

## НАСТАВНО-НАУЧНОМ ВЕЋУ МАШИНСКОГ ФАКУЛТЕТА У БЕОГРАДУ

На основу одлуке Наставно - научног већа Машинског факултета у Београду, бр. 21-830/2, од 25.04.2014., донете на ННВ-14/1314 седници Наставно - научног већа именовани смо за чланове Комисије за испитивање испуњености услова за стицање научног звања виши научни сарадник кандидата Др Лата Пеза, дипл. маш. инж., научног сарадника, запосленог у Институту за општу и физичку хемију, Београд.

На основу увида, провере и анализе добијеног материјала као и на основу личног познавања кандидата и његове стручне и научне активности, задовољство нам је да Наставно - научног већу Машинског факултета у Београду поднесемо следећи

### ИЗВЕШТАЈ

#### 1. ОСНОВНИ СТРУЧНО-БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Др Лато Пезо, рођен је у Новом Саду, Србија 03.08.1971. Држављанин је Републике Србије, Српске националности.

Основну и Средњу школу Михаило Петровић – Алас (IX Београдска гимназија) завршио је са одличним успехом. Машински факултет Универзитета у Београду уписао је 1989. године. Дипломирао је 1994. године на катедри за Аутоматско управљање, са просечном оценом 8,05.

Последипломске студије на Машинском факултету у Београду, уписао је школске 1994. године, а 1997. године одбранио је магистарску тезу под називом "*Процеси сушења и динамичка анализа дисконтинуалне вакуумске сушаре*".

Докторску тезу под називом "*Математичко моделирање, симулација и идентификација дисконтинуалне атмосферске сушаре*" одбранио је 1999. године на Машинском факултету Универзитета у Београду.

Звање Истраживач сарадник стекао је 1997. године, на Машинском факултету у Београду, а референтна комисија је била састављена од: проф. др Д. Дебељковића, проф. др Д. Вороњца и проф. др Б. Аднађевића.

Научно звање Научни сарадник стекао је 2002. године, на Машинском факултету у Београду (06.06.2002. године, на основу решења бр. 06-00-6/1873).

Последњи избор у звање научни сарадник је обављен 25.11.2009.године по решењу број 06-00-069/713, а на предлог Машинског факултета у Београду.

У Институту за општу и физичку хемију, у Београду, запослио се 17.09.1994. године и постављен је на место истраживача приправника, где је радио на развијању технологија и имплементацији постројења из области силикатне хемије, са посебним акцентом на аутоматско управљање процесом производње. Током свога рада је учествовао у изградњи неколико процесних постројења, махом из области силикатне хемије, процесне технике и прехрамбене технологије. Напредовао је до места руководиоца пројекта, на коме се и сада налази.

У протеклом периоду моја научноистраживачка делатност се кретала у оквиру неколико крупнијих проблематика:

- Моделирање и рачунарска симулација хемијских процеса и процеса преноса топоте и масе у хемијској, процесној и прехрамбеној индустрији, са аспекта

техничких карактеристика, техничких ограничења и типа и врсте опреме коју је могуће применити.

- Оптимизација процесних параметара.
- Истраживања у области отпадних вода.
- Истраживања у области енергетске ефикасности.

У претходном периоду објавио је као аутор и коаутор неколико научних публикација, међу њима једну монографију, као и неколико техничких решења. Ове публикације и техничка решења, учешће у **комисији за одбрану магистарске тезе**, као и **руковођење технолошким пројектом Министарства науке** су наведене у списку радова и детаљно су приказане и анализирани у Извештају за избор кандидата Лата Пеза у звање Научни сарадник, 2009. год.

Након избора у звање Научни сарадник, првенствено је наставио са научно - истраживачким активностима започетим у претходном раздобљу, које су, између осталог, усмерене на моделирање и рачунарску симулацију хемијских процеса и процеса преноса топоте и масе у хемијској, процесној и прехранбеној индустрији, оптимизацији процесних параметара и др.

Резултати истраживања у којима је учествовао публиковани су у преко **70 научних радова**, саопштења и техничких решења, од чега **10 у врхунских међународним часописима** (категорија М21), а има и **31 цитат** (без аутоцитата). Од избора у прошло звање, објавио је 34 рада, од чега 19 у међународним часописима, 31 саопштења на међународним скуповима, као и 12 техничких решења.

Поред истраживачких активности, у својству истраживача и **руководиоца пројектног задатка (на два пројекта)**, учествовао је у раду више **комисија за одбрану докторских дисертације (4 докторске тезе)**, математичко моделирање у оквиру **3 докторске тезе**, као и различитим облицима **међународне научне сарадње** (објављено је **4 рада у врхунским међународним часописима**, радио је математичко моделирање у оквиру **1 докторске дисертације**). Урадио је неколико рецензија за научне часописе.

Течно говори, пише и чита Енглески језик, користи научну и стручну литературу на Немачком и Руском језику.

## **2. КВАЛИТАТИВНИ ПОКАЗАТЕЉИ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА**

### **Показатељи успеха у научном раду**

#### ***Чланства у научним и стручним друштвима***

Др Лато Пезо је овлашћени пројектант из области машинства, Лиценца за пројектовање бр. 333 8326 04, Инжењерска комора Србије,

Члан друштва инжењера и техничара Србије,

Члан Српског хемијског друштва,

Члан друштва физикохемичара Србије,

Члан друштва за Процесну технику и енергетику у пољопривреди (ПТЕП).

#### ***Рецензије научних радова***

Др Лато Пезо је вршио рецензије научних радова у следећим **међународним часописима**: Journal of Food processing and preservation (ISSN 1745-4549), Thermal Science

(ISSN 2334-7163) и Acta Alimentaria (ISSN 0139-3006). Такође је рецензирао неке радове у Хемијској индустрији (ISSN 0367-598X), као и у **домаћем часопису** Journal on Processing and Energy in Agriculture (PTEP), ISSN 1450-5029.

Др Лато Пезо је рецензирао **научну монографију** „*Кинетика процеса осмотске дехидратације и утицај на квалитет свињског меса*“, аутора др Владимира Филиповића и проф. др Љубинка Левића, на основу одлуке са 30. редовне седнице Наставно-научног већа Технолошког факултета у Новом Саду, од 29.11.2013. године, бр. 020-2/30. напомињемо да је ова научна монографија настала као резултат пројекта Министарства просвете, науке и технолошког развоја „*Осмотска дехидратација хране енергетски и еколошки аспекти одрживе производње*“, ев. бр. ТР 31055, од 2011-2014, под руководством проф. др Љубинка Левића, у оквиру пројектног задатка „*Дефинисање параметара за идејни технолошко-машински пројекат процеса осмотске дехидратације хране анималног порекла*“ на коме је др Лато Пезо био руководилац.

**Ангажованост у развоју услова за научни рад, образовању и формирању научних кадрова**

### *Допринос развоју науке у земљи*

У научно-истраживачком раду и истраживањима др Лато Пезо остварује **активну сарадњу** на пројектима Министарства просвете, науке и технолошког развоја са Технолошким факултетом у Новом Саду, Технолошко – металуршким факултетом у Београду, Машинским факултетом у Београду, Пољопривредним факултетима у Земуну и Новом Саду, Институтом минералних сировина из Београда, Институтом ФИНС из Новог Сада, Институтом за технологију нуклеарних и минералних сировина из Београда, Институтом Винча, Институтом за хемију технологију и металургију и Институтом техничких наука САНУ. У сарадњи са научно-истраживачким институцијама, као и у сектору Инжењеринг, Института за општу и физичку хемију, др Лато Пезо је активно учествовао у **отварању нових истраживачких праваца** кроз **формирање пројеката и дефинисање тема за усавршавање младих истраживача**, а посебно у области развоја модела и рачунарских програма за симулацију процеса у области хемијске, процесне и прехранбене индустрије, са аспекта техничких карактеристика, техничких ограничења и типа и врсте опреме коју је могуће применити.

Из списка научних и стручних референци др Лата Пеза. види се да су најснажнији правци његовог ангажовања из области научноистраживачког рада остварени у правцу развијања **математичких модела и оптимизацији процесних параметара** у областима **нових материјала** (посебно керамичких материјала), **прехранбене технологије и биотехнологије** (посебно карактеризације антиоксидативних особина), **обновљивих извора енергије, полимерних материјала и екологије**.

Др Лато Пезо је водио **2 пројектна задатка на пројектима Министарства просвете, науке и технолошког развоја** (пројектни задатак „*Дефинисање параметара за идејни технолошко-машински пројекат процеса осмотске дехидратације хране анималног порекла*“ на пројекту „*Осмотска дехидратација хране енергетски и еколошки аспекти одрживе производње*“, ев. бр. ТР 31055, од 2011-2014, под руководством проф. др Љубинка Левића и пројектни задатак „*Израда пројекта за лабораторијско пилот постројење*“, на пројекту „*Утицај сорте и услова гајења на садржај биоактивних компоненти јагодастог и коштичавог воћа и добијање биолошки вредних производа побољшаним и новим технологијама*“, ев. бр. ТР 31093, од 2011-2014, под руководством др Бранислава Симоновића).

Др Лато Пезо је **руководио једним пројектом технолошког развоја Министарства просвете, науке и технолошког развоја** (Реактивирање напуштених капацитета процесне индустрије, ТД 7039А, 2005-2007).

#### **Учешће у комисијама за избор у научна и стручна звања**

Др Лато Пезо је учествовао у комисијама за избор у научна звања истраживач сарадник (Александра Дебељковић, Универзитет у Београду, Машински факултет, бр. 21-934/2 26.06.2012. и мр Аца Јовановић, Универзитет у Београду, Машински факултет, бр. 21-2415/2, 13.10.2011.).

#### **Руковођење израдом магистарских и докторских теза и радом доктораната**

У оквиру пројекта ТР 31055, др Лато Пезо је учествовао у **комисијама за одбрану докторских дисертација колега**: др Невене Мишљеновић (седница ННВ Технолошког факултета у Новом Саду, одлука бр. 020-2/80, од 14.09.2012.), др Владимира Филиповића (седница ННВ Технолошког факултета у Новом Саду, одлука бр. 020-2/12, од 08.03.2013.) и др Гордане Копривице (седница ННВ Технолошког факултета у Новом Саду, одлука бр. 020-2/17, од 24.05.2013.). Напомињемо да су докторске тезе ових колега **директно проистекли из пројектног задатка** („Израда пројекта за лабораторијско пилот постројење“) којим је **руководио** др Лато Пезо.

На основу добре сарадње др Лата Пеза са Технолошко – металуршким факултетом у Београду, Институтом минералних сировина и Институтом техничких наука САНУ, **учествовао је у комисији за одбрану докторске дисертације** др Милице Арсеновић (седница ННВ Технолошко-металуршког факултета у Београду, одлука бр. 35/200, од 03.07.2013.).

У току је израда још неколико докторских теза, у чијој изради др Лато Пезо активно учествује, **радећи у оквиру комисија** за одбрану докторских дисертација колегиница: Биљане Цветковић („Примена технолошких поступака спонтане ферментације и осмотске дехидратације за унапређење нутритивног профила, сензорских својстава и одрживости купуса“ на Технолошком факултету у Новом Саду), Биљане Лончар („Хемометријски приступ анализи осмотске дехидратације караша“, на Технолошком факултету у Новом Саду), Гордане Лудајић („Утицај близине фреквентних саобраћајница на садржај токсичних елемената у земљишту и пшеници“, на Технолошком факултету у Новом Саду), Љиљане Ћурчић („Оптимизација методе одређивања диметаклора применом екстракције на чврстој фази и утврђивање присуства диметаклора у текућим водама“ на Универзитету Едуконс у Сремској Каменици), као и колегиница Данијеле Шупут, Милице Нићетин, Виолете Кнежевић и Јоване Бркљаче (све на Технолошком факултету у Новом Саду), чије су докторске дисертације у фази припреме. У оквиру **комисија за одбрану докторских дисертација** колегиница Љиљана Ћурчић, Милице Нићетин и Виолете Кнежевић, др Лато Пезо ће бити ангажован у својству **коментора**.

Развијањем сложених модела и осмишљавањем критеријума за оптимизацију, др Лато Пезо је остварио **учешће у припреми, изради и коначном обликовању докторских дисертација** колега: др Драгана Златановића („Дефинисање модела консолидације рудника са подземном експлоатацијом у Србији“, на Рударско – геолошком факултету у Београду, 2010), др Јованке Лаличић – Петронијевић („Сензорна, антиоксидативна и реолошка својства различитих врста чоколада са пробиотицима“, на Пољопривредном факултету у Земуну, 2012.) и др Тее Брлек („Утјецај чимбеника пелетирања на горива својства комине маслине“, на Агрономском факултету у Загребу, 2013.). Ова последња докторска теза је посебно значајна за др Лата Пеза, јер је реализована у **међународној сарадњи** института ФИНС из Новог Сада и Агрономског факултета из Заграда, Хрватска.

Напомињемо да др Лато Пезо такође има и **учешће у комисији за одбрану магистарске** тезе мр Мирјане Станковић („*Моделовање процеса растварања хидратисаног алуминијум (III) оксида*“, на Технолошко – металуршком факултету у Београду, 2003.).

### **Међународна сарадња**

Резултати пројектног задатка „*Израда пројекта за лабораторијско пилот постројење*“, чији је др Лато Пезо **руководилац**, реализованог на **пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја** „*Утицај сорте и услова гајења на садржај биоактивних компоненти јагодастог и коштичавог воћа и добијање биолошки вредних производа побољшаним и новим технологијама*“, ев. бр. ТР 31093, од 2011-2014, под руководством др Бранислава Симоновића, објављени су у оквиру 2 рада у врхунским међународним часописа (M21), који су реализовани у **међународној сарадњи** са:

*Facolta` di Medicina, Universta` Politecnica delle Marche, Dipartimento Scienze Cliniche Specialistiche ed Odontostomatologiche, Ancona, Italy:*

1. Stanislava Ž Gorjanović, Jose Miguel Alvarez-Suarez, Miroslav M Novaković, Ferenc T Pastor, **Lato Pezo**, Maurizio Battino, Desanka Ž Sužnjević, “Comparative analysis of antioxidant activity of honey of different floral sources using recently developed polarographic and various spectrophotometric assays”, Journal of Food Composition and Analysis, 30(1), 2013, 13-1, **(6 цитата)**

и са:

*Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia:*

2. Stanislava Gorjanović, Draženka Komes, Ferenc T Pastor, Ana Belščak-Cvitanović, **Lato Pezo**, Ivana Hećimović, Desanka Sužnjević, „Antioxidant capacity of teas and herbal infusions: polarographic assessment“, Journal of agricultural and food chemistry 60(38), 2012, 9573-9580, **(8 цитата)**

На основу добре сарадње др Лата Пеза са институтом ФИНС из Новог сада, реализован је још један рад у врхунском међународном часопису, реализован у **међународној сарадњи** са:

*Faculty of Agriculture, University of Zagreb, Croatia:*

3. Tea Brlek, **Lato Pezo**, Neven Voća, Tajana Krička, Đuro Vukmirović, Radmilo Čolović, Marija Bodroža-Solarov Chemometric approach for assessing the quality of olive cake pellets, Fuel Processing Technology, 116, 2013, 250-25.

У оквиру ове сарадње колегиница Теа Брлек је одбранила своју **докторску дисертацију**: „*Утјецај чимбеника пелетирања на горива својства комине маслине*“, на Агрономском факултету у Загребу, 2013. Улога др Лата Пеза у реализацији ове докторске дисертације састојала се у **развијању сложених модела и осмишљавању критеријума за оптимизацију, током припреме, израде и коначног обликовању докторске дисертације.**

На основу добре сарадње др Лато Пезо са Институтом за хемију, технологију и металургију из Београда, реализован је још један научни рад у врхунском међународном часопису, реализован у **међународној сарадњи са:**

*Institute of Macromolecular Chemistry AS CR v.v.i. (IMC), Nanostructured Polymers and Composites Department, Prague, Czech Republic:*

4. Pergal, M.V., Džunuzović, J.V., Poreba, R., Micić, D., Stefanov, P., **Pezo, L.**, Špírková, M., Surface and thermomechanical characterization of polyurethane networks based on poly(dimethylsiloxane) and hyperbranched polyester, Express Polymer Letters 7 (10), 2013, 806-820.

## **Организација научног рада**

### ***Руковођење научним пројектима, потпројектима и задацима***

Као што је већ истакнуто, др Лато Пезо је водио **2 пројектна задатка Министарства просвете, науке и технолошког развоја** (пројектни задатак „**Дефинисање параметара за идејни технолошко-машински пројекат процеса осмотске дехидратације хране анималног порекла**“ на пројекту „**Осмотска дехидратација хране енергетски и еколошки аспекти одрживе производње**“, ев. бр. ТР 31055, од 2011-2014, под руководством проф. др Љубинка Левића и пројектни задатак „**Израда пројекта за лабораторијско пилот постројење**“, на пројекту „**Утицај сорте и услова гајења на садржај биоактивних компоненти јагодастог и коштичавог воћа и добијање биолошки вредних производа побољшаним и новим технологијама**“, ев. бр. ТР 31093, од 2011-2014, под руководством др Бранислава Симоновића).

Др Лато Пезо је **руководио једним пројектом технолошког развоја Министарства просвете, науке и технолошког развоја** („**Реактивирање напуштених капацитета процесне индустрије**“, ТД 7039А, 2005-2007).

### ***Учешће на пројектима Министарства просвете, науке и технолошког развоја***

Др Лато Пезо је своју Научно-истраживачку делатност спроводио кроз следеће пројекте на програму технолошког развоја, финансиране од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја:

1. “Развој мембранских, сорпционих и мембранско – сорпционих уређаја за сепарацију и пречишћавање течности и гасова”, МНТ И.5.1671, република Србија, корисници: Магнохром-Краљево, Фрад-Алексинач, 1996-97. године.
2. “Програм развоја безотпадних технологија за прераду производа и пратећих отпадних производа пољопривредне и прехранбене индустрије у високовредне дијететске, фармацеутске и козметичке производе”, МХТ.2.12.0219.Б/1, република Србија, корисник: Солитон – Ариље, 2003-2005. године.
3. “**Реактивирање напуштених капацитета процесне индустрије**“, ТД – 7039А, република Србија, корисник: Плима – М – Крушевац, 2005-2007. **На овом пројекту је био руководио пројекта**
4. “Развој и примена савремених хемијско технолошких процеса и метода за смањење загађења животне средине у јужној индустријској зони у Панчеву“, ТР – 6716Б, република Србија, корисник: ХИП Петрохемија, Панчево, 2005.

5. “Програм истраживања у области технолошког развоја, Национални програм биотехнологије и агроиндустрије 2005-2007. год., Технологија салатних прелива и салата на бази мајонеза“, бр. пројекта 371013
6. “Трансфер знања и технологија у функцији иновационог и регионалног развоја који се пријављује у 2005. години – Дијететски мајонез на бази сурутке“, бр. пројекта 8146
7. „Побољшање биорегулаторних, микробиолошких и оксидативних карактеристика песто намаза на бази свежег босилка, високоолеинског уља сунцокрета и протеина сурутке“, 2010 бр. пројекта , БТ20120
8. “Развој технолошког процеса и постројења за уклањање уља и меркаптана из отпадних рафинеријских вода“, корисник: НИС Петрол, рафинерија нафте Панчево, година: 2009. мишљење корисника у документацији пројекта ТР 21006
9. „Утицај сорте и услова на садржај биоактивних компоненти јагодастог и коштичавог воћа и добијање биолошки вредних производа побољшаним и новим технологијама“, Евиденциони број пројекта 31039, област технолошког развоја, руководилац др Бранислав Симоновић, пројектни период 2011-2014.  
У оквиру овог пројекта, др Лато Пезо је био **руководилац пројектног задатка „Израда пројекта за лабораторијско пилот постројења“**.
10. „Осмотска дехидратација хране енергетски и еколошки аспекти одрживе производње“, Евиденциони број пројекта 31055, област технолошког развоја, руководилац Проф. др Љубинко Левић, пројектни период 2011-2014.  
У оквиру овог пројекта, др Лато Пезо је био **руководилац пројектног задатка „Дефинисање параметара за идејни технолошко-машински пројекат процеса осмотске дехидратације хране анималног порекла“**.

### ***Примењеност у пракси технолошких пројеката***

Применљивост у пракси технолошких пројеката, у којима је учествовао др Лато Пезо, исказана је у форми читавог низа техничких решења из области биотехнологије и прехрамбене индустрије:

1. „Салатни прелив од сурутке“, које је настало као резултат пројекта ев. бр. ИП 06-8146Б, под називом "Дијететски мајонез на бази сурутке“, чији је корисник Млекаре „Ћендић“, Кусовац, Топоница (2010),
2. „Песто намаз на бази свежег босилка, високоолеинског уља сунцокрета и протеина сурутке“, резултат пројекта Министарства за науку и технолошки развој, ев. бр. ТР-20120, под називом "Унапређење трајности и функционалних особина дијететских производа типа намаза високе нутритивне и протективне вредности“, на основу уговора о пословно-техничкој сарадњи, бр. 50-26, од 23.07. 2008. године, између Фабрике уља "Банат", Нова Црња, Пан-Унион д.о.о., Нови Сад и Института за општу и физичку хемију а.д., Београд (2010). Верификацију резултата извршена на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.
3. Побољшање оксидативне стабилности салатних прелива на бази сурутке додатком високоолеинског уља сунцокрета и антиоксиданаса, резултат пројекта Министарства за науку и технолошки развој, ев. бр. ТР-20120, под називом "Унапређење трајности и функционалних особина дијететских производа типа намаза високе нутритивне и протективне вредности“, на основу уговора о пословно-техничкој сарадњи, бр. 50-26, од 23.07. 2008. године, између Фабрике уља "Банат", Нова Црња, Пан-Унион д.о.о., Нови Сад и Института за општу и физичку хемију а.д., Београд, Верификацију резултата извршена на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.

4. Софтверско решење за израчунавање колорограма дигиталних фотографија намаза на бази босољка и других биолошких материјала који мењају боју услед оксидације, резултат пројекта Министарства за науку и технолошки развој, ев. бр. ТР-20120, под називом "Унапређење трајности и функционалних особина дијететских производа типа намаза високе нутритивне и протективне вредности", на основу уговора о пословно-техничкој сарадњи, бр. 50-26, од 23.07. 2008. године, између Фабрике уља "Банат", Нова Црња, Пан-Унион д.о.о., Нови Сад и Института за општу и физичку хемију а.д., Београд, Извештај комисије именоване од стране НН већа Математичког факултета у Београду, заведен под бројем 104/2 од 23.04.2010.

