

Примљено . 30.10.2020.			
ОРГ. ЈЕД.	Б р о ј	Прилог	Вредност
01	2163		

ДЕПАРТМАНУ ЗА ХЕМИЈУ ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКОГ ФАКУЛТЕТА У НИШУ

ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКОГ ФАКУЛТЕТА У НИШУ

НАУЧНО-СТРУЧНОМ ВЕЋУ ЗА ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКЕ НАУКЕ
УНИВЕРЗИТЕТА У НИШУ

СЕНАТУ УНИВЕРЗИТЕТА У НИШУ

Одлуком Научно-стручног већа за Природно-математичке науке Универзитета у Нишу бр. 8/17-01-007/20-012 од 29.09.2020. године именовани смо за чланове Комисије за писање извештаја о пријављеним кандидатима на конкурс за избор једног наставника у звање ванредни професор или редовни професор за ужу научну област **Аналитичка и физичка хемија** на Департману за хемију Природно-математичког факултета, Универзитета у Нишу.

На конкурс, расписан у листу „Послови“ број 899 од 16.09.2020. год., пријавио се један кандидат, др Милан Митић, ванредни професор Департмана за хемију Природно-математичког факултета Универзитета у Нишу. Након увида у приложену документацију, подносимо следећи:

ИЗВЕШТАЈ

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

1.1 Лични подаци

Др Милан Н. Митић, ванредни професор Департмана за хемију Природно-математичког факултета, Универзитета у Нишу, је рођен 15.11.1983. године у Нишу, Србија. Место сталног боравка - Ниш.

1.2 Подаци о досадашњем образовању

Основну и средњу школу (природно-математички смер гимназије „Бора Станковић“) завршио је у Нишу. Дипломске студије на Одсеку за хемију Природно-математичког факултета у Нишу завршио је 2008. године. Докторске студије из хемије, на Одсеку за хемију Природно-математичког факултета, уписао је школске 2008/2009. године. Докторирао је 04.02.2012. године (наслов дисертације „Кинетика деградације фенолних једињења хидроксил радикалима“) на ПМФ-у у Нишу, под менторством проф. др Мирјане Обрадовић.

1.3 Професионална каријера и способност кандидата за наставни рад

Кандидат Милан Митић је децембра 2010. године изабран у звање асистента за ужу научну област Физичка хемија. Био је ангажован за извођење вежби из предмета Физичка хемија 1, Физичка хемија 2, Електрохемија, Савремене електроаналитичке методе анализе и Хемија на Департману за физику.

У звање доцента, за ужу научну област Физичка хемија, Департмана за хемију, Природно-математичког факултета у Нишу, изабран је 15.06.2012. године, док је у звање ванредни професор за исту ужу научну област изабран 08.02.2016. године.

Од школске 2012/2013 године учествује у реализацији наставе и појединих вежби из следећих предмета на мастер академским студијама: Електрохемија (обавезни предмет), Хроматографске методе одвајања (изборни предмет), Физичко-хемијски процеси у животној средини (изборни предмет), а на докторским академским студијама из предмета Физичка хемија животне средине.

Од 2014. године учествује у реализацији наставе из предмета: Електрохемија (обавезни предмет на МАС Хемија и МАС Примењена хемија), Физичко-хемијске основе метода одвајања у хемији (изборни предмет на МАС Хемија, модул Професор хемије), Електрохемијске методе у хемији животне средине (изборни предмет на МАС Примењена хемија, Модул Хемија животне средине), (при чему је у оквиру изборних предмета кандидат ангажован и за извођење вежби) и Физичко-хемијске методе испитивања равнотежа у комплексирајућим срединама (изборни предмет на ДАС Хемија).

2. ПРЕГЛЕД НАУЧНОГ И СТРУЧНОГ РАДА КАНДИДАТА

До пријаве на конкурс кандидат је објавио 91 рад, и то 79 радова у међународним часописима категорије M20, 3 рада у међународним часописима без импакт фактора, 9 радова из категорије M50, као и 37 радова, саопштених на међународним и домаћим научним скуповима. Категоризација радова извршена је према критеријума Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (*Правилник о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научно-истраживачких резултата истраживача „Службени гласник РС“, број 24/2016 и 21/2017*).

2.1 Објављени научни радови

2.1.1 Радови објављени у међународним часописима изузетних вредности, M21a (10 бодова)

Од избора у звање ванредни професор

1. Mašković, P.Z., Veličković, V., **Mitić, M.N.**, Djurović, S., Zeković, Z.P., Radojković, M.M., Cvetanović, A.D., Švarc-Gajić, J.V., Vujić, J.M. Summer savory extracts prepared

by novel extraction methods resulted in enhanced biological activity, *Industrial Crops and Products*, **2017**, 109, 875-881. **IF: 3,849**

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0926669017306714>

2. Stojanović, B.T., Mitić, S.S., Stojanović, G.S., **Mitić, M.N.**, Kostić, D.A., Paunović, D.Dj., Arsić, B.B., Pavlović, A.N. Phenolic profiles and metal ions analyses of pulp and peel of fruits and seeds of quince (*Cydonia oblonga* Mill.), *Food Chemistry*, **2017**, 232, 466-475. **IF: 4,946**

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S030881461730612X>

3. Cvetanović, A.D., Gokhan, Z., Zeković, Z.P., Švarc-Gajić, J.V., Ražić, S.S., Damjanović, A.B., Mašković, P.Z., **Mitić, M.N.** Comparative in vitro studies of the biological potential and chemical composition of stems, leaves and berries *Aronia melanocarpa*'s extracts obtained by subcritical water extraction, *Food and Chemical Toxicology*, **2018**, 121, 458-466. **IF: 3,977**

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278691518306896>

4. Mašković, P.Z., Veličković, V., Đurović, S., Zeković, Z.P., Radojković, M.M., Cvetanović, A.D., Švarc-Gajić, J.V., **Mitić, M.N.**, Vujić, J.M. Biological activity and chemical profile of *Lavatera thuringiaca* L. extracts obtained by different extraction approaches, *Phytomedicine*, **2018**, 38, 118-124. **IF: 4,180**

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S094471131730171X>

2.1.2 Радови објављени у врхунским међународним часописима, М21 (8 бодова)

До избора у звање ванредни професор

1. Micić, R., Mitić, S., Pavlović, A., Tosić, S., **Mitić, M.** Kinetic determination of traces of Th(IV) on the basis of its catalytic effect in environmental water samples, *Journal of Radioanalytical and Nuclear Chemistry*, **2011**, 288(3), 845-850. **IF: 1,520**

<http://www.akademai.com/doi/abs/10.1007/s10967-011-1009-y>

2. Mitić, S.S., Obradović, M.V., **Mitić, M.N.**, Kostić, D.A., Pavlović, A.N., Tošić, S.B., Stojković, M.B. Elemental Composition of Various Sour Cherry and Table Grape Cultivars Using Inductively Coupled Plasma Atomic Emission Spectrometry Method (ICP-OES), *Food Analytical Methods*, **2012**, 5(2), 279-286. **IF: 1,969**

<http://link.springer.com/article/10.1007%2Fs12161-011-9232-2#/page-1>

3. Naziri, E., **Mitić, M.**, Tsimidou, M. Contribution of tocopherols and squalene to the oxidative stability of cold-pressed pumpkin seed oil (*Cucurbita pepo* L.) (2015) *European Journal of Lipid Science and Technology*, **2016**, 118, 898-905. **IF: 2,145**
<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/ejlt.201500261/abstract>

Од избора у звање ванредни професор

1. **Mitić, M.N.**, Tošić, S.B., Pavlović, A.N., Masković, P.Z., Kostić, D.A., Mitić, J., Stevanović, V. Optimization of the extraction process of minerals from *Salvia officinalis* L. using factorial design methodology, *Microchemical Journal*, **2019**, 145, 1224-1230. **IF: 3,594**
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0026265X18311081>

2.1.3 Радови објављени у истакнутим међународним часописима, М22 (5 бодова)

До избора у звање ванредни професор

1. **Mitić, M.N.**, Obradović, M.V., Grahovac, Z.B., Pavlović, A.N. Antioxidant Capacities and Phenolic Levels of Different Varieties of Serbian White Wines, *Molecules*, **2010**, 15(3), 2016-2027. **IF: 1,988**
<http://www.mdpi.com/1420-3049/15/3/2016>
2. Mitić, S.S., Stojković, M.B., Pavlović, A.N., Tošić, S.B., **Mitić, M.N.** Heavy metal content in different types of smoked meat in Serbia, *Food Additives and Contaminants Part B: Surveillance*, **2012**, 5(4), 241-245. **IF: 0,891**
<http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19393210.2012.702130#abstract>
3. Kostić, D.A., Dimitrijević, D.S., Mitić, S.S., **Mitić, M.N.**, Stojanović, G.S., Živanović, A.V. A survey on macro- and micro-elements, phenolic compounds, biological activity and use of *Morus* spp. (Moraceae), *Fruits*, **2013**, 68(4), 333-347, **IF: 0,800**
<http://www.fruits-journal.org/articles/fruits/abs/2013/04/fruits130079/fruits130079.html>
4. Rašić Mišić, I.D., Miletić, G.Ž., Mitić, S.S., **Mitić, M.N.**, Pecev-Marinković, E.T. A Simple Method for the Ampicillin Determination in Pharmaceuticals and Human Urine, *Chemical and Pharmaceutical Bulletin*, **2013**, 61(9), 913-919. **IF: 1,592**
<http://mol.medicalonline.jp/archive/search?jo=cs7chemi&ye=2013&vo=61&issue=9>

5. Randjelović, S.S., Kostić, D.A., Stojanović, G.S., Mitić, S.S., **Mitić, M.N.**, Arsić, B.B., Pavlović, A.N. Metals content of soil, leaves and wild fruit from Serbia, *Central European Journal of Chemistry*, **2014**, 12(11), 1144-1151. **IF: 1,329**
<http://link.springer.com/article/10.2478%2Fs11532-014-0566-7#/page-1>
6. Micić, R.J., Mitić, S.S., Arsić, B.B., Jokić, A.B., **Mitić, M.N.**, Kostić, D.A., Pavlović, A.N., Cekerevac, M.I., Nikolić-Bujanović, Lj.N., Spalević, Ž. Statistical characteristics of selected elements in vegetables from Kosovo, *Environmental Monitoring and Assessment*, **2015**, 187(6):article: 389. DOI:10.1007/s10661-015-4606-3, **IF: 1,679**
<http://link.springer.com/article/10.1007%2Fs10661-015-4606-3#/page-1>
7. Mitić, S.S., Paunović, D.Đ., Pavlović, A.N., Tošić, S.B., Stojković, M.B., **Mitić, M.N.** Phenolic Profiles and Antioxidant Capacity of Marketed Beers in Serbia, *International Journal of Food Properties*, **2014**, 17(4), 908-922, **IF: 0,915**
<http://www.ingentaconnect.com/content/tandf/ijfp/2014/00000017/00000004/art00017>
8. Paunović, D.Đ., Mitić, S.S., Stojanović, G.S., **Mitić, M.N.**, Stojanović, B.T., Stojković, M.B. Kinetics of the Solid-Liquid Extraction Process of Phenolic Antioxidants and Antioxidant Capacity from Hop (*Humulus lupulus* L.) (2015) *Separation Science and Technology*, **2015**, 50(11), 1658-1664, **IF: 1,200**
<http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/01496395.2014.978019#abstract>

Od izbora u zvanje vanredni profesor

1. Veljković, J.N., Pavlović, A.N., Brcanović, J.M., Mitić, S.S., Tošić, S.B., Pecev-Marinković, E.T., **Mitić, M.N.** Differentiation of black, green, herbal and fruit bagged teas based on multi-element analysis using inductively-coupled plasma atomic emission spectrometry, *Chemical Papers*, **2016**, 70(4), 488-494. **IF: 1,468**
<https://link.springer.com/article/10.1515/chempap-2015-0215>
2. Masković, P.Z., Radojković, M.M., Cvetanović, A.D., **Mitić, M.N.**, Zeković, Z.P., Djurović, S. Chemical profile and biological activity of tart cherry twigs: possibilities of plant waste utilization, *Journal of Food and Nutrition Research*, **2018**, 57(3), 222-230. **IF: 1,950**
<file:///C:/Users/hemija/AppData/Local/Temp/jfnr201819-1.pdf>
3. Pavlović, J.Lj., Mitić, S.S., **Mitić, M.N.**, Kocić, G. M., Pavlović, A. N., Tošić, S.B. Variation in the Phenolic Compounds Profile and Antioxidant Activity in Different Parts of Hawthorn (*Crataegus pentagyna* Willd.) During Harvest Periods, *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, **2019**, 69(4), 367-378. **IF: 1,986**

<http://journal.pan.olsztyn.pl/Variation-in-the-Phenolic-Compounds-Profile-and-Antioxidant-Activity-in-Different.112019,0,2.html>

4. Nikolić, M.D., Pavlović, A.N., Mitić, S.S., Tošić, S.B., **Mitić, M.N.**, Kalicanin, B.M., Manojlović, D.D., Stanković, D.M. Use of cyclic voltammetry to determine the antioxidant capacity of berry fruits: correlation with spectrophotometric assays, *European Journal of Horticultural Science*, **2019**, 84(3), 152-160. **IF: 1,182**
<https://cherry.chem.bg.ac.rs/handle/123456789/3315>
5. Mitić, S.S., Stojanović, B.T., Tosić S.B., Pavlović, A.N., Kostić, D.A., **Mitić, M.N.** . Comparative Study on Minerals in Peel and Pulp of Peach (*Prunus persica* L.) Fruit, *Revista de Chimie*, **2019**, 70(6), 2281-2285. **IF: 1,755**
https://www.researchgate.net/publication/335033256_Comparative_Study_on_Minerals_in_Peel_and_Pulp_of_Peach_Prunus_persica_L_Fruit
6. Kostić, E., Nikolić, G.M., Mitić, S.S., Dimitrijević D.S., **Mitić, M.N.** . Optimization and Kinetics of the Solid-liquid Extraction Process of Polyphenols from Black Mulberry Fruit, *Revista de Chimie*, **2019**, 70(3), 853-858. **IF: 1,755**
<https://www.npao.ni.ac.rs/medicinski-fakultet/2012-emilija-kostic>
7. Nikolić, M., Pavlović, A., **Mitić, M.N.**, Mitić, S., Tošić, S., Mrmošanin, J., Pecevic-Matinković, E. Effect of Thermal Processing on Anthocyanin Degradation in Two Bilberry Jam Formulations, *Revista de Chimie*, **2020**, 73(3), 34-44. **IF: 1,755**
<https://pdfs.semanticscholar.org/8796/3964fc97c803a497f9edff4522ff80dfdd52.pdf>
8. Paunović, D.Dj., Mitić, S.S., Rašić Mišić, I., **Mitić, M.N.**, Pavlović, A.N., Kocić, G.M. Analyses of Metals Impact on *Humulus lupulus* Strobili Antioxidant Capacity, *Revista de Chimie*, 2020, 71 (7), 2324-247. **IF: 1,755**
<https://www.revistadechimie.ro/pdf/23DUSAN%20P.pdf720.pdf>

