (2016-17, 2017-18 и 2018-19). Укупно је испитано 13 новоразвијених сорти пшенице у Србији и пет најраспрострањенијих сорти да би се упоредиле разлике у квалитету. Такође, испитан је утицај климатских услова на технолошки квалитет као и њихови међусобни односи. Нове српске сорте имају бољи принос зрна, али нижи технолошки квалитет од распрострањених српских сорти. Промене у отпору фаринографа и степену омекшавања биле су повезане са разликама у вегетацијским сезонама, сортама и њиховој интеракцији, док су вегетацијске сезоне имале највећи утицај на запремину хлеба и варирање екстензографских показатеља: енергије и однос отпора и растегљивости. Штавише, утврђена је јака позитивна корелација између садржаја протеина, седиментационе вредности, садржаја влажног глутена, моћи упијања воде са екстензографском растезљивошћу и негативне корелације са другим параметром екстензографа, односа отпора и растегљивости.

5. **Živančev, D., Jocković, B., Mladenov, N., Torbica, A., Belović, M., Mijić, B. and Ninkov, J. (2020). The effects of wheat cultivars on the production of different types of wheat flours of precisely defined magnesium content. Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly, 26(1), pp.1-7- M23 (резултат бр.14).**

У раду су приказани резултати испитивања садржаја магнезијума у пасажним брашнима. Овај минерал има неколико позитивних ефеката на људско здравље. Међутим, људско тело не може да апсорбује 100% магнезијума из биљних извора током варења. Поред тога, процес млевења пшеничног брашна углавном производи бело брашно са знатно нижим садржајем магнезијума. Циљ овог рада био је да се испита утицај млевења две сорте пшенице на расподелу укупног и растворљивог магнезијума у фракцијама за млевење, са циљем стварања пшеничног хлеба са тачно дефинисаним садржајем магнезијума. Анализирани су садржај пепела, маса хиљада зрна (TGV) и величина зрна код пет сорти пшенице. Две статистички најзначајније сорте пшенице према овим анализама (НС Мома и НС Тодорка) млене су у лабораторијском млину како би се добило што више фракција брашна (једанаест). Резултати су показали да је ниво растворљивог магнезијума у рафинисаном белом брашну (Т-500 са садржајем пепела између 0,46-0,60%с.м.) око 17% и да је доступан за унос у људско тело. Такође, млевењем сорте НС Мома у индустријском млину капацитета 100 т дневно дала је 6,6 т више брашна брашна (Т-1000 са садржајем пепела између 1,05-1,15%с.м.) од сорте Тодорка. Штавише, дневна потрошња црног хлеба (произведеног од црног брашна) у Србији би задовољила око 60% дневних потреба за магнезијумом.

IV УТИЦАЈ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

Цитираност објављених радова

Цитираност кандидата на основу података рефералног центра Библиотеке Матице Српске, од 27. Фебруара 2024. године за базу података Web of Science је **171** цитат (142 цитата 29 самоцитата), а према бази SCOPUS, радови др Драгана Живанчева цитирани су укупно 135 пута, а 106 пута без аутоцитата. Хиршов (h) индекс према бази Scopus износи **7**, а према бази Web of Science износи **8**. Према Google scholar индексној бази, радови др Драгана Живанчева су цитирани укупно 359 пута. Хиршов (h) индекс према овој индексној бази износи 11.

Имајући у виду цитираност кандидата приказана је цитираност др Драгана Живанчева за радове публиковане у изборном периоду (2019–2024) и то на следећи начин:

а) *радови цитирани у часописима са ИФ већим од 10

б) **радови цитирани у часописима са ИФ већим од 5 до 10

ц) *радови цитирани у часописима са ИФ до 5**

Библиографија цитираних радова из базе података SCOPUS у периоду од 2003 до 2024. године:

Jevtić, R., Župunski, V., Grčak, M., Živančev, D. and Knežević, D. (2023). Cereal-Pea Intercropping Reveals Variability in the Relationships among Yield, Quality Parameters, and Obligate Pathogens Infection in Wheat, Rye, Oat, and Triticale, in a Temperate Environment. Plants, [online] 12(11), p.2067. doi:<https://doi.org/10.3390/plants12112067>.

Цитиран у:

1. Screening Optimal Oat Varieties for Cultivation in Arid Areas in China: A Comprehensive Evaluation of Agronomic Traits

Author(s): Wang, G., Xu, H., Zhao, H., Wu, Y., Gao, X., Chai, Z., Liang, Y., Zhang, X., Zheng, R., Yang, Q., Li, Y.

AGRONOMY Volume:13 Issue 9 Article number 2266.

<https://doi.org/10.3390/agronomy13092266>, Published: 2023 **M21 [IF]: 3.7*****

Purar, B., Djalovic, I., Bekavac, G., Grahovac, N., Krstović, S., Latković, D., Janić Hajnal, E. and Živančev, D. (2022). Changes in Fusarium and Aspergillus Mycotoxin Content and Fatty Acid Composition after the Application of Ozone in Different Maize Hybrids. Foods, [online] 11(18), p.2877. doi:<https://doi.org/10.3390/foods11182877>.

Цитиран у:

1. Effect of Gliding Arc Plasma Jet on the Mycobiota and Deoxynivalenol Levels in Naturally Contaminated Barley Grains.

Author(s): Chiappim, W., de Paula Bernardes, V., Almeida, N.A., Pereira, V.L., Bragotto, A.P.A., Cerqueira, M.B.R., Furlong, E.B., Pessoa, R., Rocha, L.O.

INTERNATIONAL JOURNAL OF ENVIRONMENTAL RESEARCH AND PUBLIC HEALTH Volume: 20 Issue: 6 Article Number: 5072. <https://doi.org/10.3390/ijerph20065072>, Published: 2023

Živančev, D., Miroslavljević, M., Aćin, V., Momčilović, V., Mikić, S., Torbica, A. and Jocković, B. (2022). Variation in quality traits of newly developed Serbian wheat cultivars under different environmental conditions of Pannonian plain. Italian Journal of Agronomy, 17(1). doi:<https://doi.org/10.4081/ija.2021.1911>.

Цитиран у:

1. Asparagine and dough quality: Gluten strength factors in hard red spring wheat

Author(s): Trevisan, S., Salimi Khorshidi, A., Sopiwnyk, E., Xie, Y., Zhou, Z., House, J.D., Scanlon, M.G.

CEREAL CHEMISTRY Volume: 100, Issue: 1 Pages: 225–235.

<https://doi.org/10.1002/cche.10630> Published: 2023 **M22 [IF]: 2.4*****

Ilin, S., Jocković, B., Miroslavljević, M., Momčilović, V., Aćin, V., Živančev, D., Mikić, S., Brbaklić, Lj. (2022). The performance of the genetic gain and breeding progress of historical winter wheat cultivars set in the period from 1930 to 2013 in South-eastern Europe. Zemdirbyste-

Agriculture. 109 (3), 219–226 DOI 10.13080/z-a.2022.109.028, http://www.zemdirbyste-agriculture.lt/1093_str-28/.

Цитиран у:

1. Environmental influence on grain quality stability of common wheat cultivars

Author(s): Tsenov, N., Gubatov, T., Yanchev, I.

ŽEMDIRBYSTE Volume: 10 Issue: 1 Pages: 47-56 http://www.zemdirbyste-agriculture.lt/wp-content/uploads/2023/05/110_1_str7.pdf Published: 2023 M23 [IF]: 0.9***

Marković, S., Živančev, D., Horvat, D., Torbica, A., Jovankić, J. and Djukić, N. (2021). Correlation of elongation factor 1A accumulation with photosynthetic pigment content and yield in winter wheat varieties under heat stress conditions. Plant Physiology and Biochemistry, 166, pp.572–581. doi:https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2021.06.035.

Цитиран у:

1. Thermal fluctuations and CO₂ enrichment synergistically accelerate biomass yield of *Neopyropia yezoensis*

Author(s): Wu, H., Luo, Z., Li, H., Feng, J., Wang, Ch., Zhang, J., Xu, J., He, P.,

ENVIRONMENTAL AND EXPERIMENTAL BOTANY Volume: 219 Article Number: 105624 <https://doi.org/10.1016/j.envexpbot.2023.105624> Published: 2024 M21 [IF]: 5.7**

2. Effects and Benefits of Orchid Mycorrhizal Symbionts on *Dendrobium officinale*

Author(s): Zhang, Y., Huo, W., Hou, J., Liu, L., Yu, X., Xu, L.

HORTICULTURAE Volume: 8 Issue: 10 Article Number: 861 <https://doi.org/10.3390/horticulturae8100861> Published: 2022 M21 [IF]: 3.1***

3. A Preliminary Study on the Mechanisms of Growth and Physiological Changes in Response to Different Temperatures in *Neopyropia yezoensis* (Rhodophyta)

Author(s): Yin, J., Lu, A., Che, T., He, L., Shen, S.

WATER (SWITZERLAND) Volume: 14 Issue: 14 Article Number: 2175 <https://doi.org/10.3390/w14142175> Published: 2022 M22 [IF]: 3.4***

Živančev, D., Ninkov, J., Jocković, B., Momčilović, V., Torbica, A., Miroslavljević, M., Belović, M., Aćin, V. and Ilin, S. (2021). Distribution of iron, zinc and manganese in milling streams of common Serbian wheat cultivars: Preliminary survey. International Journal of Food Science & Technology, 56(6), pp.3099–3110. doi:https://doi.org/10.1111/ijfs.14953.

Цитиран у:

1. Genetic enhancement of nutritional and end-use quality in bread wheat through alien introgressions from wild relatives

Author(s): Saini, P., Kaur, H., Tyagi, V., Yadav, A.N., Saini, P., Sharma, V., Singh, C., Dhaliwal, H.S., Sheikh, I.

CEREAL RESEARCH COMMUNICATIONS Volume: 51 Issue: 2 Pages: 295-314 <https://doi.org/10.1007/s42976-022-00309-7> Published: 2023 M22 [IF]: 1.6***

Miroslavljević, M., Momčilović, V., Živančev, D., Aćin, V., Jocković, B., Mikić, S., Takač, V. and Denčić, S. (2020). Genetic improvement of grain yield and bread-making quality of winter wheat over the past 90 years under the Pannonian Plain conditions. Euphytica, 216(12). doi:https://doi.org/10.1007/s10681-020-02724-5.

Цитиран у:

1. Assessing Payne score accuracy through a bread wheat multi-genotype and multi-environment set from CIMMYT

Author(s): Tabbita, F., Ibba, M.I., Andrade, F., Crossa, J., Guzmán, C.