Затим, низ техничких решења чији су корисници НИС ПЕТРОЛ Рафинерија нафте Панчево и ПРО ВОДИНГ, Београд, реализовани у оквиру пројекта "Развој и примена савремених хемијско технолошких процеса и метода за смањење загађења животне средине у јужној индустријској зони у Панчеву", ев. бр. ТР – 6716Б и "Развој технолошког процеса и постројења за уклањање уља и меркаптана из отпадних рафинеријских вода", ев. бр. ТР 21006 (верификација и мишљење корисника у документацији пројекта ТР – 6716Б и ТР 21006):

5. „Индустријски прототип постројења за уклањање уља и меркаптана из рафинеријских отпадних вода поступком сорпције / филтрације“ (2010),
6. „Процесни параметри уклањања меркаптана и уља“ (2010),
7. „Пројекат пилот постројења за уклањање меркаптана и уља“ (2010),
5. „Технолошки поступак уклањања меркаптана и уља из отпадних вода НИС РНП (ниво пилот постројења)“ (2010),
8. „Технолошки поступак уклањања меркаптана и уља из отпадних вода ХИП Петрохемије (ниво пилот постројења)“ (2010),
7. „Поступак за пречишћавање отпадних вода које садрже минерална уља, меркаптани и БТХ“, патентна пријава П -2010/0135, (2010),
9. „Побољшано експериментално постројење за уклањање уља и меркаптана поступком сорпције / филтрације“ (2010),
10. „Израда и постављање пилот постројења за уклањање меркаптана и уља“, (2010).

Посебно би смо истакли реализоване стручне пројекте из периода пре стицања претходног научног звања, који су реализовани у земљи и иностранству (Прилог: Стручни пројекти на којима је др Лато Пезо учествовао пре избора у звање научни сарадник).

### **3. АНАЛИЗА НАУЧНОГ РАДА**

У протеклом периоду научноистраживачка делатност др Лата Пеза се кретала у оквиру неколико крупнијих проблематика:

- Моделирање и симулација хемијских процеса и процеса преноса топлоте и масе у процесној и прехрамбеној индустрији са аспекта техничких карактеристика, техничких ограничења и типа и врсте опреме коју је могуће применити,
- Оптимизација процесних параметара.
- Истраживања у области отпадних вода.
- Истраживање у области енергетске ефикасности.



До избора у звање Научни сарадник, др Лато Пезо је објавио као аутор и коаутор неколико научних публикација, међу њима једну монографију, као и неколико техничких решења. Ове публикације и техничка решења су наведене у списку радова и детаљно су приказане и анализирани у Извештају за избор кандидата Лата Пеза у звање Научни сарадник, 2009. год.

Након избора у звање Научни сарадник, др Лато Пезо је првенствено наставио са научно - истраживачким активностима започетим у претходном раздобљу, које су, између осталог, усмерене на математичко моделирање и нумеричку симулацију хемијских процеса и процеса преноса топлоте и масе у процесној и прехрамбеној индустрији са аспекта техничких карактеристика, техничких ограничења и типа и врсте опреме коју је могуће применити.

Хемијске анализе минералних сировина су веома приметне, захтевају много времена и финансијских средстава, па су у радовима **M21.1, M21.2, M21.3, M21.4, M21.5 и M23.8** направљени математички модели за предвиђање механичких особина цигала, на основу хемијског састава или минералног сировине (глине) и температуре печења. Коришћени су модерни математички алати за математичку анализу података, пре свега анализа главних компоненти (PCA). Сами математички модели су урађени у облику неуронских мрежа или полинома вишег реда (применом методе одзивне функције), пошто се показало да је компаративни линеаризовани модел имао далеко лошије резултате при предвиђању притисне чврстоће и упијања влаге готове цигле. Високе вредности коефицијента детерминације  $r^2$ , доказале су да се ови модели може успешно користити у предвиђању механичких особина цигле на основу познатих података о хемијском и/или минералном саставу. На основу развијеног модела, извршена је оптимизација процесних параметара, а на основу ANOVA или „sensitivity“ анализе испитана је робусност модела на мале промене улазних величина процеса и осетљивост на „шумове“, који су карактеристична појава у цигларској индустрији. У овој групи научних радова, **допринос кандидата је био у развијању модела и оптимизацији процесних параметара процеса печења глине, који су предвиђени за имплементацију у реалним индустријским постројењима, где би ови модели били коришћени за предвиђање квалитета и врсте производа на основу хемијског и/или минералног састава сировине са аспекта техничких карактеристика, техничких ограничења и типа и врсте опреме коју је могуће применити.**

У радовима **M21.6, M21.7 и M21.8** извршена је карактеризација антиоксидативних особина комерцијално доступних врста прополиса, медова и чајева, њихову прераду и чување, на српском тржишту. У раду је примењена нова поларографска метода за одређивање антиоксидативних особина ових и извршено је хеометријско поређење ове методе са добропознатим методама које се користе у овој области. Извршена је обрада великог броја података, направљени су регресиони модели за предвиђање антиоксидативних особина. Математичка обрада је обухватила анализу вартијансе (ANOVA), са припадајућим F-тестом, за одређивање значајних разлика између коришћених антиоксидативних метода, post-hoc Tukey-ev тест, за одређивање статистички значајних разлика међу узорцима прополиса, корелациону анализу која је показала сличност у резултатима између новоприказаног метода са стандардним методама за испитивање антиоксидативности. Напомињемо да су радови M21.7 и M21.8 реализовани у оквиру **међународне сарадње**. Радови из ове групе су цитирани укупно 15 пута. У овој групи научних радова, **допринос др Лата Пеза огледао се у развијању модела и обради експерименталних података. Ови модели су предвиђени за имплементацију у реалним условима полуиндустријских и индустријских постројења, где би били коришћени за предвиђање квалитета и врста производа на**

**основу антиоксидативних својстава сировине, што доприноси побољшању технологије прераде и чувања крајњих производа.**

У раду **M21.9** развијени су математички модели за предвиђање особина пелете од комине маслине која би се користила као обновљиви извор енергије. Примена овог материјала представља и еколошки бенефит, а коришћење отпада од цеђења маслине је значајан извор енергије. Кандидат је успешно спровео обраду великог броја података, направивши регресионе математичке моделе за предвиђање особина пелета. Статистичка обрада је обухватила анализу вартијансе (ANOVA), са припадајућим F-тестом, за одређивање значајних разлика између коришћених мерних метода, post-hoc Tukey-ev тест, за одређивање статистички значајних разлика међу узорцима. Овај рад је реализован у оквиру **међународне сарадње**, а колегиница др Теа Брлек је одбранила своју докторску дисертацију у оквиру ове сарадње. Учесће др Лата Пеза у изради те докторске дисертације свело се на израду математичких модела и хеометријску обраду података, а у овом научном раду, а **главни допринос кандидата огледао се у развијању модела и оптимизацији процесних параметара. Резултати овога модела предвиђени су за имплементацију у реалним индустријским постројењима, где би био коришћен за предвиђање квалитета на основу хемијских и технолошких састава сировине са аспекта техничких карактеристика, техничких ограничења и типа и врсте опреме коју је могуће применити. Ови модели могу да се примене и у предвиђању аерозагађења.**

У раду **M21.10**, развијени су математички модели за предвиђање особина полимерних материјала, развијена је метода за мерење енергија активације и **модел за оптимизацију параметара**, у чијој је реализацији учествовао др Лато Пезо.

У раду **M22.1** извршено је поређење реолошких, хемијских и механичких особина теста од пшеничног брашна типа „Спелта“, које је обухватило три посебне врсте брашна. У раду је извршено поређење особина брашна и теста са и без додатака кокошијих јаја и извршено је њихово поређење. Др Лато Пезо је успешно спровео обраду великог броја података, направивши регресионе моделе за предвиђање реолошких, хемијских и механичких особина теста. Користећи анализу главних компоненти (PCA) и „Standard score“ анализу, др Лато Пезо је са успехом класирао различите групе теста, одредивши најбоље, на основу поређења реолошких, хемијских и механичких особина. Хеометријска обрада је обухватила анализу вартијансе (ANOVA), са припадајућим F-тестом, за одређивање значајних разлика између коришћених мерних метода, post-hoc Tukey-ev test, за одређивање статистички значајних разлика међу узорцима теста, корелациону анализу која је показала сличност у резултатима између појединих врста теста, омогућавајући оптимизацију процеса. Допринос кандидата огледао се **у развијању сложених модела и оптимизацији процесних параметара. Развијени модели су предвиђени за имплементацију у реалним полу-индустријским и индустријским постројењима, где би били коришћени за предвиђање квалитета готовог производа на основу хемијских и технолошких састава сировине са аспекта техничких карактеристика, техничких ограничења опреме.**

У раду **M23.1**, на основу обављених лабораторијских испитивања дефинисани су процесни параметри уклањања меркаптана и уља поступком филтрације / сорпције. Процесни параметри дефинисани су у односу на квалитет зауљене воде, рН и температуре. Коришћен је јефтин материјал (антрацит) и извршено је поређење учинка рада колоне са активним угљем. У овом научном раду, др Лато Пезо је **учествовао у развијању сложених модела и оптимизацији процесних параметара.**

**Овај модел је предвиђен за имплементацију у реалним индустријским постројењима на основу хемијских и технолошких састава сировине и варијабилних параметара**

отпадне воде која се пречишћава са аспекта техничких карактеристика, техничких ограничења и типа и врсте опреме.

Овде посебно треба напоменути да су резултати ових истраживања успешно примењени у пракси и да су реализована техничка решења M82.1, M83.1, M83.2, M83.3, M83.4, M83.5, M83.6, M85.2.

Метода вишепараметарског одзива (Response Surface Methodology - RSM) коришћена је у раду M23.2 за одређивање оптималних услова за осмотску дехидратацију шаргарепе у раствору меласе шећерне репе. Експеримент је осмишљен према Вох–Бећкен–овом делимичном факторијалном плану (2 нивоа и 3 параметра) са 15 мерења (у 1 блоку). Време трајања процеса је било 1, 3 и 5 часова, на температури од 45, 55 и 65 ° С, а концентрација раствора меласе је била 40, 60 и 80% (w/w). Коришћене су следеће променљиве у RSM анализи: крајњи садржај суве материје (*DM*), губитак воде (*WL*), прираштај суве материје (*SG*), и активност воде ( $a_w$ ). Све процесне променљиве значајно утичу на *DM*, *WL*, *SG* (са 90-95% нивоом веродостојности). У овом групи научном раду, др Лато Пезо је учествовао у развијању модела и оптимизацији процесних параметара. Овај модел је предвиђен за имплементацију у реалним полуиндустријским и индустријским постројењима, а у циљу побољшања квалитета и асортимана производа на основу хемијских и технолошких састава сировине са аспекта техничких карактеристика и техничких ограничења.

Једна од потенцијално занимљивих техника за очување производа са ниским садржајем воде и побољшаним нутритивним, сензорним и функционалним својствима тј. процес осмотске дехидратације посматрана је у радовима M23.3, M23.4 и M23.5, као и M24.1. Процес осмотске дехидратације је прихватљив метод са аспекта утицаја на животну средину, чији је крајњи циљ очување првобитних карактеристика готовог производа, као и режим сушења који не утиче негативно на материјал. Овај процес је привукао значајну пажњу због ниских процесних температура, мале количине отпадног материјала и ниских енергетских захтева. Модели вештачких неуронских мрежа и примена методе одзивне површине су недавно у већој мери почели да се користе за моделовање и контролу процеса. Модели неуронских мрежа су препознати као добар алат за динамичко моделовање јер не захтевају параметре физичких модела, имају могућност учења решења проблема из серија експерименталних података и могу да обрађују комплексне нелинеарне проблеме са интеракцијама између одлучујућих променљивих величина. Услед комплексности процеса осмотске дехидратације, више аутора је препоручило моделовање кинетике преноса масе током процеса осмотске дехидратације помоћу вештачких неуронских мрежа. У овој групи научних радова, др Лато Пезо је учествовао у развијању модела и оптимизацији процесних параметара. Овај модел је предвиђен за имплементацију у реалним индустријским постројењима, Може се користити за побољшавање квалитета и асортимана производа. Модел је развијен на основу хемијских и технолошких састава сировине а узевши у обзир техничке карактеристике, техничке ограничења и типа и врсте опреме са аспекта могућности примене исте.

У радовима M23.6, M23.7, тежиште истраживања усмерено је на испитивање материјала за паковање осмотски осушеног материјала. Испитиван је утицај модификоване атмосфере и комбинације различитих баријерних материјала на одрживост производа, као и утицај ових материјала за паковање на животну средину. Хемометријска обрада је обухватила анализу вартијансе (ANOVA), са припадајућим Ф-тестом, за одређивање значајних разлика између коришћених метода, post-hoc Tukey-ev test, за одређивање статистички значајних разлика међу узорцима, омогућавајући оптимизацију процеса. У овој групи научних радова, допринос кандидата је у развијању сложених модела и оптимизацији процесних параметара. Овај модел је предвиђен за имплементацију у

**реалним индустријским постројењима, где би био коришћен за предвиђање квалитета производа на основу хемијских и технолошких састава сировине.**

У раду **M24.2**, испитиван је утицај органских растварача у штампарској индустрији на животну средину је од изузетног значаја за испитивање. Хемометријска обрада је обухватила анализу вартијансе (ANOVA), са припадајућим Ф-тестом, за одређивање значајних разлика између коришћених метода, post-hoc Tukey-ev test, за одређивање статистички значајних разлика међу узорцима. Допринос др Лата Пеза је у **развијању сложених модела и оптимизацији процесних параметара. Предвиђена је имплементација у реалним индустријским постројењима, где би био коришћен за одређивање квалитета производа на основу хемијских и технолошких састава сировине.**

Математички приступ анализи промене боје услед оксидације кандидат Лато Пезо је применио у многим саопштењима изложеним на научним скуповима међународног значаја. У саопштењу **M33.1** представљен је комплетан алгоритам, са програмским кодом, за прорачун основних и изведених колорних координата у системима RGB и HSV, а уведене су и звездене (релативизоване) колорне координате. Представљен је математички модел, а израчунате су и статистичке грешке развијених модела. У саопштењу **M33.2** развијени су сложени математички модели за оцењивање квалитета високоолеинских уља, а на основу разрађених PCA и SWOT модела одређени су оптимални процесни параметри система који обезбеђују максималну оксидативну стабилност уља. Примена развијених математичких модела за колорну анализу, примењена је на емулзијама са босиљком (сличним италијанском намазу типа "песто"-а) у саопштењу **M33.3**, а развијени математички алгоритми за израчунавање оптималних параметара система коришћењем PCA и SWOT су у раду **M33.4** коришћени за анализу квалитета ових намаза. У овом раду је извршено поређење са претходним резултатима што је додатно допринело валидацији развијених математичких модела.

**Сви ови модели су предвиђени за имплементацију у реалним индустријским постројењима, где би били коришћени за предвиђање квалитета производа на основу хемијских и технолошких састава сировине са аспекта техничких карактеристика, техничких ограничења и типа и врсте опреме коју је могуће применити..**

У раду **M33.5**, урађена је статистичка валидација ТВА методе за одређивање садржаја липида у месу током осмотске дехидратације у шећерној меласи и извршено је одређивање оптималних технолошких параметара, ради продужења трајности готовог производа.

Конвективно сушење је и даље заокупљало пажњу кандидата, иако енергетски далеко захтевнији начин сушења влажног материјала, али са великом предношћу у односу на осмотску дехидратацију, пошто је резултат конвективног сушења готов, осушен производ. У раду **M33.7** испитивана је кинетика конвективног сушења малине у лабораторијској пећи, на ниској температури. Испитивана је влажност материјала, промена боје и смањење запремине у току сушења, Развијени су математички модели и извршена је валидација модела.

**Главни допринос др Лата Пеза је био у развијању сложених математичких модела и оптимизацији процесних параметара. Сви ови модели су предвиђени за имплементацију у реалним индустријским постројењима, где би био коришћен за предвиђање квалитета и врста производа на основу хемијских и технолошких састава сировине са аспекта техничких карактеристика, техничких ограничења и типа и врсте опреме коју је могуће применити.**

Своју усмереност ка истраживању процеса осмотске дехидратације, др Лато Пезо је исказао учешћем у радовима **M33.6, M33.8, M33.9, M33.10, M33.11 и M33.12**, у којима је

развијао математичке modele који описују промену особина материјала током осмотске дехидратације (промену хемијског састава, боје и механичких особина, као и садржаја воде и суве материје). Паралелно са развојем емпиријских метода, користећи исте резултате експерименталних мерења, др Лато Пезо се бавио и развојем математичких модела механицистичког типа, у којима су одређивани коефицијенти дифузије, масеног трансфера воде и паралелног али супротно усмереног протока сувог материјала из осмотског раствора у материјал који се дехидрира. Одређиване су енергије активације, коришћењем Аренијусове једначине. На основу овако развијених, комплементарних модела, вршена је и оптимизација процесних параметара процеса осмотске дехидратације, коришћењем различитих алгоритама за оптимизацију. Квалитет саме осмотске дехидратације је праћен и микробиолошком анализом, а развијени су и математички модели за временску одрживост дехидрираних материјала. Сви ови модели су валидирани одговарајућом хеометријском анализом, и поређењем са експерименталним мерењима. У раду **M33.11** се посебно наглашава улога заштитне атмосфере при паковању производа након осмотске дехидратације, а извршена је и статистичка анализа резултата експерименталних мерења. Рад **M33.12** обрађује рехидратацију осмотски дехидрираног материјала. Развијени су математички модели процеса рехидратације, праћени су параметри повећања садржаја воде и повећање запремине узорка у току рехидратације. У овој групи научних радова, допринос др Лата Пеза огледао се у **развијању модела и оптимизацији параметара**. Сви ови модели су предвиђени за имплементацију у реалним индустријским или полуиндустријским постројењима, где би били коришћени за предвиђање квалитета производа на основу хемијских и технолошких састава сировине са аспекта техничких карактеристика, техничких ограничења и типа и врсте опреме коју је могуће применити.

Своју усмереност ка истраживању процеса осмотске дехидратације, др Лато Пезо је исказао учешћем у радовима **M33.13, M33.14, M33.15, M33.16, M33.17, M33.18, M33.19, M33.20, M33.21, M33.22, M33.23, M33.24, M33.25, M33.26, M33.27, M33.28, M33.29, M33.30** и **M33.31**, у којима је развијао математичке modele који описују промену особина материјала током осмотске дехидратације (промену хемијског састава, боје и механичких особина, као и садржаја воде и суве материје). У овој групи научних радова, др Лато Пезо је учествовао у **развијању модела и оптимизацији параметара процеса**. Резултати су предвиђени за примену у реалним индустријским постројењима, где би били коришћени за предвиђање квалитета и врста производа. Резултати добијени моделирањем укључују хемијски и технолошки састав сировина као и техничке карактеристике, техничка ограничења и типа и врсте опреме коју је могуће применити.

У саопштењима на скуповима националног значаја **M34.1 - M34.9**, др Лато Пезо се бавио даљим развијањем математичких модела за предикцију параметара у осмотској дехидратацији.

У раду од националног значаја **M51.1**, др Лато Пезо је представио побољшану верзију алгорита (и програмског пакета) за анализу боја, чији се резултати користе у анализи прехрамбених материјала у току складиштења. Коришћење Пелеговог модела, при моделирању процеса осмотске дехидратације, представљено је у раду **M51.2**, а комплетна кинетика оксидативног тамњења материјала у раду **M51.3**. У радовима **M51.4 - M51.11** наставио је са развојем математичких модела и развијања хеометријских метода анализе у области осмотске дехидратације, екологије, карактеризације хране и примене хеометријских метода у цигларској индустрији.

Утицај различитих адитива на процес ензимског тамњења биолошког материјала испитиван је у раду **M52.1**.

У овој групи научних радова, др Лато Пезо је учествовао у развијању сложених модела и оптимизацији параметара. Сви ови модели су са могућношћу примене у реалним индустријским постројењима, где могу бити коришћени за предвиђање квалитета производа на основу хемијских и технолошких састава сировине са аспекта техничких карактеристика, техничких ограничења и типа и врсте опреме коју је могуће применити.

Део свог истраживачког рада, кандидат Лато Пезо је усмерио и на развој техничких решења.

Резултат пројекта Министарства за науку и заштиту животне средине, на коме је учествовао др Лато Пезо, под називом "Дијететски мајонез на бази сурутке", представља техничко решење **M81.1**, реализовано на основу уговора о пословно-техничкој сарадњи, између Млекарне „Тендић“, Кусовац, Топоница и ХП Института за општу и физичку хемију, Београд. Ово техничко решење представља нову технологију за производњу мајонеза и салатних прелива на бази угушћене сурутке, која представља отпадну сировину у млекарској индустрији. Освојена је технологија за производњу мајонеза и салатних прелива на бази угушћене сурутке, као отпадне сировине у млекарској индустрији, чиме се решава и еколошки проблем. У овом техничком решењу, допринос др Лато Пеза огледао се у **фази осмишљавања, реализације, подешавања процесних параметара и пуштања у рад.**

Индустријски прототип постројења за уклањање уља и меркаптана из рафинеријских отпадних вода поступком сорпције / филтрације, представљен је техничким решењем **M82.1**. Допринос др Лато Пезо је учествовао у **фази осмишљавања, реализације, подешавања процесних параметара и пуштања у рад. Ово техничко решење је произашло из научног рада M23.1.**

У техничком решењу **M83.1** вршено је подешавање процесних параметри уклањања меркаптана и уља. На основу обављених лабораторијских испитивања дефинисани су процесни параметри уклањања меркаптана и уља поступком филтрације / сорпције. Процесни параметри дефинисани су у односу на квалитет зауљене воде, рН и температуру. Др Лато Пезо је учествовао у **фази осмишљавања, реализације, подешавања процесних параметара и пуштања у рад.** Технолошке могућности постројења су мањивање садржаја уљних материја и меркаптана у зауљеним отпадним водама за око 10 пута. **Ово техничко решење је произашло из научног рада M23.1.**

У техничком решењу **M83.2** изведен је пројекат пилот постројења за уклањање меркаптана и уља. Капацитет прераде је износио 100 / х, а технолошке могућности су обухватале симултано пречишћавање отпадних вода од уља, меркаптана и трагова растварача. У решењу **M83.3**, развијен је технолошки поступак уклањања меркаптана и уља из отпадних вода НИС РНП (ниво пилот постројења). У реалним условима испитивања се показало да присутни ВТХ – ови у отпадној води значајно утичу на растварање сорбованих уља и меркаптана са површине сорбента. Стога је поступак модификован увођењем предтретмана и побољшавањем својстава сорпционог средства. Техничке карактеристике: Пилот постројење је капацитета пречишћавања 50 l/h. Технолошке могућности: Применом овог технолошког поступка постижу се добри резултати пречишћавања отпадне воде са високим садржајем ВТХ – ова који су растварачи сорбованих уља и меркаптана. Др Лато Пезо је учествовао у **фази осмишљавања, реализације, подешавања процесних параметара и пуштања у рад.**

**Ова техничка решења су произашла из научног рада M23.1.**

У техничком решењу **M83.4**, развијен је технолошки поступак уклањања меркаптана и уља из отпадних вода ХИП Петрохемије (ниво пилот постројења). У реалним условима, ефикасност прецисцавања отпадних вода ХИП Петрохемије у Панчево је задовољавајућа.

После пречишћавања отпадна вода садржала је мање од 1 mg/l минералних уља и меркаптана. Др Лато Пезо је учествовао у фази осмишљавања, реализације, подешавања процесних параметара и пуштања у рад. Ово техничко решење је произашло из научног рада М23.1.