2.1.4 Радови објављени у међународним часописима, М23 (3 бода)

До избора у звање ванредни професор

1. Kostić, D.A., Mitić, S.S., **Mitić, M.N.**, Zarubica, A.R., Velicković, J.M., Dordević, A.S., Randelović, S.S. Phenolic contents, antioxidant and antimicrobial activity of *Papaver rhoeas* L. extracts from Southeast Serbia, *Journal of Medicinal Plant Research*, **2010**, 4(17), 1727-1732. **IF: 0,879**
<http://www.academicjournals.org/journal/JMPR/article-abstract/312489322556>

2. Mitić, S.S., Kostić, D.A., Nasković-Đokić, D.C., **Mitić, M.N.**, Rapid and Reliable HPLC Method for the Determination of Vitamin C in Pharmaceutical Samples, *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, **2011**, 10(1), 105-111. **IF: 0,820**
http://www.tjpr.org/vol10_no1/2011_10_1_15.php
3. Kostić, D.A., Mitić, S.S., Zarubica, A.R., **Mitić, M.N.**, Veličković, J.M., Saša Randjelović, S.S. Content of trace metals in medicinal plants and their extracts, *Hemijska industrija*, **2011**, 65(2):165-170. **IF: 0,205**
<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0367-598X/2011/0367-598X1000075K.pdf>
4. **Mitić, M.N.**, Obradović, M.V., Kostić, D.A., Nasković, D.Č., Micić, R.J. Phenolic content and antioxidant capacity of commercial red fruit juices, *Hemijska industrija*, **2011**, 65(5), 611-619. **IF: 0,205**
<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0367-598X/2011/0367-598X1100042M.pdf>
5. **Mitić, M.N.**, Obradović, M.V., Kostić, D.A., Micić, R.J., Paunović, D.Đ. Phenolic profile and antioxidant capacities of dried red currant from Serbia, extracted with different solvent, *Food Science and Biotechnology*, **2011**, 20(6), 1625-1631. **IF: 0,505**
<http://link.springer.com/article/10.1007%2Fs10068-011-0224-1#page-1>
6. **Mitić, M.N.**, Obradović, M.V., Kostić, D.A., Micić, R.J., Pecev, E.T. Polyphenol Content and Antioxidant Activity of Sour Cherries from Serbia, *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, **2012**, 18(1), 53-62. **IF: 0,610**
<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/1451-9372/2012/1451-93721100046M.pdf>
7. **Mitić, M.N.**, Souquet, J.M., Obradović, M.V., Mitić, S.S. Phytochemical profiles and antioxidant activities of Serbian table and wine grapes, *Food Science and Biotechnology*, **2012**, 21(6), 1619-1626. **IF: 0,695**
<http://link.springer.com/article/10.1007%2Fs10068-012-0215-x#/page-1>
8. **Mitić, M.N.**, Obradović, M.V., Kostić, D.A., Pavlović, A.N., Breanović, J.M. Phenolic Compounds and Antioxidant Capacities of Dried Raspberry from Serbia, Extracted with Different Solvents, *Oxidation Communications*, **2012**, 35(3), 674-683. **IF: 0,250**
<http://scibulcom.net/ocr.php?gd=2012&bk=3>
9. Kostić, D.A., Mitić, S.S., Veličković, J.B., **Mitić, M.N.**, Saša S. Randelović, S.S. Phenolic Content, and Antioxidant and Antimicrobial Activities of *Crataegus Oxyacantha* L. (Rosaceae) Fruit Extract from Southeast Serbia, *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, **2012**, 11(1), 117-124. **IF: 0,820**

<http://www.ajol.info/index.php/tjpr/article/view/74677>

10. Mitić, S.S., Pavlović, A.N., Tošić, S.B., Pecev, E.T., **Mitić, M.N.**, Stojković, M.B. Development and Application of Ligand-Exchange Reaction Method for the Determination of Clonazepam, *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, **2012**, 11(1), 91-98. **IF: 0,820**
http://www.tjpr.org/vol11_no1/2012_11_1_12.php
11. Kostić, D.A., Mitić, S.S., **Mitić, M.N.**, Sunarić, S.M. A Kinetic-Spectrophotometric Method for Determination of Gallic Acid in Wines, *Oxidation Communications*, **2012**, 35(1), 153-159. **IF: 0,250**
<http://scibulcom.net/ocr.php?gd=2012&bk=1>
12. Kostić, D.A., Mitić, S.S., Nasković-Đokić, D.C., Zarubica, A.R., **Mitić, M.N.**, Determination of Bezalkonium Chloride in Nosal Drops by High-Performance Liquid Chromatography, *E-Journal of Chemistry*, **2012**, 9(3), 1599-1604. **IF: 0,716**
<http://www.hindawi.com/journals/jchem/2012/172070/abs/>
13. Pecev, E.T., Grahovac, Z.M., Mitić, S.S., Rašić-Mišić, I.D., **Mitić, M.N.**, Živanović, V.V. Determination of Herbicide Ancymidol in Water and Soil Samples by Kinetic-spectrophotometric Method and HPLC Method, *Oxidation Communications*, **2012**, 35(4), 1071-1083. **IF: 0,250**
<http://scibulcom.net/ocr.php?gd=2012&bk=4>
14. Mitić, S.S., Stojković, M.B., Pavlović, J.Lj., **Mitić, M.N.**, Stojanović, B.T. Antioxidant Activity, Phenolic and Mineral Content of *Stachys Germanica* L. (Lamiaceae), *Oxidation Communications*, **2012**, 35(4), 1011-1020. **IF: 0,250**
<http://scibulcom.net/ocr.php?gd=2012&bk=4>
15. **Mitić, M.N.**, Obradović, M.V., Mitić, S.S., Pavlović, A.N., Pavlović, J.Lj., Stojanović, B.T. Free Radical Scavenging Activity and Phenolic Profile of Selected Serbian Red Fruit Wines, *Revista de Chimie*, **2013**, 64(1), 68-73. **IF: 0,677**
<http://www.revistadechimie.ro/pdf/MITIC%20M.pdf%201%2013.pdf>
16. Kostić, D.A., Dimitrijević, D.S., Mitić, S.S., **Mitić, M.N.**, Stojanović, G.S., Živanović, A.V. Polyphenol Content and Antioxidant Activity of Fruit Extracts *Morus nigra* L. from Southeast Serbia, *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, **2013**, 12(1), 105-110. **IF: 0,820**
http://www.tjpr.org/vol12_no1/2013_12_1_17.php

17. Velimirović, D.S., Mitić, S.S., Tošić, S.B., Kaličanin, B.M., Pavlović, A.N., **Mitić, M.N.** Levels of Major and Minor Elements in Some Commercial Fruit Juices Available in Serbia, *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, **2013**, 12(5), 805-811, **IF: 0,820**
http://www.tjpr.org/vol12_no5/2013_12_5_22.php
18. Dimitrijević, D.S., Kostić, D.A., Stojanović, G.S., Mitić, S.S., **Mitić, M.N.**, Micić, R.J. Polyphenol contents and antioxidant activity of five fresh fruit *Morus* spp. (Moraceae) extracts, *Agro Food Industry Hi-tech*, **2013**, 24(5), 34-37, **IF: 0,294**
<http://www.teknoscienze.com/articles/agro-food-industry-hi-tech-polyphenol-contents-and-antioxidant-activity-of-five-fresh-fruit.aspx#.VjHt491vet8>
19. Mitić, S.S., Pavlović, A.N., Tošić, S.B., Stojanović, B.T., **Mitić, M.N.**, Stojković, M.B. Elemental Composition of Various Apple Cultivars Grown in Serbia, *Asian Journal of Chemistry*, **2013**, 25(11), 6027-6032, **IF: 0,355**
http://www.asianjournalofchemistry.co.in/user/journal/viewarticle.aspx?ArticleID=25_12_33
20. Veljković, J.N., Pavlović, A.N., Mitić, S.S., Tošić, S.B., Stojanović, G.S., Kaličanin, B.M., Stanković, D.M., Stojković, M.D., **Mitić, M.N.**, Brčanović, J.M. Evaluation of individual phenolic compounds and antioxidant properties of black, green, herbal and fruit tea infusions consumed in Serbia: spectrophotometrical and electrochemical approaches, *Journal of Food and Nutrition Research*, **2013**, 52(1), 12-24, **IF: 0,679**
<http://www.vup.sk/en/index.php?start&language=en&mainID=2&navID=34&version=2&volume=52&article=1868>
21. Kostić, D.A., Velicković, J.M., Mitić, S.S., **Mitić, M.N.**, Randjelović, S.S., Arsić, B.B., Pavlović, A.N. Correlation Among Phenolic, Toxic Metals and Antioxidant Activity of the Extracts of Plant Species from Southeast Serbia, *Bulletin of the Chemical Society of Ethiopia*, **2013**, 27(2), 169-178. **IF: 0,491**
<http://www.ajol.info/index.php/bcse/issue/view/10063>
22. Kostić, D.A., Dimitrijević, D.A., G.S. Stojanović, G.S., Mitić, S.S., **Mitić, M.N.** Phenolic Composition and Antioxidant Activity of Fresh Fruit Extracts of Mulberries from Serbia, *Oxidation Communications*, **2013**, 36(1), 4-14. **IF: 0,507**
<http://scibulcom.net/ocr.php?gd=2013&bk=1>
23. Laketić, T.J., Pavlović, A.N., Savić, M.J., Mitić, S.S., Tosić, S.B., Djordjević, M.S., **Mitić, M.N.** Occurrence of Arsenic in Water in Semberia: Connection with Factors Affecting Arsenic Mobility, *Oxidation Communications*, **2013**, 36(3), 820-830, **IF: 0,507**
<http://scibulcom.net/ocr.php?gd=2013&bk=3>

24. Mitić, S.S., Stojanović, B.T., Stojković, M.B., **Mitić, M.N.**, Pavlović, J.Lj. Total phenolics, flavonoids and antioxidant activity of different apple cultivars, *Bulgarian Chemical Communications*, **2013**, 45(3), 326-331, **IF: 0,349**
http://www.bcc.bas.bg/bcc_volumes/Volume_45_Number_3_2013/Volume_45_Number_3_2013_Doc/BCC-45-3-326-331.doc
25. Mitić, S.S., Stojanović, B.T., Pavlović, A.N., **Mitić, M.N.**, Stojković, M.B. The Phenol Content, Antioxidant Activity and Metal Composition of the Serbian Vineyard Peach, *Revue Roumaine de Chimie*, **2013**, 58(6), 533-541. **IF: 0,418**
<http://revroum.lew.ro/wp-content/uploads/2013/6/Art%2008.pdf>
26. Randjelović, S.S., D Kostić, D.A., Zarubica, A.R., Mitić, S.S., **Mitić, M.N.** The correlation of metal content in medicinal plants and water their extract, *Hemijaska industrija*, **2013**, 67(4), 585-591, **IF: 0,562**
<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0367-598X/2013/0367-598X1200098R.pdf>
27. Paunović, D.Đ., Mitić, S.S., Pavlović, A.N., Kostić, D.A., **Mitić, M.N.**, Stojanović, B.T. Multielement Determination and Characterisation of Beers Consumed in Serbia, *Oxidation Communications*, **2014**, 33(2), 605-618. **IF: 0,507**
<http://scibulcom.net/ocr.php?gd=2014&bk=2>
28. Dimitrijević, D.S., Kostić, D.A., Stojanović, G.S., Mitić, S.S., **Mitić, M.N.**, Djordjević, A.S. Phenolic composition, antioxidant activity, mineral content and antimicrobial activity of fresh fruit extracts of *Morus alba* L. *Journal of Food and Nutrition Research*, **2014**, 53(1), 22-30, **IF: 0,804**
29. Pecev-Marinković, E.T., Grahovac, Z.M., Mitić, S.S., Pavlović, A.N., Rašić Mišić, I.D., **Mitić, M.N.** Determination of Herbicide Difenzoquat Methyl Sulfate in Citruses and Baby Juices by Kinetic-Spectrophotometric Method and HPLC Method, *Journal of the Chinese Chemical Society*, **2014**, 61(6), 671-678. **IF: 0,879**
<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jccs.201300682/abstract>
30. Veličković, J.M., Kostić, D.A., Stojanović, G.S., Mitić, S.S., **Mitić, M.N.**, Randelović, S.S., Dordević, A.S. Phenolic composition, antioxidant and antimicrobial activity of the extracts from *Prunus spinosa* L. fruit, *Hemijaska industrija*, **2014**, 68(3), 297-303, **IF:0,562**
<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0367-598X/2014/0367-598X1300054V.pdf>