JOURNAL OF CEREAL SCIENCE Volume: 115 Article Number: 103830 <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2023.103830> Published: 2022 M22 [IF]: 3.8***

2. Variability and interrelation of the main breeding traits of the winter soft wheat quality

Author(s): Kravchenko, N., Podgorny, S., Ignatieva, N., Chernova, V.

E3S Web of Conferences (XVI International Scientific and Practical Conference “State and Prospects for the Development of Agribusiness - INTERAGROMASH 2023”) Volume: 413 Article Number: 01011 <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202341301011> Published: 2023

3. Effects of Combined Long-Term Straw Return and Nitrogen Fertilization on Wheat Productivity and Soil Properties in the Wheat-Maize-Soybean Rotation System in the Pannonian Plain

Author(s): Jaćimović, G., Aćin, V., Miroslavljević, M., Brbaklić, L., Vujić, S., Dunderski, D., Šeremešić, S.

AGRONOMY Volume: 13 Issue: 6 Article Number: 1529 <https://doi.org/10.3390/agronomy13061529> Published: 2023 M21 [IF]: 3.7***

4. Environmental influence on grain quality stability of common wheat cultivars

- Author(s): Tsenov, N., Gubatov, T., Yanchev, I.
 ŽEMDIRBYSTE Volume: 10 Issue: 1 Pages: 47-56 http://www.zemdirbyste-agriculture.lt/wp-content/uploads/2023/05/110_1_str7.pdf Published: 2023 **M23 [IF]: 0.9*****
- Innovative Approaches in the Breeding of Climate-Resilient Crops.
 Author(s): Cvejić, S., Jocić, S., Mitrović, B., Bekavac, G., Mirosavljević, M., Jeromela, A.M., Zorić, M., Radanović, A., Kondić-Špika, A. and Miladinović, D.
 In Climate Change and Agriculture, N. Benkeblia (Ed.).
<https://doi.org/10.1002/9781119789789.ch6> Willey, Online, Library Pages: 111-156 Published: 2023
 - Crop breeding for a changing climate in the Pannonian region: towards integration of modern phenotyping tools
 Author(s): Kondić-Špika, A., Mikić, S., Mirosavljević, M., Trkulja, D., Marjanović Jeromela, A., Rajković, D., Radanović, A., Cvejić, S., Glogovac, S., Dodig, D., Božinović, S., Šatović, Z., Lazarević, B., Šimić, D., Novoselović, D., Vass, I., Pauk, J., Miladinović, D.
 JOURNAL OF EXPERIMENTAL BOTANY Volume: 73 Issue: 15 Article Pages: 5089-5110
<https://doi.org/10.1093/jxb/erac181> Published: 2022 **M21a [IF]: 6.9****
 - Increasing the Grain Yield and Grain Protein Content of Common Wheat (*Triticum aestivum*) by Introducing Missense Mutations in the Q Gene
 Author(s): Chen, Q., Guo, Z., Shi, X., Wei, M., Fan, Y., Zhu, J., Zheng, T., Wang, Y., Kong, L., Deng, M., Cao, X., Wang, J., Wei, Y., Jiang, Q., Jiang, Y., Chen, G., Zheng, Y., Qi, P.
 INTERNATIONAL JOURNAL OF MOLECULAR SCIENCES Volume: 23 Issue: 18 Article Number: 10772 <https://doi.org/10.3390/ijms231810772> Published: 2022 **M21 [IF]: 5.6****
 - Genetic gain for agronomic, physiological, and biochemical traits and quality attributes in bread wheat (*Triticum aestivum* L.): a meta-analysis
 Author(s): Thungo, Z., Shimelis, H., Odindo, A., Mashilo, J.
 EUPHYTICA Volume: 217 Issue: 6 Article Number: 119 <https://doi.org/10.1007/s10681-021-02846-4> Published: 2021 **M22 [IF]: 2.185*****
Belović, M., Torbica, A., Škrobot (Jambrec), D., Tomić, J., Čabarkapa, I., Živančev, D., Štatkić, S., Aćin, V., Kukurová, K., Ciesarova, Z. (2020) Potential application of triticale cultivar 'Odisej' for the production of cookies, Ratarstvo i povrtarstvo, 57(1):8-13. DOI: 10.5937/ratpov57-24126; <https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-3944/2020/1821-39442001008B.pdf>.
- Цитирану:*
- Asparaginase Treatment of Sea Buckthorn Berries as an Effective Tool for Acrylamide Reduction in Nutritionally Enriched Wholegrain Wheat, Rye and Triticale Biscuits
 Author(s): Ciesarová, Z.; Kukurová, K.; Jelemenská, V.; Horváthová, J.; Kubincová, J.; Belović, M.; Torbica, A.
 FOODS Volume: 12 Issue: 17 Article Number: 3170 <https://doi.org/10.3390/foods12173170> Published: 2023 **M21 [IF]: 5.2****
 - The impact of asparaginase on textural properties of wholegrain cereal biscuits enriched with sea buckthorn pomace
 Author(s): Kukurová, K., Rerková, L., Belovic, M., Perovic, L., Torbica, A., Ciesarová, Z.
 JOURNAL OF MICROBIOLOGY, BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES Volume: 13 Issue: 1 Article Number: e9942 <https://doi.org/10.55251/jmbfs.9942> Published: 2023
 - Effects of organic and microbiological fertilizers on morphological and productive characteristics of triticale in the organic farming system | [Utica organiskog i mikrobiološkog dubriva na morfološke i produktivne osobine tritikalea u sistemu organske proizvodnje]
 Author(s): Nikolić, S.M.R., Dolijanović, Ž.K., Zecević, V.M., Puvača N.M., Oljaca, S.I., Šeremešić, S.I.
 Journal of Agricultural Sciences (Belgrade) Volume: 67 Issue: 1 Pages: 13-28 <https://doi.org/10.2298/JAS2201013R> Published: 2022
Djukić, N., Knežević, D., Pantelić, D., Živančev, D., Torbica, A. and Marković, S. (2019). Expression of protein synthesis elongation factors in winter wheat and oat in response to heat stress. Journal of Plant Physiology, [online] 240, p.153015. doi:<https://doi.org/10.1016/j.jplph.2019.153015>.
- Цитирану:*
- TaEF1A is involved in low phosphorus stress responses and affects root development
 Author(s): Zhang, R., Liu, Z., Zhao, S., Zhao, X., Wang, S., Li, X., Lin, D., Li, Ch., Xiao, J., Wang, X., Liu, N., Zheng, W.

- PLANT GROWTH REGULATION Volume: 102 Issue: 1 Pages: 227-236 <https://doi.org/10.1007/s10725-023-00994-2> Published: 2024 **M21 [IF]: 4.2*****
2. Protein content and amino acid composition in seed of bread wheat (*Triticum aestivum* L.) | [Sadržaj proteina i sastav aminokiselina u semenu hlebne pšenice (*Triticum aestivum* L.)]
Author(s): Urošević, D., Knežević, D., Branković, G., Novoselskaya-Dragovich A.Y., Kudryavtsev Alexander, M., Matković-Stojšin, M., Mićanović, D., Zečević, V.
GENETIKA Volume: 55 Issue: 1 Pages: 301-318 <https://doi.org/10.2298/GENSR2301301U>
Published: 2023
 3. Impact of High Temperature Stress And Its Alleviation in Fabaceae
Author(s): Yuksel, B., Vardar, F.
In: CLIMATE CHANGE AND LEGUMES: STRESS MITIGATION FOR SUSTAINABILITY AND FOOD SECURITY Eds. Hossain, M.Z., Anawar, H., Md, Chaudhary, D.R., eBook ISBN 9781003214885 Pages: pp. 79-96. Taylor & Francis Group, Published: 2023,
 4. Protein Changes in Shade and Sun *Haberlea rhodopensis* Leaves during Dehydration at Optimal and Low Temperatures
Author(s): Mihailova, G., Solti, Á., Sárvári, É., Hunyadi-Gulyás, É., Georgieva, K.
PLANTS Volume: 12 Issue: 2 Article Number: 401 <https://doi.org/10.3390/plants12020401>
Published: 2023 **M21 [IF]: 4.5*****
 5. The plant cytoskeleton takes center stage in abiotic stress responses and resilience
Author(s): Kumar, S., Jeevaraj, T., Yunus, M.H., Chakraborty, S., Chakraborty, N.
PLANT CELL AND ENVIRONMENT Volume: 46 Issue: 1 Pages: 5-22 <https://doi.org/10.1111/pce.14450> Published: 2023 **M21a [IF]: 7.3****
 6. Progress in research on the mechanisms underlying chloroplast-involved heat tolerance in plants
Author(s): Zeng, C., Jia, T., Gu, T., Su, J., Hu, X.
GENES Volume: 12 Issue: 9 Article Number: 1343 <https://doi.org/10.3390/genes12091343>
Published: 2021 **M22 [IF]: 4.141*****
 7. Tolerance mechanisms for breeding wheat against heat stress: A review
Author(s): Sarkar, S., Islam, A.K.M.A., Barma, N.C.D., Ahmed, J.U.
SOUTH AFRICAN JOURNAL OF BOTANY Volume: 137 Issue: 7 Pages: 262-277 <https://doi.org/10.1016/j.sajb.2021.01.003> Published: 2021 **M22 [IF]: 3.111*****
 8. Foliar spraying of calcium acetate alleviates yield loss in rice (*Oryza sativa* L.) by induced anti-oxidative defence system under ozone and heat stresses
Author(s): Lakaew, K., Akeprathumchai, S., Thiravetyan, P.
ANNALS OF APPLIED BIOLOGY Volume: 178 Issue: 2 Pages: 414-426 <https://doi.org/10.1111/aab.12653> Published: 2021 **M21 [IF]: 2.766*****
 9. Differences in proline accumulation between wheat varieties in response to heat stress | [Razlike u akumulaciji prolina između sorti pšenice kao odgovor na toplotni stres]
Author(s): Djukić, N.H., Marković, S.M., Mastilović, J.S., Simović, P.
BOTANICA SERBICA Volume: 45 Issue: 1 Pages: 61-69 <https://doi.org/10.2298/BOTSERB2101061D> Published: 2021 **M23 [IF]: 0.574*****
Mastilović, J., Živančev, D., Lončar, E., Malbaša, R., Hristov, N. Kevrešan, Ž. (2018) Effects of high temperatures and drought during anthesis and grain filling period on wheat processing quality and underlying gluten structural changes, Journal of the Science of Food and Agriculture, 98 (8), 2898-2907 Izdavač: Wiley Online Library, DOI 10.1002/jsfa.8784, <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.8784/pdf>.

