

Комисија у саставу:

1. Проф. др Анка Поповић-Врањеш, редовни професор на Пољопривредном факултету Универзитета у Новом Саду, ужа научна област Сточарство, на предметима: Производња млијека и млијечних производа, Аутохтоно сирарство и Пројектовање у млекарству - председник;
2. Проф. др Милош Беуковић, ванредни професор на Пољопривредном факултету Универзитета у Новом Саду, ужа научна област Исхрана животиња, на предметима: Основи исхране животиња, Исхрана непрживара и Исхрана животиња – члан;
3. Доц. др Миланка Дринић, доцент на Пољопривредном факултету Универзитета у Бањој Луци, ужа научна област Сточарство, на предметима: Основи исхране животиња, Исхрана непрживара, Исхрана преживара и Исхрана домаћих животиња – члан;

НАСТАВНО-НАУЧНОМ ВИЈЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА УНИВЕРЗИТЕТА У БАЊАЛУЦИ

Одлуком Научно-наставног вијећа Пољопривредног факултета Универзитета у Бањалуци број 0101-1891-35-6ф/11 од 12.05.2011. године, именовани смо у Комисију за разматрање конкурсног материјала и писање извјештаја за избор у академско звање, по расписаном Конкурсу објављеном у дневном листу «Глас Српске» од 27. 04. 2011. године за избор сарадника за ужу научну област Сточарство, за наставне предмете: Производња и прерада млијека, Основи исхране животиња, Исхрана преживара, Исхрана непрживара, Исхрана домаћих животиња и Квалитет и безбједност хране за животиње:

У складу са чланом II наведене Одлуке, Комисија подноси Наставно-научном вијећу Пољопривредног факултета Универзитета у Бањалуци, на даље поступање

ИЗВЈЕШТАЈ КОМИСИЈЕ О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ

Конкурс објављен: 27.04.2011. године. Ужа научна/умјетничка област: Сточарство Назив факултета: Пољопривредни факултет Број кандидата који се бирају: 1 Број пријављених кандидата: 1

II ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА

Први Кандидат

1. Основни биографски подаци

Име, средње име и презиме:Александар (Радомир) Краљ
Датум и мјесто рођења:21.09.1979. године.
Установе у којима је био запослен:
Универзитет у Бањој Луци, Пољопривредни факултет (2007 -)
Звања/ радна мјеста:асистент на предмету Мљекарство
Научна/умјетничка област:Сточарство

2. Биографија, дипломе и звања

Основне студије:
Назив институције: Пољопривредни факултет Универзитета у Бањој Луци
Мјесто и година завршетка:Бања Лука, 2006.
Постдипломске студије:
Назив институције:Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду
Мјесто и година завршетка:Нови Сад, 2010.
Назив магистарског рада:Квалитет млијека из органске и конвенционалне производње у Републици Српској
Ужа научна/умјетничка област:Сточарство
Претходни избори у наставна и научна звања (институција, звање и период):
Асистент на предмету Мљекарство од 05.10.2007.- 05.10.2011.

3. Научна/умјетничка дјелатност кандидата

1. Радови прије последњег избора

број бодова: 0

УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 0

2. Радови после последњег избора

2.1. Оригинални научни радови у часопису националног значаја (5 бодова)

1. Божо Важић, Миланка Дринић, Драган Касагић, Миљан Ербез, **Александар Краљ**, Биљана Рогић (2007): Морфометријске карактеристике гатачког говечета, Агрознање, вол. 8., бр. 3., 53-60.

Источну херцеговину, што се тиче расног састава говеда, највише најстањује гатачко говече. Прије доласка аустроугарске власти на овом подручју налазила се гатачка буша, која је имала скромне екстеријерне карактеристике и производне способности. Аустроугарска власт је пратила стање сточарства у Босни и Херцеговини, нарочито говедарства и запазила је да у источној Херцеговини живи буша, која је имала боље прозводне резултате од осталих сојева буше, што је било одлучујуће да крену у њено оплемењивање. Гатачка буша је тада имала скромне екстеријерне карактеристике, нпр. Висина до гребена је била 112 цм, а тјелесна маса 250 до 300 кг. Сиво тиролско говече, раса са којим се оплемењивала гатачка буша у то вријеме имало је висину до гребена између 120 и 150 цм. Посљедња истраживања морфометрије гатачког говечета урађена су педесетих и шездесетих година прошлог вијека. Добивени резултати у овом раду указују се гатачко говече, што се тиче морфометрије измјенило у позитивном смислу, постало је више, дуже и шире, а с тим му се повећала тјелесна маса у односу на пријашња истраживања.