Техничке карактеристике: Предложени капацитет пречишћавања отпадне зауљене воде је реализован током испитивања, а сорпциона колона се није заситила у току испитивања. У току истраживања су се мењали параметри квалитета зауљене воде, пре свега садржај уљних материја и меркаптанског сумпора, као и pH и температура, а предложено пилот постројење је показало веома добру робусност на те утицаје и давало је веома добре резултате при раду.

Технолошке могућности: Уклањање уља и меркаптана из отпадних зауљених вода до нивоа од око 1 mg/l.

Техничко решење М83.5 представља патентну пријаву - Поступак за пречишћавање отпадних вода које садрже минерална уља, меркаптани и ВТХ, Р-2010/0135.

Ово техничко решење је резултат пројекта TR 21006 „Развој технолошког процеса и постројења за уклањање уља и меркаптана из отпадних рафинеријских вода, корисник: НИС Петрол, Рафинерија нафте Панчево, година: 2009. Др Лато Пезо је учествовао у фази осмишљавања, реализације, подешавања процесних параметара и пуштања у рад. Ово техничко решење је произашло из научног рада М23.1.

Техничко решење М83.6, представља побољшано експериментално постројење за уклањање уља и меркаптана поступком сорпције / филтрације. На основу лабораторијских испитивања различитих сорбената за пречишћавање отпадних вода које садрже минерална уља нађен је сорбент који ефикасно уклања минерална уља и меркаптани. Како отпадне воде из НИС Петрол Рафинерија нафте Панчево често садрже повећане концентрације ВТХ (бензен, толуен, ксилен) ефикасност изабраног сорбента се значајно смањује. Лабораторијска испитивања су показала да активни угљ добро уклања ВТХ. Слој активног угља ставља на улаз у колону испуњену сорбентом. Пошто се, адсорпцијом на активном угљу, уклоне органски растварачи из воде, при даљем проласку отпадне воде кроз колону испуњену сорбентом адсорбују се минерална уља и меркаптани. На тај начин, ефикасно се уклањају органски растварачи, уља и меркаптани. Постројење може да ради са протоцима отпадне воде до 150 l/h. Др Лато Пезо је учествовао у фази осмишљавања, реализације, подешавања процесних параметара и пуштања у рад. Ово техничко решење је произашло из научног рада М23.1.

Техничко решење М84.1, Песто намаз на бази свежег босиљка, високоолеинског уља сунцокрета и протеина сурутке је резултат пројекта Министарства за науку и технолошки развој, ев. бр. TR-20120, под називом "Унапређење трајности и функционалних особина дијететских производа типа намаза високе нутритивне и протективне вредности“,

Техничко решење представља побољшани технолошки поступак за производњу намаза, сличног италијанском песто сосу, на бази свежег босиљка, високоолеинског уља сунцокрета и протеина сурутке побољшаних микробиолошких и оксидативних карактеристика, са карактеристикама функциомалне хране, због садржаја природних антиоксидативних, антимикуробних и биорегулаторних супстанци. Техничке карактеристике: Решавање проблема трајности производа, песто соса, на бази свежег босиљка, додавањем природних антиоксидативних и антимикуробних агенаса: аскорбинска, лимунска и млечна киселина, NaCl, лактоферин, низин, ксилитол.

Техничке могућности: производњу намаза, сличног италијанском песто сосу, на бази свежег босиљка, високоолеинског уља сунцокрета и протеина сурутке побољшаних микробиолошких и оксидативних карактеристика, са карактеристикама функциомалне хране, због садржаја природних антиоксидативних, антимикуробних и биорегулаторних супстанци. У овом техничком решењу, др Лато Пезо је учествовао у фази

**осмишљавања, реализације, подешавања процесних параметара и пуштања у рад. Ово техничко решење је произашло из научног рада M23.1.**

Техничко решење **M85.1**, Софтверско решење за израчунавање колорограма дигиталних фотографија намаза на бази босољка и других биолошких материјала који мењају боју услед оксидације. Софтверско решење представља рачунарски програм за израчунавање колорограма дигиталних фотографија различитих узорака намаза на бази босољка, сличног италијаском сосу "песто" и других биолошких материјала који мењају боју услед оксидације

Техничке карактеристике: Врши се рачунарска обрада дигитализоване слике, која је имал облик једнодимензионалног 24 - битног сигнала, који описује колорне особине слике. Декомпозицијом овог сигнала добијају се колорне координате сваке тачке слике, црвена (ред), зелена (грееен) и плава (блуе), а учесталост расподеле сваке од ових координата одређује интензитет.

Техничке могућности: Софтверско решење за рачунање колорограма уз коришћење РСА анализе је веома ефикасно у проучавању промена везаних за оксидативно тамњење које се дешавају на биолошким матријалима типа намаза на бази босољка.

У овом техничком решењу, др Лато Пезо је учествовао у **фази осмишљавања, реализације (програмирања), подешавања процесних параметара и пуштања у рад.**

Техничко решење **M85.2**, Израда и постављање пилот постројења за уклањање меркаптана и уља. После дефинисања свих пројектантских параметара (капацитет, проток, степен зауљености, температура воде, степен пречишћавања, ...), извршено је пројектовање пилот постројења. У реалним условима рада, у пречишћеној отпадниј води концентрације минералних уља, меркаптана и ВТХ-а биле су испод 1 mg/l. Капацитет прераде отпадне воде 100 l/h.

У овом техничком решењу, др Лато Пезо је учествовао у **фази осмишљавања, реализације, подешавања процесних параметара и пуштања у рад. Ово техничко решење је произашло из научног рада M23.1.**



#### 4. КВАЛИТЕТ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

##### Параметри квалитета часописа у којима је објављивао др Лато Пезо

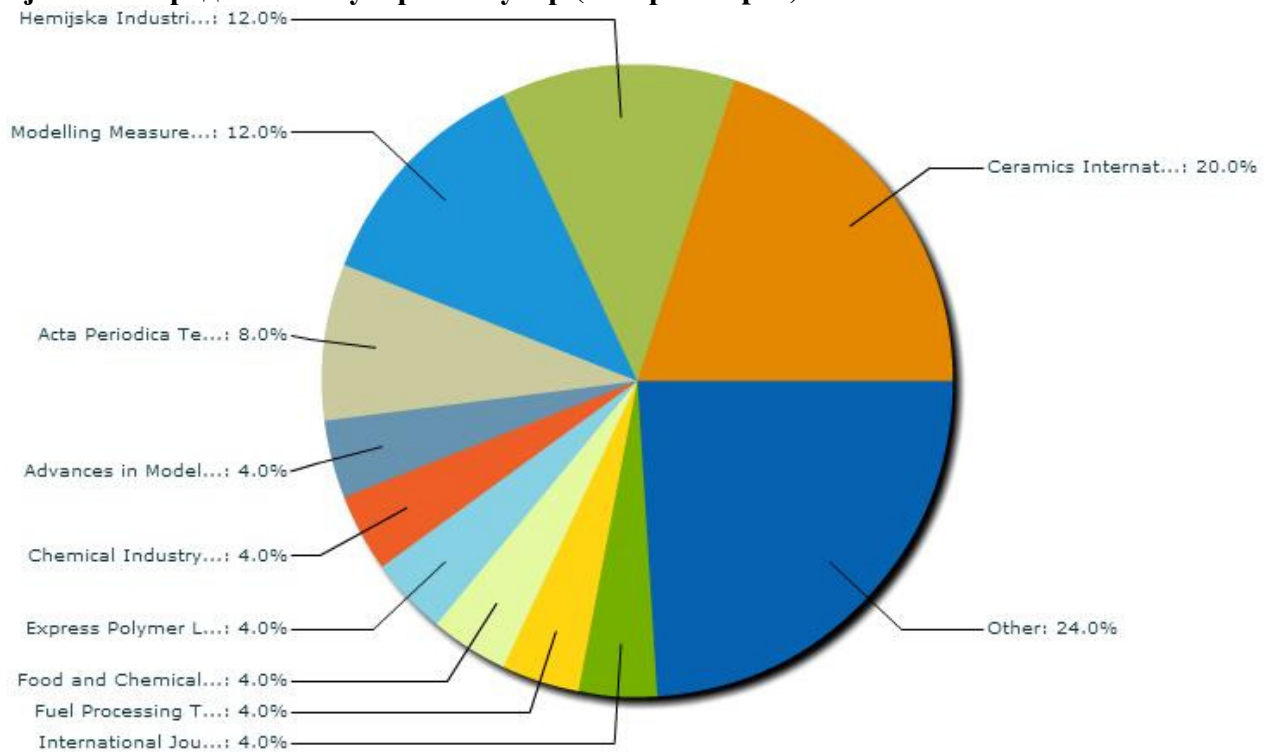
Резултати истраживања на којима је др Лато Пезо учествовао у периоду од 2009-2014 су публиковани у преко 70 научних радова и техничких решења, од чега **19 у међународним часописима** (10 M21, 1 M22, 8 M23), а има и **31 цитат (без аутоцитата)**. Укупни збир *IF* међународних часописа у којима је објавио радове након избора у звање вишег научног сарадника износи **27,35** (просечан *IF* по раду је **1,44**, а за категорију M21 просечан *IF* по раду је **2,20**).

На 23 рада (5 радова у часописима), објављених након избора у звање научног сарадника, др Лато Пезо је **први аутор и аутор за преписку**, док је на 50 радова коаутор (32 рада у часописима).

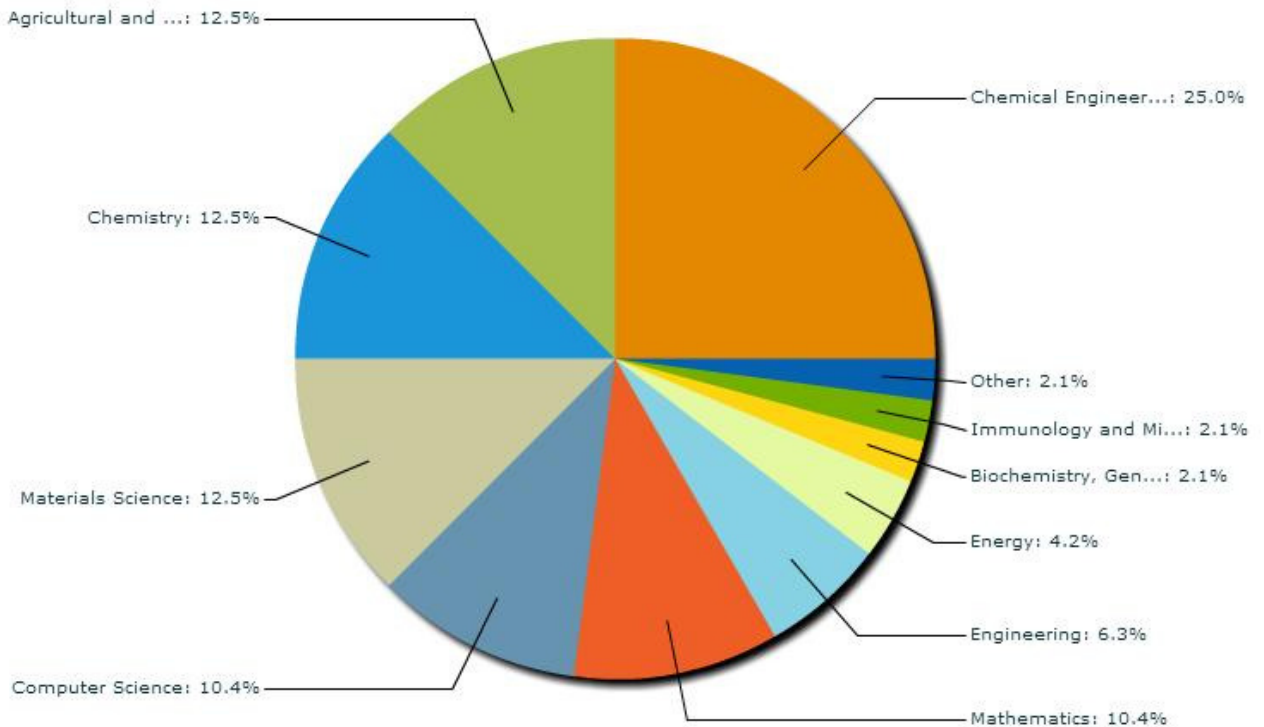
##### Дописнос реализацији коауторских радова др Лата Пеза: позиције на листи аутора за објављене радове и саопштења, за период од 2009-2014

Позиција аутора	1	2	3	4	5	6	7	Укупно	Процент (%)
M21	1	2	1	1	4	1		<b>10</b>	13,7
M22		1						<b>1</b>	1,4
M23	1	2	2		2	1		<b>8</b>	11,0
M24		2						<b>2</b>	2,7
M33	14	2	4	4	1	4	2	<b>31</b>	42,5
M34	4	2		3				<b>9</b>	12,3
M51	3	2	2	2	1	1		<b>11</b>	15,1
M51		1						<b>1</b>	1,4
<b>Укупно</b>	<b>23</b>	<b>14</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>73</b>	<b>100,0</b>
<b>Процент (%)</b>	31,5	19,2	12,3	13,7	11,0	9,6	2,7	100,0	

**Графички приказ расподеле учестаности часописа у којима је др Лато Пезо објављивао радове као аутор и коаутор (извор - Scopus):**



**Графички приказ расподеле oblasti часописа у којима је др Лато Пезо објављивао радове као аутор и коаутор (извор - Scopus):**



**Квантификација научно истраживачких резултата др Лата Пеза за период 2009 – 2014**

Група резултата	Врста резултата	Број радова	Вредност (бод)	Укупан број бодова
<b>M20</b>	<b>M21</b> - Рад у врхунском часопису међународног значаја	10	8,0	80,0
	<b>M22</b> - Рад у часопису међународног значаја	1	5,0	5,0
	<b>M23</b> - Рад у часопису међународног значаја	8	3,0	24,0
	<b>M24</b> - Рад у часопису међународног значаја	2	3,0	6,0
<b>M30</b>	<b>M33</b> - Саопштење са међународног скупа штампано у целини	31	1,0	31,0
	<b>M34</b> - Саопштење на скупу међународног значаја штампано у изводу	9	0,5	4,5
<b>M50</b>	<b>M51</b> - Рад у водећем часопису националног значаја	11	2,0	22,0
	<b>M52</b> - Рад у часопису националног значаја	1	1,5	1,5
<b>M60</b>	<b>M63</b> - Саопштење на скупу националног значаја штампан у целини	1	0,5	0,5
<b>M80</b>	<b>M81</b> - Нови производ или технологија уведени у производњу (уз доказ) -	1	8	8,0
	<b>M82</b> - Нова производна линија, нови материјал, индустријски прототип уведени у производњу, ново прихваћено решење проблема у области макроекономског, социјалног и проблема одрживог просторног развоја	1	6	6,0
	<b>M83</b> - Ново лабораторијско постројење, ново експериментално постројење, нови технолошки поступак	6	4	24,0
	<b>M84</b> - Битно побољшан постојећи производ или технологија, ново решење проблема у области микроекономског, социјалног и проблема одрживог просторног развоја рецензовано и прихваћено на националном нивоу	2	3	6,0
	<b>M85</b> - Техничка и развојна решења, прототип, нова метода, софтвер (уз доказ)	2	2	4,0
		<b>Потреб. за ВНС</b>	<b>Укупно</b>	<b>Процент остварења</b>
	<b>УКУПНО</b>	48	<b>222,0</b>	<b>+462,5%</b>
	M10+M20+M31+M32 + M33+M41+M42+M51>	38	<b>162,0</b>	<b>+426,3%</b>
	M21+M22+M23+M24+ M31+M32 >	15	<b>115,0</b>	<b>+766,7%</b>

\*Извор: цитатне базе: Google Scholar, Scopus, KOBSON, ISI web of knowledge, SciIndex

Збир укупних поена које је остварио др Лато Пезо је **222,0**, што је према важећем Правилнику о поступку и начину вредновања, и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача више од минималних 48 поена, који се захтевају за избор у звање вишег научног сарадника за техничко-технолошке науке. Такође, задовољена су сва три критеријума која се тичу расподеле радова по појединачним категоријама (такође приказано у горњој табели).

У следећој табели су приказани цитати и аутоцитати радова у чијој изради је др Лато Пезо учествовао као аутор или коаутор.

**Укупни број цитата и аутоцитата за др Лата Пеза** (извор – Google Scholar, Scopus, KOBSON, ISI web of knowledge, SciIndex)

Р.бр*.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Σ
Цит.	2	8	6	1	4	0	0	3	2	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	<b>31</b>
Ауто.	7	0	0	4	1	4	4	0	1	2	1	0	1	1	1	1	1	0	1	37
Укупно	9	8	6	5	5	4	4	3	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	68

\*Р. бр. – Редни број објављеног рада из референц листе

Најзначајнији доприноси др Лата Пеза остварени су у домену моделирања и симулације процеса - судећи према радовима који су највише цитирани, као и према резултатима у примени истраживања.

## МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ

Анализа објављених научноистраживачких и стручних резултата др Лата Пеза показује да се научноистраживачки рад кандидата др Лата Пеза може окарактерисати као врло успешан, продуктиван и у сталном успону, како у овладавању теоретским знањима, тако и у њиховој примени. Евидентан је веома широк истраживачки интерес кандидата. У претходном периоду објавио је као аутор и коаутор неколико научних публикација, међу њима једну монографију, као и неколико техничких решења. Ове публикације и техничка решења, учешће у **комисији за одбрану магистарске тезе**, као и **руковођење технолошким пројектом Министарства науке** су наведене у списку радова и детаљно су приказане и анализирани у Извештају за избор кандидата Лата Пеза у звање Научни сарадник, 2009. год.

Од избора у претходно звање, постигнути су значајни и разноврсни истраживачки резултати, уз знатну цитираност. Резултати истраживања на којима је др Лато Пезо учествовао у периоду од 2009-2014. године, су публиковани у преко 70 научних радова и техничких решења, од чега **19 у међународним часописима** (10 M21, 1 M22, 8 M23), а има и **31 цитата (без аутоцитата)**. Укупни збир **IF** међународних часописа у којима је објавио радове након избора у звање вишег научног сарадника износи **27,35** (просечан **IF по раду** је **1,44**, а за категорију M21 просечан **IF по раду** је **2,20**). На 23 рада (5 радова у часописима), објављених након избора у звање научног сарадника, др Лато Пезо је **први аутор и аутор за преписку**, док је на 50 радова коаутор (32 рада у часописима).

У овом периоду, кандидат др Лато Пезо има довољан број објављених научних радова и превазилази критеријуме за вишег научног сарадника, задате Правилником о стицању научних звања. Од стицања претходног звања, кандидат се истакао у оквиру различитих научних и стручних активности: као руководилац пројеката и руководилац пројектних задатака у оквиру програма технолошког развоја, као учесник у 4 комисије за одбрану докторских теза, својим ангажовањем у формирању научних кадрова, учешћем у међународној сарадњи и као рецензент већег броја водећих међународних часописа.

Комисија је закључила да рад др Лато Пезо представља оригиналан научни допринос и да је кандидат афирмисани истраживач у области математичког моделирања и оптимизацији параметара процеса, који успешно унапређује, примењује и преноси научне резултате. Сви критеријуми предвиђени за избор у звање вишег научног сарадника су испуњени. На основу изнете анализе и оцене научноистраживачког рада и постигнутих резултата кандидата, чланови Комисије са задовољством

## ПРЕДЛАЖУ

Наставно - научном већу Машинског факултета у Београду да овај Извештај усвоји и потврди испуњеност услова и предложи надлежној Комисији Министарства просвете и науке Републике Србије, да др Лато Пезо буде изабран у звање ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК.

У Београду, маја 2014. године

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:

Проф. др Александар Петровић, дипл. инж. маш.

Проф. др Драгутин Дебељковић, дипл. инж. маш.

Проф. др Мирослав Станојевић, дипл. инж. маш.

Др Жарко Стефановић, дипл. инж. маш., научни саветник

Др Вукман Бакић, дипл. инж. маш. виши научни сарадник,

## Прилог 5.

Назив института – факултета који подноси захтев:  
Машински факултет у Београду

### РЕЗИМЕ ИЗВЕШТАЈА О КАНДИДАТУ ЗА СТИЦАЊЕ НАУЧНОГ ЗВАЊА

#### I Општи подаци о кандидату

Име и презиме: Лато Пезо

Година рођења: 1971.

ЈМБГ: 030871710416

Назив институције у којој је кандидат стално запослен: Институт за општу и физичку хемију, Београд

Дипломирао-ла:	година:	1994.	факултет:	Машински факултет, Београд
Магистрирао-ла:	година:	1997.	факултет:	Машински факултет, Београд
Докторирао-ла:	година:	1999.	факултет:	Машински факултет, Београд

Постојеће научно звање: научни сарадник

Научно звање које се тражи: виши научни сарадник

Област науке у којој се тражи звање: техничко-технолошке науке

Грана науке у којој се тражи звање: машинство

Научна дисциплина у којој се тражи звање: процесна техника

Назив научног матичног одбора којем се захтев упућује: Матични научни одбор за машинство

#### II Датум избора-реизбора у научно звање:

Научни сарадник: 06.06.2002.

Реизбор за научног сарадника: 25. 11. 2009.

#### III Научно-истраживачки резултати (прилог 1 и 2 правилника):

1. Монографије, монографске студије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације међународног значаја (уз доношење на увид) (M10):

	број	вредност	укупно
--	------	----------	--------

M11 =

M12 =

M13 =

M14 =

M15 =

M16 =

M17 =

M18 =

2. Радови објављени у научним часописима међународног значаја (M20):

	број	вредност	укупно
M21 =	10	8	80
M22 =	1	5	5

M23 =	8	3	24
M24 =	2	3	6
M25 =			
M26 =			
M27 =			
M28 =			

3. Зборници са међународних научних скупова (M30):

	број	вредност	укупно
M31 =			
M32 =			
M33 =	31	1	31
M34 =	9	0,5	4,5
M35 =			
M36 =			

4. Националне монографије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације националног значаја; научни преводи и критичка издања грађе, библиографске публикације (M40):

	број	вредност	укупно
M41 =			
M42 =			
M43 =			
M44 =			
M45 =			
M46 =			
M47 =			
M48 =			
M49 =			

5. Часописи националног значаја (M50):

	број	вредност	укупно
M51 =	11	2	22
M52 =	1	1,5	1,5
M53 =			
M54 =			
M55 =			
M56 =			

6. Зборници скупова националног значаја (M60):

	број	вредност	укупно
M61 =			
M62 =			
M63 =			
M64 =			
M65 =			
M66 =			



7. Магистарске и докторске тезе (M70):

	број	вредност	укупно
M71 =			
M72 =			

8. Техничка и развојна решења (M80)

	број	вредност	укупно
M81 =	1	8	8
M82 =	1	6	6
M83 =	6	4	24
M84 =	2	3	6
M85 =	2	2	4
M86 =			

9. Патенти, ауторске изложбе, тестови (M90):

	број	вредност	укупно
M91 =			
M92 =			
M93 =			

#### IV Квалитативна оцена научног доприноса (прилог 1 правилника):

##### 1. Показатељи успеха у научном раду:

Др Лато Пезо је вршио рецензије научних радова у следећим **међународним часописима**: Journal of Food processing and preservation (ISSN 1745-4549), Thermal Science (ISSN 2334-7163), Ecotoxicology and Environmental Safety (ISSN: 0147-6513) и Acta Alimentaria (ISSN 0139-3006). Такође је рецензирао неке радове у Хемијској индустрији (ISSN 0367-598X), као и у **домаћем часопису** Journal on Processing and Energy in Agriculture (PTEP), ISSN 1450-5029 (**доказ у прилогу**).