Цитирају:

1. Starch and Sugar Metabolism Response to Post-Anthesis Drought Stress During Critical Periods of Elite Wheat (*Triticum aestivum* L.) Endosperm Development
Author(s): Li, C., Fu, K., Guo, W., Zhang, X., Li, C., Li, C.
JOURNAL OF PLANT GROWTH REGULATION Volume: 42 Issue: 9 Pages: 5476-5494 DOI: <https://doi.org/10.1007/s00344-023-10930-3> Published: 2023 **M21 [IF]: 4.8*****
2. Relationship between nitrogen functionality and wheat flour dough rheology: Extensional and shear approaches
Author(s): Trevisan, S., Salimi Khorshidi, A., Scanlon, M.G.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL Volume: 162 Part B Article Number: 112049 <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.112049> Published: 2022 **M21a [IF]: 8.1****
3. Effects of Post-Anthesis Temperature and Radiation on Grain Filling and Protein Quality of Wheat (*Triticum aestivum* L.)
Author(s): Zhang, Z., Xing, Z., Zhou, N., Zhao, C., Liu, B., Jia, D., Wei, H., Guo, B., Zhang, H.

- AGRONOMY Volume: 12 Issue: 11 Article Number:
2617 <https://doi.org/10.3390/agronomy12112617> Published: 2022 **M21 [IF]: 3.7*****
4. Pest Management in the Postharvest Agricultural Supply Chain Under Climate Change
Author(s): Gerken, A.R., Morrison, W.R.
FRONTIERS IN AGRONOMY Volume: 4 Article Number:
918845 <https://doi.org/10.3389/fagro.2022.918845> Published: 2022
 5. Genotype by environment interaction analysis for grain yield of wheat in irrigated and rain-fed mega-environments using AMMI and GGE bipolt models | [Analiza interakcije genotip životna sredina za prinos zrna pšenice u mega sredinama unavodnjavanim i kišnim sredinama pomoću AMMI i GGE biplot modela]
Author(s): Romena, M.H., Najaphy, A., Saeidi, M., Khoramivafa, M.
GENETIKA Volume: 54 Issue: 3 Pages: 1447-1463 <https://doi.org/10.2298/GENSR2203447R> Published: 2022
 6. Impact of Planting Techniques on the Productivity of the Cotton-Wheat Rotation in Punjab, Pakistan
Author(s): Ahmed, A., Hussain, I., Nasrullah, H., Khalil, I.A., Ali, B., Hamid, A., Imtiaz, M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF AGRICULTURE AND BIOLOGY Volume: 28 Issue: 1 Pages: 40-48 DOI: 10.17957/IJAB/15.1950
[https://www.fspublishers.org/published_papers/15850_06%20doi%2015.1950%20IJAB-22-0176%20\(9\)%2040-48.pdf](https://www.fspublishers.org/published_papers/15850_06%20doi%2015.1950%20IJAB-22-0176%20(9)%2040-48.pdf) Published: 2022
 7. Mitigating heat impacts in maize (*Zea mays* L.) during the reproductive stage through biochar soil amendment
Author(s): Wang, X., Yan, Y., Xu, C., Wang, X., Luo, N., Wei, D., Meng, Q., Wang, P.
AGRICULTURE, ECOSYSTEMS AND ENVIRONMENT Volume: 311 Article Number: 107321 <https://doi.org/10.1016/j.agee.2021.107321> Published: 2021 **M21a [IF]: 6.576****
 8. Water and heat stresses during grain formation affect the physicochemical properties of waxy maize starch
Author(s): Wang, J., Mao, Y., Huang, T., Lu, W., Lu, D.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE Volume: 101 Issue: 4 Pages: 1331-1339 <https://doi.org/10.1002/jsfa.10743> Published: 2021 **M22 [IF]: 4.1*****
 9. Genome-wide association study of six quality-related traits in common wheat (*Triticum aestivum* L.) under two sowing conditions
Author(s): Lou, H., Zhang, R., Liu, Y., Guo, D., Zhai, Sh., Chen, A., Zhang, Y., Xie, Ch., You, M., Peng, H., Liang, R., Ni, Z., Sun, Q., Li, B.
THEORETICAL AND APPLIED GENETICS Volume: 134 Issue: 1 Pages: 399-418 <https://doi.org/10.1007/s00122-020-03704-y> Published: 2021 **M21 [IF]: 5.574****
 10. Product's green production method based on environmental management and ecological perspective of enterprise
Author(s): Liu, Y., Li, R., Yin, Q., Tarly, S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF PRODUCT DEVELOPMENT Volume: 24 Issue: 2-3 Pages: 200-216 DOI: 10.1504/IJPD.2020.110270 <https://www.inderscience.com/info/inarticle.php?artid=110270> Published: 2020
 11. Canopy warming accelerates development in soybean and maize, offsetting the delay in soybean reproductive development by elevated CO2 concentrations
Author(s): Ruiz-Vera, U.M., Siebers, M.H., Jaiswal, D., Ort, D.R., Bernacchi, C.J.
PLANT CELL AND ENVIRONMENT Volume: 41 Issue: 12 Pages: 2806-2820 <https://doi.org/10.1111/pce.13410> Published: 2018 **M21a [IF]: 5.624****
 12. Prominent winter wheat varieties response to post-flowering heat stress under controlled chambers and field based heat tents
Author(s): Bergkamp, B., Impa, S.M., Asebedo, A.R., Fritz, A.K., Jagadish, S.V.K.
FIELD CROPS RESEARCH Volume: 222 Pages: 143-152 <https://doi.org/10.1016/j.fcr.2018.03.009> Published: 2018 **M21a [IF]: 3.868**
- Šekularac, A., Torbica, A., Živančev, D., Tomić, J., Knežević, D. (2018) The influence of wheat genotype and environmental factors on gluten index and the possibility of its use as bread quality predictor, Genetika, 50 (1), 85-93, UDC 575.633.11 <https://doi.org/10.2298/GENSR1801085S>.**

Цитиран у:

1. The Impacts of Nitrogen Accumulation, Translocation, and Photosynthesis on Simultaneous Improvements in the Grain Yield and Gluten Quality of Dryland Wheat

- Author(s): Chen, Y., Chen, H., Chen, R., Yang, H., Zheng, T., Huang, X., Fan, G.
 AGRONOMY Volume: 13 Issue: 5 Article Number:
 1283 <https://doi.org/10.3390/agronomy13051283> Published: 2023 **M21 [IF]: 3.7*****
2. Effects of Different Fertilizer Treatments, Environment and Varieties on the Yield-, Grain-, Flour-, and Dough-Related Traits and Cookie Quality of Weak-Gluten Wheat
 Author(s): Wu, H., Wang, Z., Zhang, X., Wang, J., Hu, W., Wang, H., Gao, D., Souza, E., Cheng, S.
 PLANTS Volume: 11 Issue: 23 Article Number:
 3370 <https://doi.org/10.3390/plants11233370> Published: 2022 **M21 [IF]: 4.5*****
 3. The end-use quality of wheat can be enhanced by optimal water management without incurring yield loss
 Author(s): Sheng, K., Xu, L., Wang, M., Lei, H., Duan, A.
 FRONTIERS IN PLANT SCIENCE Volume: 13 Article Number:
 1030763 <https://doi.org/10.3389/fpls.2022.1030763> Published: 2022 **M21 [IF]: 5.6****
 4. Simultaneously genetic selection of wheat yield and grain protein quality in rice-wheat and soybean-wheat cropping systems through critical nitrogen efficiency-related traits
 Author(s): Chen, Y., Wang, K., Chen, H., Yang, H., Zheng, T., Huang, X., Fan, G.
 FRONTIERS IN PLANT SCIENCE Volume: 13 Article Number:
 899387 <https://doi.org/10.3389/fpls.2022.899387> Published: 2022 **M21 [IF]: 5.6****
 5. Valorization of poultry slaughterhouse waste for fertilizer purposes as an alternative for thermal utilization methods
 Author(s): Izydorczyk, G., Mikula, K., Skrzypczak, D., Witek-Krowiak, A., Mironiuk, M., Furman, K., Gramza, M., Moustakas, K., Chojnacka, K.
 JOURNAL OF HAZARDOUS MATERIALS Volume: 424 Article Number:
 127328 <https://doi.org/10.1016/j.jhazmat.2021.127328> Published: 2022 **M21a [IF]: 13.6***
 6. Influence of fertilisation and crop rotation on grain yield and quality of winter wheat (*Triticum aestivum* L.)
 Author(s): Babulicová, M., Gavurníková, S.
 AGRICULTURE (POL'NOHOSPODARSTVO) Volume: 67 Issue: 4 Pages: 191-
 205 <https://doi.org/10.2478/agri-2021-0017> Published: 2021
 7. Effect of soil tillage practice on photosynthesis, grain yield and quality of hybrid winter wheat
 Author(s): Buczek, J., Migut, D., Jańczak-Pieniżek, M.
 AGRICULTURE (SWITZERLAND) Volume: 11 Issue: 6 Article Number:
 479 <https://doi.org/10.3390/agriculture11060479> Published: 2021 **M21 [IF]: 3.408*****
 8. Current Situation and Key Parameters for Improving Wheat Quality in China
 Author(s): Ma, M., Li, Y., Xue, C., Xiong, W., Peng, Z., Han, X., Ju, H., He, Y.
 FRONTIERS IN PLANT SCIENCE Volume: 12 Article Number:
 638525 <https://doi.org/10.3389/fpls.2021.638525> Published: 2021 **M21a [IF]: 6.627****
 9. A comparative assessment of the baking quality of hybrid and population wheat cultivars
 Author(s): Jańczak-Pieniżek, M., Buczek, J., Kaszuba, J., Szpunar-Krok, E., Bobrecka-Jamro, D., Jaworska, G. A
 APPLIED SCIENCES (SWITZERLAND) Volume: 10 Issue: 20 Article Number:
 7104 <https://doi.org/10.3390/app10207104> Published: 2020 **M22 [IF]: 2.838*****
 10. Is the technological quality of old durum wheat cultivars superior to that of modern ones when exposed to moderately high temperatures during grain filling?
 Author(s): Giunta, F., Bassu, S., Mefleh, M., Motzo, R.
 FOODS Volume: 9 Issue: 6 Article Number: 778 <https://doi.org/10.3390/foods9060778>
 Published: 2020 **M21 [IF]: 5.561****
 11. Evaluation of different sigmoidal growth models and climate parameters for dry matter accumulation of Oat
 Author(s): Coşkun, Y.
 GENETIKA Volume: 50 Issue: 3 Pages: 1045-1054 <https://doi.org/10.2298/GENSR1803045C>
 Published: 2018 **M23 [IF]: 0.459*****
- Torbica, A., Horvat, D., Živančev, D., Belović, M., Šimić, G., Magdić, D., Đukuć, N., Dvojković, K. (2017) Prediction of the genetic similarity of wheat and wheat quality by Reversed-Phase High-Performance Liquid Chromatography and Lab-on-Chip methods, Acta Alimentaria, 46 (2), 137-144 DOI: 10.1556/066.2016.0003.**