31. Micić, R.J., Mitić, S.S., Pavlović, A.N., Kostić, D.A., **Mitić, M.N.** Application of tartrazine for sensitive and selective kinetic determination of Cu(II) traces, *Journal of Analytical Chemistry*, **2014**, 69(12), 1147-1152, **IF: 0,812**
<http://link.springer.com/article/10.1134%2FS1061934814120107#/page-1>
32. **Mitić, M.N.**, Kostić, D.A., Pavlović, A.N., Dimitrijević, D.S., Veljković, J.N. Effects of solvent extraction system on concentration and antioxidant activity of strawberry phenolics. *Agro Food Industry Hi-tech*, **2014**, 25(5), 24-28, **IF: 0,294**
<http://www.teknoscienze.com/articles/agro-food-industry-hi-tech-effects-of-solvent-extraction-system-on-concentration-and-antioxidant.aspx#.VjHnjNivet9>
33. **Mitić, M.N.**, Kostić, D.A., Pavlović, A.N., Tosić, S.B., Stojanović, B.T., Paunović, D.Đ. Determination of Metals in White and Red Wines Using ICP-OES Method, *Oxidation Communications*, **2014**, 37(4), 1074-1082, **IF: 0,504**
<http://scibulcom.net/ocr.php?gd=2014&bk=4>
34. **Mitić, M.N.**, Kostić, A.A., Paunović, D.Đ., Stojanović, B.T., Pavlović, J.Lj. A New Kinetic Spectrophotometric Method for Total Polyphenols Determination in White Wines, *South African Journal of Chemistry=Suid-afrikaanse Tydskrif Vir Chemie*, **2014**, 67, 104-108, **IF: 0,629**
<http://reference.sabinet.co.za/document/EJC157253>
35. **Mitić, M.N.**, Kostić, D.A., Dimitrijević, D.S., Stojanović, B.T., Paunović, D.Đ., Krstić, M.S. Determination of monomeric anthocyanins in red wines based on their degradation with hydrogen peroxide in the presence of Cu(II), *Agro Food Industry Hi-tech*, **2015**, 26(2), 57-60, **IF: 0,294**
<http://www.teknoscienze.com/articles/agro-food-industry-hi-tech-determination-of-monomeric-anthocyanins-in-red-wines.aspx#.VjHojNivet8>
36. Micić, R.J., Simonović, R.M., Mitić, S.S., Kostić, D.A., **Mitić, M.N.**, Simonović, S.R., Pavlović, J. Development and Use of the Kinetic Method for Determination of Trace Amounts of Vanadium(V) in Water Samples From Objects of the Environment, *Journal of Water Chemistry and Technology*, **2015**, 37(4), 166-171, **IF: 0,347**
<http://link.springer.com/article/10.3103%2FS1063455X15040037#/page-1>
37. **Mitić, M.N.**, Kostić, D.A., Pavlović, A.N., Micić, R.J., Stojanović, B.T., Paunović, D.Đ., Dimitrijević, D.S. Antioxidant activity and polyphenol profile of Vranac red wines from Balkan region, *Hemijaska industrija*, **2016**, 70(3), 265-275. **IF: 0,459**
<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0367-598X/2015%20OnLine-First/0367-598X1500032M.pdf>

Od izbora u zvanje vanredni profesor

1. Velicković, J.M., Ilić, S.B., Mitić, S.S., **Mitić, M.N.**, Kostić, D.A. Comparative Analysis of Phenolic and Mineral Composition of Hawthorn and Blackthorn from Southeast Serbia, *Oxidation Communications*, **2016**, 39(3), 2280-2290. **IF: 0,489**
<https://www.tib.eu/en/search/id/BLSE%3ARN608374228/Comparative-Analysis-of-Phenolic-and-Mineral-Composition/>
2. Stojanović, B.T., Mitić, S.S., Stojanović, G.S., **Mitić, M.N.**, Kostić, D.A., Paunović, D.Dj., Arsić, B.B. Phenolic Profile and Antioxidant Activity of Pulp and Peel from Peach and Nectarine Fruits, *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, **2016**, 44(1), 175-182. **IF: 0,547**
<https://www.notulaebotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/10192>
3. Kostić, D.A., Randjelović, S.S., Arsić, B.B., Mitić, S.S., **Mitić, M.N.**, Tosić, S.B., Stojanović, G.S. Chemometric comparison of mineral content in different grape fruits growing in Serbia, *Journal of Food Safety and Food Quality / Archiv Fur Lebensmittelhygiene*, **2017**, 68(6), 140-145. **IF: 0,292**
https://www.researchgate.net/publication/321807078_Chemometric_comparison_of_mineral_content_in_different_grape_fruits_growing_in_Serbia
4. Pavlović, A.N., Mrmosanin, J.M., Krstić, J.N., Mitić, S.S., Tošić, S.B., **Mitić, M.N.**, Arsić, B.B., Micić, R.J. Effect of Storage Temperature on the Decay of Catechins and Procyanidins in Dark Chocolate, *Czech Journal of Food Science*, **2017**, 35(4), 360-366. **IF: 0,868**
https://www.agriculturejournals.cz/publicFiles/265_2016-CJFS.pdf
5. Dimitrijević, M.V., Stankov-Jovanović, V.P., Cvetković, J.S., **Mitić, M.N.**, Petrović, G. M., Djordjević, A.S., Mitić, V.D. Phenolics, Antioxidant Potentials, and Antimicrobial Activities of Six Wild Boletaceae Mushrooms, *Analytical Letters*, **2017**, 50(10), 1691-1709. **IF: 1,206**
<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/00032719.2016.1242133>
6. Pecev-Marinković, E.T., Grahovac, Z.M., Pavlović, A.N., Tošić, S.B., Rašić-Mišić, I.D., **Mitić, M.N.**, Miletić, A.S., Sejmanović, D.M. Development of a kinetic spectrophotometric method for insecticide diflubenzuron determination in water and baby food samples, *Hemijaska industrija*, **2018**, 72(5), 305-314. **IF: 0,591**
<https://www.ache-pub.org.rs/index.php/HemInd/article/view/330>

7. Pavlović, J.Lj., Mitić, S.S., **Mitić, M.N.**, Pavlović, A.N., Micić, R.J., Stojković, M.B. Multielement Analysis of South Serbian Strawberry Cultivars by Inductively Coupled Plasma Optical Emission Spectrometry, *Analytical Letters*, **2018**, 51(9), 1417-1432. **IF: 1,248**
<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/00032719.2017.1374393>
8. Kostić, D.A., Mitić, S.S., **Mitić, M.N.**, Pecev-Marinković, E.T., Rašić-Misić, I.D., Arsić, B.B., Stojanović, G.S. A new kinetic method using UV-VIS spectrophotometry for determination of caffeic acid in propolis, *Journal of Food Safety and Food Quality-Archiv fur Lebensmittelhygiene*, **2019**, 70(4), 111-116. **IF: 0,308**
<https://journal-food-safety.de/Article-Details/287>
9. Velicković, J.M., **Mitić, M.N.**, Arsić, B.B., Paunović, D.Dj., Stojanović, B.T., Veljković, J.N., Dimitrijević, D.S., Stevanović, S.D., Kostić, D.A. HPLC Analysis of Extracts of Fresh Petals of Papaver Rhoeas L., *Studia Universitatis Babes-Bolyai Chemia*, **2019**, 64(3), 239-247. **IF: 0,494**
http://chem.ubbcluj.ro/~studiachemia/chemia2019_3.html
10. Kostić, E., Arsić, B.B., **Mitić, M.N.**, Dimitrijević, D.S., Pecev Marinković, E.T. Optimization of the Solid-Liquid Extraction Process of Phenolic Compounds from Mulberry Fruit, *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, **2019**, 47(3), 629-633. **IF: 1,168**
<https://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/11419>
11. Miletić, N.M., Mitrović, O.V., Popović, B.T., Masković, P.Z., **Mitić, M.N.**, Petković, M. Chemical changes caused by air drying of fresh plum fruits, *International Food Research Journal*, **2019**, 4, 1191-1200. **IF: 0,662**
[http://www.ifrj.upm.edu.my/26%20\(04\)%202019/9%20-%20IFRJ181411.R1-Final.pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/26%20(04)%202019/9%20-%20IFRJ181411.R1-Final.pdf)
12. Micić, R.J., Jokić, A.B., Simonović, R.M., Arsić, B.B., **Mitić, M.N.**, Galonja-Coghill, T., Cekerevać, M.I., Nikolić-Bujanović, Lj.N. Application of Electrochemically Synthesized Ferrates (VI) for the Removal of Th(IV) From Natural Water Samples, *Journal of Water Chemistry and Technology*, **2019**, 41(2), 101-104. **IF: 0,504**
<https://link.springer.com/article/10.3103/S1063455X19020061>
13. **Mitić, M.N.**, Janković, S., Mrmošanin, J.M., Stojković, M.B., Kostić, D.A., Micić, R.J. Optimization, Kinetics and Thermodynamics of the Solid-Liquid Extraction Process of Flavonoids from Rosemary (*Rosemarinus Officinalis*) Leaves, *Studia Universitatis Babes-Bolyai Chemia*, **2020**, 65(1), 111-124. **IF: 0,494**

https://www.researchgate.net/publication/340647941_Optimization_kinetics_and_thermo_dynamics_of_the_solidliquid_extraction_process_of_flavonoids_from_rosemary_Rosemarinus_Officinalis_leaves

14. **Mitić, M.N.**, Janković, S., Masković, P. Z., Arsić, B.B., Mitić, J., Ickovski, J.D. Kinetic models of the extraction of vanillic acid from pumpkin seeds, *Open Chemistry*, **2020**, 18(1), 22-30. **IF: 1,512**
<https://www.degruyter.com/view/journals/chem/18/1/article-p22.xml>
15. Ickovski, J., Pavlović, J.Lj., **Mitić, M.N.**, Palić, I.R., Kostić, D.A., Petrović, G.M., Stojanović, G.S. Furofuran lignans of Artemisia genus: Isolation, biosynthesis and biological activity (Review), *Journal of the Serbian Chemical Society*, **2020**, 85(5), 575-600. **IF: 1,097**
<https://www.shd-pub.org.rs/index.php/JSCS/article/view/8861>
16. Dimitrijević, D., Kostić, D., **Mitić, M.N.**, Paunović, D., Stojanović, B., Krstić, J., Stevanović, S., Veličković, J. The comparative overview of HPLC analysis of different extracts from *Morsus* species from Southeast Serbia, *Studia UBB Chemia*, **2020**, 2, 85-93. **IF: 0,494**
http://chem.ubbcluj.ro/~studiachemia/chemia2020_2.html
17. Jankovic S., **Mitić, M.N.**, Arsić, B., Stankov-Jovanović, V., The kinetic and thermodynamic studies of solid-liquid extraction of apigenin-glycosides from parsley (*Petroselinum crispum*), *Separation Science and Technology*, 2020, <https://doi.org/10.1080/01496395.2020.1821219>
IF:1,710
<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/01496395.2020.1821219>

2.1.5 Радови објављени у часописима који су на КоBSON и SCIE листи, али немају импакт фактор

До избора у звање ванредни професор

1. Mitić, S.S., Pavlović, A.N., Tošić, S.B., Pecev, E.T., **Mitić, M.N.**, Micić, R.J. A kinetic method for the determination of diazepam based on ligand-exchange reaction, (2011) *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 3(2), 605-611
<http://jocpr.com/vol3-iss2-2011/JCPR-2011-3-2-605-616.pdf>
2. Micić, R.J., Dimitrijević, D.S., Kostić, D.A., Stojanović, G.S., Mitić, S.S., **Mitić, M.N.**, Pavlović, A.N., Randelović, S.S. Content of Heavy Metals in Mulberry Fruits

and Their Extracts-Correlation Analysis (2013) *American Journal of Analytical Chemistry*, 4(11), 674-682

<http://www.scirp.org/journal/PaperInformation.aspx?PaperID=40125>

3. Randjelović, S.S., Kostić, D.A., Arsić, B.B., Mitić, S.S., Ivana D. Rasić, I.O., **Mitić, M.N.**, Dimitrijević, D.S., Stojanović, G.S. Chemometric Analysis of Grapes, Analysis of Grapes (2015) *Open Chemistry*, 13(1), 675-682

<http://www.degruyter.com/view/j/chem.2015.13.issue-1/chem-2015-0093/chem-2015-0093.xml>

2.1.6 Радови објављени у врхунским часописима националног значаја M51 (2 бода)

До избора у звање ванредни професор

1. Jelena M. Brcanović, Aleksandra N. Pavlović, Jovana N. Veljković, Snežana S. Mitić, Snežana B. Tošić, **Milan N. Mitić**, Effect of storage temperature and thermal processing on catechins, procyanidins and total flavonoids stability in commercially available cocoa powders, *Facta Universitatis: Series Physics, Chemistry and Technology*, 2015, **12**(1): 39-49. **M51**

<http://casopisi.junis.ni.ac.rs/index.php/FUPhysChemTech/article/view/416>

2. Veličković, J. M., Dimitrijević, D. S., Kostić, D. A., Mitić, S. S., **Mitić, M. N.** Total phenol, flavonoid and heavy metal content and antioxidant activity of solvent extracts of *Origanum vulgare* L. (2014) *Facta Universitatis, Series: Physics, Chemistry and Technology*, 12(1), 47-54. **M51**

<http://www.doiserbia.nb.rs/issue.aspx?issueid=2372>

Од избора у звање ванредни професор

1. Milena Nikolić, Aleksandra Pavlović, **Milan Mitić**, Snežana Mitić, Snežana Tošić, Emilija Pecev-Marinković, Jelena Mrmošanin, Thermal degradation kinetics of total polyphenols, flavonoids, anthocyanins and individual anthocyanins in two types of wild blackberry jams, *Advanced Technologies*, 2018, **7**(1): 20-27. **M51**

<http://www.tf.ni.ac.rs/images/casopisi/71/c3.pdf>

2.1.7 Радови објављени у часописима националног значаја, M52 (1,5 бодова)

До избора у звање ванредни професор

1. **Mitić, M.N.**, Kostić, D.A., Pavlović, A.N. The phenolic composition and the antioxidant capacity of Serbian red wines (2014) *Advanced Technologies*, 3(1), 16-22. **M52**