Кандидат је рецензирао **једну научну монографију** „*Кинетика процеса осмотске дехидратације и утицај на квалитет свињског меса*“, аутора др Владимира Филиповића и проф. др Љубинка Левића, на основу одлуке са 30. редовне седнице Наставно-научног већа Технолошког факултета у Новом Саду, од 29.11.2013. године, бр. 020-2/30. напомињемо да је ова научна монографија настала као резултат пројекта Министарства просвете, науке и технолошког развоја „*Осмотска дехидратација хране енергетски и еколошки аспекти одрживе производње*“, ев. бр. ТР 31055, од 2011-2014, под руководством проф. др Љубинка Левића, у оквиру пројектног задатка „*Дефинисање параметара за идејни технолошко-машински пројекат процеса осмотске дехидратације хране анималног порекла*“ на коме је др Лато Пезо био руководилац (**доказ у прилогу**).

##### 2. Ангажованост у развоју услова за научни рад, образовању и формирању научних кадрова:

У научно-истраживачком раду и истраживањима др Лато Пезо остварује активну сарадњу на пројектима Министарства просвете, науке и технолошког развоја са Технолошким факултета у Новом Саду, Технолошко – металуршким факултетом у Београду, Машинским факултетом у Београду, Пољопривредним факултетима у Земуну и Новом Саду, Институтом минералних сировина из Београда, Институтом ФИНС из Новог Сада,

Институтом за технологију нуклеарних и минералних сировина из Београда, Институтом Винча, Институтом за хемију технологију и металургију и Институтом техничких наука САНУ. У сарадњи са научно-истраживачким институцијама, као и у сектору Инжењеринг, Института за општу и физичку хемију, др Лато Пезо је активно учествовао у **отварању нових истраживачких праваца кроз формирање пројеката и дефинисање тема за усавршавање младих истраживача**, а посебно у области развоја модела и рачунарских програма за симулацију процеса у области хемијске, процесне и прехранбене индустрије са аспекта техничких карактеристика, техничких ограничења и типа и врсте опреме коју је могуће применити.

Из списка научних и стручних референци др Лата Пеза. види се да су најснажнији правци његовог ангажовања из области научноистраживачког рада остварени у правцу развијања **математичких модела и оптимизацији процесних параметара** у областима **нових материјала** (посебно керамичких материјала), **прехранбене технологије и биотехнологије** (посебно карактеризације антиоксидативних особина), **обновљивих извора енергије, полимерних материјала и очувања животне средине**.

### ***Руковођење пројектима, потпројектима и пројектним задацима***

Др Лато Пезо је водио **2 пројектна задатка на пројектима Министарства просвете, науке и технолошког развоја** (пројектни задатак „**Дефинисање параметара за идејни технолошко-машински пројекат процеса осмотске дехидратације хране анималног порекла**“ на пројекту „*Осмотска дехидратација хране енергетски и еколошки аспекти одрживе производње*“, ев. бр. ТР 31055, од 2011-2014, под руководством проф. др Љубинка Левића и пројектни задатак „**Израда пројекта за лабораторијско пилот постројење**“, на пројекту „*Утицај сорте и услова гајења на садржај биоактивних компоненти јагодастог и коштичавог воћа и добијање биолошки вредних производа побољшаним и новим технологијама*“, ев. бр. ТР 31093, од 2011-2014, под руководством др Бранислава Симоновића), **доказати дати у прилогу.**

Др Лато Пезо је **руководио једним пројектом технолошког развоја Министарства просвете, науке и технолошког развоја** (Реактивирање напуштених капацитета процесне индустрије, ТД 7039А, 2005-2007), **доказ дат у прилогу.**

### ***Учешће у комисијама за избор у научна и стручна звања***

Др Лато Пезо је учествовао у **две комисије за избор у научна звања** истраживач сарадник (Александра Дебељковић, Универзитет у Београду, Машински факултет, бр. 21-934/2 26.06.2012. и мр Аца Јовановић, Универзитет у Београду, Машински факултет, бр. 21-2415/2, 13.10.2011.), **доказ дат у прилогу.**

### ***Руковођење израдом магистарских и докторских теза и радом доктораната***

Др Лато Пезо је учествовао у **4 комисије за одбрану докторских теза**. У оквиру пројекта ТР 31055, др Лато Пезо је учествовао у **3 комисије за одбрану докторских теза колега:** др Невене Мишљеновић (седница ННВ Технолошког факултета у Новом Саду, одлука бр. 020-2/80, од 14.09.2012.), др Владимира Филиповића (седница ННВ Технолошког факултета у Новом Саду, одлука бр. 020-2/12, од 08.03.2013.) и др Гордане Копривице (седница ННВ Технолошког факултета у Новом Саду, одлука бр. 020-2/17, од 24.05.2013.). Напомињемо да су докторске тезе ових колега **директно проистекли из пројектног задатка** („*Израда пројекта за лабораторијско пилот постројење*“) којим је **руководио др Лато Пезо (доказ дат у прилогу).**

На основу добре сарадње др Лата Пеза са Технолошко – металуршким факултетом у Београду, **учествовао је у једној комисији за одбрану докторске тезе** др Милице Арсеновић (седница ННВ Технолошко-металуршког факултета у Београду, одлука бр. 35/200, од 03.07.2013.), **доказ дат у прилогу**.

У току је израда још неколико докторских теза, у чијој изради др Лато Пезо активно учествује, **радећи у оквиру комисија** за одбрану докторских теза колегиница: Биљане Цветковић („Примена технолошких поступака спонтане ферментације и осмотске дехидратације за унапређење нутритивног профила, сензорских својстава и одрживости купуса“ на Технолошком факултету у Новом Саду), Биљане Лончар („Хеометријски приступ анализи осмотске дехидратације караша“, на Технолошком факултету у Новом Саду), Гордане Лудајић („Утицај близине фреквентних саобраћајница на садржај токсичних елемената у земљишту и пшеници“, на Технолошком факултету у Новом Саду), Љиљане Ђурчић („Оптимизација методе одређивања диметаклора применом екстракције на чврстој фази и утврђивање присуства диметаклора у текућим водама“ на Универзитету Едуконс у Сремској Каменици), као и колегиница Данијеле Шупут, Милице Нићетин, Виолоте Кнежевић и Јоване Бркљаче (све на Технолошком факултету у Новом Саду), чије су докторске дисертације у фази припреме. У оквиру **комисија за одбрану докторских теза** колегиница Љиљана Ђурчић, Милице Нићетин и Виолете Кнежевић, др Лато Пезо ће бити ангажован у својству **коментора**.

Развијањем модела и осмишљавањем критеријума за оптимизацију процесних параметара, др Лато Пезо је остварио **учешће у припреми, изради и коначном обликовању докторских дисертација** колега: др Драгана Златановића („Дефинисање модела консолидације рудника са подземном експлоатацијом у Србији“, на Рударско – геолошком факултету у Београду, 2010), др Јованке Лаличић – Петронијевић („Сензорна, антиоксидативна и реолошка својства различитих врста чоколада са пробиотицима“, на Пољопривредном факултету у Земуну, 2012.) и др Тее Брлек („Утјецај чимбеника пелетирања на горива својства комине маслине“, на Агрономском факултету у Загребу, 2013.). Ова последња докторска теза је посебно значајна за др Лата Пеза, јер је реализован у **међународној сарадњи** института ФИНС из Новог Сада и Агрономског факултета из Загреба, Хрватска (**докази дати у прилогу**).

Напомињемо да др Лато Пезо такође има и **учешће у комисији за одбрану магистарске тезе** мр Мирјане Станковић („Моделовање процеса растварања хидратисаног алуминијум (III) оксида“, на Технолошко – металуршком факултету у Београду, 2003.).

### **Међународна сарадња**

Резултати пројектног задатка „**Израда пројекта за лабораторијско пилот постројење**“, чији је др Лато Пезо **руководилац**, реализованог на **пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја** „Утицај сорте и услова гајења на садржај биоактивних компоненти јагодастог и коштичавог воћа и добијање биолошки вредних производа побољшаним и новим технологијама“, ев. бр. ТР 31093, од 2011-2014, под руководством др Бранислава Симоновића, објављени су у оквиру 2 рада у врхунским међународним часописима (M21), који су реализовани у **међународној сарадњи** са *Facolta` di Medicina, Universta` Politecnica delle Marche, Dipartimento Scienze Cliniche Specialistiche ed Odontostomatologiche, Ancona, Italy* и са *Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia*.

На основу добре сарадње др Лата Пеза са институтом ФИНС из Новог Сада, реализован је још један рад у врхунском међународном часопису, реализован у **међународној сарадњи** са *Faculty of Agriculture, University of Zagreb, Croatia*. У оквиру ове сарадње колегиница Теа Брлек је одбранила своју **докторску тезу**: „Утјецај чимбеника пелетирања на горива

својства комине маслине“, на Агрономском факултету у Загребу, 2013. Улога др Лата Пеза у реализацији ове докторске тезе састојала се у **развијању сложених математичких модела и осмишљавању критеријума за оптимизацију, током припреме, израде и коначног обликовања докторске дисертације.**

На основу добре сарадње др Лата Пеза са Институтом за хемију, технологију и металургију из Београда, реализован је још један научни рад у врхунском међународном часопису, реализован у **међународној сарадњи са Institute of Macromolecular Chemistry AS CR v.v.i. (IMC), Nanostructured Polymers and Composites Department, Prague, Czech Republic.**

### **3. Организација научног рада:**

Као што је већ истакнуто, др Лато Пезо је водио **2 пројектна задатка Министарства просвете, науке и технолошког развоја** (пројектни задатак „**Дефинисање параметара за идејни технолошко-машински пројекат процеса осмотске дехидратације хране анималног порекла**“ на пројекту „**Осмотска дехидратација хране енергетски и еколошки аспекти одрживе производње**“, ев. бр. ТР 31055, од 2011-2014, под руководством проф. др Љубинка Левића и пројектни задатак „**Израда пројекта за лабораторијско пилот постројење**“, на пројекту „**Утицај сорте и услова гајења на садржај биоактивних компоненти јагодастог и коштичавог воћа и добијање биолошки вредних производа побољшаним и новим технологијама**“, ев. бр. ТР 31093, од 2011-2014, под руководством др Бранислава Симоновића), **доказати дати у прилогу.**

Др Лато Пезо је **руководио једним пројектом технолошког развоја Министарства просвете, науке и технолошког развоја („Реактивирање напуштених капацитета процесне индустрије“, ТД 7039А, 2005-2007), доказ дат у прилогу.**

### **4. Квалитет научних резултата:**

Резултати истраживања на којима је др Лато Пезо учествовао у периоду од 2009-2014 су публиковани у преко 70 научних радова и техничких решења, од чега **19 у међународним часописима** (10 M21, 1 M22, 8 M23), а има и **31 цитата (без аутоцитата)**. Укупни збир **IF** међународних часописа у којима је објавио радове након избора у звање вишег научног сарадника износи **27,35** (просечан **IF по раду** је **1,44**, а за категорију M21 просечан **IF по раду** је **2,20**).

На 23 рада (5 радова у часописима), објављених након избора у звање научног сарадника, др Лато Пезо је **први аутор и аутор за преписку**, док је на 50 радова коаутор (32 рада у часописима).

### **V Оцена комисије о научном доприносу кандидата, са образложењем:**

Анализа објављених научноистраживачких и стручних резултата др Лата Пеза показује да се научноистраживачки рад кандидата др Лата Пеза може окарактерисати као врло успешан, продуктиван и у сталном успону, како у овладавању теоретским знањима, тако и у њиховој примени. Евидентан је веома широк истраживачки интерес кандидата. Од избора у претходно звање, постигнути су значајни и разноврсни истраживачки резултати, уз знатну цитираност. Резултати истраживања на којима је др Лато Пезо учествовао у периоду од 2009-2014. године, су публиковани у преко 70 научних радова и техничких решења, од чега **19 у међународним часописима** (10 M21, 1 M22, 8 M23), а има и **31 цитата (без аутоцитата)**. Укупни збир **IF** међународних часописа у којима је објавио радове након избора у звање вишег научног сарадника износи **27,35** (просечан **IF по раду**

је **1,44**, а за категорију M21 просечан **IF по раду** је **2,20**). На 23 рада (5 радова у часописима), објављених након избора у звање научног сарадника, др Лато Пезо је **први аутор и аутор за преписку**, док је на 50 радова коаутор (32 рада у часописима).

У овом периоду, кандидат др Лато Пезо има довољан број објављених научних радова и превазилази критеријуме за вишег научног сарадника, задате Правилником о стицању научних звања. Од стицања претходног звања, кандидат се истакао у оквиру различитих научних и стручних активности: као руководилац пројеката и руководилац пројектних задатака у оквиру програма технолошког развоја, као учесник у 4 комисије за одбрану докторских теза, својим ангажовањем у формирању научних кадрова, учешћем у међународној сарадњи и као рецензент већег броја водећих међународних часописа.

Комисија је закључила да рад др Лато Пезо представља оригиналан научни допринос и да је кандидат афирмисани истраживач у области математичког моделирања и оптимизацији параметара процеса, који успешно унапређује, примењује и преноси научне резултате. Сви критеријуми предвиђени за избор у звање вишег научног сарадника су испуњени. Имајући у виду оригиналност његових истраживања и значајан допринос научним сазнањима и методолошким приступима, као и квалитет публикованих резултата и способност за организацију научно-истраживачког рада, а у складу са Правилником о стицању научних звања, чланови Комисије сматрају да кандидат испуњава све услове за стицање научног звања за које је конкурисао и са задовољством предлажу Наставно - научног већу Машинског факултета у Београду да подржи избор др Лато Пеза у звање – **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК**.

ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ

проф. др Александар Петровић, дипл. инг. маш.,  
редовни професор

## ПРИЛОЗИ

### СПИСАК РАДОВА ОБЈАВЉЕНИХ ПРЕ СТИЦАЊА ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК

#### Рад у часопису међународног значаја– R23

23. 1. *Pezo L.L., Debeљkovic D. Љ., Voronјec D.*: "Discontinuous drayer dynamics", AMSE Journal, 1998 - Vol 65, No 1, 2, Tassin-la-demi-lune, France, also Facta Universitatis, Vol. 1, No 5, 1998, Nis, Yugoslavia.

23. 2. *Pezo L.L., Debeљkovic D. Љ., Voronјec D.*: "Drying process analytical model", AMSE Journal, 2000 – Vol 55, No 3,4, Tassin-la-demi-lune, France.

23. 3. Stankovic M., *Pezo L.*, Kovacevic B., Jovanovic M., Debeљkovic D.: "Proces parameters estimation in wet alumina dissolution model", AMSE Journal, 2004, Vol 65, No 5, Tassin-la-demi-lune, France, pp 1 – 18.

23. 4. Stankovic M., *Pezo L.*, Kovacevic B., Jovanovic M., Debeљkovic D.: "Proces parameters estimation in wet alumina hydrate dissolution model", AMSE Journal, 2004, Vol 65, No 6, Tassin-la-demi-lune, France, pp 39 – 54.

23. 5. Stankovic M., *Pezo L.*, Kovacevic B., Jovanovic M., Debeљkovic D.: "On the dissolution of hydrated alumina in concentrated solution of sodium hydroxide", AMSE Journal, 2006, Vol 67, No 2, Tassin-la-demi-lune, France, pp 1 – 10.

#### Саопштење на скупу међународног значаја штампан у целини – R33

33.1. *M. Stanković, L. Pezo*,: "Combined models of zeolite a crystalization for batch reactor", 6<sup>th</sup> International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, pp 171 – 173, September 26 – 28, 2002, Belgrade, Yugoslavia.

33.2. *M. Stanković, L. Pezo*,: "Combined models of zeolite A crystalization for continuous reactor", 6<sup>th</sup> International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, pp 174 - 176, September 26 – 28, 2002, Belgrade, Yugoslavia.

33.3. *M. Stanković, L. Pezo, B. Kovačević, N. Rajić, M. Jovanović, D. Debeљković*: "Kinetics of SiO<sub>2</sub> dissolution in NaOH aqueous solution ", 7<sup>th</sup> International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, pp 258-260, September 21 – 23, 2004, Belgrade, Serbia and Montenegro.

33.4. *L. Pezo, M. Stanković, B. Kovačević, N. Rajić, M. Jovanović, D. Debeљković*: "Kinetics of SiO<sub>2</sub> dissolution in NaOH aqueous solution– modified shrinking core model", 7<sup>th</sup> International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, pp 261 - 263, September 21 – 23, 2004, Belgrade, Serbia and Montenegro.

33.5. *M. Stanković, L. Pezo, B. Kovačević, M. Jovanović, D. Debeљković*: "Batch dissolution of SiO<sub>2</sub> in NaOH aqueous solution – kinetics model", 1<sup>st</sup> South East European Congres of Chemical Engineering, pp , September 25 – 28, 2005, Belgrade, Serbia and Montenegro.

33.6. Olgica A. Kovačević, Branimir T. Kovačević, Dragana Arandžević, Nada L. Lazić, Lato Pezo, Vera Dondur and Živorad Љ. Tešić "Changes of nano particle sizes in thermally treated precipitated silica", Proc. of the 8<sup>th</sup> Int. Conf. on Fundamental and Applied Aspects of Phys. Chem., Belgrade, (2006), H-185.

**Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у изводу – R34**

34.1. С. Мијовић, М. Васић, Л. Пезо, Г. Поповић, М. Станковић, В. Момчиловић, Д. Тошић, Д. Вучелић: " Industrial scale production of ethanol abs. by liquid phase adsorption of ZMS 3A", 1<sup>st</sup> International Conference of Chemical Societies of the South-East European Countries, Book of abstracts, Halkidiki, Greece, 1. – 4. Jun 1998.

34.2. М. Stanković, L. Pezo, В. Kovačević, М. Jovanović, D. Debeљković: "New approach on dissolution of hydrated alumina in concentrated solution of sodium hydroxide", YUCOMAT 2005, pp 67, September 12 – 16, 2005, Herceg Novi, Serbia and Montenegro.

34.3. М. Stankovic, L. Pezo, A. Jovanovic, D. Arandjelovic, B. Simonovic, M. Jovanovic, "Industrial Scale Solution Of Oil Concentration Reduction From Waste Water", EMEC6, pp 217, Belgrade, December 2005.

34.4. М. Stankovic, L. Pezo, A. Jovanovic, D. Arandjelovic, B. Simonovic, M. Jovanovic, Reducing Benzene Vapor Emission From Storage Tanks To Environment, EMEC6, pp 272, Belgrade, December 2005.

34.5. М. Stanković, L. Pezo, В. Kovačević, М. Jovanović, D. Debeљković: "Further Development in Kinetics Model of SiO<sub>2</sub> Dissolution in NaOH Aqueous Solution I", YUCOMAT 2005, pp 82, September 4 – 8, 2008, Herceg Novi, Serbia and Montenegro.

34.6. М. Stanković, L. Pezo, В. Kovačević, М. Jovanović, D. Debeљković: "Further Development in Kinetics Model of SiO<sub>2</sub> Dissolution in NaOH Aqueous Solution II", YUCOMAT 2005, pp 83, September 4 – 8, 2008, Herceg Novi, Serbia and Montenegro.

34.7. М. Stanković, L. Pezo, В. Kovačević, S. Stanojlović, М. Jovanović, D. Debeљković "Dissolution of SiO<sub>2</sub> in NaOH Aqueous Solution – Kinetics Models I", Proc. of the 8<sup>th</sup> Int. Conf. on Fundamental and Applied Aspects of Phys. Chem., Belgrade, (2006), C-27-P..

34.8. М. Stanković, L. Pezo, В. Kovačević, М. Jovanović, D. Debeљković "Computer simulation of SiO<sub>2</sub> dissolution in NaOH aqueous solution", YUCOMAT 2007, pp 137, 2007, Herceg Novi, Montenegro.

34.9. В. Kovačević, O. Kovačević, D. Arandžević, L. Pezo, V. Dondur, Ž. Tešić, „Investigation of nanosized silicalite-1 bz FTIR spectroscopy", YUCOMAT 2007, pp 150, 2007, Herceg Novi, Montenegro.

34.10. L. Pezo, S. Stanojlovic, D. Majstorovic, B. Tomic-Tucakovic, D. Debeљkovic "Computer model of heat and mass transfer during heat treatment of wood", YUCOMAT 2007, pp 160, 2007, Herceg Novi, Montenegro.

34.11. L. Pezo, S. Stanojlovic, D. Majstorovic, B. Tomic-Tucakovic, D. Debeљkovic "Model of airflow through a wood-drying kiln", YUCOMAT 2007, pp 160, 2007, Herceg Novi, Montenegro.

34.12. L. Pezo, S. Stanojlovic, D. Majstorovic, B. Tomic-Tucakovic, D. Debeљkovic "Experimental investigation of a solar dryer with natural convective heat flow", YUCOMAT 2007, pp 160, 2007, Herceg, Novi Montenegro.

### **Научна књига и монографија националног значаја – R43**

43.1. *Дебељковић Д. Љ., Милинковић С. А., Пезо Л. Л., Шарбох С. Д., Миленџевић В. М.:* "Динамика процеса са расподељеним параметрима", монографија, Београд, Југославија, 2000.

### **Рад у водећем часопису националног значаја – R51**

51.1 *М. Станковић, Л. Пезо,* " Фабрика детердџентског зеолита Цеосил, Талин, Естонија ", Хемијска индустрија, Фебруар 2003, бр. 2, Vol. 57, pp 58-60

51.2 *М. Станковић, Б. Ковачевић, Л. Пезо,* " Постројење за растварање влажног хидрата, Зеолите Мира, Мира, Италија", Хемијска индустрија, Фебруар 2003, бр. 2, Vol. 57, pp 61-63

51.3 *М. Станковић, Б. Ковачевић, Л. Пезо,* " Постројење за производњу воденог стакла, Зеолите Мира, Мира, Италија", Хемијска индустрија, Фебруар 2003, бр. 2, Vol. 57, pp 64-67

51.4 *М. Станковић, Л. Пезо,* " Постројење за филтрацију зеолита Зеолите Мира, Мира Италија", Хемијска индустрија, Фебруар 2003, бр. 2, Vol. 57, pp 68-71

51.5 *М. Станковић, Л. Пезо,* "Повећање капацитета упаривачке станице, Зеолите Мира, Мира, Италија", Хемијска индустрија, Фебруар 2003, бр. 2, Vol. 57, pp 72-74

51.6 *М. Станковић, Л. Пезо,* "Постројење за производњу кополимера, Зеолите Мира, Мира, Италија", Хемијска индустрија, Фебруар 2003, бр. 2, Vol. 57, pp 75-78

51.7 *М. Станковић, Л. Пезо,* "Постројење за производњу прашкастих детерџената, Делта Ин, Зрењанин", Хемијска индустрија, Фебруар 2003, бр. 2, Vol. 57, pp 79-82

51.8 *М. Станковић, Л. Пезо,* "Постројење за сушење алкохола Зорка Пхарма", Хемијска индустрија, Фебруар 2003, бр. 2, Vol. 57, pp 83-85

51.9 *М. Станковић, Л. Пезо, Б. Ковачевић, М. Јовановић,* "Модели смањивања радијуса честице примењени на процес добијања натријум силиката", Хемијска индустрија, Јануар 2007, бр. 1, Vol. 61, pp 33 - 38

51.10 *М. Станковић, Л. Пезо, Б. Ковачевић, М. Јовановић, Д. Дебељковић,* "Batch dissolution of quartz sand in aqueous sodium solution – kinetics models", Хемијска индустрија, Септембар - Октобар 2007, бр. 5а, Vol. 61, pp 313 - 316



## **Рад у часопису националног значаја – R52**

52.1. Пезо Л. Л., Дебелковић Д. Љ.: "Симулациони модел сушаре са распршивањем материјала", Процесна техника но. 2/1995, Београд, Југославија.