Цитиран у:

1. Evaluation of altered starch mutants and identification of candidate genes responsible for starch variation in wheat

- Author(s): Irshad, A., Guo, H., Xiong, H., Xie, Y., Jin, H., Gu, J., Wang, Ch., Yu, L., Wen, X., Zhao, S., Liu, L.
 BMC Plant Biology Volume: 23 Issue: 1 Article Number: 377 <https://doi.org/10.1186/s12870-023-04389-3> Published: 2023 **M21 [IF]: 5.3****
- A highly sensitive turn-on fluorescent sensor for hydrazine based on conjugated D- π -A molecule
 Author(s): Wen, Z., Leng, Y., Li, Q., Cai, X., Li, X., Zhang, Y., Zhang, J.
 TETRAHEDRON LETTERS Volume: 117 Article Number: 154371 <https://doi.org/10.1016/j.tetlet.2023.154371> Published: 2023 **M23 [IF]: 1.8*****
 - Screening of Induced Mutants Led to the Identification of Starch Biosynthetic Genes Associated with Improved Resistant Starch in Wheat
 Author(s): Irshad, A., Guo, H., Ur Rehman, S., Gu, J., Wang, C., Xiong, H., Xie, Y., Zhao, S., Liu, L.
 INTERNATIONAL JOURNAL OF MOLECULAR SCIENCES Volume: 23 Issue: 18 Article Number: 10741 <https://doi.org/10.3390/ijms231810741> Published: 2022 **M21 [IF]: 5.6****
 - The research progress of organic fluorescent probe applied in food and drinking water detection
 Author(s): Duan, N., Wang, H., Li, Y., Yang, Sh., Tian, H., Sun, B.
 COORDINATION CHEMISTRY REVIEWS Volume: 427 Article Number: 213557 <https://doi.org/10.1016/j.ccr.2020.213557> Published: 2021 **M21a [IF]: 20.6***
 - Miniaturized liquid chromatography focusing on analytical columns and mass spectrometry: A review
 Author(s): Vasconcelos Soares Maciel, E., de Toffoli, A.L., Sobieski, E., Domingues Nazário, C.E., Lanças, F.M.
 ANALYTICA CHIMICA ACTA Volume: 1103 Pages: 11-31 <https://doi.org/10.1016/j.aca.2019.12.064>
 Published: 2020 **M21 [IF]: 6.911***
- Živančev, D., Torbica, A., Tomić, J., Janić Hajnal, E., Belović, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2016) Effect of Climate Change on Wheat Quality and HMW-GS Composition in the Pannonian Plain, Cereal Chemistry, 93 (1), 90-99**
<http://cerealchemistry.aaccnet.org/doi/abs/10.1094/CCHEM-05-15-0101-R>.

Цитирају:

- Farmer vs. Industrial Practices: Impact of Variety, Cropping System and Process on the Quality of Durum Wheat Grains and Final Products
 Author(s): Samson, M.-F., Boury-Esnault, A., Menguy, E., Avit, V., Canaguier, E., Bernazeau, B., Lavene, P., Chiffolleau, Y., Akermann, G., Moinet, K., Desclaux, D.,
 FOODS Volume: 12 Issue: 5 Article Number: 1093 <https://doi.org/10.3390/foods12051093>
 Published: 2023 **M21 [IF]: 5.2****
 - Rapid and easy high-molecular-weight glutenin subunit identification system by lab-on-a-chip in wheat (*Triticum aestivum* L.)
 Author(s): Shin, D., Cha, J.-K., Lee, S.-M., Kabange, N.R., Lee, J.-H.
 PLANTS Volume: 9 Issue: 11 Article Number: 1517 <https://doi.org/10.3390/plants9111517>
 Published: 2020 **M21 [IF]: 3.935*****
 - Biochemical Quality Indicators and Enzymatic Activity of Wheat Flour from the Aspect of Climatic Conditions
 Author(s): Tomić, J., Torbica, A., Belović, M., Popović, L., Knežević, N.
 JOURNAL OF FOOD QUALITY Volume: 2018 Number: 5187841 <https://doi.org/10.1155/2018/5187841> Published: 2018 **M23 [IF]: 1.360*****
- Živančev, D., Horvat, D., Torbica, A., Belović, M., Šimić, G., Magdić, D., Đukić, N. (2015) Benefits and Limitations of Lab-on-a-Chip Method over Reversed-Phase High-Performance Liquid Chromatography Method in Gluten Proteins Evaluation, Hindawi Publishing Corporation, Journal of Chemistry, Volume 2015, Article ID 430328, 9 pages** <http://dx.doi.org/10.1155/2015/430328>.

Цитирају:

- Visual ratiometric fluorescence sensing of L-lactate in sweat by Eu-MOF and the design of logic devices
 Author(s): Jia, Y., Yan, B.
 SPECTROCHIMICA ACTA - PART A: MOLECULAR AND BIOMOLECULAR SPECTROSCOPY Volume: 297 Article Number: 122764 <https://doi.org/10.1016/j.saa.2023.122764> Published: 2023 **M21 [IF]: 4.4*****
- Lactate detection sensors for food, clinical and biological applications: a review
 Author(s): Rattu, G., Khansili, N., Maurya, V.K., Krishna, P.M.
 ENVIRONMENTAL CHEMISTRY LETTERS Volume: 19 Issue: 2 Pages: 1135-1152 <https://doi.org/10.1007/s10311-020-01106-6> Published: 2021 **M21 [IF]: 13.615***

3. Advances in monitoring and control of refolding kinetics combining PAT and modeling
Author(s): Pauk, J.N., Raju Palanisamy, J., Kager, J., Koczka, K., Berghammer, G., Herwig, C., Veiter, L.
APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY Volume: 105 Issue: 6 Pages: 2243-2260 <https://doi.org/10.1007/s00253-021-11151-y> Published: 2021 **M21 [IF]: 5.560****
 4. Rapid and easy high-molecular-weight glutenin subunit identification system by lab-on-a-chip in wheat (*Triticum aestivum* L.)
Author(s): Shin, D., Cha, J.-K., Lee, S.-M., Kabange, N.R., Lee, J.-H.
PLANTS Volume: 9 Issue: 11 Article Number: 1517 <https://doi.org/10.3390/plants9111517>
Published: 2020 **M21 [IF]: 3.935*****
 5. Chromatographic separation of glutenin with high molecular weight from wheat flour
Author(s): Gojković Cvjetković, V., Grujić, R., Marjanović-Balaban, Ž.
JOURNAL OF HYGIENIC ENGINEERING AND DESIGN Volume: 32 Pages: 90-99 UDC 664.641.12:547.962.6]:543.544 Published: 2020
 6. New strategies for a reliable assessment of baking quality of wheat – Rethinking the current indicator protein content
Author(s): Gabriel, D., Pfitzner, C., Haase, N.U., Hüsken, A., Prüfer, H., Greef, J.-M., Rühl, G.
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE Volume: 77 Pages: 126-134 UDC 664.641.12:547.962.6]:543.544
Published: 2017 **M22 [IF]: 2.302*****
- Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Torbica, A., Janić Hajnal, E., Živančev, D. (2014) Prediction of traditionally utilised wheat dough technological quality parameters from Mixolab values: development and evaluation of regression models, International Journal of Food Science and Technology, 49, 2685-2691 doi:10.1111/ijfs.12601, <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/ijfs.12601>**

Цитиран у:

1. The Mixolab Rheological Properties and Dough Microstructure of Defatted Mustard Seed–Wheat Composite Flours
Author(s): Mironeasa, S., Codină, G.G.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION Volume: 41 Issue: 5 Article Number: e13130 <https://doi.org/10.1111/jfpp.13130> Published: 2017 **M22 [IF]: 1.510*****
 2. Investigation into the use of the amylase SD assay of milled wheat extracts as a predictor of baked bread quality
Author(s): Mangan, D., Szafranska, A., McKie, V., McCleary, B.V.
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE Volume: 70 Pages: 240-246 <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2016.06.015> Published: 2016 **M21 [IF]: 2.223*****
- Janić Hajnal, E., Tomić, J., Torbica, A., Rakita, S., Pojić, M., Živančev, D., Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M. (2014) Content of free amino groups during postharvest wheat and flour maturation in relation to gluten quality, Food Chemistry, 164, 158-165 Izdavač: Elsevier doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.05.054>**

Цитиран у:

1. Application of NIR for Rapid Determination of Flour Quality by Machine Learning
Author(s): de M.B. da Silva, D., Francisco, I.C., Raniero, G.Z., Monteiro C.C.F., Rossoni, D.F., Monteiro, A.R.G. CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS Volume: 101 Pages: 193-198 DOI: 10.3303/CET23101033 <http://www.cetjournal.it/cet/23/101/033.pdf> Published: 2023
2. Effects of HMW-GS Dx2 absence on the protein aggregation characteristics and thermal stability of wheat flour during maturation
Author(s): Zhao, L., Song, L., Li, L., Li, X.
FOOD QUALITY AND SAFETY Volume: 7 Article Number: fyad019 <https://doi.org/10.1093/fqsafe/fyad019> Published: 2023 **M21 [IF]: 5.6****
3. Effect of *Sitophilus zeamais* (Coleoptera: Curculionidae) Infestation on the Protein Physicochemical and Structural Properties of Wheat Grain
Author(s): Wu, Q., Tian, Q., Zhang, D., Zhang, Y.
JOURNAL OF ECONOMIC ENTOMOLOGY Volume: 115 Issue: 6 Pages: 2092-2104 <https://doi.org/10.1093/jee/toac168> Published: 2022 **M21 [IF]: 2.2*****
4. Processing strategies to improve the breadmaking potential of whole-grain wheat and non-wheat flours
Author(s): Dapčević-Hadnađev, T., Tomić, J., Škrobot, D., Šarić, B., Hadnađev, M.
DISCOVER FOOD Volume: 2 Issue: 1 Article Number: 11 <https://doi.org/10.1007/s44187-022-00012-w> Published: 2022