2. Божо Важић, Миланка Дринић, Драган Касагић, Биљана Рогић, **Александар Краљ** (2007): Неке репродуктивне карактеристике различитих генотипова говеда у Републици Српској, *Агрознање*, вол. 8., бр. 4., 99-107.

У Републику Српску, у посљедњој деценији, увезен је већи број приплодних јуница разних раса говеда из многих европских земаља. Јунице су распоређене у скоро све дијелове Републике Српске, а самим тим су подвргнуте различитим системима исхране и његе, што се превасходно одразило на њихову производност и репродуктивне карактеристике. Добијени подаци о репродуктивним показатељима разних генотипова говеда, указују да се они налазе испод пожељних за те расе у свијету. Разлога за овакве утврђене резултате могу се тражити у недовољном познавању самих раса говеда и њихових захтјева за очување производних способности и здравља животиња, а самим тим и њихових репродуктивних карактеристика, од стране фармера. Репродуктивни показатељи између истраживаних раса се разликују, што даје могућност одабира расе са најбољом репродукцијом за постојеће начине исхране и његе у Републици Српској.

3. Анка Поповић-Врањеш, **Александар Краљ**, Јелена Кецман (2008): Зрење сирева са племенитим плеснима од козјег млека, *Агрознање*, вол. 9., бр. 4., 5-14.

Сврха рада била је да се обезбеди квалитетно козје млеко и од таквог млека произведе меки козји сир типу Camembert-а. У том циљу су постављени високи захтеви хигијене на фарми из Инђије где се узгаја немачка срнаста раса коза .

Резултати показују да је козје млеко за сир потицало од здравих грла, гдје је број соматски ћелија био $390000/ml$, УББ $5-20 \times 10^3/ml$, нису нађене патогене врсте микроорганизама и није било резидуе антибиотика. Није нађено присуство *Listeria monocytogenes* као нити *Bacillus cereus*.

Циљ истраживања је био да се испита могућност комбинације starter културе MM100 и TA052 као и плесни *Geotrichum candidum* и *Penicillium camemberti* и одабраног технолошког третмана за добијање меког козјег сира.

Комбинацијом додатака култура, плесни и сирила као и технолошког процеса са специфичним поступцима производње за сир у типу Camembert-а уз имплементацију HACCP система омогућили су добијање сира који је карактеристичних особина и који је безбедан за здравље потрошача.

4. Миланка Дринић, Станимир Ковчин, Нико Милошевић, Милош Беуковић, Видица Станчев, **Александар Краљ**, Ђорђе Грујичић, Стоја Јотановић (2010): Ефекат дужине искључења витамина и микроелемената из хране бројлера на садржај пепела у костима, *Агрознање*, вол. 11., бр. 1., 107-114.

У раду је испитиван ефекат дужине искључења витамина и микроелеманата из хране пилића у тову, током 4, 8 или 12 дана прије краја това, а с циљем утврђивања садржаја пепела у костима пилића. У истраживањима се пошло од претпоставке да се у организму пилића акумулирају довољне количине витамина и микроелемената и да њихово искључивање при крају това нема негативног утицаја.

Пилићи су на крају експеримента храњени са три различите смјесе концентрата: 1. комплетна смјеса, 2. без витаминских додатака (БВ смјеса) и 3. смјеса без додатака витамина+микроелемената (БВМ смјеса). Витаминско-минерални додаци су искључивани у три временска интервала: 4, 8 и 12 дана прије краја това.

Резултати истраживања су показали да су врсте концентрованих смјеса, као и дужина искључења витаминско-минералних додатака имали значајан утицај на садржај пепела у костима, при чему је највиши садржај испитиваног параметра забиљежен код пилића храњених комплетном смјесом. Што се тиче дужине искључења ових додатака установљено је да искључење у трајању од 4 дана није негативно дјеловало на испитивани параметар.