52.2. Пезо Л. Л., Вороњец Д., Дебелковић Д. Љ.: "Математички модел и симулација вакуумске сушаре", ДИТ но. 4-5/1996, Зрењанин, Југославија.

52.3. Пезо Л. Л., Дебелковић Д. Љ., Вороњец Д.: "Динамика дисконтинуалне вакуумске сушаре", Процесна техника но. 2/1997, Београд, Југославија.

52.4. Пезо Л. Л., Дебелковић Д. Љ., Вороњец Д. К., "Аналитички модел сушења зеолитског праха", Техника, но. 3/2000., Београд, Југославија, 2000.

52.5. Станковић М., Пезо Л., М. Јовановић, Д. Дебелковић, "Математички модел растварања алуминијум хидрата", Процесна техника, бр.1., март 2003., pp 209-212

52.6. М. Станковић, Л. Пезо, Б. Ковачевић, М. Јовановић, Д. Дебелковић, "Математичко моделирање процеса растварања хидратисаног алуминијума (III)-оксида у раствору натријум-хидроксида", Процесна техника, бр.1., март 2004., pp 45-48

52.7. Л. Пезо, М. Станковић, С. Хранисављевић, А. Јовановић, Б. Симоновић, "Идејно решење постројења за вакуумско упаравање", Процесна техника, бр.1., март 2004., pp 45-48

52.8. М. Станковић, Л. Пезо, Б. Ковачевић, М. Јовановић, Д. Дебелковић, "Модел смањивања радијуса честице примењени на процес добијања натријум – силиката", Процесна техника, јун 2006., на CD – у, такође у Зборнику радова 19. конгреса Procесing 2006, pp 72

52.9. М. Станковић, Л. Пезо, Б. Ковачевић, М. Јовановић, Д. Дебелковић, "Рачунарска симулација растварања SiO<sub>2</sub> у воденом раствору NaOH", Процесна техника јун 2007., на ЦД – у, такође у Зборнику радова 20. конгреса Процесинг 2007, pp 90

## **Рад саопштен на скупу националног значаја штампан у целини – R63**

63.1. Пезо Л.Л., Дебелковић Д. Љ., Вороњец Д.: "Динамика дисконтинуалног сушења зеолита у атмосферској сушари (I део)", ХИПНЕФ '98., Београд, Југославија, Октобар 28. - 30. 1998.

63.2. Пезо Л.Л., Дебелковић Д. Љ., Вороњец Д.: "Динамика дисконтинуалног сушења зеолита у атмосферској сушари (II део)", ХИПНЕФ '98., Београд, Југославија, Октобар 28. - 30. 1998.

63.3. Пезо Л.Л., Дебелковић Д. Љ., Вороњец Д.: "Динамика дисконтинуалног сушења зеолита у атмосферској сушари (III део)", ХИПНЕФ '98., Београд, Југославија, Октобар 28. - 30. 1998.

63.4. Пезо Л.Л., Дебелковић Д. Љ., Вороњец Д.: "Динамика сушења зеолита у кондуктивно – конвективној атмосферској сушари", ХИПНЕФ 2000, Београд, Југославија, Октобар 2000.

63.5. *Станковић М., Пезо Л.*, “Активности Инжењеринга ХП ИОФХ”, Саветовање “Стање и перспективе истраживања и развоја хемијске и машинске индустрије”, са међународним учешћем, пп 246 – 258, 22 – 24. октобар, 2001., Крушевац.

63.6. *Станковић М., Пезо Л.*, " Популатион баланце модели кристализације зеолита А ", Зборник посвећен проф. др Душану Вучелићу, 2003, пп 199-214, ХП ИОФХ, Београд и Факултет за физичку хемију, Београд.

63.7. *Станковић М., Пезо Л.*, "Емпиријски модели кристализације зеолита А", Зборник посвећен проф. др Душану Вучелићу, 2003, пп 215-244, ХП ИОФХ, Београд и Факултет за физичку хемију, Београд.

63.8. *Станковић М., Пезо Л.*, " Комбиновани модели кристализације зеолита А ", Зборник посвећен проф. др Душану Вучелићу, 2003, пп 215-245, ХП ИОФХ, Београд и Факултет за физичку хемију, Београд.

63.9. *М. Станковић, Л. Пезо, А. Јовановић*, "Конструисање вакуумског система коришћењем спрегнутих ејектора", Зборник Конференције о одржавању и дијагностици хидрауличних и пнеуматских компоненти и система, 5-6 април, 2004.

63.10. *Л. Пезо, Д. Дринчић, М. Станковић, А. Јовановић*, "Управљање извршним органима хидрауличних система коришћењем корачног мотора (на примеру лоптасте славине)", Зборник Конференције о одржавању и дијагностици хидрауличних и пнеуматских компоненти и система, 5-6 април, 2004.

63.11. *А. Јовановић, Л. Пезо, М. Станковић*, "Примена ЦФД методе у напреливању хидрауличних система (на примеру лоптасте славине)", Зборник Конференције о одржавању и дијагностици хидрауличних и пнеуматских компоненти и система, 5-6 април, 2004.

63.12. *Л. Пезо, М. Станковић, А. Јовановић, С. Хранисављевић, Б. Симоновић*, "Постројење за вакуумско упаравање намењено сеоским газдинствима", Зборник XXVII мајског скупа одржавалаца Србије и Црне Горе – "Компјутерски интегрисано одржавање", 27-28 мај 2004.

63.13. *М. Станковић, Л. Пезо, А. Јовановић*, "Савремена фабрика за производњу прашкастих детерџената", Зборник XXVII мајског скупа одржавалаца Србије и Црне Горе – "Компјутерски интегрисано одржавање", 27-28 мај 2004.

63.14.Б. *Томић-Туцаковић, Д. Мајсторовић, С. Ментус, Р. Димитријевић, Л. Пезо* “Синтеза оксидних смеша NiO-MoO<sub>3</sub> методом сагоревања цитратног гела”, XLV Саветовање Српског хемијског друштва, Нови Сад, 25. и 26. јануар 2007.

### **Одбрањена докторска дисертација – R71**

71.1. "Математичко моделирање, симулација и идентификација дисконтинуалне атмосферске сушаре” Докторска теза, Универзитет у Београду, Машински факултет, прихваћен 1999.

## Одбрањена магистарска теза – R72

72.1. "Процеси сушења и динамичка анализа дисконтинуалне вакуумске сушаре"  
Магистарски рад, Универзитет у Београду, Машински факултет, прихваћен 1997.

## Битно побољшани постојећи производ и технологија, достигнуће у техничким наукама у земљи итд. – R84

84.1. Д. Вучелић, М. Станковић, Л. Пезо, П. Савић, М. Васић, Б. Миочиновић, Б. Ковачевић, Г. Поповић, М. Михаиловић, Р. Прокић, Д. Маловић, "Битно побољшани постојећи производ и технологија за растварање влажног хидрата", наручилац и корисник Фабрика "Зеолите Мира", Мира (ВЕ), Италија, 1997. године.

84.2. Д. Вучелић, М. Станковић, Л. Пезо, П. Савић, Б. Миочиновић, Д. Маловић, Б. Ковачевић, М. Васић, Г. Поповић, М. Михаиловић, Д. Лазић, "Битно побољшани постојећи производ и технологија за производњу воденог стакла", наручилац и корисник Фабрика "Зеолите Мира", Мира (ВЕ), Италија, 1997-98. године.

84.3. Д. Вучелић, М. Станковић, П. Савић, Д. Маловић, Л. Пезо, Б. Миочиновић, М. Васић, Г. Поповић, М. Михаиловић, Д. Лазић, "Битно побољшана технологија за филтрацију зеолита", наручилац и корисник Фабрика "Зеолите Мира", Мира (ВЕ), Италија, 1997-98. година.

84.4. М. Станковић, Д. Вучелић, П. Савић, Л. Пезо, "Битно побољшана технологија упаравања воденог раствора натријум хидроксида" наручилац и корисник "Зеолите Мира", Мира (ВЕ), Италија, 1999. године.

84.5. Д. Вучелић, М. Станковић, П. Савић, Д. Маловић, Л. Пезо, М. Васић, Г. Поповић, М. Михаиловић, Д. Лазић, "Битно побољшана технологија за сушење детерђентског зеолита", наручилац и корисник Фабрика "Зеолите Мира", Мира (ВЕ), Италија, 1997-98. година.

84.6. Д. Вучелић, Д. Караулић, М. Станковић, Л. Пезо, М. Васић, С. Мијовић, Г. Поповић, М. Михаиловић, "Битно побољшана технологија за сушење ваздуха ниског притиска за постројење за сушење етанола" наручилац и корисник Фабрика Зорка-Pharma, Шабац, 1996.

84.7. Д. Аранђеловић, Б. Симоновић, А. Јовановић, Л. Пезо, М. Јовановић, „Израда и постављање пилот постројења за уклањање меркаптана и уља“, ИОФХ, Београд, 2006)

84.8. Д. Аранђеловић, Б. Симоновић, Л. Пезо, М. Јовановић, „Утврђивање процесних параметара за уклањање меркаптана и уља“, ИОФХ, Београд (2006)

84.9. Д. Аранђеловић, С. Петровић, Б. Симоновић, А. Јовановић, Л. Пезо, М. Јовановић, „Пројекат пилот постројења за уклањање меркаптана и уља“, ИОФХ, Београд (2006)

84.10.Б. Симоновић, Д. Аранђеловић, Л. Пезо, А. Јовановић, С. Петровић, М. Јовановић, „Идејни пројекат прототипа индустријског постројења за уклањање меркаптана и уља из отпадних вода“, ИОФХ, Београд (2007)

**УКУПАН ЗБИР:**

Диференцијални услов – пре стицања претходног звања	Интегрални услов – пре стицања претходног звања
Укупно: $60 > 15$  $R_{10} + R_{20} = 6 > 3$ $R_{21} + R_{22} + R_{23} + R_{24} = 6 > 3$ $R_{40} + R_{50} = 27,5 > 3$	Укупно: $108,5 > 22,5$  $R_{10} + R_{20} = 12 > 4,5$ $R_{21} + R_{22} + R_{23} + R_{24} = 12 > 4,5$ $R_{40} + R_{50} = 38,5 > 4,5$

## **СТРУЧНИ ПРОЈЕКТИ НА КОЈИМА ЈЕ КАНДИДАТ УЧЕСТВОВАО ПРЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК**

1. Базни технолошки и машинско-монтажни пројекат са прилогом система за управљање станице за сушење ваздуха ниског притиска за постројење за сушење етанола у оквиру фабрике Зорка-Pharma, Шабац, мај, 1996. године, изграђена 1996. године. Пројектант.
2. Идејни технолошко-машински пројекат са инвестиционим елаборатом и детаљном анализом утицаја на животну средину за линију за производњу витаминско минералних препарата БИПИН и ДИЈАБЕТ-2, наручилац ХП ИОФХ, 1997. године, изграђена 1997. године. Пројектант и сарадник на студијама.
3. Главни машински пројекат и Пројекат аутоматике за постројење за растварање влажног хидрата за фабрику “Зеолите Мира”, Мира (ВЕ), Италија, мај 1997. године, изграђена 1997. године. Пројектант за машински пројекат.
4. Главни машински пројекат и Пројекат аутоматике за проширење капацитета (нових 75.000 т/г) линије за производњу воденог стакла за фабрику “Зеолите Мира”, Мира (ВЕ), Италија, 1997-98. година, изграђена 1998. године. Пројектант за машински пројекат.
5. Главни машински пројекат и Пројекат аутоматике за нову линију за филтрацију зеолита (50.000 т/г) за фабрику “Зеолите Мира”, Мира (ВЕ), Италија, 1997-98. година, изграђена 1998. године. Пројектант за машински пројекат.
6. Главни машински пројекат и Пројекат аутоматике за нову линију за сушење зеолита (50.000 т/г) за фабрику “Зеолите Мира”, Мира (ВЕ) Италија, 1998. година, изграђена 1999. године. Пројектант за машински пројекат.
7. Главни машинско-монтажни пројекат и Пројекат аутоматике, детаљна анализа утицаја објеката и радова на животну средину, и елабората испуњености санитарно – хигијенских и здравствених услова за фабрику за производњу детерджената “ДЕЛТА ИН”, Зрењанин, као и за првобитну локацију Смедерево, капацитета 25.000 т/г, 1998 – 2000. године, изграђена 2000. године. Пројектант за машински пројекат.
8. Идејни машински пројекат побољшања капацитета упаривачке станице у “Зеолите Мира”, Мира (ВЕ), Италија, мај 1999. године, изграђена 1999. године. Пројектант за машински пројекат.
9. Технолошко-машински пројекат линије за сушење пиварског квасца за БИП-Београд, 1996. године, изграђена 1996. године. Пројектант.
10. Идејни технолошко-машински пројекат, са Студијом оправданости за Фабрику детердженатског зеолита и воденог стакла за Либију капацитет 25.000 т/г, 1999. година. Пројектант за машински пројекат.
11. Идејни технолошки пројекат и студија изводљивости линије за коришћење сепиолита као пуниоца за боје за Магнохром – Краљево, 1996. године. Сарадник на изради пројекта и студије.

12. Идејни технолошко-машински пројекат са претходном студијом оправданости фабрике концентрованих детерджената за Симо-Врање, капацитет 25.000 т/г, 1996. година. Пројектант и сарадник на изради студије.
13. Студија оправданости за комплексну УНИ-МОД технологију дијететских производа специјалне намене и широке потрошње за фабрику у Смедереву, 2001. године. Сарадник на изради студије.
14. Идејни технолошки пројекат, Идејни машински пројекат и Идејни пројекат мерења и регулације Фабрике за производњу бентонита у Боговини, за ЕПС – ЈПРЕУ – Ресавица, 2002. године. Главни пројектант за машински пројекат и пројекат аутоматике.
15. Инвестициона студија Фабрике за производњу бентонита у Боговини, за ЕПС – ЈПРЕУ – Ресавица, 2002. године. Сарадник на изради студије.
16. Студија оправданости за производњу компаунда у Смедереву, наручилац ХП ИОФХ, 1997. године. Сарадник на изради студије.
17. Студија оправданости за производњу активатора, наручилац ХП ИОФХ, 1997. године. Сарадник на изради студије.
18. Студија оправданости за производњу кополимера у “Зеолите Мира”, Мира (ВЕ), Италија, 1997. године. Сарадник на изради студије.
19. Студија оправданости за фабрику детерджената ОСКАР у Смедереву, наручилац ХП ИОФХ, 1997. године. Сарадник на изради студије.
20. Студија оправданости за постављање фабрике ДИЈАБЕТ – 2 на локацији постојеће фабрике АДТИВИ, Параћин, 1998. године. Сарадник на изради студије.
21. Студија оправданости за побољшање, проширење и реконструкцију постојеће линије за производњу ДИЈАБЕТ –2, наручилац ХП ИОФХ, 1998. године. Сарадник на изради студије.
22. Студија оправданости за реконструкцију линије за сушење квасца у Апатинској пивари, за потребе производње ДИЈАБЕТ – 2, 1998. године. Сарадник на изради студије.
23. Студија оправданости за реконструкцију линије за сушење квасца у Јагодинској пивари, за потребе производње ДИЈАБЕТ – 2, 1998. године. Сарадник на изради студије.
24. Детаљна анализа утицаја објеката и радова на животну средину, наручилац: Милићевић комерц, д.о.о., Смедерево, 2004. Аутор студије.
25. Идејни машинско – технолошки пројекат за производњу мајонеза у млекури Ђендић, Кусовац, Крагујевац, 2006.
26. Петрографске, геохемијске и физичко – хемијске карактеристике угља колубарског угљеног басена, 2006. Сарадник на студији.

**НАУЧНА И СТРУЧНА АКТИВНОСТ ОД ИЗБОРА У ПРЕТХОДНО ЗВАЊЕ  
(2009 – 2014)**

**Радови објављени у научним часописима међународног значаја – M20**

***Рад у врхунском часопису међународног значаја – M21***

**M21 = 10 x 8,0 = 80,0**

21.1. Arsenović, M., Radojević, Z., Stanković, S., Lalić, Ž., **Pezo, L.**, What to expect from heavy clay?, *Ceramics International* 39 (2) , 2013, 1667-1675

<http://dx.doi.org/10.1016/j.ceramint.2012.08.009>

[http://ac.els-cdn.com/S0272884212007560/1-s2.0-S0272884212007560-main.pdf?\\_tid=103abf66-8dc7-11e3-a1c7-](http://ac.els-cdn.com/S0272884212007560/1-s2.0-S0272884212007560-main.pdf?_tid=103abf66-8dc7-11e3-a1c7-00000aab0f02&acdnat=1391537366_360c7318c93d44d16f3a4444a410977b)

[00000aab0f02&acdnat=1391537366\\_360c7318c93d44d16f3a4444a410977b](http://ac.els-cdn.com/S0272884212007560/1-s2.0-S0272884212007560-main.pdf?_tid=103abf66-8dc7-11e3-a1c7-00000aab0f02&acdnat=1391537366_360c7318c93d44d16f3a4444a410977b)

M21 IF 1,789, 3/27, (2012); petogodišnji IF 1,968, 3/27, (2012), Materials Science, Ceramics

21.2. Arsenović, M., Stanković, S., Radojević, Z., **Pezo, L.**, Prediction and fuzzy synthetic optimization of process parameters in heavy clay brick production, *Ceramics International* 39 (2) , 2013, 2013-2022

<http://dx.doi.org/10.1016/j.ceramint.2012.08.053>

[http://ac.els-cdn.com/S0272884212008000/1-s2.0-S0272884212008000-](http://ac.els-cdn.com/S0272884212008000/1-s2.0-S0272884212008000-main.pdf?_tid=2a782882-8dc7-11e3-a8e3-00000aacb361&acdnat=1391537410_65f27173bf0ad7ade8832bc9b2191ec0)

[main.pdf?\\_tid=2a782882-8dc7-11e3-a8e3-](http://ac.els-cdn.com/S0272884212008000/1-s2.0-S0272884212008000-main.pdf?_tid=2a782882-8dc7-11e3-a8e3-00000aacb361&acdnat=1391537410_65f27173bf0ad7ade8832bc9b2191ec0)

[00000aacb361&acdnat=1391537410\\_65f27173bf0ad7ade8832bc9b2191ec0](http://ac.els-cdn.com/S0272884212008000/1-s2.0-S0272884212008000-main.pdf?_tid=2a782882-8dc7-11e3-a8e3-00000aacb361&acdnat=1391537410_65f27173bf0ad7ade8832bc9b2191ec0)

M21 IF 1,789, 3/27, (2012); petogodišnji IF 1,968, 3/27, (2012), Materials Science, Ceramics

21.3. Arsenović, M., Stanković, S., **Pezo, L.**, Mančić, L., Radojević, Z., Optimization of the production process through response surface method: Bricks made of loess, *Ceramics International* 39 (3) , 2013, 3065-3075

<http://dx.doi.org/10.1016/j.ceramint.2012.09.086>

[http://ac.els-cdn.com/S0272884212009364/1-s2.0-S0272884212009364-](http://ac.els-cdn.com/S0272884212009364/1-s2.0-S0272884212009364-main.pdf?_tid=eb9ef5d2-8dc6-11e3-ad1f-00000aacb35d&acdnat=1391537305_81c642fa5e40116589865509a0d5452c)

[main.pdf?\\_tid=eb9ef5d2-8dc6-11e3-ad1f-](http://ac.els-cdn.com/S0272884212009364/1-s2.0-S0272884212009364-main.pdf?_tid=eb9ef5d2-8dc6-11e3-ad1f-00000aacb35d&acdnat=1391537305_81c642fa5e40116589865509a0d5452c)

[00000aacb35d&acdnat=1391537305\\_81c642fa5e40116589865509a0d5452c](http://ac.els-cdn.com/S0272884212009364/1-s2.0-S0272884212009364-main.pdf?_tid=eb9ef5d2-8dc6-11e3-ad1f-00000aacb35d&acdnat=1391537305_81c642fa5e40116589865509a0d5452c)

M21 IF 1,789, 3/27, (2012); petogodišnji IF 1,968, 3/27, (2012), Materials Science, Ceramics

21.4. Milica Arsenović, **Lato Pezo**, Slavka Stanković, Zagorka Radojević Sensitivity analysis of mathematical models for final product properties: Link to DTG curve, *Ceramics International*, 39(6), 2013, 6277–6285

<http://dx.doi.org/10.1016/j.ceramint.2013.01.049>

[http://ac.els-cdn.com/S0272884213000837/1-s2.0-S0272884213000837-](http://ac.els-cdn.com/S0272884213000837/1-s2.0-S0272884213000837-main.pdf?_tid=b7ec7b9c-8dc6-11e3-8ee7-00000aacb0f6b&acdnat=1391537218_b79b80479d0805957213547d0c930033)

[main.pdf?\\_tid=b7ec7b9c-8dc6-11e3-8ee7-](http://ac.els-cdn.com/S0272884213000837/1-s2.0-S0272884213000837-main.pdf?_tid=b7ec7b9c-8dc6-11e3-8ee7-00000aacb0f6b&acdnat=1391537218_b79b80479d0805957213547d0c930033)

[00000aacb0f6b&acdnat=1391537218\\_b79b80479d0805957213547d0c930033](http://ac.els-cdn.com/S0272884213000837/1-s2.0-S0272884213000837-main.pdf?_tid=b7ec7b9c-8dc6-11e3-8ee7-00000aacb0f6b&acdnat=1391537218_b79b80479d0805957213547d0c930033)

M21 IF 1,789, 3/27, (2012); petogodišnji IF 1,968, 3/27, (2012), Materials Science, Ceramics

21.5. **Lato Pezo**, Milica Arsenović, Zagorka Radojević, ANN model of brick properties using LPNORM calculation of minerals content, *Ceramics International*, Article in press