5. Feasibility study on quantification and authentication of the cassava starch content in wheat flour for bread-making using NIR spectroscopy and digital images
Author(s): Duarte, E.S.D.A., de Almeida, V.E., da Costa, G.B., de Araújo, M.C.U., Vêras, G., Diniz, P.H.G.D., Fernandes, D.D.D.S.
FOOD CHEMISTRY Volume: 368 Article Number: 130843
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130843> Published: 2022 **M21a [IF]: 8.8****
 6. Quality prediction of freshly-harvested wheat using GlutoPeak during postharvest maturation
Author(s): Mu, M., Geng, R., Yue, Y., Jia, F., Zhang, X., Wang, J.
GRAIN AND OIL SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 4 Issue: 4 Pages: 174-181
<https://doi.org/10.1016/j.gaost.2021.09.002> Published: 2022
 7. Aggregative and structural properties of wheat gluten during post-harvest maturation
Author(s): Zhang, X., Mu, M., Tian, Y., Fu, J., Jia, F., Wang, Q., Liang, Y., Wang, J.
JOURNAL OF STORED PRODUCTS RESEARCH Volume: 94 Article Number: 101897
<https://doi.org/10.1016/j.jspr.2021.101897> Published: 2021 **M21 [IF]: 2.831*****
 8. Changes in bread making quality of wheat during postharvest maturations
Author(s): Szafrńska, A., Stepnińska, S.M.
INTERNATIONAL AGROPHYSICS Volume: 35 Issue: 2 Pages: 179-185
<https://doi.org/10.31545/intagr/138841> Published: 2021 **M23 [IF]: 1.627*****
 9. Effect of different treatment methods on protein aggregation characteristics in wheat flour maturation
Author(s): Ma, S., Wang, Z., Zheng, X., Li, L., Li, L., Wang, N., Wang, X.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 55 Issue: 5 Pages: 2011-2019
<https://doi.org/10.1111/ijfs.14447> Published: 2020 **M22 [IF]: 3.713*****
 10. Change in physicochemical characteristics and molecular weight distribution of glutenin macropolymer induced by postharvest wheat maturation
Author(s): Yue, Y., Liu, X., Wang, J., Jia, F., Wang, Q., Zhang, X.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS AND FOODS Volume: 11 Issue: 8 Pages 789-798
DOI 10.3920/QAS2019.1658
<https://qascf.com/index.php/qas/article/view/687/645> Published: 2019 **M23 [IF]: 0.670*****
 11. Changes in enzymatic activity, technological quality and gamma-aminobutyric acid (GABA) content of wheat flour as affected by germination
Author(s): Baranzelli, J., Kringel, D.H., Colussi, R., Paiva, F.F., Aranha, B.C., de Miranda, M.Z., Zavareze, E.D.R., Dias, A.R.G.
LWT Volume: 90, Pages 483-490
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.12.070> Published: 2018 **M21 [IF]: 3.714*****
 12. Biochemical Quality Indicators and Enzymatic Activity of Wheat Flour from the Aspect of Climatic Conditions
Author(s): Tomić, J., Torbica, A., Belović, M., Popović, L., Knežević, N.
JOURNAL OF FOOD QUALITY Volume: 2018 Article Number: 5187841
<https://doi.org/10.1155/2018/5187841> Published: 2018 **M23 [IF]: 1.360*****
 13. Improvement of flour and dough rheological properties by maturation process
Author(s): Temea, A.M., Pircu, N., Simion, A.I., Grigoras, C., Ungureanu, R.E., Ungureanu, R.E., Alexe, P.
ROMANIAN BIOTECHNOLOGICAL LETTERS Volume: 21 Issue: 2 Pages 11381-11392
DOI 10.3920/QAS2019.1658
<https://rombio.unibuc.ro/wp-content/uploads/2022/05/21-2-15.pdf> Published: 2016 **M23 [IF]: 0.396*****
- Mastilović, J., Horvat, D., Živančev, D., Torbica, A., Kevrešan, Ž., Đukić, N., Magdić, D., Šimić, G. (2014) Analysis of interrelations between wheat protein fractions composition and its technological quality with combined multivariate and univariate statistics, Hemijska Industrija (Hem. Ind.) DOI:10.2298/HEMIND130313057M, <http://www.doiserbia.nb.rs/Article.aspx?ID=0367-598X1300057M>**

Цитирају:

1. Performance indices in wheat chlorophyll a fluorescence and protein quality influenced by FHB
Author(s): Spanic, V., Vuletic, M.V., Drezner, G., Zdunic, Z., Horvat, D.
PATHOGENS Volume: 64 Issue: 4 Article Number: 59
<https://doi.org/10.3390/pathogens6040059>
Published: 2017
- Živančev, D., Nikolovski, B., Torbica, A., Mastilović, J., Đukić, N. (2013) Lab-on-a-chip method uncertainties in determination of high-molecular-weight glutenin subunits, Chemical Industry and**

Цитирају:

1. Characterization of several milk proteins in domestic Balkan donkey breed during lactation, using lab-on-a-chip capillary electrophoresis | [Karakterizacija nekoliko proteina mleka rase domaći balkanski magarac tokom laktacije, upotrebom lab-on-a-chip kapilarne elektroforeze]
Author(s): Gubić, J., Torbica, A., Iličić, M., Tasić, T., Šarić, L., Popović, S.
CHEMICAL INDUSTRY AND CHEMICAL ENGINEERING QUARTERLY Volume: 22 Issue: 1 Pages: 9-15 <https://doi.org/10.2298/CICEQ150105013G> Published: 2016 **M23 [IF]: 0.664*****
Tomić, J., Pojić, M., Torbica, A., Rakita, S., Živančev, D., Janić Hajnal, E., Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M. (2013) Changes in the content of free sulphhydryl groups during postharvest wheat and flour maturation and their influence on technological Quality, Journal of Cereal Science 58 (3), 495-501 ISSN: 0733-5210, Izdavač: Academic Press doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jcs.2013.09.12>

Цитирају:

1. Factors Affecting the Nutritional, Health, and Technological Quality of Durum Wheat for Pasta-Making: A Systematic Literature Review
Author(s): Zingale, S., Spina, A., Ingraio, C., Fallico, B., Timpanaro, G., Anastasi, U., Guarnaccia, P.
PLANTS Volume: 12 Issue: 3 Article Number: 530 <https://doi.org/10.3390/plants12030530>
Published: 2023 **M21 [IF]: 4.5****
2. "CIPOVKA" – Traditional Bread from North Serbia
Author(s): Mastilović, J., Hadnađev, T.D., Šimurina, O., Pojić, M., Pestorić, M.
In TRADITIONAL EUROPEAN BREADS: AN ILLUSTRATIVE COMPENDIUM OF ANCESTRAL KNOWLEDGE AND CULTURAL HERITAGE eds. Garcia-Vaquero, M., Pastor, K., Orhun, G.E., McElhatton, A., Rocha, J.M.F. Pages: 325-342 Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-23352-4_15 Published: 2023
3. Protein from land—cereals
Author(s): Tomić, J., Škrobot, D., Dapčević-Hadnađev, T.
In FUTURE PROTEINS: SOURCES, PROCESSING, APPLICATIONS AND THE BIOECONOMY eds. Brijesh K Tiwari, Laura E. Healy, Pages: 13-33 Academic Press. ISBN 9780323917391 <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-91739-1.00002-7> Published: 2023
4. Improvement of structural characteristics and in vitro digestion properties of zein by controlling postharvest ripening process of corn
Author(s): Zhao, C., Li, Q., Hu, N., Yin, H., Wang, T., Dai, X., Zheng, M., Liu, J.
FOOD CONTROL Volume: 142 Article Number: 109221 <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109221> Published: 2023 **M21 [IF]: 6.0****
5. Structure and Physicochemical Properties of Zein during Postharvest Ripening of Corn | [玉米后熟期间醇溶蛋白结构和理化特性]
Author(s): Li, Q., Ge, S., Zhang, S., Wang, T., Zheng, M., Wu, Y., Zhao, C., Liu, J.
SHIPIN KEXUE/FOOD SCIENCE Volume: 43 Issue: 18 Pages: 16-23 DOI: 10.7506/spkx1002-6630-20211108-088 Published: 2022
6. Changes in dough characteristics and microstructure in the postharvest maturation of newly harvested wheat with different gluten strengths | [新收获不同筋力小麦后熟期间面团特性及微观结构变化]
Author(s): Mengyu, M., Xia, Z., Yu, T., Feng, J., Qi, W., Ying, L., Jinshui, W.
JOURNAL OF HENAN UNIVERSITY OF TECHNOLOGY: NATURAL SCIENCE EDITION Volume: 43 Issue: 1 Pages: 58-64 DOI : 10.16433/j.1673-2383.2022.01.008 Published: 2022
7. Quality prediction of freshly-harvested wheat using GlutoPeak during postharvest maturation
Author(s): Mu, M., Geng, R., Yue, Y., Jia, F., Zhang, X., Wang, J.
GRAIN AND OIL SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 4 Issues: 4 Pages: 174-181 <https://doi.org/10.1016/j.gaost.2021.09.002> Published: 2021
8. Aggregative and structural properties of wheat gluten during post-harvest maturation
Author(s): Zhang, X., Mu, M., Tian, Y., Fu, J., Wang, Q., Liang, Y., Wang, J.
JOURNAL OF STORED PRODUCTS RESEARCH Volume: 94 Article Number: 101897 <https://doi.org/10.1016/j.jspr.2021.101897> Published: 2021 **M21 [IF]: 2.831*****
9. Physical, chemical and oxidative changes in raw peanuts: Effect of relative humidity
Author(s): Guo, Y., Liu, Y., Liu, K.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 56 Issues: 12 Pages: 6359-6367 <https://doi.org/10.1111/ijfs.15358> Published: 2021 **M22 [IF]: 3.612*****