<http://www.tf.ni.ac.rs/casopis/sveska3/c3.pdf>

2. Pavlović, A.N., Mitić, SS., Tošić, S.B., Micić, R.J., Rašić, I.D., **Mitić, M.N.**, Miljković, V. The determination of salicylic acid in wines using a ligand-exchanges reaction (2014) *Advanced Technologies*, 3(1), 11-15. **M52**
<http://www.tf.ni.ac.rs/casopis/sveska3/c2.pdf>
3. Jovana N. Veljković, Jelena M. Brčanović, Aleksandra N. Pavlović, Snežana S. Mitić, Biljana M. Kaličanin, **Milan N. Mitić**, Bagged *Aronia melanocarpa* tea: Phenolic profile and antioxidant activity, *Acta Facultatis Medicae Naissensis*, 2014, **31**(4): 245-252.**M52**
<https://www.researchgate.net/publication/273303666>
4. Stojanović, B. T., Mitić, S. S., **Mitić, M. N.**, Paunović, D. Đ., Arsić, B. B., Stojanović, G. S. The multielement analysis of the apple peel using ICP-OES method (2014) *Advanced technologies*, 3(2), 96-104. **M52**
<http://www.tf.ni.ac.rs/casopis/sveska3vol2/c13.pdf>
5. Velicković, J. M., Dimitrijević, D. S., Mitić, S. S., **Mitić, M. N.**, Kostić, D. A. The determination of the phenolic composition, antioxidative activity of *Calendula officinalis* L. (2014) *Advanced technologies*, 3(2), 46-51. **M52**
<http://www.tf.ni.ac.rs/casopis/sveska3vol2/c6.pdf>
6. Paunović, D. Đ., Mitić, S. S., Kostić, D. A., **Mitić, M. N.**, Stojanović, B. T., Pavlović, J. L. Kinetics and thermodynamics of the solid-liquid extraction process of total polyphenols from barley (2014) *Advanced technologies*, 3(2), 58-63. **M52**
<http://www.tf.ni.ac.rs/casopis/sveska3vol2/c8.pdf>

2.1.8 Рад објављен у националном часопису, М54 (2 бода)

Од избора у звање ванредни професор

1. Pavlović, J., **Mitić, M. N.**, Janković, S. Kinetic and Thermodynamic Parameters for Degradation of Anthocyanins from Red Currant and Sour Cherry Juices by Hydrogen Peroxide in the Presence of Cu (II), (2019), *Chemia Naissensis*, Vol 2, Issue 1, 76-91

2.1.9 Радови објављени на међународним научним скуповима- штампани у целини, М33 (1 бод)

До избора у звање ванредни професор

1. **Milan N. Mitić**, Mirjana V. Obradović, Marija Radosavljević, Determination of antioxidant activity in Serbian white wines, *1st International Congress: Engineering, materials and management in the processing industry*, Jahorina, Republic of Srpska, Book of Abstracts, 166, 2009, Proceedings, 455-457

2. S.Mitić, D. Kostić, **M. Mitić**, M. Radosavljević, S. Tošić, A. Pavlović, Determination of Zn in red and white wine samples by inductively coupled plasma emission spectroscopy, *1st International Congress: Engineering, materials and management in the processing industry*, Jahorina, Republic of Srpska, Book of Abstracts, 176, 2009, Proceedings, 473-476.
3. Mirjana V. Obradović, **Milan N. Mitić**, Zora B. Grahovac, Determination of total monomeric anthocyanins in red wines, *1st International Congress: Engineering, materials and management in the processing industry*, Jahorina, Republic of Srpska, Book of Abstracts, 190, 2009, Proceedings, 520-522.
4. Mirjana V. Obradović, **Milan N. Mitić**, Aleksandra N. Pavlović, Snežana B. Tošić, Determination of heavy metals in sour cherry by ICP-OES, *10th International Multidisciplinary Scientific Geo Conference SGEM 2010*, Conference Proceedings, Volume II, 467-470.
5. Snežana S. Mitić, Valentina V. Živanović, **Milan N. Mitić**, Milan B. Stojković, Determination of herbicide 2,4-D in soil samples by kinetic-spectrofotometric method, *10th International Multidisciplinary Scientific Geo Conference SGEM 2010*, Conference Proceedings, Volume II, 471-472.
6. Snežana Mitić, Snežana Tošić, Aleksandra Pavlović, Milan Stojković, **Milan Mitić**, Branka Stojanović, Alkali and alkaline earth metal content of early season vegetables of southern serbian regions, *10th International Multidisciplinary Scientific Geo Conference SGEM 2010*, Conference Proceedings, Volume II, 665-667.
7. **Milan N. Mitić**, Mirjana V. Obradović, Aleksandra N. Pavlović, Snežana B. Tošić, Determination and levels of iron and copper in Serbian white wines, *10th International Multidisciplinary Scientific Geo Conference SGEM 2010*, Conference Proceedings, Volume II, 965-967.
8. **Milan N. Mitić**, Snežana S. Mitić, Blaga C. Radovanović, Hydroxycinnamic acids in red Serbian wines from different varieties, *Polyphenols Communications 2010*, Montpellier, France, Volume 2/T5.54, 574-575.
9. Blaga C. Radovanović, Marko Anđelković, Aleksandra Radovanović, **Milan Mitić**, Determination of polyphenolic composition and antioxidant activity of grape Vranac during ripening, *Polyphenols Communications 2010*, Montpellier, France, Volume 2/T5.68, 602-603.

10. Micić, R., Jokić, A., Mitić, S., **Mitić, M.**, Cekerevac, M., Nikolić Bujanović, Lj., Jokić, B. Application of electrochemically synthesized ferrate(VI) for the removal of Pb(II) ions from water samples followed by kinetic measurements, *XXIII International Conference „Ecological Truth“ Eco-Ist 15*, Kopaonik, Srbija, Proceedings, 409-413.

Од избора у звање ванредни професор

1. M. Nikolić, A. Pavlović, S. Mitić, S. Tošić, **M. Mitić**, E. Pecev-Marinković, A. Miletić, J. Mrmošanin, Thermal degradation kinetics of total anthocyanins in two types of raspberry jams, *14th International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry „Physical Chemistry 2018“*, September 24-28, 2018., Belgrade, Serbia.

2.1.10 Радови објављени на међународним научним скуповима штампани у изводу, М34 (0,5 бодова)

До избора у звање ванредни професор

1. **Milan N. Mitić**, Mirjana V. Obradović, Catechin in Serbian red wines, *2nd Symposium of Chemistry and Environment*, Bar, Montenegro, Book of Abstracts, 81, 2009.
2. **Milan N. Mitić**, Mirjana V. Obradović, Hydroxycinnamic acids in Serbian white wines from different varieties, *2nd Symposium of Chemistry and Environment*, Bar, Montenegro, Book of Abstracts, 82, 2009.
3. **Milan N. Mitić**, Snežana S. Mitić, Aleksandra N. Pavlović, Snežana B. Tošić, Milan B. Stojković, Determination of clonazepam based on «ligand-exchange» reaction, *XXI Congress of Chemists and Technologists of Macedonia*, Ohrid, 23-26. Septembar 2010.
4. **Milan N. Mitić**, Snežana S. Mitić, Aleksandra N. Pavlović, Mirjana V. Obradović, Zora V. Grahovac, Milan B. Stojković, Natural pigments in Serbian table grapes, *XXI Congress of Chemists and Technologists of Macedonia*, Ohrid, 23-26. Septembar 2010.
5. **Milan N. Mitić**, Snežana S. Mitić, Aleksandra N. Pavlović, Mirjana V. Obradović, Zora V. Grahovac, Milan B. Stojković, Phenolic composition of Serbian fruit wines, *XXI Congress of Chemists and Technologists of Macedonia*, Ohrid, 23-26. Septembar 2010.
6. D.Đ. Paunović, S.S Mitić, A.N. Pavlovic, S.B. Tošić, **M.N. Mitić**, M.B. Stojković, R.J. Micić, Antioxidative capacity of commercial beers from Serbia, *Thirteenth annual*

conference YUCOMAT 2011, Book of abstracts P.S.B.45., September 5-9, 2011, Herceg Novi, Montenegro.

7. B. T. Stojanović, S. S. Mitić, M. B. Stojković, **M. N. Mitić**, J.L.J. Pavlović, I. D. Rašić-Misić, Heavy metal content determination in domestic peaches, *13th Annual Conference, YUCOMAT, Book of Abstracts*, 157, Herceg Novi, 2011.
8. Jovana Pavlović, Snežana Mitić, **Milan Mitić**, Branka Stojanović, Dušan Paunović, Evaluatin of DPPH, FRAP, FRP antioxidant activity of thirteen diferent strawberry cultivars, *XXII Congress of Chemists and Technologist of Macedonia*, Book of abstracts BFP-29, September 5-9, 2012, Ohrid, Macedonia.
9. Dušan Đ. Paunović, **Milan N. Mitić**, Milan B. Stojković, Branka B. Stojanović, Danica S. Dimitrijević, Phenolic profiles of commercial dark beers from Serbia, *XXII Congress of Chemists and Technologist of Macedonia*, Book of abstracts BFP-30, September 5-9, 2012, Ohrid, Macedonia
10. Snežana Mitić, **Milan Mitić**, Branka Stojanović, Milan Stojković, Dušan Paunović, Jovana Pavlović, Antioxidant activity of six apple cultivars in Serbia, *XXII Congress of Chemists and Technologist of Macedonia*, Book of abstracts BFP-31 September 5-9, 2012, Ohrid, Macedonia.
11. Brčanović, J., Pavlović, A., Mitić, S., Tošić, S., Veljković, J., **Mitić, M.** Total polyphenols, flavonoid content and antioxidant capacity of cocoa products, *XXII Congress of Chemists and Technologist of Macedonia*, Book of abstracts BFP-20 September 5-9, 2012, Ohrid, Macedonia.
12. Ružica Micić, Snežana Mitić, Anja Jokić, Aleksandra Pavlović, **Milan Mitić**, Biljana Arsić, Milan Čekerevac, Ljiljana Nikolić-Bujanović, ICP-OES determination and correlation of selected elements in vegetables from Kosovo, *XXIII Congress of Chemists and Technologist of Macedonia*, Book of abstracts EN 008, September 8-11, 2014, Ohrid, Macedonia.
13. Jelena M. Brčanović, Aleksandra N. Pavlović, Jovana N. Veljković, Snežana B. Tošić, **Milan N. Mitić**, Milan M. Stojković, Ružica J. Micić, HPLC method for the quantification of flavanols and procyanidins in milk chocolate samples and correlation to total antioxidant capacity, *8th International Conference of the Chemical Societies of the South-East European Countries, ICOSECS 8*, Book of Abstract, F P07, 240, June 27-29, 2013., Belgrade, Serbia.
14. Jelena M. Brčanović, Aleksandra N. Pavlović, Snežana S. Mitić, Jovana N. Veljković, **Milan N. Mitić**, Jovana Lj. Pavlović, Characterization Anthocyanin by UV/Vis

Spectroscopy and HPLC Detection in Chokeberry, *15th JCF-Fruhjahrssymposium*, Book of Abstracts, 284, March 6-9, 2013., Berlin, Germany.

Od izbora u zvanje vanredni profesor

1. Jovana N. Krstić, Jelena M. Mrmošanin, Aleksandra N. Pavlović, **Milan N. Mitić**, Effect of storage temperature and time on the stability of phenolic compounds in cocoa powders, *24th Congress of Chemists and Technologists of Macedonia*, Book of Abstracts, 99, September 11-14, 2016., Ohrid, Republic of Macedonia.
2. Ivana Rašić Mišić, Snežana Mitić, Jelena Mrmošanin, **Milan Mitić**, Emilija Pecev-Marinković, Correlation study of different solvents extraction effects on phenolic contents and antioxidant activities of some dried spices, *Eighth International Conference on Radiation in Various Fields of Research (2020), Virtual Conference*, 44, Book of Abstracts, www.rad-conference.org

2.1.11 Radovi objavljeni na skupovima nacionalnog značaja štampani u celini, M63 (0,5 bodova)

Od izbora u zvanje vanredni profesor

1. Milena Ivanović, Aleksandra Pavlović, **Milan Mitić**, Emilija Pecev-Marinković, Jovana Krstić, Jelena Mrmošanin, Determination of total and individual anthocyanins in raspberries grown in South Serbia, *XXI Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem*, Zbornik radova, Vol. 21.(23), 2016. 263-267, Čačak, Serbia.
2. **Milan Mitić**, Aleksandra Pavlović, Pavle Mašković, Jelena Mitić: Optimizacija ekstrakcije mikroelemenata iz matičnjaka metodom dozivne površine. *XXII Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem*, Zbornik radova 2, 535- 540, Čačak, 2017,
3. Nemanja Miletić, **Milan Mitić**, Pavle Mašković: Poliphenolic profiles of selected medicinal herbs, *XXII Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem*, Zbornik radova 2, 567- 572, Čačak, 2017,
4. **Milan Mitić**, Pavle Mašković, Nemanja Miletić, Snežana Mitić, Gordana Kocić: Kinetika ekstrakcije vanilinske kiseline iz semena bundeve, *XXIII Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem*, Zbornik radova, 469- 474, Čačak, 2018.

5. Sonja Janković, **Milan Mitić**, Pavle Mašković, Stefan Petrović: Optimizacija procesa ekstrakcije apigenin-glikozida iz peršuna, *XXIV Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem*, Zbornik radova 1, 447- 452. Čačak, 2019.
6. Sonja Janković, **Milan Mitić**, Pavle Mašković, Snežana Mitić, Gordana Kocić: Određivanje mineralnog sastava peršuna i ruzmarina ICP-OES metodom. *XXIV Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem*, Zbornik radova 1, 453-458, Čačak, 2019.
7. **Milan Mitić**, Sonja Janković, Jelena Mašković, Aleksandra Marković, Violeta Ivanović, Pavle Mašković, Ivana Matović-Purić, Snežana Mitić: Antocijani kao biohemijski markeri u vinu Prokupac. *XXV Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem*, Zbornik radova 2, 509-513, Čačak, 2020.

