

Printano: 25.08.2014		POKLICA
ORG. JED.	POS.	POS. POSMA
15/1. 1560/14		POS. POSMA

Др **Мирослав Грубачић**, редовни професор Технолошког факултета Универзитета у Бањој Луци, ужа научна област Прехрамбене технологије намирница биљног поријекла, предсједник

Др **Бранислав Златковић**, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област Конзервисање хране, члан

Др **Анка Поповић-Врањеш**, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Новом Саду, ужа научна област Сточарство (Прехрамбене технологије намирница животињског поријекла), члан

**НАУЧНО-НАСТАВНОМ ВИЈЕЋУ ТЕХНОЛОШКОГ ФАКУЛТЕТА И  
СЕНАТУ УНИВЕРЗИТЕТА У БАЊОЈ ЛУЦИ**

**Предмет:** Извјештај Комисије за писање извјештаја за избор наставника за ужу научну област **Прехрамбене технологије намирница биљног поријекла**

Одлуком Научно-наставног вијећа Технолошког факултета Универзитета у Бањој Луци број:15/3.1440-4.4/14 именовани смо у Комисију за писање извјештаја по расписаном Конкурсу објављеном у дневном листу „Глас Српске“ од 23.07.2014. године за избор наставника на ужу научну област Прехрамбене технологије намирница биљног поријекла.

На основу увида у достављени материјал подносимо слиједећи Извјештај.

УНИВЕРЗИТЕТ У БАЊОЈ ЛУЦИ  
ФАКУЛТЕТ:



## ИЗВЈЕШТАЈ КОМИСИЈЕ

*о пријављеним кандидатима за избор наставника и сарадника у  
звање*

### І. ПОДАЦИ О КОНКУРСУ

Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења одлуке:

Одлука број:01/04-2.2633/14 Сената Универзитета у Бањој Луци од дана 18.07.2014.године за избор наставника на Технолошком факултету за ужу научнау област Прехрамбене технологије намирница биљног поријекла

Ужа научна/умјетничка област:

Прехрамбене технологије намирница биљног поријекла

Назив факултета:

Технолошки факултет

Број кандидата који се бирају

1 (један)

Број пријављених кандидата

1 (један)

Датум и мјесто објављивања конкурса:

23.07.2014. године, „Глас Српске“

Састав комисије:

а) **Др Мирослав Грубачић**, редовни професор Технолошког факултета Универзитета у Бањој Луци, ужа научна област Прехрамбене технологије намирница биљног поријекла, предсједник

б) **Др Бранислав Златковић**, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област Конзервисање хране, члан

в) **Др Анка Поповић-Врањеш**, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Новом Саду, ужа научна област Сточарство (Прехрамбене технологије намирница животињског поријекла), члан

Пријављени кандидати:

1. Др Ладислав Василишин

## II. ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА

### *Први кандидат*

#### а) Основни биографски подаци :

Име (име оба родитеља) и презиме:	Ладислав (Јарослав и Сока) Василишин
Датум и мјесто рођења:	23.01.1963. године Бања Лука
Установе у којима је био запослен:	Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци од 07.02.1991. године
Радна мјеста:	Стручни сарадник, виши асистент
Чланство у научним и стручним организацијама или удружењима:	

#### б) Дипломе и звања:

<b>Основне студије</b>	
Назив институције:	Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци
Звање:	Дипломирани инж. прехранбених технологија и биотехнологија
Мјесто и година завршетка:	Бања Лука, 1991.
Просјечна оцјена из цијелог студија:	
<b>Постдипломске студије:</b>	
Назив институције:	Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци
Звање:	Магистар техничких наука из области прехранбеног инжењерства
Мјесто и година завршетка:	Бања Лука, 2005.
Наслов завршног рада:	„Одређивање неких микроелемената у воћу са бањалучке регије“
Научна/умјетничка област (подаци из дипломе):	Техничке науке/ Прехрамбено инжењерство
Просјечна оцјена:	9,44
<b>Докторске студије/докторат:</b>	
Назив институције:	Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци
Мјесто и година одбране докторске дисертација:	Бања Лука, 2014.