10. Effects of insoluble dietary fiber from wheat bran on noodle quality
 Author(s): Lei, M., Huang, J., Tian, X., Zhou, P., Zhu, Q., Li, L., Li L., Ma, S., Wang, X.
 GRAIN AND OIL SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 4 Issues: 1 Pages: 1-9
<https://doi.org/10.1016/j.gaost.2020.11.002> Published: 2021
11. Changes in bread making quality of wheat during postharvest maturations
 Author(s): Szafrńska, A., Stępniewska, S.M.
 INTERNATIONAL AGROPHYSICS Volume: 35 Issues: 2 Pages: 179-185
<https://doi.org/10.1016/j.gaost.2020.11.002> Published: 2021 **M23 [IF]: 1.627*****
12. The research on quality improvement of wheat with strong and weak gluten under different postharvest maturation conditions | [不同后熟条件对强筋和弱筋小麦品质改善的研究]
 Author(s): Wang, Q., Su, X., Jia, F., Zhang X. Chen D., Liang, Y., Wang, J.
 JOURNAL OF HENAN UNIVERSITY OF TECHNOLOGY: NATURAL SCIENCE EDITION Volume: 41 Issue: 3 Pages: 12-18 and 33 DOI : 10.16433/j.1673-2383.2020.03.003 Published: 2020
13. Effect of storage and processing conditions on nutrient composition of wheat and barley
 Author(s): Narwal, S., Gupta, O.P., Pandey, V., Kumar, D., Ram, S.
 In WHEAT AND BARLEY GRAIN BIOFORTIFICATION eds. Om Prakash Gupta, Vanita Pandey, Sneh Narwal, Pradeep Sharma, Sewa Ram, Gyanendra Pratap Singh Pages: 229-256 Woodhead Publishing, ISBN 9780128184448 <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-818444-8.00009-2>
 Published: 2020
14. Effect of disulphide bonds and sulphhydryl concentrations on properties of wheat flour
 Author(s): Cuicui, L., Qiyu, L.
 CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES Volume: 38 Issues: 5 Pages: 265-272 DOI: 10.17221/131/2018-CJFS <https://doi.org/10.17221/131/2018-CJFS> Published: 2020
15. Change in physicochemical characteristics and molecular weight distribution of glutenin macropolymer induced by postharvest wheat maturation
 Author(s): Yue, Y., Liu, X., Wang, J., Jia, F., Wang, Q., Zhang, X.
 QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS AND FOODS Volume: 11 Issues: 8 Pages: 789-798 DOI 10.3920/QAS2019.1658 <https://www.qascf.com/index.php/qas/article/view/687/645> Published : 2019 **M23 [IF]: 0.670*****
16. Effects of the addition of gluten with different disulfide bonds and sulphhydryl concentrations on Chinese white noodle quality
 Author(s): Li, C., Lu, Q., Liu, Z., Yan, H.
 CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES Volume: 36 Issues: 3 Pages: 246-254 <https://doi.org/10.17221/326/2017-CJFS> Published: 2019
17. Biochemical Quality Indicators and Enzymatic Activity of Wheat Flour from the Aspect of Climatic Conditions
 Author(s): Tomić, J., Torbica, A., Belović, M., Popović, L., Knežević, N.
 JOURNAL OF FOOD QUALITY Volume: 2018 Article Number: 5187841 <https://doi.org/10.1155/2018/5187841> Published: 2018 **M23 [IF]: 1.360*****
18. Protein Characteristics that Affect the Quality of Vital Wheat Gluten to be Used in Baking: A Review
 Author(s): Ortolan, F., Steel, C.J.
 COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY Volume: 16 Issues: 3 Pages: 369-381 <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12259> Published: 2017 **M21a [IF]: 7.028****
19. A Simple Method to Prepare Raw Dehydrated Potato Flour by Low-Temperature Vacuum Drying
 Author(s): Jin, C.-Y., Xu, D., Zeng, F.-K., Zhao, Y.-c., Yang, Y.-c., Gao, G.-q., Wen, G.-H., Liu, G.
 INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 13 Issues: 11 Article Number: 20170127 <https://doi.org/10.1515/ijfe-2017-0127> Published: 2017 **M23 [IF]: 0.923*****
20. Changes in wheat (*Triticum aestivum* L.) flour pasting characteristics as a result of storage and their underlying mechanisms
 Author(s): Fierens, E., Helsmoortel, L., Joye, I.J., Courtin, C.M., Delcour, J.A.
 JOURNAL OF CEREAL SCIENCE Volume: 65 Pages: 81-87 <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2015.06.009> Published: 2015 **M21 [IF]: 2.402*****
21. Genotype × environment interaction for antioxidants and phytic acid contents in bread and durum wheat as influenced by climate
 Author(s): Branković, G., Dragičević, V., Dodig, D., Zorić, M., Knežević, D., Žilić, S., Denčić, S., Šurlan, G.

CHILEAN JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH Volume: 75 Issues: 2 Pages: 139-146 <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-58392015000200001> Published: 2015 **M23 [IF]: 0.637*****

22. Influence of flour maturation time on the quality of steamed bread

Author(s): Xu, T.-Y., Liu, C., Zheng, X.-L., Bian, K.

MODERN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 31 Issues: 6 Pages: 264-271 DOI : 10.13982/j.mfst.1673-9078.2015.6.042 Published: 2015

Horvat, D., Đukić, N., Magdić, D., Mastilović, J., Šimić, G. Torbica, A., Živančev, D. (2013) Characterization of Bread Wheat Cultivars (*Triticum aestivum* L.) by Glutenin Proteins, Cereal Research Communications, 41 (1), 133-140 DOI:10.1556/CRC.2012.0021

Цитирају:

1. Chemometric Analysis-Based Sustainable Use of Different Current Baking Wheat Lots from Romania and Hungary
Author(s): Timar, A.V., Teusdea, A.C., Purcarea, C., Vuscan, A.N., Memete, A.R., Vicas, S.I.
SUSTAINABILITY (SWITZERLAND) Volume: 15 Issue: 17 Article Number: 12756 <https://doi.org/10.3390/su151712756> Published: 2023 **M22 [IF]: 3.9*****
2. Response of Wheat Yield and Protein-Related Quality on Late-Season Urea Application
Author(s): Horvat, D., Dvojković, K., Novoselović, D., Tucak, M., Andrić, L., Magdić, D., Drezner, G.
AGRONOMY Volume: 12 Issue: 14 Article Number: 886 <https://doi.org/10.3390/agronomy12040886> Published: 2022 **M21 [IF]: 3.7*****
3. Grain quality variations from year to year among the Chinese genotypes
Author(s): Kun, S., Lijuan, Y., Xiaohang, L., Yang, G., Zhikai, J., Aiwang, D.
CEREAL RESEARCH COMMUNICATIONS Volume: 48 Issue: 4 Pages: 499-505 <https://doi.org/10.1007/s42976-020-00060-x> Published: 2020 **M23 [IF]: 0.850*****
4. Effect of genotype, environment and crop management on yield and quality traits in spring wheat
Author(s): Studnicki, M., Wijata, M., Sobczyński, G., Samborski, S., Gozdowski, D., Rozbicki, J.
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE Volume: 72 Pages: 30-37 <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2016.09.012> Published: 2016 **M21 [IF]: 2.223*****
5. The influence of Fusarium infection on wheat (*Triticum aestivum* L.) proteins distribution and baking quality
Author(s): Horvat, D., Spanic, V., Dvojkovic, K., Simic, D., Magdic, D., Nevistic, A.
CEREAL RESEARCH COMMUNICATIONS Volume: 43 Issue: 1 Pages: 61-71 <https://doi.org/10.1556/crc.2014.0023> Published: 2015 **M23 [IF]: 0.528*****
6. Distribution of wheat protein components under different genetic backgrounds and environments
Author(s): Horvat, D., Drezner, G., Sudar, R., Šimić, G., Krešimir, D., Španić, V., Magdić, D.
TURKISH JOURNAL OF FIELD CROPS Volume: 20 Issue: 2 Pages: 150-154 DOI: 10.17557/tjfc.12437 Published: 2015 **M23 [IF]: 0.418*****

V ОЦЕНА САМОСТАЛНОСТИ КАНДИДАТА

Досадашњи научноистраживачки рад др Драгана Живанчева показује висок степен самосталности кандидата, који се огледа у сагледавању актуелне научне проблематике, постављању научних хипотеза, осмишљавању, планирању и извођењу лабораторијских експеримената, интерпретацији резултата и публиковању. Истраживања кандидата су експерименталног карактера и у значајној мери мултидисциплинарна. Самосталност у раду кандидата је изражена, а кандидат лако остварује контакт са истраживачима из из других научних центара у земљи и иностранству. Самосталност се уочава, не само у креирању идеја, него и у практичној примени добијених резултата што је резултирало реализацијом сорте на националном нивоу и признавањем сорте на међународном нивоу.

Поред научне самосталности, кандидат је показао и организациону зрелост кроз успешно осмишљавање, руковођење и реализацију једног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини, и пројектног задатака у

оквиру пројеката ИИИ46001финансираног од стране Министарства науке,технолошког развоја и иновација Републике Србије.

Као део научноистраживачких тимова, др Драган Живанчев је учествовао у реализацији више националних научних (тринаест пројеката), али и међународних научних пројеката (осам пројеката). Кандидат је показао висок степен самосталности кроз руковођење пројектним задатком везаним за испитивање квалитета и оптимизацији послезетвених мера у складиштењу зрнастих култура, а резултати пројеката публиковани су у бројним научним радовима и саопштењима, као и монографијама националног значаја. Самосталност, научна и стручна компетентност кандидата исказује се и кроз ауторство ових публикација. Посебно треба издвојити самосталност кандидата у успостављању веза са истраживачима из иностранства током учешћа на међународним COST акцијама и на међународним скуповима, што је резултирало бројним заједничким истраживањима, размени искустава и проистеклим публикацијама.

Самосталност кандидата је препозната и кроз: активности у научним одборима међународних научних скупова; рецензирање научних радова у националним и међународним часописима, зборницима међународних и националних научних скупова, и предлозима пројеката.

Од 2008–2016. др Драган Живанчев је одговорно лице одељења за прометни квалитет Института за прехранбене технологије, Нови Сад. Од 2016. године, др кандидат организује рад у фаринолошкој лабораторији (лабораторији за испитивање квалитета) Одељења за стрна жита, Института за ратарство и повртарство, Нови Сад. На тај начин је препозната и потврђена способност кандидата да самостално организује и руководи научним радом, истраживањима и стручним активностима у организационим јединицама Института. Под руководством кандидата у Одељењу се успешно реализују активности у оквиру пројеката финансираних од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација, Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, као и међународних пројеката.

Све претходно наведене активности и резултати др Драгана Живанчева указују на оспособљеност кандидата за руковођење научноистраживачким радом. Узевши у обзир све елементе научног ангажовања, Комисија сматра да је кандидат др Драган Живанчев самостални и афирмисани научни радник из области прехранбеног инжењерства и биотехничких наука.

VI АНГАЖОВАЊЕ КАНДИДАТА У РУКОВОЂЕЊУ НАУЧНИМ РАДОМ, КВАЛИТАТИВНИ ПОКАЗАТЕЊИ НАУЧНОГ АНГАЖМАНА И ДОПРИНОС УНАПРЕЂЕЊУ НАУЧНОГ РАДА

VI-1 Квалитет научних резултата

Након избора у звање виши научни сарадник, др Драган Живанчев је остварио **51** научни резултат, који обухватају ново техничко решење примењено на националном нивоу, сорту реализовану на националном нивоу и **13** публикација за категорије M20. Од диференцијалних услова Обавезни1 (M10 + M20 + M31 + M32 + M33 + M41 + M42 + M51 + M80 + M90 + M100) остварио је **114,5** поена, а из Обавезни2 (M21 + M22 + M23 + M81-M85 + M90-M96 + M101-M103 +

M108) **75,75** поена. Импакт фактори за научне часописе категорије M21a износи 5,8, M21 крећу се од 3,013 до 5,437; за часописе категорије M22 од 1,281 до 3,612 и за часописе категорије M23 импакт фактор је 0,638.