2.1.12 Радови објављени на научним скуповима националног значаја штампани у изводу, М64 (0,2 бода)

До избора у звање ванредни професор

1. **Milan N. Mitić**, Gordana Ž. Miletić, HPLC određivanje anthocijana u crvenom vinu, *XLVII Savetovanje Srpskog hemijskog društva*, AH08, 18, 2009, Beograd, Srbija.
2. **Milan N. Mitić**, Određivanje polifenola u belom vinu, *XLVII Savetovanje Srpskog hemijskog društva*, AH09, 19, 2009, Beograd, Srbija.
3. Snežana S. Mitić, Gordana Ž. Miletić, Danijela A. Kostić, **Milan N. Mitić**, Marija Radosavljević, Određivanje antioksidativne aktivnosti višnje u različitim fazama zrenja, *XLVII Savetovanje Srpskog hemijskog društva*, AH07, 17, 2009, Beograd, Srbija.
4. **M. Mitić**, M. Obradović, Z. Grahovac, Determination of polyphenols in wine Vranac. *8th Symposium „Novel technologies and economic development“*, Book of Abstracts, 58, 2009, Leskovac, Serbia.
5. **M. Mitić**, M. Obradović, S. Mitić, Z. Grahovac, Determination of anthocyanins in sour cherry of different ripening stages, *8th Symposium „Novel technologies and economic development“*, Book of Abstracts, 78, 2009, Leskovac, Serbia.
6. **Milan N. Mitić**, Gordana Ž. Miletić, HPLC determination of anthocyanins in red wines, *47th Meeting of the Serbian Chemical Society*, Book of Abstracts, Beograd, AH08, 18, 2009.

7. **Milan N. Mitić**, Determination of polyphenols in white wines, *47th Meeting of the Serbian Chemical Society*, Book of Abstracts, Beograd, 47th Meeting of the Serbian Chemical Society, Book of Abstracts, Beograd, AH09, 19, 2009.
8. **Milan N. Mitić**, Gordana Ž. Miletić, Danijela Kostić, Marija Radosavljević, Determination of antioxidant activity in sour cherry at different ripening stages, *47th Meeting of the Serbian Chemical Society*, Book of Abstracts, Beograd, AH07, 17, 2009.
9. **Mitić, M.N.**, Obradović, M.V., Stojković, M.B., Pavlović, A.N. Phenolic composition in black currant juice, *48th Meeting of the Serbian Chemical Society*, Novi Sad, 2010, Book of Abstracts, 19.
10. Stojković, M.B., Mitić, S.S., Stojanović, B.T., **Mitić, M.N.** Hydroxycinnamic acids in domestic peach, *48th Meeting of the Serbian Chemical Society*, Novi Sad, 2010, Book of Abstracts, 27.
11. Micić, R., Mitić, S., Jokić, A., **Mitić, M.**, Čekerevac, M., Nikolić-Bujanović, Lj. Kinetičko određivanje tragova tiocijanata, *51. Savetovanje Srpskog hemijskog društva*, AH02, 12, 2014, Niš, Serbia.
2. Micić, R., Mitić, S., Jokić, A., **Mitić, M.** Primena kinetičke metode za određivanje tragova tiocijanata u realnim uzorcima, *52. Savetovanje Srpskog hemijskog društva*, AHP7, 18, 2015, Novi Sad, Serbia.
3. D. Paunović, Snežana Mitić, Aleksandra Pavlović, Snežana Tošić, **M. Mitić**, M. Stojković, Određivanje sadržaja ukupnih fenola u komercijalnim svetlim pivima, *IX Simpozijum "Savremene tehnologije i privredni razvoj"*, Zbornik izvoda radova, BPT-13, 57, 2011. Leskovac, Serbia.
4. Jelena M. Brčanović, Aleksandra N. Pavlović, Snežana S. Mitić, Milan B. Stojković, **Milan N. Mitić**, Jovana N. Veljković, Cocoa phenolic profiles and the correlation of individual phenolic constituents, *Prva konferencija mladih hemičara Srbije*, Knjiga izvoda radova, XA PO6, 17, 2012, Belgrade, Serbia.
5. Aleksandra N. Pavlović, Jovana Veljković, Jelena M. Brčanović, Snežana S. Mitić, Snežana Tošić, **Milan Mitić**, Toxic elements content of fruit tea infusions, *51st Meeting of the Serbian Chemical Society and 2nd Conference of the Young Chemists of Serbia*, HTH P 03, 75, 2014, Niš, Serbia.

Од избора у звање ванредни професор

1. Milena Nikolić, Aleksandra Pavlović, **Milan Mitić**, Jovana Krstić, Jelena Mrmošanin, Determination of total phenolic, flavonoid and anthocyanin contents in different strawberry extracts, *12th Symposium „Novel Technologies and Economic Development”*, Book of Abstracts, BFT-13, 47, 2017, Leskovac, Serbia.

2.2 Универзитетски уџбеник

До избора у звање ванредни професор

1. **Милан Митић**, *Хроматографске методе*, Универзитет у Нишу, Природно-математички факултет, 2017

Од избора у звање ванредни професор

1. Мирјана Обрадовић, Снежана Тошић, **Милан Митић**, *Гасно стање материје и хемијска термодинамика*, Универзитет у Нишу, Природно-математички факултет, Ниш, 2019
2. **Милан Митић**, Павле Машковић, *Класичне и савремене методе екстракције*, Универзитет у Нишу, Природно-математички факултет, Ниш, 2020. (прихваћена рецензија – одлука бр. 470|2-01 од 04.06.2020. године)

2.3 Индекс научне компетентности

Категорија	Пре избора у звање ванредни професор		Након избора у звање ванредни професор		укупно	
	Број радова	Број поена	Број радова	Број поена	Број радова	Број поена
M21a (10 поена)	-	-	4	40	4	40
M21 (8 поена)	3	24	1	8	4	32
M22 (5 поена)	8	40	8	40	16	80
M23 (3 поена)	37	111	17	51	54	162
Укупно – M20	48	175	30	139	78	314
M51 (2 поена)	2	4	1	2	3	6
M52 (1,5 поена)	6	9	0	0	6	9
M53 (1 поен)	3	3	-	-	-	3
Укупно – M50	11	16	1	2	12	18
M33 (1 поен)	10	10	1	1	11	11
M34 (0,5 поена)	14	7	2	1,0	16	8
Укупно – M30	24	17	3	2	27	19
M62 (1 поен)						
M63 (0,5 поена)	7	3,5	-	-	7	3,5
M64 (0,2 поена)	15	3	1	0,2	11	5,2
Укупно – M60	22	6,5	1	0,2	23	6,7
УКУПНО						357,7

2.4 Индекс цитираности научних радова

На основу података добијених претрагом индексне базе SCOPUS (17.10.2020.), утврђено је да су радови у периоду од њиховог објављивања (први рад објављен 2010. године) до тренутка претраге цитирани 483 пута (аутоцитати и коцитати нису узети у обзир). Индекс h (h -index) износи 14 (барем 14 радова цитирано 14 или више пута). Списак свих публикација у којима су цитирани радови др Милана Митића није наведен у извештају због обима материјала. Овде су наведени само цитати одабраних радова који су цитирани 14 или више пута.

Mitić, M.N., Obradović, M.V., Grahovac, Z.B., Pavlović, A.N. Antioxidant Capacities and Phenolic Levels of Different Varieties of Serbian White Wines (2010) *Molecules*, 15(3), 2016-2027

1. Fu, L., Xu, B. T., Gan, R. Y., Zhang, Y., Xu, X. R., Xia, E. Q., & Li, H. B. Total Phenolic Contents and Antioxidant Capacities of Herbal and Tea Infusions. *International Journal of Molecular Sciences*. (2011), 12(4), 2112-2124.

2. Yan, G., Ji, L., Luo, Y., Hu, Y. Antioxidant Activities of Extracts and Fractions from *Eupatorium lindleyanum* DC. *Molecules*. (2011), 16(7), 5998-6009.
3. Kim, J.S., Sa, Y.J., Hyun, T.K., Kim, M.J. Comparison of biological activities of *Ribes fasciculatum* according to regional differences. *Journal of Medicinal Plant Research*. (2011), 5(19), 4771-4779.
4. Baiano, A., Terracone, C. Varietal differences among the phenolic profiles and antioxidant activities of seven table grape cultivars grown in the south of Italy based on chemometrics. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. (2011) 59(18), 9815-9826.
5. Ivanova, V., Vojnoski, B., Stefova, M. Effect of the winemaking practices and aging on phenolic content of Smederevka and Chardonnay wines. *Food and Bioprocess Technology*. (2011), 4(8), 1512-1518.
6. Rastija, V. An overview of innovations in analysis and beneficial health effects of wine polyphenols. *Mini Reviews in Medicinal Chemistry*. (2011), 11(14), 1256-1267.
7. Umadevi, S., Gopi, V., Parthasarathy, A., & Elangovan, V. Ameliorative potential of gallic acid on the activation of ROS and down-regulation of antioxidant enzymes in cardiac tissue of rats infused with advanced glycation end products. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. (2011), 1(7), 189-193.
8. Pejin, B., Bogdanović-Pristov, J. ABTS Cation scavenging activity and total phenolic content of three moss species. *Hemijska industrija*. (2012). 66(5), 723-726.
9. Pereira, V., Albuquerque, F., Cacho, J., Marques, J.C. Polyphenols, Antioxidant Potential and Color of Fortified Wines during Accelerated Ageing: The Madeira Wine Case Study. *Molecules*. (2013), 18(3), 2997-3017.
10. Parihar, P., Jat, D., Ghafourifar, P., Parihar, S. Efficiency of mitochondrially targeted gallic acid in reducing brain mitochondrial oxidative damage. *Cellular and Molecular Biology*. (2014), 60(2), 35-41.
11. Baiano, A., Varva, G., De Gianni, A., Viggiani I., Rerracone C. Influence of type of amphora on physico-chemical properties and antioxidant capacity of 'Falanghina' white wines. *Food Chemistry*. (2014), 146, 226-233.
12. Geana, E.I., Marinescu, A., Iordache, A.M., Sandru, C., Ionete, R.E., Bala, C. Differentiation of Romanian Wines on Geographical Origin and Wine Variety by Elemental Composition and Phenolic Components, *Food Analytical Methods*. (2014), 7(10), 2064-2074.
13. Keskin, N., Celik, H., Kunter, B., Keskin, S. A study on total phenolics and vitamin C contents of Kelecik Karasi (*Vitis vinifera* L.) clones. *Pakistan Journal of Agricultural Sciences*. (2014), 51(1), 131-135.
14. Corral-Diaz, B., Peralta-Videa, J. R., Alvarez-Parrilla, E., Rogrigo-Garcia, J., Morales, M.I., et.al. Cerium oxide nanoparticles alter the antioxidant capacity but do not impact tuber ionome in *Raphanus sativus* (L). *Plant Physiology and Biochemistry*. (2014), 84, 277-285.
15. Dobrowolska-Iwanek, J., Gastol, M., Wanat, A., et al. Wine of Cool-climate Areas in South Poland Souch *African Journal of Enology and Viticulture*. (2014), 35(1), 1-9.
16. Korenika, Ana-Marija Jagatic, Zulj, Marin Mihaljevic, Puhelek, Ivana, et al. Study of phenolic composition and antioxidant capacity of Croatian macerated white wines. *Mitteilungen Klosterneuburg*. (2014), 64(4), 171-182.
17. Yilmaz, F.M., Karaaslan, M., Vardin, H. Optimization of extraction parameters on the isolation of phenolic compounds from sour cherry (*Prunus cerasus* L.) pomace. *Journal of Food Science and Technology*. (2015), 52(5), 2851-2859.
18. Moreno-Montoro, M., Olalla-Herrera, M., Gimenez-Martinez, R., Navarro-alarcon, M., Rufian-Herades J.A. Phenolic compounds and antioxidant activity of Spanish commercial grape juices (2015) *Journal of Food Composition and Analysis*. (2015), 38, 19-26.
19. Yousuf, M.J., Vellaichamy, E. Protective activity of gallic acid against glyoxal-induced renal fibrosis in experimental rats. *Toxicology Reports*. (2015), 2, 1246-1254. DOI: 10.1016/j.toxrep.2015.07.007.
20. Karasu, S., Başlar, M., Karaman, S., Kiliçli, M., Ahmet Abdullah, U. S., Yaman, H., & Sagdic, O. Characterization of some bioactive compounds and physicochemical properties of grape varieties grown in Turkey: thermal degradation kinetics of anthocyanin. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*. (2016), 40, 177-185.
21. Hosu, A., Floare-Avram, V., Magdas, D.A., Feher, I., Inceu, M., Cimpoiu C. The Influence of the Variety Vineyard and Vintage on the Romanian White Wines Quality, *Journal of Analytical Methods in Chemistry*. (2016), DOI:10.1155/2016/4172187.
22. Briones-Labarca, V., Perez-Wom, M., Habib, G., Giovagnoli-Vioana, C., Canas-Sarazue, R., et.al. Oenological and Quality Characteristic on Young White Wines (*Sauvignon Blanc*): Effects of High Hydrostatic Pressure Processing. *Journal of Food Quality*. (2017), DOI:10.1155/2017/8524073.