Назив докторске дисертације:	Задовољење РДА вриједности минералних материја воћа у исхрани
Научна/умјетничка област (подаци из дипломе):	Доктор биотехничких наука из области прехранбених технологија
Претходни избори у наставна и научна звања (институција, звање, година избора)	Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци, виши асистент за ужу научну област Прехрамбене технологије намирница биљног поријекла, избор 2005. године  Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци, виши асистент за ужу научну област Прехрамбене технологије намирница биљног поријекла, реизбор 2010. године

#### в) Научна/умјетничка дјелатност кандидата

Радови прије посљедњег избора/реизбора

*(Навести све радове сврстане по категоријама из члана 19. или члана 20.)*

1. Шпанић М., **Василишин Л.**, Кулеш М. Одређивање функционалних група лигнина, Хемијска индустрија 47, 9-10, 1993, 124-130 (члан 19., став 12) **6 бодова**

*У овом прегледном раду дат је преглед метода за одређивање функционалних група лигнина. Лигнини као полимерни материјали широко су распрострањени код свих надземних биљака и по заступљености у природи су одмах иза угљенихидрата. Основне функционалне групе лигнина су: метоксилне, алкохолне и фенолне хидроксилне групе, карбонилне (алдехидне и кетонске) и карбоксилне групе. Висок садржај угљеника (61-64%) и водоника (5-6%) указује на ароматску природу лигнина. Одређивање функционалних група лигнина је веома значајно за одређивање специфичних особина лигнина што је значајно за њихову даљњу примјену.*

2. Кукрић З., Љубојевић С., **Василишин Л.**, Војиновић Ђ., Утицај 2-нафтоксирћетне киселине на вегетативно размножавање јоргована, Гласник Хемичара и технолога Републике Српске, 42, 2000, 113-115 (члан 19., став 9) **4,5 бодова**

*У овом раду је описана синтеза 2-нафтоксирћетне киселине, третирањем 2-нафтола хлорсирћетном киселином у алкалном медијуму, са модификацијама алкалитета у односу на литературне податке. Након тога је испита утицај 2-нафтоксирћетне киселинене формирање стабљике и развоја лишћа код једногодишњих резница јоргована (*Syringa vulgaris L.*) са различитим начинима третирања. Резултати испитивања су показали да принос 2-нафтоксирћетне киселине са строго контролисаним рН (8,2) је много виши (75%) него литературни принос (48% код рН>9). Формирање стабљике и развој лишћа код једногодишњих*

*резница јоргована (Syringa vulgaris L.) у многоме зависи од начина примјене стимулативног једињења (2- нафтокси сирћетне киселине).*

3. Грубачић М., **Василишин Л.**, Утицај различитих параметара на процес бистрења сока од јабуке, Гласник Хемичара и технолога Републике Српске, 45, 2003, 101-102 (члан 19., став 9) **6 бодова**

*У овом раду проучаван је утицај температуре, количине препарата за бистрење и времена бистрења на процес бистрења сока од јабуке. Рад је рађен у фабрици „Приједорчанка“, која производи концентрисани сок од јабуке, а јабука као сировина за производњу потиче са плантажа у Горњим Подградцима. Оптимална температура за квалитетно бистрење сока је 48<sup>0</sup>С, вријеме трајања бистрења један сат, а количина препарата за бистрење треба да се прилагоди количини сока и времену бистрења.*

4. Грубачић М., **Василишин Л.**, Утицај технолошког квалитета и намјенске погодности пшеничног брашна у производњи вафел-листова, Гласник Хемичара и технолога Републике Српске, 45, 2003, 103-107 (члан 19., став 9) **6 бодова**

*У раду је испитивана и оцјењивана намјенска погодност пшеничног брашна у производњи вафел-листова. Показало се да је у овој производњи најважније располагати са пшеничним брашном одговарајућег технолошког квалитета, односно са високим степеном његове намјенске погодности. Теоријском разрадом и експерименталним методама испитивања квалитативних показатеља и физичких (реолошких) особина тијеста на Брабендер-овим апаратима, утврђен је технолошки квалитет односно дефинисана су она специфична својства која су најбитнија за предметну производњу. Добивени резултати су усмјерили исправно вођење технолошког поступка производње и задовољавајући квалитет вафел-листова.*

5. Грубачић М., **Василишин Л.**, Бућан С., Утицај температуре на процес депектинизације при производњи концентрисаног сока од вишње, Гласник Хемичара и технолога Републике Српске, 45, 2003, 109-111 (члан 19., став 9) **6 бодова**

*У овом раду је проучаван утицај температуре на процес депектинизације при производњи концентрисаног сока од вишње. У свим узорцима додавана је иста количина пектолитичких препарата, а праћено је колико је потребно времена да се изврши депектинизација узорка на различитим температурама. Избистрен сок од вишње се даље користи за производњу концентрисаног сока од вишње. Оптимална температура за депектинизацију сока од вишње је 45<sup>0</sup>С. На нижим температурама депектинизација траје знатно дуже, а на 60<sup>0</sup>С је није могуће извести.*