Оригиналност научног рада потврђена је резултатима, где је по први пут у Србији испитиван садржај микронутријената у пасажним брашнима пшенице, као и кроз примену третмана озоном за смањивање садржаја микотоксина у кукурузу. Резултати су објављени у часописима категорија M21, M22, M23 и M24.

Оригиналност научног рада уочљива је у свим научним публикацијама које су експерименталног карактера и у којима су циљеви добро осмишљени и реализовани. Сви остварени резултати, које је др Драган Живанчев иницирао и спровео су иновативни, оригинални и резултат су тимског рада.

Докторска дисертација др Живанчева је одабрана да заједно са 10 докторских дисертација од свих одбрањених у Србији у периоду од 2011. до 2016. године (пет хиљада дисертација) буде представљена и промовисана у публикацији Центра за промоцију науке „Докторати у прози Илустроване приче“ ИСБН:978-86-88767-24-8.

VI-2 Нормирање броја коауторских радова, патената и техничких решења

Након избора у звање виши научни сарадник, др Драган Живанчев је публикувао **51** библиографску јединицу. Као коаутор има две публикације у категорији монографско поглавље у књизи M13, један рад у међународном часопису изузетних вредности, пет радова у врхунском међународном часопису (M21) и пет публикација у истакнутим међународним часописима (M22). Коаутор је једног рада у међународним часописима категорије M23 и једне публикације у националном часопису међународног значаја категорије M24. Седми је коаутор сорте пшенице реализован на националном нивоу (M96).

Просечан број аутора по раду после избора у звање виши научни сарадник је **7,64**. Др Драган Живанчев је после избора у звање виши научни сарадник први аутор у **23,01%** радова.

VI-3 Ангажованост у формирању научних кадрова

Учешће у докторским дисертацијама

Одлуком Већа Научно-наставног већа Природно-математичког факултета у Крагујевцу Универзитета у Крагујевцу (број 01 15/169 од 16.07.2021. године) именован је у комисију за оцену и одбрану докторске дисертације кандидата Стефана Марковића при изради докторске дисертације под називом „Биохемијска карактеризација изабраних биљних врста из родова *Triticum*, *Avena* и *Triticosecale* у условима топлотног стреса“ која је успешно одбрањена 2021. године. Кандидат са докторантом има објављен научни рад категорије M21 (публикација бр 7. након избора у звање виши научни сарадник).

Кандидат је значајно допринео реализацији дела истраживања и изради докторске дисертације кандидата Андреја Шекуларца, која је одбрањена 04.09.2018. године и кандидата Милосава Грчка која је одбрањена 2023. године на Пољопривредном факултету, Лешак, Универзитета у Приштини са Привременим седиштем у Косовској Митровици, што је потврђено у захвалници дисертације и кроз објављене библиографских јединица проистеклих из дисертације

категорија M23 (публикација бр 7. након избора у звање научни сарадник) и M21 проистекле из дисертација (публикација бр 5.након избора у звање виши научни сарадник).

Чланство у комисијама за изборе, оцену и одбрану докторске дисертације

Др Живанчев је био члан комисије завршног рада „Варијабилност садржаја фотосинтетских пигмената“ одбрањеног 01.12.2017. године на Природно-математичком факултету, Универзитета у Крагујевцу, Института за биологију и екологију., што је верификовано је потврдом (бр. 22/53) на основу дописа Управника Института за биологију и екологију, а потписано од стране Продекана за Наставу ПМФ-а, Универзитета у Крагујевцу 01.12.2017. године.

Одлуком Научног већа Института за ратарство и повртарство, Нови Сад (број 09-76/425-1) од 14.11.2023. године др Драган Живанчев је именован за председника Комисије за избор у звање истраживач приправник мастер инж. Милице Алексић.

Одлуком Научног већа Института за ратарство и повртарство, Нови Сад (број 03-76/32-1) од 21.02.2023. године др Драган Живанчев је именован за члана Комисије за избор у звање истраживач сарадник мастер инж. Симоне Јаћимовић. Кандидат са истраживачем сарадником има објављен научни рад категорије M21 (публикација бр 4. након избора у звање виши научни сарадник).

VI-4 Руковођење пројектима, потпројектима и задацима

Руковођење пројектима

Др Драган Живанчев је у периоду 2022–2023. године руководио краткорочним пројектом од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини „Утицај технолошког процеса млевења старих сорти пшенице из Војводине на садржај есенцијалних минерала у пшеничном брашну пројекат 142-451-2313/2022-01/01“ Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност.

Руковођење пројектним задацима

Др Живанчев је руководио задатком на пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. На пројекту ИИИ–46001"Развој и примена нових и традиционалних технологију у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и светско тржиште – СТВОРИМО БОГАТСТВО ИЗ БОГАТСТВА СРБИЈЕ“ руководио је следећим задатком: Квалитет и оптимизација послезетвених мера у складиштењу зрнастих култура.

VI-5 Међународна научна сарадња

Др Драган Живанчев је остварио међународну сарадњу кроз учешће на пројектима и студијским боравцима.

У периоду 2011–2014. године др Живанчев је учествовао на FP7 пројекту KBVE-2010-4 Proposal No 266331 - "Low cost technologies and traditional ingredients for the production of affordable, nutritionally correct, convenient foods enhancing health in population groups at risk of poverty - CHANCE".

Кандидат је учествовао у билатералној сарадњи између Р. Србије и Хрватске (2011–2012. године): „*Genetic polymorphism of gluten proteins and its relationship to bread-making quality of wheat (Triticum aestivum L.)*“. Кроз активно учешће и успешну реализацију овог пројекта др Драган Живанчев је допринео бољем повезивању са истраживачима у научним институцијама у Хрватској, а као резултат овог пројекта су 4 заједничке публикацијом у М23 часописима (радови бр.7-8 након избора у звање научни сарадник и радови бр.3 и 5 за избор у звање научни сарадник).

Учествовао је у COST акцији CA18101 – „*SOURDOugh biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bIoproCesseS (SOURDOmICS)*“. У току трајања ове акције 2022. Године боравио је на једномесечној Short-Term Scientific Mission (STMS) у International Hellenic Универзитету (IHU) из Солуна у Грчкој. Током STMS кандидат је унапредио своје вештине и знања из области одређивања микотоксина у брашнима житаи производима на бази жита. Као резултат учешћа у овој COST акцији настале су следеће заједничке публикације: бр. 1 из категорије М13 након избора у звање виши научни сарадник и радови објављени у часописима категорије М22 (радови бр. 11 и 12 након избора у звање виши научни сарадник).

У периоду 2018–2023. године др Живанчев је учествовао на Међународном пројекту програма Европске Уније за истраживања и иновације Хоризонт 2020 „*Increasing the efficiency and competitiveness of organic crop breeding – ECOBREED (grant agreement No 771367)*“.

Тренутно је учесник је COST акције CA21149 „*Reducing Acrylamide Exposure of Consumers by a Cereals Supply-chain Approach Targeting Asparagine (ACRYRED)*“ која се реализује у периоду 2022–2026. године, међународном FAO пројекту „*Redesignig the exploitation of small grains resources towards increased sustainability of grain-value chain and improved farmers' livelihoods in Serbia and Bulgaria – GRAINEFIT PR-166-Serbia*“, који се реализује у периоду 2018–2024. године и Међународном пројекту програма Европске Уније за истраживања и иновације Хоризонт 2020 „*Climate resilient orphan crops for increased diversity in agriculture – CROPDIVA (grant agreement No 101000847)*“ који се реализује у периоду 2021–2025. године. Као резултат пројекта FAO пројекта GRAINEFIT објављене су следеће заједничке публикације: рад категорије М22 (рад бр. 13 након избора у звање виши научни сарадник) и рад категорије М24 (рад бр. 15 након избора у звање виши научни сарадник).

У будућности је планирано учешће на следећој COST акцији „*Biostimulants for Regenerative Agriculture (BIOREGAG)*“, која је тренутно у фази писања и подношења пријаве.

Осим учешћа на наведеним међународним пројектима, кандидат је 2008. Године похађао једнонедељни курс „*Workshop FOOD EXTRUSION*“, у фабрици „*Bühler*“, Uzwil, у Швајцарској на тему производње разних врста екструдираних производа од различитих сировина.

VI-6 Чланство у одборима међународних и националних научних скупова и одборима научних друштава

Чланство у одборима међународних научних скупова:

- Члан научног одбора II Међународног Конгреса „Технологија хране, Квалитет и Безбедност“ (II International Congress Food Technology, Quality

and Safety - FOODTECH), одржаног у Новом Саду у периоду од 28. до 30. октобра 2014. године, а организованог од стране Научног Института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду. Матични научни одбор је овај конгрес категорисао као међународни скуп

- Члан научног одбора III Међународног Конгреса „Технологија хране, Квалитет и Безбедност“ (III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”), одржаног у Новом Саду у периоду од 25. до 27. октобра 2016. године, а организованог од стране Научног Института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду. Матични научни одбор је овај конгрес категорисао као међународни скуп.
- Члан научног одбора 10th International congress FLOUR–BREAD '19, 12th Croatian congress of cereal technologists BRAŠNO–KRUH '19. одржаног у Осијеку у периоду од 11. до 14. 2019. године у Хрватској. Матични научни одбор је овај конгрес категорисао као међународни скуп.

Др Живанчев је одржао два предавања по позиву на међународним научним скуповима: *9th International congress FLOUR–BREAD '17* *11th Croatian congress of cereal technologists BRAŠNO–KRUH '17* и *10th International congress FLOUR–BREAD '19, 12th Croatian congress of cereal technologists BRAŠNO–KRUH '19.*

VI-7 Чланство у уређивачким одборима часописа и рецензије научних радова

Уређивање часописа

Кандидат је од 2023. године Review editor у оквиру уређивачког одбора часописа *Frontiers in Plant Science*, (издавач *Frontiers Media*, Лозана, Швајцарска).