5. Anka Popović-Vranješ, Miroslav Grubačić, Radovan Pejanović, **Aleksandar Kralj**, Anka Kasalica, Dragica Močinović, Gordana Niketić (2010): Possibilities Of Organic Milk production In Serbia, *Contemporary Agriculture*, 59 (1-2) 119-125.

The research presented in this paper is aimed at comparing the quality of milk and milk products (based on the fatty acids content) produced based on the principles of organic production of Austria, Italy and Slovenia, with the conventional products produced in Serbia. It has been determined that the products of one country differ on the market of that country much according to the model of fatty acids, but that they also differ from country to country. It has also been determined that some conventionally produced products from Serbia have had higher content of fatty acids important for human health (omega 6 and omega 3 and arachidonic acids). UHT milk from

Serbia (Subotica) has had higher percent (2.823%) of these fatty acids compared to the same quality milk from Italy (1.233%) and to the milk from Slovenia (0.615%). The fresh cheese mozzarella from Serbia (Guča) contained higher percentage of the named fatty acids (0.89%) compared to the same type of cheese from Italy (0.258%). The kefir produced in Serbia (Kraljevo) had almost a triple amount of the named fatty acids (2.823%) in comparison to the kefir produced in Slovenia. The quality of milk produced based on the principles of organic production on ten small farms of the hill of Fruška gora (with 8-10 cows) had some quality advantages in comparison to the conventional milk regarding certain parameters of its content (fat, dry matter) and number of somatic cells.

ISPITIVANJE MOGUĆNOSTI ORGANSKE PROIZVODNJE MLEKA U SRBIJI

Istraživanja u ovom radu su imala za cilj da se napravi komparativna analiza mleka i nekih mlečnih proizvoda u pogledu masnih kiselina važnih za ljudsko zdravlje (omega 3, omega 6 i arahidonske) sa tržišta Italije, Austrije i Slovenije iz organske proizvodnje i mleka i nekih mlečnih proizvoda sa tržišta Srbije iz konvencionalne proizvodnje. Rezultati su pokazali da su neki mlečni proizvodi proizvedeni u Srbiji boljeg kvaliteta u pogledu sadržaja navedenih kiselina, i ako su iz konvencionalne proizvodnje, što govori da je Srbija ekološki očuvana i da ima potencijal za razvoj organske proizvodnje. Istraživanja izvršena u Vojvodini su obuhvatala dva sistema proizvodnje mleka, jedan po principima organske proizvodnje i drugi sistem konvencionalne proizvodnje. Organska proizvodnja je locirana na Fruškoj Gori i obuhvatala je 10 malih farmi sa prosečno 8-10 krava domaće simentalске rase. Konvencionalna proizvodnja je bila sa velike farma sa 700 krava crno-bele Holštajn rase sa teritorije opštine Vrbas. Pored sastava mleka i fizičko-hemijskog kvaliteta mleka, ispitan je Ukupan broj bakterija i broj somatskih ćelija, u posmatranom periodu od februara do decembra meseca 2009. godine.

број бодова: 25

2.2. Научни радови на скупу националног значаја, штампани у цјелини (3 бода)

- 1. Александар Краљ, Анка Поповић Врањеш, Миланка Дринић, Здравко Марковић, Давид Цветановић (2011): Утицај производње према органским принципима на квалитет млијека, XVI саветовање о биотехнологији са међународним учешћем, Чачак, зборник радова вол. 16. (18).**

Садржај хранљивих материја у млијеку варира у зависности од поријекла млијека, односно од начина производње, држања и исхране крава. На основу тога у овом раду анализиран је квалитет млијека из различитих начина производње. Извршена је анализа млијека из производње према органским принципима и анализа млијека из конвенционалне производње. Истраживање је обављено на двије фарме са различитим начинима производње које се налазе у Републици Српској. У оквиру анализе млијека извршено је испитивање хемијског састава, физичко-хемијских својстава млијека и хигијенски и микробиолошки квалитет млијека. У оквиру истраживања извршено је и утврђивање статистички значајних разлика између горе наведених параметара на основу чега је константована разлика у квалитету млијека из различитих начина производње.