23. Serreli, G., Jerković, I., Marjanović, Z., Gil, K.A., Giovanni Tuberoso, G.I. Evaluation of natural occurring bioactive compounds and antioxidant activity in Nuragus white wines, *Food Research International*. (2017), 99, 571-576.
24. Tiwari, S., Kishor, K., Shukla, S. Estimation of Antioxidant Activity by Spectrophotometric Method in Herbal wine prepared from *Hibiscus rosa-sinensis*, *Trends in Biosciences*. (2017), 10, 320-324.
25. Nikhanj, P., Kocher, G.S. Statistical optimization of ethanol fermentation parameters for processing local grape cultivars to wines, *Journal of Food Processing and Preservation*. (2018), 42, 2018, DOI:10.1111/jfpp.13319.
26. Daka, A.K., Handique, P., Daka, D.C. Antioxidant Activity and Phisocochemical Indices of the Rice Beer Used by the *Bodo* Community in North-East India, *Journal of the American Society of Brewing Chemists*. (2018), 76, 112-116.
27. Luchian, C.E., Colibaba, C.L., Cordeanu, M., Tudose-Sandu, S., Niculae, M., Cotea, V.V. Assay of Antioxidant Capacity and Phenolic Compounds in some Romanian and Cypriot Wine, *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*. (2018), 46, DOI:10.15835/nbha46110885.
28. Bora, F.D., Dina, I., Iliescu, M., Zaldea, G., Guta, I.C. Quality evaluation of the white and red wine varieties from the main vineyards of Romania, *Food Technology* (2018), 42, 40-60.
29. Li, Z., Wang, J., Zhai, J. Study on changes of chemical components and antioxidant activity of cherry wine during fermentation, *Chemical Engineering Transactions*. (2018), 64, 607-612 DOI: 10.3303/CET1864102
30. Coarfa, E., Popa, M.E. Effect of climate conditions on the ripeness quality indicators of some red grapes from Valea Calugareasca vineyard, *Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies*. (2019), Vol. XXIII, 78-86.
31. Lingua, M.S., Theumer, M.G., Kruzynski, P., Wunderlin, D.A., Boroni, M.V. Bioaccessibility of polyphenols and antioxidant properties of the white grape by simulated digestion and Caco-2 cell assays: Comparative study with its winemaking product, *Food Research International*. (2019), 122, 496-505.
32. Joel, P., Mouna-Messaouda, K., Claire, K., Jessica, T., Raymond, E.E., Small, M. PAOT-Liquid Technology: An Easy Electrochemical Method for Evaluating Antioxidant Capacity of Wines, *Diseases*. (2019), 7, DOI: 10.3390/diseases/010010.
33. Khanlari, A., Guler, H.O., Tuncer, A.T., Sirin, C., Bilge, Y.C., et al., Experimental and numerical study of the effect of integrating plus-shaped perforated baffles to solar air collector in drying application, *Renewable Energy*. (2020), 145, 1677-1692.
34. Kosinska-Cagnazzo, A., Heeger, A., Udrișavd, I., Mathieu, M., Bach, B., Andlauer, W. Phenolic compounds of grape stems and their capacity to precipitate proteins from model wine, *Journal of Food Science and Technology*. (2020), 57, 435-443.
35. Martins, I.M., Macedo, G.A., Macedo, J.A. Biotransformed grape pomace as a potential source of the anti-inflammatory polyphenolics: Effects in Caco-2-cells, *Food Bioscience*. (2020), 35, DOI:10.1016/j.fbio.2020.100607.
36. Oboh, G., Ogunbadejo, M.D., Ogunsuji, O.B., Oyeleye, S.I. Can gallic acid potentiate the antihyperglycemic effect of acarbose and metformin? Evidence from streptozotocin-induced diabetic rat model, *Archives of Physiology and Biochemistry*. (2020), DOI:10.1080/13813455.2020.1716014.

Naziri, E., **Mitić, M.**, Tsimidou, M. Contribution of tocopherols and squalene to the oxidative stability of cold-pressed pumpkin seed oil (*Cucurbita pepo* L.) *European Journal of Lipid Science and Technology*, DOI: 10.1002/ejlt.201500261, (2016), 118, 898-905.

1. Yuan, Ch. Xie, Y., Jin, R., Ren, L., Zhou, L., Thu, M., Ju, Y. Simultaneous Analysis of Tocopherols, Phytosterols, and Squalene in Vegetable Oils by High-Performance Liquid Chromatography, *Food Analytical Methods*. (2017), 10, 3716-3722.
2. Zeb, A., Ahmad, S. Changes in Acylglycerols Composition, Quality Characteristics an *In vivo* Effects of Dietary Pumpkin Seed Oil upon Thermal Oxidation, *Frontiers in Chemistry*. (2017), 5, DOI:10.3389/fchem.2017.00055.
3. Bagwe, S.M., Kale, P.P., Bhatt, L.K., Prabhavalkar, K.D. Herbal approach in the treatment of pancytopenia. *Journal of Complementary and Integrative Medicine*. (2017), 14, DOI: 10.1515/jcim-2016-0053.

4. Arslan, F.N., Akin, G., Yilmaz, I. Physicochemicals Characteristics Pesticide Residue and Aflatoxin Contamination of Cold Pressed Pumpkin Seed (*Cucurbita pepo* L.) Oils from Central Anatolia Region of Turkey. *Journal of Science and Technology A – Applied Sciences and Engineering*. (2017), 18(2), 468-483.
5. Montesano, D., Rocchetti, G., Putnik, P., Lucini, L. Bioactive profile of pumpkin: an overview on terpenoids and their health-promoting properties, *Current Opinion in Food Science*. (2018), 22, 81-87.
6. Potočnik, T., Cizej, M.R., Košir, I.J. Influence of seed roasting on pumpkin seed oil tocopherols, phenols and antiradical activity, *Journal of Food Composition and Analysis*. (2018), 69, 7-12.
7. Rabadan, A., Pardo, J.E., Gomez, R., Alvarez-Orti, M. Effect of almond roasting, light exposure and addition of different garlic cultivars on almond oil stability, *European Food Research and Technology*. (2019), 244, 219-224.
8. Ozbek, Z.A., Ergonul, P.G. Influence of Wall Material Composition on Microencapsulation Efficiency of Cold Pressed Pumpkin Seed Oil by Freeze-Drying. *Novel Techniques in Nutrition and Food Science*. (2018), 3, 235-238.
9. Loh, M.B.A., Yiagnigni, R.A., Souley, G.Y., Fokou, E., Pamgo, E.A. et al. Dietary Fibre and Vitamin E contents of Five Cucurbitaceae Oil Seeds from Different Regions in Cameroon. *International Journal of Current Research in Life Science*. (2018), 7, 2863-2871.
10. Kiralan, M., Kiralan, S.S., Subasi, I., Aslan, Y., Ramadan, M.F. Fatty acids profile and stability of Camelina (*Camelina sativa*) seed oil as affected by extraction method and thermal oxidation. *Revista Italiana delle Sostanze Grasse*. (2018), 95(4), 223-228.
11. Stevanato, N., da Silva, R. Radish seed oil: Ultrasound-assisted extraction using ethanol as solvent and assessment of its potential for ester production, *Industrial Crops and Products*. (2018), 132, 283-291.
12. Shahidi, F., Varatharajan, V., Peng, H., Senadheera, V. Utilization of marine by-products for the recovery of value-added products. *Journal of Food Bioactives*. (2019), 6, 10-16.
13. Balbino, S., Dorić, M., Vidaković, S., Krahić, K., Škevin, D. et al. Application of cryogenic grinding pretreatment to enhance extractability of bioactive molecules from pumpkin seed cake. *Journal of Food Process Engineering*. (2019), 42, DOI: 10.1111/jfpl.13300.
14. Shimizu, N., Ito, J., Kato, Sh., Eitsuka, T., Miyazawa, T. et al. Significance of Squalene in Rice Bran Oil and Perspectives on Squalene Oxidation. *Journal of Nutritional Science and Vitaminology*. (2019), 65, S62-S66.
15. Cui, N., Wang, G., Ma, Q., Zhao, T., Li, R., Ling, L. Effect of cold-pressed on fatty acid profile, bioactive compounds and oil oxidation of hazelnut during oxidation process, *LWT*. (2020), DOI: 10.1016/j.lwt.2020.109522
16. Fedko, M., Kmiecik, D., Siger, A., Kulczynski, B., Przeor, M., Kobus-Cisowska, J. Comparative characteristics of oil composition in seeds of 31 *Cucurbita* varieties. *Journal of Food Measurement and Characterization*. (2020), 14, 894-904.
17. Badu, M., Pedavoah, M.M., Dzaye, I.Y. Proximate Composition, Antioxidant Properties, Mineral Content and Anti-nutritional Composition of *Sesamum Indicum*, *Cucumeropsis Edulis* and *Cucurbita Pepo* Seeds Grown in the Savanna Regions in Ghana. *Journal of Herbs, Spices & Medicine Plants*. (2020), DOI: 10.1080/10496475.2020.1747581.
18. Banaś, J., Maciejaszek, I., Surówka, K., Zawislak, A., Temperature-induced storage quality changes in pumpkin and safflower cold-pressed oils, *Journal of Food Measurement and Characterization*, (2020), 14(3), 1213-1222.
19. Rohman, A., Irnawati, Pumpkin (*Cucurbita maxima*) seed oil: Chemical composition, antioxidant activities and its authentication analysis, *Food Research*, (2020), 4(3), 578-584.
20. Irnawati, Riyanto, S., Martono, S., Rohman, A., The employment of FTIR spectroscopy and chemometrics for authentication of pumpkin seed oil from sesame oil., *Food Research*, (2020), 4(1), 42-48.

21. Irnawati, Riyanto, S., Martono, S., Rohman, A., Determination of sesame oil, rice bran oil and pumpkin seed oil in ternary mixtures using FTIR spectroscopy and multivariate calibrations, *Food Research*, (2020), 4(1), 135-142.

Mitić, M.N., Obradović, M.V., Kostić, D.A., Micić, R.J., Pecev, E.T. Polyphenol Content and Antioxidant Activity of Sour Cherries from Serbia (2012) *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 18(1), 53-62.

1. Prvulović, D., Popović, M., Malenčić, D., Ljubojević, M., Barać, G., Ognjanov, V. Phenolic content and antioxidant capacity of sweet and sour cherries. *Studia Universitatis Babeş-Bolyai, Chemia*. (2012), 57(4), 175-181.
2. Chan E.W.E., Lye, P.Y., Tan, L.N., Eng, S.Y., Tan, Y.P., Wong, Z.C. Effects of drying method and particle size on the antioxidant properties of leaves and trace of *Morus alba*, *Lagerstroemia speciosa* AND *Thuubergia laurifolia*. *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly*. (2012), 18(3), 465-472.
3. Mrvčić, J., Posavec, S., Kazazić, S., Stanzer, D., Peša, A., Stehlik-Tomas, V. Spirit drinks: a source of dietary polyphenols. *Croatian Journal of Food Science and Technology*. (2012), 4(2), 102-111.
4. Eric, W. C. C., Phui, Y. L., Lea, N. T., Suit, Y. E., Yuen, P. T., Zhiew, C. W. Effects of drying method and particle size on the antioxidant properties of leaves and teas of *Morus alba*, *Lagerstroemia speciosa* and *Thunbergia laurifolia*. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*. (2012), 18(3), 465-472.
5. Garofulić, I. E., Dragović-Uzelac, V., Jambrak, A. R., Jukić, M. The effect of microwave assisted extraction on the isolation of anthocyanins and phenolic acids from sour cherry Marasca (*Prunus cerasus* var. Marasca). *Journal of Food Engineering*. (2013), 117(4), 437-442.
6. Pérez-Sánchez, R., Morales-Corts, M. R., Gómez-Sánchez, M. Á. Quality evaluation of sour and duke cherries cultivated in south-west Europe. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. (2013), 93(10), 2523-2530.
7. Zorić, Z., Dragović-Uzelac, V., Pedisić, S., Kurtanjek, Ž., Garofulić, I. E. Kinetics of Anthocyanin, Phenolic Acid and Flavonol Degradation During Heat Treatments of Freeze-Dried Sour Cherry Marasca Paste. *Food Technology and Biotechnology*. (2014), 52(1), 101-108.
8. Hao, J., Zhu, H., Liu, S., Li, H. Characterization of Anthocyanins in Fruit of *Kadsura coccinea* (Lem.) AC Smith by UPLC/Q-TOF-MS Analysis and Evaluation of Stability of the Major Anthocyanins. *Food Analytical Methods*. (2014), 7(6), 1312-1322.
9. Garofulić, I. E., Jambrak, A. R., Milošević, S., Dragović-Uzelac, V., Zorić, Z., Herceg, Z. The effect of gas phase plasma treatment on the anthocyanin and phenolic acid content of sour cherry Marasca (*Prunus cerasus* var. Marasca) juice. *LWT-Food Science and Technology*. (2015), 62(1), 894-900.
10. Karaaslan, N. M., Yaman, M. Determination of anthocyanins in cherry and cranberry by high-performance liquid chromatography–electrospray ionization–mass spectrometry. *European Food Research and Technology*. (2015), 1-9, DOI: 10.1007/soo217-015-2524-9
11. Arslan, D. Effects of degradation preventive agents on storage stability of anthocyanins in sour cherry concentrate. *Agronomy Research*. (2015), 13(4), 892-899.
12. Kovačević, D. B., Putnik, P., Dragović-Uzelac, V., Pedisić, S., Jambrak, A. R., & Herceg, Z. Effects of Cold Atmospheric Gas Phase Plasma on Anthocyanins and Color in Pomegranate Juice. *Food Chemistry*. (2016), 190(1), 317-323.
13. Herceg, Z., Kovačević, D. B., Kljusurić, J. G., Jambrak, A. R., Zorić, Z., Dragović-Uzelac, V. Gas phase plasma impact on phenolic compounds in pomegranate juice. *Food chemistry*. (2016), 190(1), 665-672.
14. Fang, J. Classification of fruits based on anthocyanin types and relevance to their health effects. *Nutrition*. (2015), DOI: 10.1016/j.nut.2015.04.015

15. Oancea, A.M., Turturica, M., Bahrim, G., Rapeanu, G., Stanciuc, N. Phytochemicals and Antioxidant Activity Degradation Kinetics during Thermal Treatments of Sour Cherry Extract. *LWT - Food Science and Technology*. (2017), 82, 139–146.
16. Milinović, B., Dragović-Uzelac, V., Kazija, D.H., Jelačić, T., Vujević, P., et al. Influence of four different dwarfing rootstocks on phenolic acids and anthocyanin composition of sweet cherry (*Prunus avium* L.) cvs 'Kordia' and 'Regina'. *Journal of Applied Botany and Food Quality*. (2016), 89:29-37.
17. Serradilla, M.J., Aksic, M.F., Manganaris, G.A., Ercisli, S., Gonzalez-Gomez, D., Valero, D. Fruit chemistry nutritional benefits and social aspects of cherries p. 420–441. In: J. Quero-Garcia Amy Iezzoni Joanna Pulawska and Gregory Lang (eds.). *Cherries botany production and uses*. CAB Intl. Oxford UK. 2017.
18. Viljevac Vuletić, M., Dugalić, K., Mihaljević, I., Tomaš, V., Vuković, D., Zdunić, Z., et al. Season, location and cultivar influence on bioactive compounds of sour cherry fruits. *Plant, Soil Environment*. (2017), 63, 389–395. doi:10.17221/472/2017-PSE
19. Ezeani N. N., Edwin N., Ugwu Okechukwu P.C. and Ogbanshi M. E., Effect of ethanol leaf extract of *Mangifera indica* on the lipid profile of an Alloxan induced Diabetic albino rats. *IDOSR Journal of Experimental Sciences*. (2017), 2(1):139-163.
20. Milošević, T., Milošević, N., Mladenović, J. Combining fruit quality and main antioxidant attributes in the sour cherry: The role of new clonal rootstock, *Scientia Horticulturae*. (2020), 265, Doi: 10.1016/j.scienta.2020.109236
21. Tannriseven, D., Kadiroglu, P., Selli, S., Kelebek, H. LC-DAD-ESI-MS/MS-assisted elucidation of the phenolic compounds in shalgams: Comparison of traditional and direct methods, *Food chemistry*. (2020), 305, DOI:10.1016/j.foodchem.2019.125505.