<http://dx.doi.org/10.1016/j.ceramint.2014.02.044>

[http://ac.els-cdn.com/S0272884214002430/1-s2.0-S0272884214002430-](http://ac.els-cdn.com/S0272884214002430/1-s2.0-S0272884214002430-main.pdf?_tid=a36b89ec-b0fd-11e3-9c6e-00000aacb35d&acdnat=1395409096_68551c12f02d7adfca7af229f5308354)

[main.pdf?\\_tid=a36b89ec-b0fd-11e3-9c6e-](http://ac.els-cdn.com/S0272884214002430/1-s2.0-S0272884214002430-main.pdf?_tid=a36b89ec-b0fd-11e3-9c6e-00000aacb35d&acdnat=1395409096_68551c12f02d7adfca7af229f5308354)

[00000aacb35d&acdnat=1395409096\\_68551c12f02d7adfca7af229f5308354](http://ac.els-cdn.com/S0272884214002430/1-s2.0-S0272884214002430-main.pdf?_tid=a36b89ec-b0fd-11e3-9c6e-00000aacb35d&acdnat=1395409096_68551c12f02d7adfca7af229f5308354)

21.6 Nebojša I. Potkonjak, Dragan S. Veselinović, Miroslav M. Novaković, Stanislava Ž. Gorjanović, **Lato L. Pezo**, Desanka Ž. Sužnjević, “Antioxidant activity of propolis extracts from Serbia: A polarographic approach”, Food and Chemical Toxicology 50 (2012) 3614–3618  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.fct.2012.07.029>

[http://ac.els-cdn.com/S0278691512005078/1-s2.0-S0278691512005078-main.pdf?\\_tid=6ff9e114-8dab-11e3-8ef5-00000aab0f02&acdnat=1391525501\\_137d3d4bce6f1956aa67cb24b239c8d3](http://ac.els-cdn.com/S0278691512005078/1-s2.0-S0278691512005078-main.pdf?_tid=6ff9e114-8dab-11e3-8ef5-00000aab0f02&acdnat=1391525501_137d3d4bce6f1956aa67cb24b239c8d3)

M21 IF 2,999, 13/128 (2011); petogodišnji IF 3,078, 16/128, Food Science & Technology

21.7. Stanislava Ž Gorjanović, Jose Miguel Alvarez-Suarez, Miroslav M Novaković, Ferenc T Pastor, **Lato Pezo**, Maurizio Battino, Desanka Ž Sužnjević, “Comparative analysis of antioxidant activity of honey of different floral sources using recently developed polarographic and various spectrophotometric assays”, Journal of Food Composition and Analysis, 30(1), 2013, 13-1

<http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2012.12.004>

[http://ac.els-cdn.com/S0889157513000057/1-s2.0-S0889157513000057-main.pdf?\\_tid=1a05426a-8dc6-11e3-a8e3-00000aacb361&acdnat=1391536953\\_80ec5ea406b3341bdefd70035ffadfb8](http://ac.els-cdn.com/S0889157513000057/1-s2.0-S0889157513000057-main.pdf?_tid=1a05426a-8dc6-11e3-a8e3-00000aacb361&acdnat=1391536953_80ec5ea406b3341bdefd70035ffadfb8)

M21 IF 2,079, 29/128 (2012); petogodišnji IF 3,257, 13/128, Food Science & Technology

21.8. Stanislava Gorjanović, Draženka Komes, Ferenc T Pastor, Ana Belščak-Cvitanović, **Lato Pezo**, Ivana Hečimović, Desanka Sužnjević, „Antioxidant capacity of teas and herbal infusions: polarographic assessment“, Journal of agricultural and food chemistry 60(38), 2012, 9573-9580  
DOI: 10.1021/jf302375t

<http://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/jf302375t>

M21 IF 2,823, 14/128 (2011); petogodišnji IF 3,239, 14/128, Food Science & Technology

21.9. Tea Brlek, **Lato Pezo**, Neven Voća, Tajana Krička, Đuro Vukmirović, Radmilo Čolović, Marija Bodroža-Solarov Chemometric approach for assessing the quality of olive cake pellets, Fuel Processing Technology, 116, 2013, 250-25

<http://dx.doi.org/10.1016/j.fuproc.2013.07.006>

[http://ac.els-cdn.com/S0378382013002373/1-s2.0-S0378382013002373-main.pdf?\\_tid=84d0cd12-8dc6-11e3-b91e-00000aacb35e&acdnat=1391537132\\_ffd313828d73893d5faa2f8a2663efb9](http://ac.els-cdn.com/S0378382013002373/1-s2.0-S0378382013002373-main.pdf?_tid=84d0cd12-8dc6-11e3-b91e-00000aacb35e&acdnat=1391537132_ffd313828d73893d5faa2f8a2663efb9)

M21 IF 2,816, 17/133 (2012); petogodišnji IF 3,439, 14/133, Engineering, Chemical

21.10. Pergal, M.V., Džunuzović, J.V., Poreba, R., Micić, D., Stefanov, P., **Pezo, L.**, Špírková, M., Surface and thermomechanical characterization of polyurethane networks based on poly(dimethylsiloxane) and hyperbranched polyester, Express Polymer Letters 7 (10), 2013, 806-820

DOI: 10.3144/expresspolymlett.2013.78

<http://www.expresspolymlett.com/>

M21 IF 2,294, 21/83 (2012); petogodišnji IF 2,350, 21/83, Polymer Science



*Rad u časopisu međunarodnog značaja – M22*

**M22 = 1 x 5,0 = 5,0**

22.1 Jelena Filipović, **Lato Pezo**, Nada Filipović, Vladimir Filipović, Marija Bodroža-Solarov, Miroslav Plančak, “Mathematical approach to assessing spelt cultivars (*Triticum aestivum* subsp. spelt) for pasta making”, *International Journal of Food Science and Technology* 2013, 48, 195–203,

doi:10.1111/j.1365-2621.2012.03177.x

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1365-2621.2012.03177.x/pdf>

M22 IF 1,240 60/124 (2012), petogodišnji IF 1,47356/124 (2012), *Food Science & Technology*

*Rad u časopisu međunarodnog značaja – M23*

**M23 = 8 x 3,0 = 24,0**

23.1. Branislav R. Simonović, Dragana Arandžević, Mića Jovanović, Branimir Kovačević, **Lato Pezo**, Aca Jovanović, Removal of mineral oil and wastewater pollutants using hard coal, *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly* 15 (2) 57–62 (2009)

UDC 661.126.2:665.6:628.3

<http://www.ache.org.rs/CICEQ/CI&CEQ.html>

M23 IF 0,580, 94/135 (2010), *Engineering, Chemical*

23. 2. Nevena M. Mišljenović, Gordana B. Koprivica, **Lato L. Pezo**, Jjubinko B. Lević, Biļbana Jb. Ćurćić, Vladimir S. Filipović, And Milica R. Nićetin, Optimization of the osmotic dehydration of carrot cubes in sugar beet molasses, *Thermal Science*, 2012, Vol. 16, No. 1, pp. 43-52

<http://thermalscience.vinca.rs/pdfs/papers-2011/TSC1110808129M.pdf>

M23 IF 0,838, 34/55 (2012), petogodišnji IF 0,872, 34/55 (2012), *Thermodynamics*

23.3. **Pezo Lato L.**, Ćurćić Biļbana Jb., Filipović Vladimir S., Nićetin Milica R., Koprivica Gordana B., Mišljenović Nevena M., Lević Jjubinko B.: „Artificial neural network model of pork meat cubes osmotic dehydration“, *Hemijaska industrija*, 2012., Hem. Ind. 67 (3) 465–475 (2013)

DOI:10.2298/HEMIND120529082P, UDC 004.8:637.5'64:66.093.48

<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0367-598X/2013/0367-598X1200082P.pdf>

M23 IF 0,463, 104/133 (2012), petogodišnji IF 0,317, 104/133 (2012), *Engineering, Chemical*

23.4. Gordana B. Koprivica, **Lato L. Pezo**, Biļbana Jb. Ćurćić, Jjubinko B. Lević and Danijela Z. Šuput: Optimization of Osmotic Dehydration of Apples in Sugar Beet Molasses, *Journal of Food processing and preservation*, Article first published online: 25 jun 2013, doi: 10.1111-jfpp.12133

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfpp.12133/pdf>

M23 IF 0,450, 98/124 (2012), petogodišnji IF 0,568, 97/124 (2012), *Food Science & Technology*

23.5. Vladimir Filipović, Jjubinko Lević, Biļbana Ćurćić, Milica Nićetin, **Lato Pezo**, Nevena Mišljenović: Optimisation of mass transfer kinetics during osmotic dehydration of pork meat cubes in complex osmotic solution, 2013, *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly*, doi:10.2298/CICEQ120511012F

<http://www.ache.org.rs/CICEQ/CI&CEQ.html>

M23 IF 0,533, 101/133 (2012), Engineering, Chemical

23.6. DZ Šuput, VL Lazić, **LLPezo**, ЉB Lević, JM Gubić, NM Hromiš, BV Šojić, Modified atmosphere packaging and osmotic dehydration effect on pork quality and stability, Romanian Biotechnological Letters 18 (2), 8160-8169

<http://www.rombio.eu/vol18nr2/11%20Suput.pdf>

M23 IF 0,363, 148/160 (2012), petogodišnji IF 0,357, 142/160 (2012), Biotechnology & Applied Microbiology

23.7. Danijela Z Šuput, Vera L Lazić, Љubinko B Lević, Nevena M Krkić, Vladimir M Tomović, **Lato L Pezo**, Characteristics of meat packaging materials and their environmental suitability assessment, Hemijska industrija 2013 67(4), 2013, 615-620, doi:10.2298/HEMIND120907104S

[http://www.ache.org.rs/HI/HI\\_sadrzaj.html](http://www.ache.org.rs/HI/HI_sadrzaj.html)

M23 IF 0,463, 104/133 (2012), petogodišnji IF 0,317, 104/133 (2012), Engineering, Chemical

23.8. Arsenović Milica V., **Pezo Lato L.**, Radojević Zagorka M., Stanković Slavka M., Serbian heavy clays behavior: Application in rough ceramics, Hemijska industrija 2013, doi:10.2298/HEMIND121123006A

[http://www.ache.org.rs/HI/HI\\_sadrzaj.html](http://www.ache.org.rs/HI/HI_sadrzaj.html)

M23 IF 0,463, 104/133 (2012), petogodišnji IF 0,317, 104/133 (2012), Engineering, Chemical

#### ***Раd у часопису међународног значаја – M24***

**M24 = 2 x 3,0 = 6,0**

24.1. Biljana Lj.Ćurčić, **Lato L. Pezo**, Ljubinko B. Lević, Violeta M. Knežević, Milica R. Nićetin, Vladimir S. Filipović and Tatjana A. KuЉbanin, Osmotic dehydration of pork meat cubes - response surface - method analysis, Acta periodica technologica, 44, 2013, 11-19, ISSN 1450-7188,

DOI 10.2298/APT1344011C

<http://www.tf.uns.ac.rs/publikacije/acta/apteff-44-2012.pdf>

24.2. Ljiljana Lj. Ćurčić, **Lato L. Pezo**, Petra M. Tanović, Mira M. Pucarević, BENZENE, ETHYL BENZENE AND XYLENE IN THE AIR OF OFFSET PRINTING SHOP, Monitoring And Expertise In Safety Engineering, VOL.3, No 4/2013, 51-58, ISSN 2217-7248, COBISS SR-ID 277527175, UDC 665.633, UDC547

<http://www.mesejournal.org/documents/monitoring-and-expertise-in-safety-engineering-july-2013-english.pdf>

#### **Зборници међународних научних скупова – M30**

#### ***Саопштење са међународног скупа штампано у целини – M33***

**M33 = 31 x 1,0 = 31,0**

33.1 **Lato Pezo**, Mirjana Pavlović, Sanja Ostojić, Olgica Kovačević, Snežana Zlatanović, Marija Ilić, Jasna Gvozdrenović, „Calculative Image Analysis Of Oxidation Induced Food Colour Changes“, 1<sup>st</sup> scientific and technical conference with international participation, RISK

AND ECO-SAFETY IN POST-MODERN ENVIRONMENT, 10-12. june 2010, pp125-130, ISBN 978-86-86893-28-4, COBISS.SR-ID 175955980,

Organizator: State university in Novi Pazar (DUNP), Urednik: Prof. dr Rade Biočanin, KJbučne reči: colourgram, PCA analysis, food, oxidation, browning

33.2. **L. Pezo**, M. Kićanović, S. Zlatanović O.Kovačević, A.Jovanović and Jasna Gvozdrenović "BROWNING OF BASIL-BASED EMULSIONS-COLOUR EVALUATION-, 10<sup>th</sup> International Conference of Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry- PHYSICAL CHEMISTRY 2010, September 21-24, Belgrade, Proceedings, Serbia, Volume 2, pp:352-354. ISBN 978-86-82475-18-7;

Organizator: the Society of Physical Chemists of Serbia in cooperation with: Institute of Catalysis, Bulgarian Academy of Sciences; Boreskov Institute of Catalysis, Siberian Branch of the Russian Academy of Sciences; Faculty of Physical Chemistry, University of Belgrade,; Institute of Chemistry Technology and Metallurgy, Belgrade; Vinča Institute, University of Belgrade, Serbia, Institute of General and Physical Chemistry, Belgrade., Urednik.: S. Antić and Ž. Čupić, KJbučne reči : oil, oxidative stability, SWOT ,

33.3. **L. Pezo**, M. D. Pavlović, Jasna Gvozdrenović, S. Zlatanović O.Kovačević and S.Stanojlović, PCA& SWOT ANALYSIS APPLIED TO LIPID OXIDATION OF BASIL – BASED EMULSIONS, 10<sup>th</sup> International Conference of Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry- PHYSICAL CHEMISTRY 2010, September 21-24, Belgrade, Proceedings, Serbia, Volume 2, pp:355-357. ISBN 978-86-82475-18-7; Organizator: the Society of Physical Chemists of Serbia in cooperation with: Institute of Catalysis, Bulgarian Academy of Sciences; Boreskov Institute of Catalysis, Siberian Branch of the Russian Academy of Sciences; Faculty of Physical Chemistry, University of Belgrade,; Institute of Chemistry Technology and Metallurgy, Belgrade; Vinča Institute, University of Belgrade, Serbia, Institute of General and Physical Chemistry, Belgrade., Urednik.: S. Antić and Ž. Čupić, KJbučne reči : oil, oxidative stability, SWOT

33.4. S. Ostojić, **L. Pezo**, S. Zlatanović, M. Kićanović, M. D. Pavlović, O.Kovačević and B. R. Simonović "Validation Of Oxidative Stability Of High Oleic Sunflower Oils Studied By PCA And SWOT Analysis", 10<sup>th</sup> International Conference of Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry- PHYSICAL CHEMISTRY 2010, September 21-24, Belgrade, Proceedings, Serbia, Volume 2, pp:673-675. ISBN 978-86-82475-18-7;

Organizator: the Society of Physical Chemists of Serbia in cooperation with: Institute of Catalysis, Bulgarian Academy of Sciences; Boreskov Institute of Catalysis, Siberian Branch of the Russian Academy of Sciences; Faculty of Physical Chemistry, University of Belgrade,; Institute of Chemistry Technology and Metallurgy, Belgrade; Vinča Institute, University of Belgrade, Serbia, Institute of General and Physical Chemistry, Belgrade., Urednik.: S. Antić and Ž. Čupić, KJbučne reči : oil, oxidative stability, SWOT , PCA

33.5. Mirjana Pavlović, Dragana Mitić-Ćulafić, Mina Mandić, Danijela Šuput, Sanja Ostojić, **Lato Pezo**, Jbubinko Lević, Suitability of thiobarbituric acid method for assessing lipid oxidation in pork, osmotically dehydrated in sugar beet molasses Proceedings of 6th Central European Congress ON Food, Novi Sad 2012, Serbia 23-26 May 2012, pp 507-513, ISBN 978-86-7994-027-8

33.6. Gordana Koprivica, Nevena Mišljenović, **Lato Pezo**, Violeta Knežević, Milica Nićetin, Jbubinko. Lević, Lidija Jevrić, Changes in chemical properties of carrot during osmotic

dehydration in sugar beet molasses, Proceedings of 6th Central European Congress ON Food, Novi Sad 2012, Serbia 23-26 May 2012, pp 632-639, ISBN 978-86-7994-027-8

33.7. **Lato Pezo**, Sanja Ostojić, Snežana Zlatanović, Mirjana Pavlović, Aca Jovanović, Sanja Stanojlović, J̄ubinko Lević, Convective Drying Kinetics of Raspberry; Proceedings of 6th Central European Congress ON Food, Novi Sad 2012, Serbia 23-26 May 2012, pp 644-649, ISBN 978-86-7994-027-8

33.8. Vladimir Filipović, Tatjana KuĴbanin, Nevena MišĴbenović, BiĴbana Ćurčić, Milica Nićetin, Gordana Koprivica, **Lato Pezo**, Determination of the water apparent diffusivity coefficients during osmotic dehydration of carrot in sugar beet molasses, Proceedings of 6th Central European Congress ON Food, Novi Sad 2012, Serbia 23-26 May 2012, pp 656-662, ISBN 978-86-7994-027-8

33.9. Nevena MišĴbenović, Gordana Koprivica, **Lato Pezo**, BiĴbana Ćurčić, Vladimir Filipović, Tatjana, KuĴbanin, J̄ubinko Lević, Optimization of osmotic dehydration of apple in sugar beet molasses, Proceedings of 6th Central European Congress ON Food, Novi Sad 2012, Serbia 23-26 May 2012, pp 732-738, ISBN 978-86-7994-027-8

33.10. Milica Nićetin, Vladimir Filipović, BiĴbana Ćurčić, Violeta Kneţević, Dragana Plavšić, **Lato Pezo**, Tatjana KuĴbanin, The change in microbiological profile due to the osmotic dehydration of pork meat, Proceedings of 6th Central European Congress ON Food, Novi Sad 2012, Serbia 23-26 May 2012, pp 834-840, ISBN 978-86-7994-027-8

33.11. Danijela Z. Šuput, Vera L. Lazić, J̄ubinko B. Lević, Nevena M. Krkić, **Lato L. Pezo**, Mirjana D. Pavlović, Snežana J. Zlatanović, CHARACTERISTICS OF PACKAGING MATERIALS FOR SPECIFIC PACKAGING CONDITIONS OF MEAT AND OSMOTIC DEHYDRATED MEAT Proceedings of 6th Central European Congress ON Food, Novi Sad 2012, Serbia 23-26 May 2012, pp956-960, ISBN 978-86-7994-027-8

33.12. Danijela Z. Šuput, **Lato L. Pezo**, J̄ubinko B. Lević, Vera L. Lazić, Nevena M. Krkić, Effects of temperature and immersion time on rehydration of osmotically dehydrated pork meat, Review of faculty of engineering, Analecta Technica Szegedinensia, University of Szeged, Szeged 2012, pp143-152, ISBN 1788-6392

33.13. Milica Nićetin, BiĴbana Ćurčić, Vladimir Filipović, Tatjana KuĴbanin, Jasmina Gubić, **Lato Pezo**, J̄ubinko Lević, "Sensory evaluation of pork meat osmotically dehydrated in sugar beet molasses, 411-413, XVI Intercontinental Eco conference, Safe food, Book of proceedings, Novi Sad, Serbia, 26-29<sup>th</sup> September 2012, ISBN 97 8-86-83177-46-2, COBISS.SR-ID 273673479

33.14. **L. Pezo**, S. Ostojić, S. Zlatanović, A. Jovanović, S. Stanojlović, O. Kovačević, B., Kovačević, Drying kinetics of raspberry, 754-756, Physical chemistry 2012, 11<sup>th</sup> International conference on fundamental and applied aspects of physical chemistry, Book of proceedings, September, 24-28, 2012, Belgrade, Serbia, ISBN 978-86-82475-27-9, COBISS.SR-ID 193432332

33.15. **L. L. Pezo**, V. S. Filipović, M. R. Nićetin, B. Ĵ. Ćurčić, N. M. MišĴbenović, G. Koprivica, Ĵ. B. Lević, Efficiency of osmotic dehydration of pork meat using different osmotic solutions, 760-762, Physical chemistry 2012, 11<sup>th</sup> International conference on

fundamental and applied aspects of physical chemistry, Book of proceedings, September, 24-28, 2012, Belgrade, Serbia, ISBN 978-86-82475-27-9, COBISS.SR-ID 193432332

33.16. **L. L. Pezo**, B. Jb. Ćurčić, M. R. Nićetin, V. S. Filipović, G. B. Koprivica, N. M. Mišljenović, Jb. B. Lević, Application of response surface method on pork meat osmotic dehydration, 763-765, Physical chemistry 2012, 11<sup>th</sup> International conference on fundamental and applied aspects of physical chemistry, Book of proceedings, September, 24-28, 2012, Belgrade, Serbia, ISBN 978-86-82475-27-9, COBISS.SR-ID 193432332

33.17. **Lato Pezo**, Danijela Šuput, BiJbana Dojčinović, Snežana Zlatanović, Olgica Kovačević, Jbubinko Lević, "Optimization of pork meat rehydration process using sequential quadratic programming method", 75-80, 15<sup>th</sup> International Feed Technology Symposium "FEED-TO-FOOD"/COST FEED FOR HEALTH joint Workshop, Novi Sad 2012, ISBN 978-86-7994-032-2, COBISS. SR-ID 274118919

33.18. Milica Nićetin, Vladimir Filipović, BiJbana Ćurčić, **Lato Pezo**, Violeta Knežević, Jasmija Gubić, Tatjana KuJbanin, "The influence of different osmotic solutions on nutritive profile during osmotic dehydration of pork", 203-208, 15<sup>th</sup> International Feed Technology Symposium "FEED-TO-FOOD"/COST FEED FOR HEALTH joint Workshop, Novi Sad 2012, ISBN 978-86-7994-032-2, COBISS. SR-ID 274118919

33.19. Vladimir Filipović, BiJbana Ćurčić, Milica Nićetin, **Lato Pezo**, Violeta Knežević, Dragana Plavšić, "The effect of concentration of molasses on technological and microbiological parameters of osmodehydrated meat", 253-259, 15<sup>th</sup> International Feed Technology Symposium "FEED-TO-FOOD"/COST FEED FOR HEALTH joint Workshop, Novi Sad 2012, ISBN 978-86-7994-032-2, COBISS. SR-ID 274118919

33.20. BiJbana Ćurčić, Vladimir Filipović, Milica Nićetin, **Lato Pezo**, Gordana Koprivica, Tatjana KuJbanin, Danijela Šuput, "Optimization of pork osmotic dehydration process using fuzzy synthetic evaluation", 260-265, 15<sup>th</sup> International Feed Technology Symposium "FEED-TO-FOOD"/COST FEED FOR HEALTH joint Workshop, Novi Sad 2012, ISBN 978-86-7994-032-2, COBISS. SR-ID 274118919

33.21. Danijela Šuput, Vera Lazić, **Lato Pezo**, Milica Nićetin, Vladimir Filipović, BiJbana Ćurčić, Nevena Krkić, "Osmotic dehydration impact on microbiological profile of packed pork meat", 266-272, 15<sup>th</sup> International Feed Technology Symposium "FEED-TO-FOOD"/COST FEED FOR HEALTH joint Workshop, Novi Sad 2012, ISBN 978-86-7994-032-2, COBISS. SR-ID 274118919