6. Грубачић М., **Василишин Л.**, Утицај различитих начина бистрења на квалитет концентрисаног сока од јабуке, Југословенско воћарство, 37, 143-

*Процес бистрења сока је веома значајан за квалитет концентрисаног сока од јабуке. При процесу бистрења вршена је промјена параметара који утичу на сам квалитет процеса бистрења, а то су температура, вријеме трајања бистрења и количина препарата за бистрење. Избистрен сок се концентрише и складишти на -18<sup>0</sup>С. Оптимална температура за квалитетно бистрење сока је 48<sup>0</sup>С, вријеме трајања бистрења један сат, а количина препарата за бистрење треба да се прилагоди количини сока и времену бистрења. Температуре од 60<sup>0</sup>С и 38<sup>0</sup>С не дају задовољавајуће резултате бистрења. Бистрење на температури од 48<sup>0</sup>С, уз смањену количину препарата за бистрење, даје добре резултате бистрења, али временски траје три пута дуже.*

7. Грубачић М., **Василишин Ј.**, Садржај микроелемената у јагодастом воћу, Гласник Хемичара технолога и еколога Републике Српске, 1, 2009, 109-112 (члан 19., став 9) **6 бодова**

*У овом раду одређивани су микролементи у јагодастом воћу: јагода, малина и купина. Одређен је садржај слиједећих микроелемената: гвожђе, бакар, цинк, манган, хром, олово и кадмијум. Садржај компоненти хемијског састава (шећера, киселина, укупних минералних материја и пектинских материја) одређен је стандардним АОАС методама. Садржај микроелемената одређен је атомским спектрометром. Садржај гвожђа код малине је био у складу са литературним подацима, а код јагоде и купине је био нешто увећан. Малина и купина су имале садржај бакра у складу са литературним подацима, а код јагоде је тај садржај био нешто увећан. Садржај цинка у јагодастом воћу је био у складу са литературним подацима. Садржај мангана у јагодастом воћу је био знатно увећан у односу на литературне податке. Садржај олова и кадмијума је био испод правилником дозвољене границе за јагодасто воће.*

**Радови послјије последњег избора/реизбора**

*(Навести све радове, дати њихов кратак приказ и број бодава сврстаних по категоријама из члана 19. или члана 20.)*

8. **Василишин Ј.**, Грубачић М., Садржај микроелемената у коштичавом воћу, IX Савјетовање хемичара и технолога Републике Српске, Зборник радова, 2010, 306-312 (члан 19., став 15) **5 бодова**

*Воће, као намирница, има велику прехранбену вриједност ако се користи у свјежем стању. У том стању оно је извор витамина, минералних материја, шећера (глукозе и фруктозе), органских киселина, пектинских материја и других важних састојака. Одређивани су микролементи у коштичавом воћу: бресква, кајсија, трешња, вишња и шљива. Одређен је садржај слиједећих микроелемената: гвожђе, бакар, цинк, манган, хром, олово и кадмијум. Садржај компоненти хемијског састава (шећера, киселина, укупних минералних материја и пектинских материја) одређен је стандардним АОАС методама. Садржај микроелемената одређен је атомским спектрометром. Садржај гвожђа код трешње, вишње и кајсије је био нижи у односу на литературне податке, код брескве је у складу са литературним*

подацима, а код шљиве је три пута већи. Код свих врста коштичавог воћа садржај бакра је нешто увећан у односу на литературне податке. Код брескве је садржај цинка био у складу са литературним подацима, а код осталих врста је знатно нижи. Садржај мангана код шљиве је био дупло већи у односу на литературне податке, код осталих врста коштичавог воћа је у складу са литературним подацима. Код трешње је садржај хрома био дупло нижи у односу на литературне податке, а код брескве и шљиве је био у складу са литературним подацима. Садржај олова и кадмијума је био испод правилником дозвољене границе за коштичаво воће.