3. АНАЛИЗА РАДОВА КАТЕГОРИЈА M21, M22 И M23 НАКОН ИЗБОРА У ПРЕТХОДНО ЗВАЊЕ

Циљ рада M21a-1 је био да се припреме екстракти биљне врсте *Satureja hoetensis* L. употребом конвенционалних (мацерација, Сокслет) и неконвенционалних (ултразвучна, микроталасна, субкритична) техника екстракције ради испитивања њеног хемијског профила и биолошке активности. HPLC анализа је потврдила доминантно присуство рузмаринске киселине у екстрактима припремљених конвенционим техникама, док су рутин и кверцетин доминантни у екстрактима припремљеним неконвенционалним техникама екстракције. Антиоксидативни и цитотоксични тестови потврдили су трендове предходних анализа. Резултати су показали да се екстракти биљне врсте *Satureja hoetensis* L. могу употребити у прехранбеној и фармацеутској индустрији.

M21a-2 – У циљу одређивања најпогоднијег растварача и његове концентрације за екстракцију укупних фенола, укупних флавоноида и појединачних фенолних једињења из коре и пулпе дуња екстракција је извршена 60% метанолом, 80% метанолом, 60% ацетоном и 80% ацетоном. Највећи садржај је одређен у 80% ацетону. У метанолним и ацетонским екстрактима коре и пулпе дуња одређен је садржај шест хидроксициметних киселина, а у екстрактима коре дуње и шест флавонола. Такође ICP-OES методом одређен је садржај 20 елемената у кори, пулпи и семенкама дуња.

У раду M21a-3 је коришћена суб-критична екстракција водом за изоловање биоактивних једињења из различитих делова ароније. Стабљике, лишће и бобице екстраховане су при следећим условима: температура 130°C, притисак 35 Ваg и време 20 минута. Главна фенолна једињења су идентификована и квантификована HPLC методом. Биолошки потенцијал екстраката процењен је помоћу антиоксидативних тестова, инхибиторних ензима (холинестераза и еластаза) и цитотоксичних ефеката. Резултати показују да екстракти лишћа и бобица имају јаче антиоксидативно дејство од екстраката стабљике. Слично томе, екстракти добијени из лишћа и бобица показали су значајне цитотоксичне ефекте на тестиране ћелијске културе.

У раду M21a-4 као материјал је коришћена *Lavatera thuringiaca* L. вишегодишња зељаста биљка из породице Malvaceae. У циљу добијања екстракта богатих биоактивним једињењима коришћене су две конвенционалне и четири неконвенционалне технике екстракције. Применом спектрофотометрије одређени су садржаји укупних фенола, флавоноида, кондензованих танина, галотанина и антоцијана. Полифенолни профил је одређен применом HPLC методе. Биолошка активност је одређена применом четири антиоксидативна теста, цитотоксична активност употребом три различите ћелијске културе, док је антибактеријско дејство испитано употребом 15 различитих бактеријских сојева.

У раду M21-4 су оптимизоване и развијене методе индуктивно спрегнуте плазме оптичке емисионе спектрометрије (ICP OES) у циљу одређивања садржаја 27 макро и микроелемената у 9 бундевиних хладно пресованих и пржених уља. За процену робусности плазме коришћен је однос интензитета емисионих линија Mg II (280,270 nm) и Mg I (285,213 nm). Најзаступљенији елемент је K, а затим следе Mg, P, Ca и Na. Такође је утврђено да је бундевино уље добар извор Fe, Zn, Cu и Mn. У погледу тешких метала може се закључити да су њихове концентрације у свим узорцима испод максимално дозвољених вредности прописаних националним стандардима. Кластер анализа (CA) је коришћена за диференцијацију бундевиних уља на основу садржаја метала.

Екстракција метала из жалфије водом при различитим оперативним условима је испитана у раду M21-5. Коришћен је 2³ експериментални дизајн у циљу испитивања утицаја солво модула, температуре и времена екстракције на садржај минерала (Na, K, Mg, Ca, Fe, Cu, Mn, Zn, Ni, Cr и Al) у екстракту. Утврђено је да су оптимални услови екстракције: солво модул 15 мл/г, температура екстракције 100°C и време екстракције 80 минута. Одређени су и термодинамички параметри екстракције.

У M22-9 раду је одређен мултиелементни састав 26 врсте чаја коришћењем индуктивно спрегнуте плазме атомске емисионе спектрометрије (ICP AES). У овим узорцима макроелементи Na, K, Ca и Mg су били најзаступљенији. Од есенцијалних елемената најзаступљенији су Fe и Zn, а затим следе Se, Cu, Mo и Cr. Такође, значајни садржај је и метала Mn и Al. Такође, у овом истраживању примењене су хемотријске методе кластер анализе (CA) и анализе главних компонената (PCA) како би се диференцирали испитивани узорци. На основу хемотријских метода анализе, узорци су груписани у четири групе. Прву групу чине узорци чаја од хибискуса, коприве, нане, ртањског чаја, мајчине душице, бобица. У другој групи су узорци црног и зеленог чаја. Трећу групу чине воћни чајеви од јагоде, ананаса, лимете, шипка, боровнице, трешње, кајсије. У четврту групу су се издвојили чајеви егзотичног укуса, дивљег и шумског воћа.

Циљ рада M22-10 је био да се испита хемијски профил и биолошка активност екстракта гранчица три сорте трешњи који су припремљени мацерацијом и Soxhlet екстракцијом. Одређен је садржај укупних фенола (99,34-139,77 g/kg), укупних флавоноида (14,18-42,88 g/kg), кондензованих танина (52,65-79,76 g/kg) и галотанина (19,03-37,23 g/kg). Биолошка активност је испитана помоћу четири антиоксидативна теста. Цитотоксична активност је процењена на три различите ћелијске културе (Hep2c, RD и L2OB), док је антимикуробна активност утврђена коришћењем 15 различитих бактеријских сојева. Резултати су потврдили присуство биоактивних једињења у екстрактима корисним по људско здравље и тиме указали на могућност употребе гранчица као секундарних извора ових једињења.

Рад M22-11 је имао за циљ HPLC-DAD идентификацију и квантификацију фенолних једињења цвета, плода и листа глога, као и на праћење промена садржаја фенолних једињења током различитих периода вегетације. Резултати су показали да су неофорогенска и форогенска киселина најзаступљенија једињења у цвету, док су епикатехин и процијанидин B2 најзаступљенија фенолна једињења у лишћу и плоду глога. Највећи садржај фенолних једињења одређен је у лишћу убраном у раним фазама вегетације. Такође је утврђено да се највеће промене уочавају у садржају флаван-3-ола.

У раду M22-12 је урађена упоредна анализа антиоксидативне активности 15 узорака бобичастог воћа (јагода, купина, боровница и малина) одређених спектрофотометријски употребом DPPH, ABTS, FRAP и RP тестова са антиоксидативним активностима истих узорака одређених цикличном волтаметријом (CV). Резултати су показали да постоје високо позитивне корелације: CV-DPPH, $R^2=0,7680$, CV-ABTS, $R^2=0,8710$ и CV-FRAP, $R^2=0,8630$.

У раду M22-13 применом ICP-OES методе је одређен садржај елемената у кори и пулпи шест различитих врста бресака. Резултати су статистички обрађени применом једносмерне анализе варијанце (ANOVA) и „post hoc“ теста. Резултати показују да постоји статистички значајна разлика у садржају макроелемената у пулпи и кори.

Рад M22-14 је резултат испитивања утицаја радних услова и техника екстракције (мацерација, ултразвучна екстракција) на садржај укупних фенола, флавоноида и антоцијана у екстрактима плода купине. Одређени су оптимални услови и кинетички параметри екстракције.

У раду M22-15 је праћена деградација укупних и појединачних антоцијана на високим температурама (90, 95, 100 и 105°C). Цијанидин-3-галактозид и цијанидин-3-глукозид су показали већу стабилност од делфинидин-3-арабинозида и петунидин-3-арабинозида.

У раду M22-16 су представљени резултати анализе утицаја металних јона на антиоксидативне особине хмеља. Одређени су садржај укупних фенола, укупних флавоноида, 15 фенолних једињења и антиоксидативна активност (DPPH, ABTS, FRAP) екстраката осам узорака хмеља коришћењем спектрофотометрије и HPLC методе. Садржај 24 елемената у минерализованим узорцима хмеља одређен је ICP-OES методом.

У раду M23-38 је дата упоредна анализа фенолног и минералног састава глога и трњине са подручја југоисточне Србије.

У раду M23-40 дато је хеометријско поређење садржаја метала у бобицама различитих сорти грождја.

У раду M23-39 је одређен полифенолни профил и антиоксидативна активност коре и пулпе шест различитих сорти бресака и једне сорте нектарина.

У раду M23-41 је испитана стабилност катехина, процијанидина и укупних флавоноида црне чоколаде током времена. Резултати су показали да деградација ових једињења прати кинетику реакције првог реда. Израчунате су енергије активације за (+)-катехин (24,7 kJ/mol), (-)-епикатехин (22,0 kJ/mol) и процијанидине B1 (15,4 kJ/mol), B2 (16,5 kJ/mol), B3 (23,5 kJ/mol) и B4 (18,0 kJ/mol). Енергија активације реакције деградације укупних флавоноида је 61,2 kJ/mol.

У раду M23-42 је извршена идентификација и квантификација фенолних киселина HPLC методом шест врста гљива породице *Boletaceae*. Антиоксидативна својства метанолних екстраката и одговарајућих хидролизата процењена су коришћењем већег броја тестова. Одређене су и антимицробне активности метанолних екстраката испитиваних гљива против патогених сојева бактерија и гљивица.

У раду M23-43 је описан развој кинетичко-спектрофотометријске методе за одређивање трагова инсектицида дифлубензурана у узорцима вода и кашица за исхрану беба. Метода се заснива на реакцији оксидације сулфанилне киселине водоник пероксидом у фосфатном пуферу у присуству Co^{2+} јона као катализатора. Конструисана је калибрациона права, израчунате су граница детекције и граница квантификације, одређена је тачност и репродуктивност. HPLC метода је коришћена као упоредна метода за потврду резултата добијених кинетичком методом.

У раду М23-44 је одређен садржај 17 елемената у 13 сорти јагода узгајаних у пет различитих округа јужне Србије применом оптичке емисионе спектрометрије са индуктивно спрегнутом плазмом. Анализирани макроелементи су присутни у следећем низу $K > P > Ca > Mg$. Утврђено је да су јагоде добар извор гвожђа. As и Cd нису детектовани. Највећи садржаји испитиваних елемената су одређени у јагодама гајеним у Топличком, Јабланичком и Пчињском округу.

У раду М23-45 је описана нова кинетичко-спектрофотометријска метода за одређивање кафеке киселине. Метода је примењена за одређивање кафеке киселине у узорцима прополиса.

Рад М23-46 представља HPLC анализу екстраката свежих латица биљне врсте *Papaver rhoeas* L. добијених употребом пет различитих растварача за екстракцију: метанол, 50% метанол, етанол, 50% етанол и вода. У добијеним екстрактима је потврђено присуство гликозида делфинидина, цијанидина, петунидина и пеонидина.

У раду М23-47 је испитан утицај концентрације растварача, време екстракције и технике екстракције на принос екстракције фенолних једињења, флавоноида и антиоксидативне активности из плода врста *Morus nigra* L., *Morus rubra* L. и *Morus alba* L.

У раду М23-48 је праћен ефекат поступка сушења на укупне антоцијане, флавоноиде, феноле и одабраних фенолних једињења три сорте шљиве које су сушене на температурама од 70 и 90°C. Фенолна једињења претрпела су снажне промене у зависности од температуре сушења, а поготово антоцијани који су потпуно нестали након сушења. Статистичка анализа је показала високу корелацију између садржаја укупних фенола и антиоксидативне активности како свежих тако и сушених шљива.

Рад М23-49 је резултат испитивања ефикасности примене електрохемијски генерисаног Na_2FeO_4 у циљу уклањања Th(IV) јона из воде као коагулационог средства. Анализирани узорци природне воде са додатим Th(IV) третирали су раствором Na_2FeO_4 а потом садржај овог јона одређен кинетичко-спектрофотометријском методом.

Рад М23-50 је резултат испитивања екстракције укупних флавоноида из листа рузмарино (*Rosemarinus Officinalis*). Оптимизација процеса екстракције је извршена испитивањем утицаја врсте и концентрације растварача, температуре и времена екстракције на садржај флавоноида у добијеним екстрактима. Ефекти су процењени помоћу 2^3 експерименталног дизајна. У циљу одређивања кинетике процеса екстракције коришћена су три двопараметријска модела: модел нестационарне дифузије, модел Пономарева и параболни дифузиони модел. Резултати показују да сви модели добро описују експерименталне резултате. Одређени су и термодинамички параметри екстракције укупних флавоноида из листа рузмарино.