33.22. Darko Micić, Sanja Ostojić, Mladen Simonović, **Lato Pezo**, MiJba Dojčinović, Sava Hranisavljević, Branislav R. Simonović, "Thermal behavior of raspberry and blackberry seed flour followed by MDSC", 74-76, Regional Biophysics Conference 2012, Kladovo-Belgrade, Serbia, September, 03-07, 2012, ISBN 978-86-904161-1-0, COBISS.SR-ID 193045260

33.23. **Lato Pezo**, Sanja Ostojić, Snežana Zlatanović, Aca Jovanović, Sanja Stanojlović, Olgica Kovačević, Danijela Šuput, "The raspberry drying mathematical model", 77-79, Regional Biophysics Conference 2012, Kladovo-Belgrade, Serbia, September, 03-07, 2012, ISBN 978-86-904161-1-0, COBISS.SR-ID 193045260

33.24. Sanja Ostojić, Snežana Zlatanović, **Lato Pezo**, Darko Micić, Danijela Šuput, Branislav R. Simonović, Jjubinko Lević, “Thermal analysis of fresh and osmotically dehydrated pork muscle proteins”, 80-82, Regional Biophysics Conference 2012, Kladovo-Belgrade, Serbia, September, 03-07, 2012, ISBN 978-86-904161-1-0, COBISS.SR-ID 193045260

33.25. **Lato L. Pezo**, Vladimir S. Filipović, Milica R. Nićetin, BiJbana Jb. Ćurčić, Nevena M. MišJbenović, Gordana Koprivica, Jjubinko B. Lević, “Pork meat osmotic dehydration efficiency for different osmotic solutions”, 83-85, Regional Biophysics Conference 2012, Kladovo-Belgrade, Serbia, September, 03-07, 2012, ISBN 978-86-904161-1-0, COBISS.SR-ID 193045260

33.26. **Lato L. Pezo**, BiJbana Jb. Ćurčić, Milica R. Nićetin, Vladimir S. Filipović, Gordana Koprivica, Nevena M. MišJbenović, Danijela Šuput, “Artificial neural network model for pork meat osmotic dehydration process”, 86-88, Regional Biophysics Conference 2012, Kladovo-Belgrade, Serbia, September, 03-07, 2012, ISBN 978-86-904161-1-0, COBISS.SR-ID 193045260

33.27. **Lato L. Pezo**, Danijela Z. Šuput, Vera L. Lazić, Jjubinko Lević, BiJbana Jb. Ćurčić, Vladimir S. Filipović, Milica R. Nićetin, “Rehydration of osmotically dehydrated pork meat – The effects of temperature and processing time”, OP 4, 22-24, 3<sup>rd</sup> Workshop: Specific methods for food safety and quality, Satelit event of Physical chemistry 2012, 11<sup>th</sup> International Conference of Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, September, 27<sup>th</sup>, Vinča-Belgrade, Serbia, ISBN 978-86-7306-118-4, COBISS.SR-ID 193501964

33.28. **Lato Pezo**, Gordana Koprivica, Nevena MišJbenović, BiJbana Ćurčić, Vladimir Filipović, Milica Nićetin, Danijela Šuput, “Changes in texture properties of carrot during osmotic dehydration in sugar beet molasses”, OP 5, 25-27, 3<sup>rd</sup> Workshop: Specific methods for food safety and quality, Satelit event of Physical chemistry 2012, 11<sup>th</sup> International Conference of Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, September, 27<sup>th</sup>, Vinča-Belgrade, Serbia, ISBN 978-86-7306-118-4, COBISS.SR-ID 193501964

33.29. **Lato L. Pezo**, Danijela Z. Šuput, Vera L. Lazić, Jjubinko Lević, BiJbana Jb. Ćurčić, Vladimir S. Filipović, Milica R. Nićetin, “the effect of oxygen on color stability of meat packed under modified atmosphere”, OP 6, 28-30, 3<sup>rd</sup> Workshop: Specific methods for food safety and quality, Satelit event of Physical chemistry 2012, 11<sup>th</sup> International Conference of Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, September, 27<sup>th</sup>, Vinča-Belgrade, Serbia, ISBN 978-86-7306-118-4, COBISS.SR-ID 193501964

33.30. Filipović V., Knežević V., Ćurčić B., Nićetin M., KuJbanin T., **Pezo L.**: Diffusivity Coefficients of Osmo-Dehydration of Pork in Molasses, 6th PSU-UNS International Conference on Engineering and Technology ICET 2013, Novi Sad 15-17 May, ISBN:978-86-7892-510-8, No. T2-2.3, pp.1-5

<http://www.psu-uns2013.com/2013/01/23/welcom-to-6th-psu-uns-international-conference-on-engineering-and-technology-icet-2013/>

**33.31.** Nićetin M., Filipović V., Knežević V., Ćurčić B., Šuput D., KuJbanin T., **Pezo L.**: Mass Transfer Kinetics and Efficiency of Osmotic Dehydration of Fish, 6th PSU-UNS International Conference on Engineering and Technology ICET 2013, Novi Sad 15-17 May, ISBN:978-86-7892-510-8, No. T2-2.4, pp.1-5



**Саопштење на скупу међународног значаја штампано у изводу – М34**

**М34 = 9 x 0,5 = 4,5**

34.1. **L. Pezo**, M. Pavlović, S. Ostojić, M. Kićanović, S. Zlatanović, O. Kovačević, B. Simonović: “OXIDATIVE PROCESS IN BASIL-BASED “PESTO” SPREADS COLOUR EVALUATION”, 2<sup>nd</sup> Workshop Specific Methods for Food Safety and Quality, September 21, 2010. Book of Abstracts, pp. 25., ISBN 978-86-7306-113-9, Vinca Institute of Nuclear Sciences, Belgrade, Serbia, Urednik: Jasmina Savić

Organizator: Vinca Institute of Nuclear Sciences, Belgrade, Serbia in cooperation with the Society of Physical Chemistry of Serbia ,under auspices of the Ministry of Science and Technological Development of the Republic of Serbia. KЉučne reči: browning, oxidative processes, spreads

34.2. O. Kovačević, S. Zlatanović, S. Ostojić, **L. Pezo**, M. Pavlović, B. Simonović: „DETERMINATION OF BORON IN BASIL LEAVES”, 2<sup>nd</sup> Workshop Specific Methods for Food Safety and Quality, September 21, 2010. Book of Abstracts, pp. 44.,

ISBN 978-86-7306-113-9, Vinca Institute of Nuclear Sciences, Belgrade, Serbia, Urednik: Jasmina Savić

Organizator: Vinca Institute of Nuclear Sciences, Belgrade, Serbia in cooperation with the Society of Physical Chemistry of Serbia ,under auspices of the Ministry of Science and Technological Development of the Republic of Serbia. KЉučne reči: basil leaves, boron, method, boron determination

34.3. **L. Pezo**, M. Pavlović, S. Ostojić, M. Kićanović, S. Zlatanović, O. Kovačević, J. Gvozdrenović: „SWOT & PCA EVALUATION OF BROWNING PROCESS IN BASIL-BASED “PESTO” SPREADS”, 2<sup>nd</sup> Workshop Specific Methods for Food Safety and Quality, September 21, 2010. Book of Abstracts, pp. 46., ISBN 978-86-7306-113-9, Vinca Institute of Nuclear Sciences, Belgrade, Serbia, Urednik: Jasmina Savić

Organizator: Vinca Institute of Nuclear Sciences, Belgrade, Serbia in cooperation with the Society of Physical Chemistry of Serbia ,under auspices of the Ministry of Science and Technological Development of the Republic of Serbia. KЉučne reči: SWOT , PCA, browning, basil based spreads.

34.4. **L. Pezo**, M. Pavlović, S. Ostojić, M. Kićanović, S. Zlatanović, O. Kovačević, B.R. Simonović: “CALCULATIVE COLOUR ANALYSIS & PCA EVALUATION OF OXIDATIVE PROCESS IN BASIL BASED PESTO SPREADS”, Twelfth Annual Conference YUCOMAT 2010; September 6-10 2010.; Herceg Novi, Montenegro, The Book of Abstracts, *P.S.D. 10*, pp: 161; ISBN 978-86-80321-25-7,

Organizator: Materials Research Society Serbia, Materials Research Society Montenegro, Institute of technical Sciences and SASA,

Urednik: Prof.dr. Dragan P. Uskoković,

KЉučne reči: elastomer composite, modulated DSC, nanao-structured fillers, silica fillers

34.5. O.A. Kovačević, B.T. Kovačević, D. Arandjelović, **L.L. Pezo**, V. Dondur, Ž.Љ. Tešić: “INFLUENCE OF Na<sup>+</sup> CONTENT ON TPABr-Na<sub>2</sub>O-SiO<sub>2</sub>-H<sub>2</sub>O SYSTEMS”

Twelfth Annual Conference YUCOMAT 2010; September 6-10 2010.; Herceg Novi, Montenegro, The Book of Abstracts, *P.S.D. 10*, pp: 79; ISBN 978-86-80321-25-7, Organizer: Materials Research Society Serbia, Materials Research Society Montenegro, Institute of technical Sciences and SASA, Urednik: Prof.dr. Dragan P. Uskoković, KJbučne reči: elastomer composite, modulated DSC, nanao-structured fillers, silica fillers

34.6. O.A. Kovačević, B.T. Kovačević, D. Arandjelović, **L.L. Pezo**, V. Dondur, Ž.Ž. Tešić: "INFLUENCE OF TPA+ CONTENT ON SILICALITE-1 CRYSTALLIZATION" Twelfth Annual Conference YUCOMAT 2010; September 6-10 2010.; Herceg Novi, Montenegro, The Book of Abstracts, *P.S.D. 10*, pp: 78; ISBN 978-86-80321-25-7, Organizer: Materials Research Society Serbia, Materials Research Society Montenegro, Institute of technical Sciences and SASA, Urednik: Prof.dr. Dragan P. Uskoković, KJbučne reči: elastomer composite, modulated DSC, nanao-structured fillers, silica fillers

34.7. Ostojić, S.; **Pezo, L.**; Kićanović, M.; Zlatanović, S.; Randjelović, D.; Gvozdenović, J.; Simonović, B. Thermal stability of dried apricots followed by thermoanalytical techniques, 11<sup>th</sup> European Nutrition Conference Fens, Madrid 26<sup>th</sup>-29<sup>th</sup> October, 2011, ANNALS OF NUTRITION AND METABOLISM, 2011, 58, p:106-106, ISBN 978-3-8055-9912-2, e-ISBN 978-3-8055-9913-9

34.8. **Pezo L.**; Pavlović, M.; Ostojić, S.; Kićanović, M.; Zlatanović, S.; Gvozdenović, J. Kinetics and calculative colour analysis of "Pesto" Spreads browning process, 11<sup>th</sup> European Nutrition Conference Fens, Madrid 26<sup>th</sup>-29<sup>th</sup> October, 2011, ANNALS OF NUTRITION AND METABOLISM, 2011, 58, p:108-108, ISBN 978-3-8055-9912-2, e-ISBN 978-3-8055-9913-9

34.9. M. Arsenović, **L. Pezo**, S. Stanković, Z. Radojević, Optimization of major oxides content and fired brick properties for various application, The Serbian Ceramic Society Conference „Advanced Ceramics and Application II“, New Frontiers in Multifunctional Material Science and Processing, Program and the Book of Abstracts, September 30- October 1, 2013, Serbian Academy of Science and Arts, Knez Mihailova 35, Belgrade, Serbia. Organizer: Serbian Chemical Society. Editors: Prof. dr Voja Mitić, dr Nina Obradović, dr Lidija Mančić. ISBN 978-86-915627-1-7. COBISS.SR-ID 201203212

## **Часописи националног значаја – M50**

### ***Раd у водећем часопису националног значаја - M51***

**M51 = 11 x 2,0 = 22 ,0**

51.1. **L. Pezo**, Z. Marković, M. Pavlović, M. Kićanović, S. Ostojić, S. Zlatanović, J. Gvozdenović, Image analysis of oxidation induced food colour changes, Journal of the Serbian Society for Computational Mechanics 2011, 5, 1, 39-49 (UDC: 663.051.022.392), M51 (2011)

51.2. Nevena M. Mišljenović, Gordana B. Koprivica, **Lato L. Pezo**, Tatjana A. Kušbanin, Marija I. Bodroža Solarov, Bojana V. Filipčev APPLICATION OF PELEG MODEL TO



STUDY MASS TRANSFER DURING OSMOTIC DEHYDRATION OF APPLE IN SUGAR BEET MOLASSES, ACTA PERIODICA TECHNOLOGICA, APTEFF, 42, 1-288 (2011)

51.3. **Lato Pezo**, Mirjana D. Pavlović, Sanja Ostojić, Miodrag Kićanović, Snežana Zlatanović, Olga Kovačević, Jasna Gvozdenović, Kinetic Models of oxidative Process in Basil Spreads Based on Calculative Colour Analysis, PTEP, 2011, 15(3), 183-187, UDK 591.133.1:542.943

51.4. Jelena Filipović, Zoran Miladinović, **Lato Pezo**, Nada Filipović, Milenko Košutić, Jovana BrkĴbača, Identification of inulin HPX in pasta by <sup>13</sup>C NMR spectroscopy, Journal on Processing and Energy in Agriculture, 16(4), 2012, 169-172

51.5. BiĴbana Ćurčić, Ĵubinko Lević, Vladimir Filipović, milica Nićetin, Violeta Knežević, **Lato Pezo**, Danijela Šuput, Osmotic drying of crucian carp (Carrassius carrassius) using sugar beet molasses solutions, Journal on Processing and Energy in Agriculture, 16(4), 2012, 173-175

51.6. Gordana Ludajić, **Lato Pezo**, Nada Filipović, Jelena Filipović, Toxic and essential elements in agricultural soil and wheat, Journal on Processing and Energy in Agriculture, 17(1), 2013, 43-46

51.7. **Lato Pezo**, BiĴbana Ćurčić, Vladimir Filipović, Milica Nićetin, Violeta Knežević, Danijela Šuput: Application of diffusive and empirical models to dehydration and solid gain during osmotic treatment of pork meat cubes, Journal on processing and energy in agriculture, 2013, 17(2), 68-72

51.8. Gordana Koprivica, Nevena MišĴbenović, Ĵubinko Lević, **Lato Pezo**, BiĴbana Ćurčić, Tatjana KuĴbanin, Violeta Knežević: Osmotic dehydration of carrot cubes in the solution of sugar beet molasses-kinetics model, Journal on processing and energy in agriculture, 2013, 17(2), 80-85

51.9. Danijela Z Šuput, Vera L Lazić, Aleksandra Jelić, Ĵubinko B Lević, **Lato L Pezo**, Nevena M Hromiš, Senka Popović, The effect of sorbitol content on the characteristics of starch based edible films, Journal on Processing and Energy in Agriculture, 17(3), 2013, 106-109

51.10. Danijela Z Šuput, Vera L Lazić, Ĵubinko B Lević, **Lato L Pezo**, Vladimir M Tomović, Nevena M Hromiš, Effect of specific packaging conditions on myoglobin and meat color, Food and Feed Research, 40 (1), 2013, 1-10

51.11.. Milica Arsenović, **Lato Pezo**, Zagorka Radojević, Response surface method as a tool for heavy clay firing process optimization: Roofing tiles, Processing and Application of Ceramics 6 [4] (2012), 209-214

*Rad u časopisu nacionalnog znaĴaja - M52*

**M52 = 1 x 1,5 = 1,5**

52.1 Mirjana Pavlović, **Lato Pezo**, Dragana Mitić-Ćulafić, Sanja Ostojić, Vuk Mićović, Snežana Zlatanović, Jasna Gvozdenović, "COLOUR ANALYSIS METHOD APPLIED TO

BROWNING OF "PESTO" SPREADS PRESERVED WITH ORGANIC ACIDS AND LACTOFERRIN" Acta Agriculturae Serbica, 2010, XV, 30, pp. 151-164, YU ISSN 0354-9542,  
**КЉучне речи:** colourgram, PCA analysis, food, oxidation, browning

### **Техничка и развојна решења – М80**

*Нови производ или технологија уведени у производњу (уз доказ) - М81*

**М81 = 1 x 8 = 8,0**

81.1 Салатни прелив од сурутке

Резултат пројекта Министарства за науку и заштиту животне средине, ев. бр. ИП 06-8146Б, под називом "Дијететски мајонез на бази сурутке ", техничко решење је реализовано на основу уговора о пословно-техничкој сарадњи, бр. 50/10, од 23.03. 2006. године, између Млекарне „Ћендић“, Кусовац, Топоница и ХП Института за општу и физичку хемију, Београд

др Бранислав Симоновић, дипл. физ. хем, Сава Хранисављевић, дипл. инг., др Мирослава Дојчиновић, дипл. физ. хем др Мирослав Живић, дипл. биол., др Лато Пезо, дипл. инг. маш., Снежана Златановић, дипл. физ. хем. ,др Мирјана Павловић, дипл. биол., мр Сања Остојић, дипл. инг.биотех. мр Аца Јовановић, дипл. маш., Сања Станојловић, дипл. инг.

Година: **2010**

Тип: Нова технологија уведена у производњу

Почетак примене: 23.03. 2006. године

Опис: Нова технологија за производњу мајонеза и салатних прелива на бази угушћене сурутке, која представља отпадну сировину у млекарској индустрији.

Одговорно лице: др Бранислав Симоновић

Техничке карактеристике: Нова технологија за производњу мајонеза и салатних прелива на бази угушћене сурутке

Технолошке могућности: Освајање технологија за производњу мајонеза и салатних прелива на бази угушћене сурутке, као отпадне сировине у млекарској индустрији, чиме се решава и еколошки проблем

Реализатори: ХП Институт за општу и физичку хемију, Београд

Корисници: Млекарне „Ћендић“, Кусовац, Топоница

*Нова производна линија, нови материјал, индустријски прототип уведени у производњу, ново прихваћено решење проблема у области макроекономског, социјалног и проблема одрживог просторног развоја - М82*

**М82 = 1 x 6 = 6,0**

82.1 Индустријски прототип постројења за уклањање уља и меркаптана из рафинеријских отпадних вода поступком сорпције / филтрације,

Јовановић Мића, Симоновић Бранислав, Јовановић Аца, Пезо Лато

Година: **2010**

Тип: Индустријски прототип

Почетак примене: 15.05.2009

Опис: Постројење за уклањање уља и меркаптана из рафинеријских отпадних вода поступком сорпције / филтрације се састоји од филтрационе колоне, пумпе и покретног система цевовода.

Одговорно лице: Др Мића Јовановић

Техничке карактеристике: Индустијски прототип постројења за уклањање уља и меркаптана из рафинеријских отпадних вода поступком сорпције / филтрације.

Технолошке могућности: Освајање технологије уклањања уља и меркаптана из рафинеријских отпадних вода поступком сорпције / филтрације.

Реализатори: ТМФ, Београд и ИОФН, Београд

Корисници: НИС ПЕТРОЛ Рафинерија нафте Панчево и PRO VODING, Београд

*Ново лабораторијско постројење, ново експериментално постројење, нови технолошки поступак - М83*

**М83 = 6 x 4 = 24,0**

83.1 Процесни параметри уклањања меркаптана и уља

<http://147.91.185.18/rezultati/dispatch?s=LIMF.JQRURfUkdHaxFYLCEoXRMnMIAvLFdjV.I1KCQ1&idValue=cgULAAgD> Аранђеловић Драгана, Пезо Лато,

Јовановић Аца, Симоновић Бранислав, Јовановић Мића

Година: **2010**

Тип: Нови технолошки поступак

Поцетак примене: 21.12.2006

Опис: На основу обављених лабораторијских испитивања дефинисани су процесни параметри уклањања меркаптана и уља поступком филтрације / сорпције. Процесни параметри дефинисани су у односу на квалитет зауљене воде, pH и температуру.

Одговорно лице: Симоновић Бранислав

Техничке карактеристике: Филтрациона колона је испуњена слојевима антрацита и активног угаља. Величина зрна сорпционог материјала је 0,6 – 1,6 mm, а насипна маса је 720 – 730 kg/m<sup>3</sup>. Након пречишћавања садржај отпадних уља је 10 mg/l, а меркаптански сумпор је присутан у траговима.

Технолошке могућности: Смањивање садржаја уљних материја и меркаптана у зауљеним отпадним водама за око 10 пута.

Реализатори: ИОФХ, Београд; ТМФ, Београд

Корисници: НИС РНП, Панчево; ХИП Петрохемија, Панчево

83.2 Пројекат пилот постројења за уклањање меркаптана и уља

<http://147.91.185.18/rezultati/dispatch?s=LIMF.JQRURfUkdHaxFYLCEoXRMnMIAvLFdjV.I1KCQ1&idValue=cgULAAgF> Аранђеловић Драгана, Петровић

Слободан, Симоновић Бранислав, Јовановић Аца, Пезо Лато, Јовановић Мића

Година: **2010**

Тип: ново експериментално постројење,

Поцетак примене: 31.08.2006

Опис: Пројектна документација за израду пилот постројења за уклањање меркаптана и уља; 1 – прихватна посуда, 2 – центрифугална пумпа, 3 – пратећи цевоводи, 4 – колоне, 5 – корпице за смештај филтерског пуњења, 6 – колица, 7 – постоље.

Одговорно лице: Симоновић Бранислав

Техничке карактеристике: Капацитет прераде: 100 / h.

Технолошке могућности: Симултано пречишћавање отпадних вода од уља, меркаптана и трагова растварача.

Реализатори: ИОФХ, Београд; ТМФ, Београд

Корисници: НИС РНП, Панчево; ХИП Петрохемија, Панчево

83.3 Технолошки поступак уклањања меркаптана и уља из отпадних вода НИС РНП (ниво пилот постројења)

Јовановић Мића, Симоновић Бранислав, Јовановић Аца, Пезо Лато, Аранђеловић Драгана  
Година: **2010**

Тип: Нови технолошки поступак

Почетак примене: 31.12.2007

Опис: У реалним условима испитивања се показало да присутни БТХ – ови у отпадној води значајно утичу на растварање сорбованих уља и меркаптана са површине сорбента. Стога је поступак модификован увођењем предтретмана и побољшавањем својстава сорпционог средства.

Одговорно лице: Симоновић Бранислав

Техничке карактеристике: Пилот постројење је капацитета пречишћавања 50 l/h.

Технолошке могућности: Применом овог технолошког поступка постижу се добри резултати пречишћавања отпадне воде са високим садржајем БТХ – ова који су растварачи сорбованих уља и меркаптана.

Реализатори: ИОФХ, Београд; ТМФ, Београд

Корисници: НИС РНП

83.4 Технолошки поступак уклањања меркаптана и уља из отпадних вода ХИП Петрохемије (ниво пилот постројења)

Јовановић Мића, Симоновић Бранислав, Јовановић Аца, Пезо Лато, Аранђеловић Драгана  
Година: **2010**

Тип: Нови технолошки поступак

Почетак примене: 31.12.2007

Опис: У реалним условима, ефикасност прецисцавања отпадних вода ХИП Петрохемије у Панчево је задовољавајућа. После пречишћавања отпадна вода садржала је мање од 1 mg/l минералних уља и меркаптана.