9. **Василишин Л., Грубачић М., Лакић Н.,** Садржај микроелемената у шумском воћу, X Савјетовање хемичара, технолога и еколога Републике Српске, Зборник радова, 2013, 307-312 (члан 19., став 15) **5 бодова**

Воће у свјежем стању има велику прехранбену вриједност. Оно је извор витамина, минералних материја, шећера (глукозе и фруктозе), органских киселина, пектинских материја и других важних састојака. У овом раду одређивани су микролементи у шумском воћу: шумска јагода, дивља купина, боровница, црвена рибизла и дрењак. Одређен је садржај слиједећих микроелемената: гвожђе, бакар, цинк, манган, хром, олово и кадмијум. Садржај компоненти хемијског састава (шећера, киселина, укупних минералних материја и пектинских материја) одређен је стандардним АОАС методама. Садржај микроелемената одређен је атомским спектрометром. Садржај гвожђа код шумског воћа је у складу са литературним подацима. Код црвене рибизле садржај бакра је у складу са литературним подацима, а код осталих врста шумског воћа је нешто увећан. Садржај цинка код црвене рибизле је нешто мањи у односу на литературне податке, а код осталих врста воћа је нешто већи. Садржај мангана код боровнице је знатно увећан у односу на литературне податке. Садржај олова и кадмијума је био испод правилником дозвољене границе за шумско воће.

УКУПАН БРОЈ БОДОВА:50,5

#### г) Образовна дјелатност кандидата:

Образовна дјелатност прије последњег избора/реизбора

(Навести све активности (публикације, гостујућа настава и менторство) сврстаних по категоријама из члана 21.)

1. Кукрић З., **Василишин Л.,** Практикум из биохемије, Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци, 2000, (члан 21, став 2) **6 бодова**
2. Грубачић. М., **Василишин Л.,** Практикум из технологије воћа и поврћа, Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци, 2003, (члан 21, став 2) **6 бодова**

Образовна дјелатност после последњег избора/реизбора

*(Навести све активности (публикације, гостујућа настава и менторство) и број бодова сврстаних по категоријама из члана 21.)*

Виши асистент у периоду од 2005-2014. године на слиједећим предметима (члан 25)

Прехрамбене технологије намирница биљног поријекла I (7. семестар)-резултати студентске анкете: 4,51 **(10 бодова)**

Прехрамбене технологије намирница биљног поријекла I I (8. семестар)-резултати студентске анкете: 4,51 **(10 бодова)**

Амбалажа и паковање (8. семестар)-резултати студентске анкете: 4,37 **(10 бодова)**

**УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 42**

#### **д) Стручна дјелатност кандидата:**

Стручна дјелатност кандидата (послије последњег избора/реизбора)

*(Навести све активности и број бодова сврстаних по категоријама из члана 22.)*

1. У периоду од 2008-2012. године продекан за наставу на Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци (члан 22, став 22) **2 бода**

**УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 2**

**УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 94,5**

### **III. ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ**

На расписани конкурс за избор наставника на Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци за ужу научну област Прехрамбене технологије намирница биљног поријекла, пријавио се један кандидат др Ладислав Василишин.

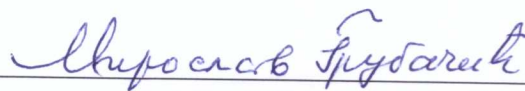
Након анализе података из конкурсног материјала, *Комисија за писање извјештаја за избор наставника на Технолошком факултету за ужу научну област Прехрамбене технологије намирница биљног поријекла*, констатује да је кандидат доставио све неопходне документе који доказују испуњавање свих услова за избор у звање доцента за ужу научну област Прехрамбене технологије намирница биљног поријекла, према члану 77. Закона о високом образовању. На основу достављеног конкурсног материјала Комисија констатује да др Ладислав Василишин испуњава све услове за избор наставника на Универзитету у Бањој Луци.

На основу свега изложеног, а у складу са Законом о високом образовању Републике Српске (Сл. гласник РС, бр. 73/10, 104/11, 84/12 и 108/13) и Правилника о поступку и условима избора наставника и сарадника на Универзитету у Бањој Луци, **Комисија** предлаже Научно-наставном вијећу Технолошког факултета и Сенату Универзитета у Бањој Луци да **кандидата др Ладислава Василишина** **изабере у звање доцента за ужу научну област Прехрамбене технологије намирница биљног поријекла.**

У Бањој Луци, Београду, Новом Саду,  
август 2014

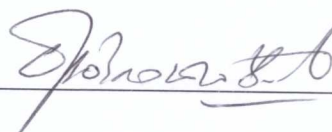


ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ



---

Др Мирослав Грубачић, редовни професор,  
Технолошки факултет Универзитета у  
Бањој Луци



---

Др Бранислав Златковић, редовни професор,  
Пољопривредни факултет Универзитета у  
Београду



---

Др Анка Поповић-Врањеш, редовни професор,  
Пољопривредни факултет Универзитета у  
Новом Саду