У раду М23-51 су приказани резултати оптимизације процеса екстракције ванилинске киселине из семена бундеве. Оптимални услови екстракције су: 40% етанол, солвомодул 20 ml/g, време екстракције 100 минута и температура екстракције 45°C. У циљу математичког моделовања кинетике екстракције коришћено је шест различитих кинетичких модела. Израчунати су и термодинамички параметри екстракције ванилинске киселине из семена бундеве.

Ревизијални рад М23-52 обједињује резултате о биоактивним лигнанима, који су објављени током година о биљкама рода *Artemisia*, са посебним освртом на њихово изоловање, биосинтезу и биолошку активност.

Циљ рада M23-53 је био да се испита процентни садржај фенолних једињења у плоду *Morus nigra* L., *Morus rubra* L. и *Morus alba* L. HPLC методом. Идентификоване су и квантификоване четири фенолне киселине, гликозиди кверцетина и кемферола а од антоцијан-а гликозиди цијанидина и пеларгонидина.

У раду M23-54 је испитан утицај различитих параметара као што су концентрација растварача (50% и 80% етанол), солвомодул (20, 25 и 30 ml/g) и температура (30, 40 и 50°C) на принос екстракције апигенин гликозида из першуна. HPLC методом је потврђено присуство два апигенин гликозида: апиина и амонилапиина. Кинетика екстракције је описана коришћењем модела нестационарне дифузије и модела Пономарева.

4. ДОПРИНОС РАЗВОЈУ НАСТАВНО-НАУЧНОГ ПОДМЛАТКА

4.1 Менторство и учешће у комисијама за оцену научне заснованости теме и у комисијама за оцену и одбрану урађених докторских дисертација

Кандидат до сада није био ментор одбрањених докторских дисертација, те овај услов замењује радом категорије M21 на коме је првопотписани аутор према условима прописаним *Ближим критеријумима за избор у звања наставника Универзитета у Нишу* (Гласник Универзитета у Нишу бр. 3/2017).

(Mitić, M.N., Pavlović, A.N., Tošić, S.B., Mašković, P.Z., Kostić, D.A., Mitić, S.S., Kocić, G.M., Mašković, J.M. Optimization of simultaneous determination of metals in commercial pumpkin seed oils using inductively coupled atomic emission spectrometry, *Microchemical Journal*, 2018, 141, 197-203. IF: 3,206

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0026265X18303667>)

Био је члан комисија за оцену научне заснованости теме, као и комисија за оцену и одбрану урађене докторске дисертације др Бранке Стојановић, др Душана Пауновића и др Јоване Крстић. Био је члан комисије за оцену и одбрану урађене докторске дисертације др Јелене Мрмошанин, као и члан комисије за оцену научне заснованости теме докторске дисертације Милене Николић и Јоване Павловић.

Одбрањене докторске дисертације:

1. „Хемијски састав и антиоксидативна активност метанолних и ацетонских екстраката пулпе и коре одабраних врста воћа са подручја Југоисточне Србије“ (2015), др Бранка Стојановић,
2. „Хемијски састав и антиоксидативна активност пива и сировина за производњу пива. Кинетика екстракције“ (2015), др Душан Пауновић,
3. „Минерални и полифенолни профил зеленог, црног, биљних и вочних филтер чајева и њихов антиоксидативни капацитет“ (2017), др Јована Крстић,
4. „Анализа катехина, процијанидина, макро и микроелемената у црној, млечној и белој чоколади и какаоу у праху и њихов антиоксидативни потенцијал“ (2019), др Јелена Мрмошанин.

Прихваћене теме докторских дисертација

1. „Оптимизација и валидација ICP-OES методе и цикличне волтаметрије за одређивање елементарног састава и антиоксидативне активности одабраних сорти бобичастог воћа“ (2017) (студент докторских студија Милена Николић),
2. „Промена антиоксидативне активности, минералног и фенолног састава одабраних биљних врста из породице Rosaceae током различитих периода вегетације“ (2019) (студент докторских студија Јована Павловић).

4.2 Менторство и учешће у комисијама за одбрану дипломских и мастер радова

До сада је био ментор два дипломска рада и осам мастер радова.

Одбрањени дипломски радови:

1. „Одређивање металних јона из матичњака. Метода одзивне површине“ (2016), Јелена Николић,
2. „Фенолни и минерални састав вина Прокупац“ (2017), Данијел Станковић.

Одбрањени мастер радови:

1. „Кинетика термичке деградације биљних пигмената“ (2016), Јелена Пејчић,
2. „Развој и валидација HPLC методе за одређивање полифенолних једињења у одабраним биљним чајевима“ (2016), Јована Бранковић.
3. „Оптимизација процеса екстракције фенолних једињења из семена бундеве“ (2017), Маја Милић.
4. „Кинетички и термодинамички параметри екстракције фенолних једињења из семена бундеве“ (2017), Јелена Стојиљковић,
5. „HPLC анализа екстракта рузмарина. Валидација методе“ (2019), Андријана Милошевић.
6. „Екстракција флавоноида из биљне врсте *Anethum graveolens* L. Утицај различитих параметара процеса, кинетика и термодинамика“ (2019), Милош Николић.

Мастер радови чија је израда у току:

1. Испитивање утицаја рН на стабилност антоцијана у екстрактима црвених сорти грожђа“ (студент мастер студија Мирослав Ранчић).
2. „Биоактивне компоненте у петелкама одабраних сорти грожђа“ (студент мастер студија Виолета Ивановић).

Био је члан већег броја комисија за одбрану дипломских и мастер радова

4.3 Учесће у комисијама за избор наставника, сарадника и истраживача

1. Члан комисије за спровођење поступка за стицање истраживачког звања истраживач приправник кандидата Јоване Крстић, Јелене Брцановић и Соње Јанковић, мастер хемичара.
2. Члан комисије за писање извештаја о пријављеним учесницима конкурса за избор једног наставника у звање доцент или ванредни професор за ужу научну област Аналитичка и физичка хемија на Депарману за хемију.

4.4 Учешће у раду тела факултета и Универзитета

1. Члан комисије за упис студената на основним академским студијама и мастер академским студијама школске 2016/2017.
2. Председник комисије за рангирање студената на основним, мастер и докторским академским студијама школске 2018/2019.
3. Председник комисије за попис основних средстава Департмана за хемију, 2019.

4.5 Допринос активностима које побољшавају углед и статус факултета и Универзитета

1. Члан комисије за промоцију Департмана за хемију, школске 2016/2017.

4.6 Рецензирање радова и оцењивање радова и пројеката

Др Милан Митић је до сада рецензирао:

1. Универзитетски уџбеник „Методе одвајања у аналитичкој хемији“, аутора Ружице Мицић и Снежане Тошић, 2018
2. Радове за међународне часописе: Food Analytical Methods, Central European Journal of Chemistry, Hemijska Industrija, Journal of Serbian Chemical Society, Food Analytical Methods, Journal of Food Biochemistry, и домаће часописе Chemia Naissensis, Acta Agriculturae Serbica.
3. Техничко решење „Примена екстраката дуда и зове у формулацији нових производа са додатом вредношћу“, аутора Марије Радојковић, Милене Вујановић, Александре Цветановић, Зорана Зековића и Павла Машковића.

4.7 Стручна усавршавања

1. Похађао је летњу школу масене спектрометрије, 2008. године, организовану од стране Природно-математичког факултета у Нишу и Универзитета „Пјер и Марија Кири“, Париз, Француска.
2. Од 05.11. 2008. до 20.12.2008. године био је на стручном усавршавању у лабораторији Националног Института за истраживања у пољопривреди (INRA), Монпеље, Француска.
3. Присуствовао је обуци и усавршавању рада на HPLC–у у организацији Природно-математичког факултета у Скопљу (01.03.-22.03.2009). Обуку обавио Жан-Марк Суке (INRA, Монпеље, Француска).
4. Постдокторско усавршавање. Боравио је на Универзитету Аристотел у Солуну (Департман за хемију), Грчка, у периоду од 1.09. 2013. До 31.12. 2013. године, под менторством проф. др Марије Цимиду. Овај боравак је финансиран од стране

Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије у оквиру програма за постдокторско усавршавање и пројекта „Photo-oxidation studies of roasted and cold-pressed pumpkin seed oils“.

5. Постдокторско усавршавање. Добитник је стипендије за постдокторско усавршавање на Универзитету Аристотел у Солуну (Школа за фармацију), Грчка, у периоду од 15.09.2020. до 15.12.2020. године, под менторством професора Дијаманта Лазарија. Овај боравак је финансиран од стране Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије у оквиру програма за постдокторско усавршавање, али је реализација отказана због мера услед пандемије изазване корона вирусом.

4.8 Учешће на пројектима

1. Од септембра 2008. до септембра 2010. био је ангажован као истраживач на пројекту Европске Уније FP7-REG-POT-2007-3-01 „CHROMOLAB-ANTIOXIDANT“.
2. Од 2011-2020. био је ангажован као истраживач на пројекту „Функционална анализа, стохастичка анализа и примене“ ОИ 174007, који је финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.

4.9 Учешће на локалним, регионалним, националним или интернационалним манифестацијама (изложбе, фестивали и сл.)

1. Учесник фестивала „Ноћ Истраживача“ као један од представника Департамента за хемију, Природно-математичког факултета, 2017. и 2019. године.

5. МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

Након детаљног прегледа приложене конкурсне документације Комисија је мишљења да кандидат др Милан Митић испуњава све услове предвиђене *Законом о високом образовању Републике Србије, Статутом Универзитета у Нишу, Ближим критеријумима за избор у звања наставника Универзитета у Нишу у пољу природно-математичких наука и Статутом Природно-математичког факултета Универзитета у Нишу* за избор у звање редовног професора предвиђене Правилником о ближим критеријумима за избор у звање наставника Универзитета у Нишу:

1. Има академски назив доктора наука из области за коју се бира.
2. Поседује педагошко искуство и способност за научни рад.
3. Има остварене активности у 5 елемената доприноса академској и широј заједници, у складу са чланом 4. Ближих критеријума за избор у звања наставника.

4. Менторство докторске дисертације мења једним научним радом објављеним у часопису категорије M21.
5. Има остварене резултате у развоју научно-наставног подмлатка и то у следећим елементима: учешће у комисијама за оцену и одбрану докторских дисертација, менторство и учешће у комисијама за одбрану дипломских и мастер радова и држање наставе на докторским струдијама.
6. Аутор је једног универзитетског уџбеника (пре избора у звање ванредни професор) и коаутор два универзитетска уџбеника (након избора у звање ванредни професор) из области Аналитичке и физичке хемије за коју се бира.
7. Био је истраживач на једном међународном (финансираном од стране Европске уније) и једном националном пројекту који је (финансираном од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије).
8. Био је на стручном усавршавању у лабораторији Националног института за пољопривреду (INRA), Монпеље, Француска.
9. Био је и на постдокторском усавршавању на Универзитету Аристотел у Солуну (Депарتمان за хемију), Солун, Грчка.
10. Остварио је укупно 322 бода из категорије M20 од тога 147 бодова након избора у звање ванредни професор (4 рада M21a, 2 рада M21, 8 радова M22 и 17 радова M23) при чему је на четири рада (2 рада M21 и 2 рада M23) првопотписани аутор (минимални услов је 18 поена у складу са чланом 10. Ближих критеријума за избор у звања наставника Универзитета у Нишу, при чему бар на једном раду кандидат мора бити првопотписани аутор). Један рад категорије M21 мења менторство одбрањене докторске дисертације, те је број остварених бодова по основу научне компетенције умањен за 8.
11. Објавио је 10 радова у часописима које издаје Универзитет у Нишу или факултет Универзитета у Нишу, од којих је на једном првопотписани аутор.
12. Има 50 саопштених радова на научним скуповима међународног и националног значаја од тога 11 од предходног избора (минимални услов је шест).
13. Индекс цитираности његових радова у другим научним радовима објављеним у научним часописима категорија M21, M22 и M23 (изузимајући аутоцитате и коцитате) износи 483 (минималан услов је 10 цитата).
14. Индекс научне компетентности је 357,70.

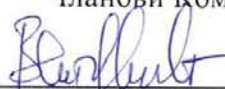
6. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

На основу детаљног прегледа приложене документације и на основу увида у досадашњи рад кандидата, Комисија закључује да кандидат др Милан Митић, ванредни професор Департмана за хемију Природно-математичког факултета у Нишу, испуњава све услове предвиђене Законом о високом образовању (Службени Гласник Републике Србије бр. 88/2017), Статутом Универзитета у Нишу (Гласник Универзитета у Нишу бр. 8/2017), Статутом Природно-математичког факултета у Нишу (2017) и Ближим критеријумима за избор у звања наставника Универзитета у Нишу (Гласник Универзитета у Нишу бр. 3/2017) за избор у звање редовни професор.

Стога Комисија са великим задовољством предлаже Изборном већу Природно-математичког Факултета и Научно-стручном већу за природно-математичке науке Универзитета у Нишу да кандидата предложи, а Сенату Универзитета у Нишу да *др Милана Митића* изабере у звање *редовни професор* за ужу научну област *Аналитичка и физичка хемија* на Департману за хемију Природно-математичког факултета у Нишу.

Чланови Комисије:

У Нишу,



др Весна Станков Јовановић, редовни професор ПМФ-а у Нишу
(ужа научна област Аналитичка хемија)

У Нишу,



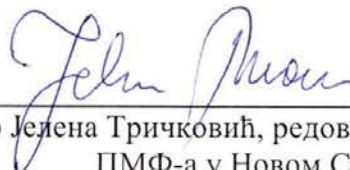
др Горан Николић, редовни професор Медицинског факултета у Нишу
(ужа научна област Хемија)

У Косовској Митровици,



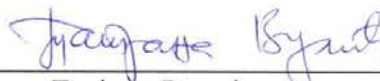
др Ружица Мишић, редовни професор хемија ПМФ-а у Косовској Митровици
(ужа научна област Аналитичка и физичка хемија)

У Новом Саду,



др Јелена Тричковић, редовни професор ПМФ-а у Новом Саду
(ужа научна област Физичка хемија)

У Новом Саду,



др Татјана Вулић, редовни професор Технолошког факултета у Новом Саду
(ужа научна област Хемијско инжењерство)