Рецензирање научних радова, монографија и пројеката

Др Драган Живанчев је у протеклом периоду рецензирао радове у часописима из категорија M20 и M50, саопштења са међународних домаћих научних скупова, монографије, помоћни уџбеник и пројекте (21 рецензија):

- M22: *Journal of the Science of Food and Agriculture* (2023), *Cereal Research Communications* (2023 – 2 рада, 2023/24).
- M23: *Journal of Food Processing and preservation Biologia* (2020).
- M24: *FOOD AND FEED RESEARCH*(2022 и 2023).
- M33: II International Congress Food Technology, Quality and Safety - FOODTECH 2014. године (7 радова) и FLOUR-BREAD 2017. године (2 рада)
- M51: *Kragujevac Journal of Science* (2020).
- M53: *Croatian Journal of Food Science and Technology*(2018).
- Предлог Иновационог пројекта „ЛАГВЛУ – Иновативни поступци производње функционалних производа на бази жита обогаћених неалергеним протеинима и биоактивним пептидима“ по Конкурсу Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (2017).
- Предлог пројекта у оквиру EPPN²⁰²⁰ који је EU пројект финансиран у оквиру Horizon²⁰²⁰ програма (2018).

- Предлог пројекта у оквиру програма PRELUDIUM 17 од стране Националног Центра Пољске (2017).

VI-8 Активности у научним и научно-стручним друштвима

Члан је Српског Хемијског Друштва <https://www.shd.org.rs/index.php/membership/spisak-clanova> и Удружења прехранбених технолога Србије. Кандидат је такође члан Комисије за стандарде и сродне документе KS E034-4, Жита, махуњаче и њихови производи Института за стандардизацију Србије и био је члан Стручне радне групе која је учествовала у изради Правилника о квалитету и другим захтевима за жита и друга прехранбена зрна, млинске и пекарске производе и тестенине на основу решења Министарства Пољопривреде и Заштите животне средине број: 119-01-358/2014-09.

VI-9 Утицај научних резултата

У тренутку писања извештаја, према евиденцији базе *Web of Science* укупна цитираност износи **171** (Хиршов индекс **8**), цитатне базе података *Scopus* укупна цитираност кандидата износи **135** пута (Хиршов индекс **7**) и према подацима базе *Google Scholar* укупна цитираност износи 361 (Хиршов индекс 11).

Цитираност кандидата др Драгана Живанчева доступна је у истраживачким базама преко следећих линкова:

- *Scopus*: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=36169713500>
Author ID: 36169713500
- *Google Scholar*: <https://scholar.google.com/citations?hl=sr&user=XrDoJ8MAAAAJ>
- Док је за базу *Web of Science* дата у прилогу који је добијен од Рефералног центра библиотека Матице српске у Новим Саду.

Запажено је да је цитираност значајно већа (171), у односу на период избора у претходно научно звање (39), и да има тенденцију сталног пораста. Радови др Драгана Живанчева позитивно су цитирани у међународним часописима са високим импакт фактором, у националним часописима, саопштењима на међународним и националним скуповима. Комисија је констатовала да је утицајност научних резултата, сагледана са аспекта цитираности, задовољавајућа.

VI-10 Конкретан допринос кандидата у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству

Др Драган Живанчев је дао пун и суштински допринос у осмишљавању и реализацији програма истраживања из области нутритивног и технолошког квалитета, пре свега пшенице и других врста житак као и здравствене збедености. Исказао је висок степен креативности у стварању идеја и осмишљавању и спровођењу експеримената, обради добијених података, тумачењу резултата и писању радова. Резултати истраживања који се односе на одређивање минерала у пасажним брашнима пшенице су по први пут објављени Србији учасописима категорије M20. Истраживања су плод сарадње са истраживачима из универзитетских и научних центара Србије и иностранства, а др Живанчев је у домаћим и међународним круговима већ препознат по резултатима истраживања

технолошког квалитета пшенице. У последњој деценији, Др Живанчев је иницирао и дао кључан допринос проучавању макро и микронутријената пшенице. Радови су саопштени у истакнутим међународним часописима, националном часопису међународног значаја, врхунским часописима националног значаја, као и на међународним и националним скуповима. Последњих неколико година, у фокусу истраживања др Живанчева је и нутритивни квалитет кукуруза и његова здравствена безбедност, где је имао веома значајно учешће у примени процеса примене озона за смањење садржаја микотоксина. Резултати су валоризовани кроз публикације у истакнутим међународним часописима и саопштењима на међународним и националним скуповима. Др Живанчев је активно учествовао у осмишљавању, реализацији, обради резултата и писању радова који се, поред квалитета и безбедности хране биљног порекла, односе и на друге научне области кроз мултидисциплинарни приступ и сарадњу са колегама из других институција у земљи (Природном Математичком факултету Универзитета у Крагујевцу, Института за Прехрамбене технологије Универзитета у Новом Саду, Пољопривредног факултета и Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду). Радови су саопштени у међународним часописима изузетних вредности, врхунским и истакнутим међународним часописима, врхунским часописима националног значаја, као и на међународним и националним скуповима. Истраживања спроведена у сарадњи са истраживачима из наведених институција резултирала су публиковањем радова у врхунским међународним часописима.

VII ОЦЕНА УСПЕШНОСТИ РУКОВОЂЕЊА НАУЧНИМ РАДОМ

Самосталност и организационе способности др Драгана Живанчева препознате су кроз успешно дугогодишње руковођење научноистраживачким радом и стручним активностима у лабораторији Одељења за стрна жита чији рад организује. Од 2008 до 2016. године др Драган Живанчев је успешно обављао функцију одговорно лице одељења за прометни квалитет у Институту за прехрамбене технологије у Новом Саду; а од 2016. године до данас, успешно обавља организује рад фаринолошке лабораторије Одељења за стрна жита, што потврђује способност кандидата да самостално организује и руководи научним и стручним радом и истраживањима. Под руководством кандидата, у Одељењу су се успешно реализовале активности у оквиру пројеката финансираних средствима Министарства науке, технолошког развоја и иновација, Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, као и међународних пројеката. Др драган Живанчев је успешно координирао реализацију истраживања у оквиру краткорочог пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност.

Као члан научног одбора међународних научних скупова, кандидат је веома успешно реализовао поверене задатке.

Бројне публикације са истраживачима из земље и иностранства, као и значајна цитираност радова, указују на континуитет научног рада које спроводи кандидат.

На основу анализе квантитативних и квалитативних показатеља, Комисија сматра да се кандидат успешно и квалитетно бави научним радом који је препознат, подједнако у домаћим и међународни научним и стручним круговима.

VIII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ РЕЗУЛТАТА

Комисија је разврстала све резултате кандидата и табеларно их приказала:

Збирни преглед вредности показатеља научне компетентности

Категорија	Број резултата	Вредност	Укупно
M13	2	7	14
M21a	1	10	*8,33
M21	5	8	*36,38
M22	5	5	*20,04
M23	1	3	3
M24	1	3	3
M32	1	1,5	1,5
M33	2	1	2
M34	7	0,5	*3,31
M51	4	2	*7,25
M64	18	0,2	*3,04
M96	1	8	8
M97	1	5	5
M98	2	3	6
Укупно:			120,85

Диференцијални услов	Категорија резултата	Потребно**	Остварено
Обавезни (1)	M10 + M20 + M31 + M32 + M33 + M41 + M42 + M51 + M80 + M90 + M100	54 + 27 = 81	114,5
Обавезни (2)*	M21 + M22 + M23 + M81-M85+ M90-M96 + M101-M103 + M108	30 + 15 = 45	75,75
	M21+M22+M23	15 + 7,5 = 22,5	67,75
	M81-M85+M90-M96+M101-M103+M108	5 + 2,5 = 7,5	8
Укупно:		70 + 35 = 105	120,85

*За избор у научно звање научни саветник, у групацији Обавезни (2), кандидат мора да оствари најмање 15 поена у категоријама M21+M22+M23 и најмање пет поена у категоријама M81-85+M90-96+M101-103+M108.

******За избор у звање научни саветник пре Законом одређеног рока, потребни су следећи диференцијални услови, уз напомену да се потребни поени за избор у звање научни саветник морају увећати за једну половину:

- Укупан број поена потребан за избор у звање научни саветник уз увећање за једну половину због избора пре Законом одређеног рока износи **105** поена ($70+35=105$), а кандидат је остварио **120,85** поена.
- У групацији Обавезни (1) потребно је да кандидат оствари **81** поен ($54+27=81$) из категорије радова M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100, а др Драган Живанчев је остварио **114,5** поена.
- У групацији Обавезни (2*) потребно је да кандидат оствари најмање **45** поена ($30+15=45$) за категорије M21+M22+M23+M81-M85+M90-M96+M101-M103+M108, а остварио је **75,75** поена.
- Кандидат је испунио и услов из групације Обавезни (2*) за коју је потребно остварити **22,5** поена ($15+7,5=22,5$) из категорија M21+M22+M23, а кандидат је остварио **67,75** поена и најмање **7,5** поена ($5+2,5=7,5$) у категоријама M81-M85+M90-M96+M101-M103+M108, а др Драган Живанчев је остварио **8** поена.

IX ЗАКЉУЧАК СА ПРЕДЛОГОМ

На основу постигнутих резултата и свеобухватне научне активности коју спроводи др Драган Живанчев, Комисија констатује да су испуњени сви услови за избор у звање научни саветник пре Законом одређеног рока. Научни допринос др Живанчева, мерен квантитативним и квалитативним критеријумима, указује да се ради о самосталном и у потпуности афирмисаном научном раднику. Има изражену способност за едукативни и тимски рад, што посебно долази до изражаја током реализације мултидисциплинарних истраживања. Професионално успоставља везе са сарадницима у научним установама у земљи и иностранству.

На основу резултата научног рада које је постигао др Драган Живанчев, а имајући у виду критеријуме за стицање научних звања, као и укупне квалитете кандидата као научног радника, чланови Комисије су јединствени у оцени да су испуњени сви услови за избор кандидата у звање Научни саветник пре Законом одређеног рока, за област Биотехничке науке, за грану науке Прехрамбено инжењерство, научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла. Комисија предлаже Научном већу Института за ратарство и повртарство, Института од националног значаја за Републику Србију, Нови Сад да утврди предлог и да га проследи Матичном научном одбору за биотехнологију и пољопривреду, као и Комисији за стицање научних звања Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, и да кандидата изабере у звање **научни саветник**.

Нови Сад, 18.03.2024.године

Председник Комисије:

1. 

Др Радивоје Јевтић, научни саветник,
НО Биотехничке науке

Институт за ратарство и повртарство,
Институт од националног значаја за
Републику Србију, Нови Сад

Чланови Комисије:

2. 

Др Анкица Кондић-Шпика, научни
саветник,
НО Биотехничке науке
Институт за ратарство и повртарство,
Институт од националног значаја за
Републику Србију, Нови Сад

3. 

Др Јасна Мاستиловић, научни
саветник,
НО Биотехничке науке
Институт BioSens, Универзитет у Новом
Саду