број бодова: 3

2.3. Радови саопштени на научном скупу националног значаја штампани у изводу (0 бодова)

- 1. Дринић Миланка, Краљ, А., Марковић, З., Радић, В. (2011): Утицај различитих извора селена на производне карактеристике товних пилића, XVI међународно научно-стручно саветовање агронома Републике Српске, зборник сажетака.**

број бодова: 0

2.4. Уводно предавање на научном скупу националног значаја штампано у изводу (0 бодова)

- 1. Дринић Миланка, Важић, Б., Савић, Н., Вегара, М., Краљ, А. (2010): Безбједност хране за животиње, XV међународно научно-стручно саветовање агронома Републике Српске, зборник сажетака.**

број бодова: 0

УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 28

4. Стручна дјелатност кандидата

1. Стручна дјелатност прије последњег избора
број бодова: 0
УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 0
2. Стручна дјелатност после последњег избора
2.1. Реализован пројекат, патент, сорта, раса, сој или ориг. метод у производњи (4 бода)
<ol style="list-style-type: none">1. Рестрикција хране и компензациони пораст бројлера (2007-2009), Министарство науке и технологије Републике Српске.2. Утицај различитих извора селена на ефикасност искоришћавања хране, прираст и његов садржај у месу товних пилића (2008-2010), Министарство науке и технологије Републике Српске.3. Утицај производње млијека према органским принципима на нутритивни квалитет истог (2008-2010), Министарство науке и технологије Републике Српске.
број бодова: 12
УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 12
УКУПНО БОДОВА ПРИЈЕ ПОСЛЕДЊЕГ ИЗБОРА: 0
УКУПНО БОДОВА ПОСЛИЈЕ ПОСЛЕДЊЕГ ИЗБОРА: 40
УКУПНО: 40

III ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ

Кандидат **мр Александар Краљ** приложио је следећа документа: овјерену копију увјерења о завршеном постдипломском студију на Пољопривредном факултету Универзитета у Новом Саду (стечено научно звање: дипломирани инжењер пољопривреде – мастер), овјерену копију дипломе основних студија, овјерен просјек оцјена са основних студија, копију раније одлуке о избору у звање; биографију; библиографске референце; извод из матичне књиге рођених.

Александар Краљ дипломирао је 2006. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Бањалуци. Просјечна оцјена током студија била је 8,40. На Пољопривредном факултету Универзитета у Новом Саду, 2010. године одбранио је мастер рад под називом "Квалитет млијека из органске и конвенционалне производње у Републици Српској". Просјечна оцјена током постдипломског студија била је 9,83. Основне и постдипломске студије су из области пољопривредних наука.

На основу приложене документације о научној и стручној активности кандидата, Комисија је закључила да су сви наслови из уже научне области Сточарство. Кандидат је запослен на Универзитету у Бањој Луци као асистент са избором на предмету Мљекарство, односно ужој научној области Сточарство.

На основу свих предочених доказа, Комисија констатује да је кандидат мр Александар Краљ стекао научно звање у области пољопривредних наука, ужа научна област Сточарство, те да испуњава све услове о избору академског особља у сарадничко звање на универзитету дате чланом 77. Закона о високом образовању Републике Српске.

Због тога, **Комисија са задовољством предлаже Научно - наставном вијећу Пољопривредног факултета Универзитета у Бањој Луци да прихвати мишљење Комисије да се за сарадника у звању вишег асистента, за ужу научну област Сточарство, за наставне предмете: Производња и прерада млијека, Основи исхране животиња, Исхрана преживара, Исхрана непреживара, Исхрана домаћих животиња и Квалитет и безбједност хране за животиње, изабере мр Александар Краљ и да се такав приједлог одлуке упути Сенату Универзитета у Бањој Луци на коначно одлучивање.**

Нови Сад - Бањалука, 23. 05. 2011. године.

Чланови Комисије:

1. Проф. др Анка Поповић Врањеш, предсједник

2. Проф. др Милош Беуковић, члан

3. Доц. др Миланка Дринић, члан