Одговорно лице: Симоновић Бранислав

Техничке карактеристике: Предложени капацитет пречишћавања отпадне зауљене воде је реализован током испитивања, а сорпциона колона се није заситила у току испитивања. У току истраживања су се мењали параметри квалитета зауљене воде, пре свега садржај уљних материја и меркаптанског сумпора, као и рН и температура, а предложено пилот постројење је показало веома добру робусност на те утицаје и давало је веома добре резултате при раду.

Технолошке могућности: Уклањане уља и меркаптана из отпадних зауљених вода до нивоа од око 1 мг/л.

Реализатори: ИОФХ, Београд; ТМФ, Београд

Корисници: ХИП Петрохемија, Панчево

83.5 Патентна пријава - Поступак за пречишћавање отпадних вода које садрже минерална уља, меркаптани и ВТХ, , Р -2010/0135

Резултат TR 21006 „Развој технолошког процеса и постројења за уклањање уља и меркаптана из отпадних рафинеријских вода, корисник: НИС Петрол, Рафинерија нафте Панчево, година: 2009. мишљење корисника у документацији пројекта TR 21006.

Симоновић Б., Д. Аранђеловић, Л. Пезо, А. Јовановић, Б. Ковачевић, М. Јовановић, С. Петровић

Година: 2009

Тип: Нови технолошки поступак

Примена од: 24.3.2010

Опис: Патентна пријава поступка за пречишћавање отпадних вода рафинерије нафте  
Регистрован код Завода за интелектуалну својину, Београд бр. Р - 2010/0135

Одговорно лице: Бранислав Симоновић

Техничке карактеристике: Патентна пријава

Техничке могућности: Реализација на индустријском нивоу

Реализатори: ИОФХ, Београд и ТМФ, Београд

Корисници: НИС Петрол Рафинерија нафте Панчево и ПРО ВОДИНГ, Београд

Наслов: Патентна пријава – “Поступак за пречишћавање отпадних вода које садрже минерална уља, меркаптани и ВТХ”, резултат TR 21006 „Развој технолошког процеса и постројења за уклањање уља и меркаптани из отпадних рафинеријских вода

83.6 Побољшано експериментално постројење за уклањање уља и меркаптани поступком сорпције / филтрације

Резултат пројекта TR 21006 „Развој технолошког процеса и постројења за уклањање уља и меркаптани из отпадних рафинеријских вода“, корисник: НИС Петрол, Рафинерија нафте Панчево, година: 2008. мишљење корисника у документацији пројекта TR 21006.

Симоновић, Б., М. Јовановић, А. Јовановић, Б. Ковачевић, Д. Аранђеловић, Д. Пезо

Година: 2010

Тип: Побољшано експериментално постројење

Примена од: 01.11.2008

Опис: На основу лабораторијских испитивања различитих сорбената за пречишћавање отпадних вода које садрже минерална уља нађен је сорбент који ефикасно уклања минерална уља и меркаптани. Како отпадне воде из НИС Петрол Рафинерија нафте Панчево често садрже повећане концентрације ВТХ (бензен, толуен, ксилен) ефикасност изабраног сорбента се значајно смањује. Лабораторијска испитивања су показала да активни угљ добро уклања ВТХ. Слој активног угља ставља на улаз у колону испуњену сорбентом. Пошто се, адсорпцијом на активном угљу, уклоне органски растварачи из воде, при даљем проласку отпадне воде кроз колону испуњену сорбентом адсорбују се минерална уља и меркаптани. На тај начин, ефикасно се уклањају органски растварачи, уља и меркаптани.

Одговорно лице: Др Бранислав Симоновић

Техничке карактеристике: Постројење може да ради са протоцима отпадне воде до 150 l/h.

Техничке могућности: Прерада рафинеријских и других отпадних индустријских вода које садрже минерална уља, меркаптани и сл.

Реализатори: ИОФХ, Београд и ТМФ, Београд

Корисници: НИС ПЕТРОЛ Рафинерија нафте Панчево и ПРО ВОДИНГ, Београд

Наслов: Побољшано експериментално постројење за уклањање уља и меркаптани поступком сорпције / филтрације

***Битно побољшан постојећи производ или технологија, ново решење проблема у области микроекономског, социјалног и проблема одрживог просторног развоја рецензовано и прихваћено на националном нивоу - М84***

**М84 = 2 x 3 = 6,0**

84.1 Песто намаз на бази свежег босилка, високоолеинског уља сунцокрета и протеина сурутке, резултат пројекта Министарства за науку и технолошки развој, ев. бр. TR-20120, под називом "Унапређење трајности и функционалних особина дијететских производа

типа намаза високе нутритивне и протективне вредности“, на основу уговора о пословно-техничкој сарадњи, бр. 50-26, од 23.07. 2008. године, између Фабрике уља "Банат", Нова Црња, Пан-Унион д.о.о., Нови Сад и Института за општу и физичку хемију а.д., Београд, др Мирјана Павловић, дипл. биол., Проф. др. Јасна Гвозденовић, др Лато Пезо, дипл. инг. маш., др Драгана Митић-Ђулафић, дипл. биол., мр Сања Остојић, дипл. инг.биотех., мр Миодраг Кићановић, дипл. физ. хем, Снежана Златановић, дипл. физ. хем. Олгица Ковачевић, дипл. физ. хем.

Година: 2010 Тип: Побољшани технолошки поступак Примена од: 23.07. 2008. године  
Одговорно лице: Проф. др Јасна Гвозденовић

Опис: Техничко решење представља побољшани технолошки поступак за производњу намаза, сличног италијанском песто сосу, на бази свежег босилка, високоолеиског уља сунцокрета и протеина сурутке побољшаних микробиолошких и оксидативних карактеристика, са карактеристикама функциомалне хране, због садржаја природних антиоксидативних, антимикуробних и биорегулаторних супстанци.

Техничке карактеристике: Решавање проблема трајности производа, песто соса, на бази свежег босилка, додавањем природних антиоксидативних и антимикуробних агенаса: аскорбинска, лимунска и млечна киселина, NaCl, лактоферин, низин, ксилитол.

Техничке могућности: производњу намаза, сличног италијанском песто сосу, на бази свежег босилка, високоолеиског уља сунцокрета и протеина сурутке побољшаних микробиолошких и оксидативних карактеристика, са карактеристикама функциомалне хране, због садржаја природних антиоксидативних, антимикуробних и биорегулаторних супстанци.

Реализатори: Институт за општу и физичку хемију, Београд, Технолошки факултет у Новом Саду

Корисници: Фабрике уља "Банат", Нова Црња, Пан-Унион д.о.о., Нови Сад

Доказ: Верификацију резултата извршена на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.

**84.2.** Побољшање оксидативне стабилности салатних прелива на бази сурутке додатком високоолеинског уља сунцокрета и антиоксиданаса, резултат пројекта Министарства за науку и технолошки развој, ев. бр. TR-20120, под називом "Унапређење трајности и функционалних особина дијететских производа типа намаза високе нутритивне и протективне вредности“, на основу уговора о пословно-техничкој сарадњи, бр. 50-26, од 23.07. 2008. године, између Фабрике уља "Банат", Нова Црња, Пан-Унион д.о.о., Нови Сад и Института за општу и физичку хемију а.д., Београд,

Мирјана Павловић (Институт за општу и физичку хемију, Београд) Лато Пезо (Институт за општу и физичку хемију, Београд) Снежана Златановић (Институт за општу и физичку хемију, Београд) Сања Остојић (Институт за општу и физичку хемију, Београд) Олгица Ковачевић (Институт за општу и физичку хемију, Београд) Драгана Митић-Ђулафић (Биолошки факултет, Београд) Љубинко Левић (Технолошки факултет, Нови Сад) Бранислав Р. Симоновић (Институт за општу и физичку хемију, Београд), Година: 2013  
Тип: Побољшани технолошки поступак Примена од: 23.07. 2008. године

Одговорно лице: Проф. др Љубинко Левић,

Опис: Техничко решење представља побољшани технолошки поступак за производњу намаза, сличног италијанском песто сосу, на бази свежег босилка, високоолеиског уља сунцокрета и протеина сурутке побољшаних микробиолошких и оксидативних карактеристика, са карактеристикама функциомалне хране, због садржаја природних антиоксидативних, антимикуробних и биорегулаторних супстанци.

Техничке карактеристике: Решавање проблема трајности производа, песто соса, на бази свежег босиљка, додавањем природних антиоксидативних и антимикуробних агенаса: аскорбинска, лимунска и млечна киселина, NaCl, лактоферин, низин, ксилитол.

Техничке могућности: производњу намаза, сличног италијанском песто сосу, на бази свежег босиљка, високоолеиског уља сунцокрета и протеина сурутке побољшаних микробиолошких и оксидативних карактеристика, са карактеристикама функциомалне хране, због садржаја природних антиоксидативних, антимикуробних и биорегулаторних супстанци.

Реализатори: Институт за општу и физичку хемију, Београд, Технолошки факултет у Новом Саду

Корисници: Фабрике уља "Банат", Нова Црња, Пан-Унион д.о.о., Нови Сад

Доказ: Верификацију резултата извршена на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.

### ***Техничка и развојна решења, прототип, нова метода, софтвер (уз доказ) –M85***

**M85 = 2 x 2 = 4,0**

85.1 Софтверско решење за израчунавање колорограма дигиталних фотографија намаза на бази босиљка и других биолошких материјала који мењају боју услед оксидације, резултат пројекта Министарства за науку и технолошки развој, ев. бр. TR-20120, под називом "Унапређење трајности и функционалних особина дијететских производа типа намаза високе нутритивне и протективне вредности", на основу уговора о пословно-техничкој сарадњи, бр. 50-26, од 23.07. 2008. године, између Фабрике уља "Банат", Нова Црња, Пан-Унион д.о.о., Нови Сад и Института за општу и физичку хемију а.д., Београд, Лато Пезо, Мирјана Павловић, Сања Остојић, Снежана Златановић, Јасна Гвозденовић, Година: 2010 Тип: софтвер Примена од: 23.04. 2010. године

Одговорно лице: Проф. др Јасна Гвозденовић

Опис: Софтверско решење представља рачунарски програм за израчунавање колорограма дигиталних фотографија различитих узорака намаза на бази босиљка, сличног италијанском сосу "песто" и других биолошких материјала који мењају боју услед оксидације

Техничке карактеристике: Врши се рачунарска обрада дигитализоване слике, која је имал облик једнодимензионалног 24 - битног сигнала, који описује колорне особине слике. Декомпозицијом овог сигнала добијају се колорне координате сваке тачке слике, црвена (ред), зелена (греен) и плава (блуе), а учесталост расподеле сваке од ових координата одређује интензитет

Техничке могућности: Софтверско решење за рачунање колорограма уз коришћење РСА анализе је веома ефикасно у проучавању промена везаних за оксидативно тамњење које се дешавају на биолошким матријалима типа намаза на бази босиљка

Реализатори: Институт за општу и физичку хемију, Београд, Технолошки факултет у Новом Саду

Корисници: Технолошко факултет, Нови Сад, Институт за општу и физичку хемију, Београд

Доказ: Извештај комисије именоване од стране НН већа Математичког факултета у Београду, заведен под бројем 104/2 од 23.04.2010

85.2 Израда и постављање пилот постројења за уклањање меркаптана и уља  
<http://147.91.185.18/rezultati/dispatch?s=LIMF.JQRURfUkdHaxFYLCeOXRMnMIAvLFdjV.I1KCQ1&idValue=cgULAAgG> Аранђеловић Драгана, Симоновић  
Бранислав, Јовановић Аца, Пезо Лато, Јовановић Мића  
Година: 2010 Тип: Прототип Примена од: 01.09.2006  
Опис: После дефинисања свих пројектантских параметара (капацитет, проток, степен  
зауљености, температура воде, степен пречишћавања, ...), извршено је пројектовање  
пилот постројења. У реалним условима рада, у пречишћеној отпадниј води концентрације  
минералних уља, меркаптана и ВТХ-а биле су испод 1 mg/l.  
Одговорно лице: Симоновић Бранислав  
Техничке карактеристике: Капацитет прераде отпадне воде 100 l / h.  
Техничке могућности: На основу резултата рада пилот постројења могуће је развити  
постројење на индустријском нивоу.  
Реализатори: ИОФХ, Београд; ТМФ, Београд  
Корисници: НИС РНП, Панчево; ХИП Петрохемија, Панчево  
Подтип решења: Прототип, нова метода ...



## ЦИТИРАНОСТ РАДОВА - УТИЦАЈНОСТ

Научни радови др Лата Пеца цитирани су **31 пут, без аутоцитата**. Комплетна листа радова у којима су цитирани радови (приказани су и аутоцитати) дата је у прилогу. На Google Scholar-у, **h – index износи 5**.

**Листа цитата и аутоцитата (извор – Google Scholar, Scopus, KOBSON, ISI web of knowledge, SciIndex):**

### **1. What to expect from heavy clay?**

M Arsenović, Z Radojević, S Stanković, Ž Lalić, **L Pezo**  
Ceramics International 39 (2), 1667-1675 (**9 цитата и аутоцитата**)

#### **1.1. AUTOCITAT, M21 IF 1,789(2012); petogodišnji IF 1,968(2012)**

M Arsenović, S Stanković, Z Radojević, L Pezo  
Prediction and fuzzy synthetic optimization of process parameters in heavy clay brick production,  
Ceramics International, 2012 – Elsevier, Ceramics International 39 (2013) 2013–2022  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.ceramint.2012.08.053>  
[http://ac.els-cdn.com/S0272884212008000/1-s2.0-S0272884212008000-main.pdf?\\_tid=ab4d8f98-8db7-11e3-8540-00000aab0f6b&acdnat=1391530754\\_bc2c01a19515fe68f567d4d4945ac459](http://ac.els-cdn.com/S0272884212008000/1-s2.0-S0272884212008000-main.pdf?_tid=ab4d8f98-8db7-11e3-8540-00000aab0f6b&acdnat=1391530754_bc2c01a19515fe68f567d4d4945ac459)

#### **1.2. CITAT, M21, IF 1,153(2012), petogodišnji IF 1,404(2012)**

Marija Dimitrijević,\* Radmila Jancić Heinemann, and Dragan Mitraković

Influence of Preparation Conditions of Alumina-Based Refractory on the Morphological

Parameters of Surface Defects

International Journal of Applied Ceramic Technology, 1–10 (2013), Wiley Online Library  
DOI:10.1111/ijac.12209  
<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/ijac.12209/pdf>

#### **1.3. AUTOCITAT, M52**

Milica Arsenović\*, , Lato Pezo, Zagorka Radojević,  
Response surface method as a tool for heavy clay firing process optimization: Roofing tiles  
Processing and Application of Ceramics 6 [4] (2012) 209–214  
<http://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1820-6131/2012/1820-61311204209A.pdf>

#### **1.4. CITAT, M21, IF 2,342(2012), petogodišnji IF 2,798(2012)**

E Gliozzo, F Iacoviello, LM Foresi  
Geosources for ceramic production: The clays from the Neogene–Quaternary Albegna Basin  
(southern Tuscany)  
Applied Clay Science, Volumes 91–92, April 2014, Pages 105–116  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.clay.2014.01.012>

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0169131714000271>

**1.5. AUTOCITAT, M21, IF 1,373 (2012), petogodišnji IF 1,424 (2012)**

Mirjana Stojanović, Lato Pezo, Marija Mihajlović, Jelena Petrović, Marija Petrović, Tanja Šoštarić, Jelena Milojković,  
Chemometric approach for prediction of uranium pathways in the soil  
Radiochimica Acta. Volume 0, Issue 0, ISSN (Online) 2193-3405, ISSN (Print) 0033-8230,  
DOI: 10.1515/ract-2013-2178, March 2014

**1.6. AUTOCITAT, M21 IF 1,789(2012); petogodišnji IF 1,968(2012)**

Milica Arsenović, Lato Pezo, Lidija Mančić, Zagorka Radojević  
Thermal and mineralogical characterization of loess heavy clays for potential use in brick industry  
Volume 580, 20 March 2014, Pages 38–45  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.tca.2014.01.026>  
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0040603114000343>

**1.7. AUTOCITAT, M23, IF 0,463 (2012), petogodišnji IF 0,317 (2012)**

Milica V. Arsenović, Lato L. Pezo, Zagorka M. Radojević, Slavka M. Stanković  
Serbian heavy clays behavior: Application in rough ceramics  
UDC 553.6(497.11):666.3 , Hem. Ind. 67 (5) 811–822 (2013) ,  
doi: 10.2298/HEMIND121123006A  
<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0367-598X/2013/0367-598X1300006A.pdf>

**1.8. AUTOCITAT, M21 IF 1,789(2012); petogodišnji IF 1,968(2012)**

Lato Pezo, Milica Arsenović, Zagorka Radojević  
ANN model of brick properties using LPNORM calculation of minerals content  
Ceramics International, Available online 26 February 2014, In Press, Corrected Proof  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.ceramint.2014.02.044>  
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0272884214002430>

**1.9. AUTOCITAT, M21 IF 1,789(2012); petogodišnji IF 1,968(2012)**

M Arsenović, L Pezo, S Stanković, Z Radojević  
Sensitivity analysis of mathematical models for final product properties: Link to DTG curve  
Ceramics International 39 (2013) 6277–6285  
Radiochimica Acta. Volume 0, Issue 0, ISSN (Online) 2193-3405, ISSN (Print) 0033-8230,  
DOI: 10.1515/ract-2013-2178, March 2014  
<http://www.degruyter.com/view/j/ract.ahead-of-print/ract-2013-2178/ract-2013-2178.xml>

**2. Antioxidant Capacity of Teas and Herbal Infusions: Polarographic Assessment**

S Gorjanović, D Komes, FT Pastor, A Belscak-Cvitanović, **L Pezo**, ...  
Journal of agricultural and food chemistry 60 (38), 9573-9580 (**8 цитата и аутоцитата**)

**2.1. CITAT M21IF 2,906(2012), petogodišnji IF 3,288 (2012)**

Feng Zhao, He-Tong Lin, Shen Zhang, Yi-Fen Lin, Jiang-Fan Yang, Nai-Xing Ye

Simultaneous Determination of Caffeine and Some Selected Polyphenols in Wuyi Rock Tea by

High-Performance Liquid Chromatography

Journal of Agricultural and Food Chemistry, ACS Publications

dx.doi.org/10.1021/jf4056314 J. Agric. Food Chem. 2014, 62, 2772–2781

<http://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/jf4056314>

**2. 2. CITAT M22 IF 1,436(2012), petogodišnji IF 1,863(2012)**

Y Liu, Q Bai, Y Liu, D Di, M Guo, L Zhao, J Li,

Simultaneous purification of tea polyphenols and caffeine from discarded green tea by macroporous adsorption resins

Eur Food Res Technol (2014) 238:59–69

DOI 10.1007/s00217-013-2073-z

[http://download.springer.com/static/pdf/491/art%253A10.1007%252Fs00217-013-2073-z.pdf?auth66=1391700557\\_baf154f2724c3bc13d6b3](http://download.springer.com/static/pdf/491/art%253A10.1007%252Fs00217-013-2073-z.pdf?auth66=1391700557_baf154f2724c3bc13d6b3)

**2.3. CITAT M21IF 2,906(2012), petogodišnji IF 3,288 (2012)**

Alberto Palma, Mercedes Ruiz Montoya, Jesus F. Arteaga, and Jose M. Rodríguez Mellado

Determination of antioxidant activity of spices and their active principles by Differential Pulse Voltammetry,

Journal of Agricultural and Food Chemistry, ACS Publications, dx.doi.org/10.1021/jf404578a

J. Agric. Food Chem. 2014, 62, 582–589

<http://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/jf404578a>

**2.4. CITAT M21IF 1,167(2012), petogodišnji IF 1,213 (2012)**

Joanna Ronowicz, Bogumiła Kupcewicz, Elżbieta Budzisz

Implementation of chemometric techniques for evaluation of antioxidant properties of Camellia sinensis extracts

Central European Journal of Chemistry, June 2014, Volume 12, Issue 6, pp 700-710

DOI: 10.2478/s11532.014.0530.6

<http://link.springer.com/article/10.2478/s11532-014-0530-6#page-2>

**2.5. CITAT M21IF 2,906(2012), petogodišnji IF 3,288 (2012)**

Stanislava Gorjanović\*, †, Ferenc T. Pastor, ‡ Radica Vasić, § Miroslav Novaković, † Mladen

Simonović, † Sonja Milić, ¶ and Desanka Suznjević †

Electrochemical versus Spectrophotometric Assessment of Antioxidant Activity of Hop (*Humulus lupulus* L.) Products and Individual Compounds

Journal of Agricultural and Food Chemistry, ACS Publications, dx.doi.org/10.1021/jf401718z

J. Agric. Food Chem. 2013, 61, 9089–9096

<http://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/jf401718z>

**2.6 CITAT M21 IF 2,358(2012), petogodišnji IF 2,762 (2012)**

Angela Periche & Georgios Koutsidis & Isabel Escriche

Composition of Antioxidants and Amino Acids in Stevia Leaf Infusions

Plant Foods for Human Nutrition, 2013 - Springer

DOI 10.1007/s11130-013-0398-1

[http://download.springer.com/static/pdf/47/art%253A10.1007%252Fs11130-013-0398-1.pdf?auth66=1391701839\\_9c39f0430ba97772df9ccd0efc7583ad&ext=.pdf](http://download.springer.com/static/pdf/47/art%253A10.1007%252Fs11130-013-0398-1.pdf?auth66=1391701839_9c39f0430ba97772df9ccd0efc7583ad&ext=.pdf)

**2.7. CITAT M21 IF3,334(2012), petogodišnji IF 4,072(2012)**

Lakshi Prasad Bhuyan , Santanu Sabhapondit, Binoti Devi Baruah , Cinmoy Bordoloi, Ramen Gogoi , Pradip Bhattacharyya

Polyphenolic compounds and antioxidant activity of CTC black tea of North-East India  
Food chemistry, Elsevier, Food Chemistry 141 (2013) 3744–3751

<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.06.086>

[http://ac.els-cdn.com/S0308814613008637/1-s2.0-S0308814613008637-main.pdf?\\_tid=d489579a-8db5-11e3-8840-](http://ac.els-cdn.com/S0308814613008637/1-s2.0-S0308814613008637-main.pdf?_tid=d489579a-8db5-11e3-8840-00000aab0f26&acdnat=1391529964_46f160589141bf8e913544718d1e5cfd)

[00000aab0f26&acdnat=1391529964\\_46f160589141bf8e913544718d1e5cfd](http://ac.els-cdn.com/S0308814613008637/1-s2.0-S0308814613008637-main.pdf?_tid=d489579a-8db5-11e3-8840-00000aab0f26&acdnat=1391529964_46f160589141bf8e913544718d1e5cfd)

**2.8. CITAT (MASTER'S THESIS)**

J Nováková - 2013 - dspace.vutbr.cz

Analýza vybraných nutričních parametrů v nových odrůdách angreštů

Vysoké učení technické v Brně, Brno University of technology, Fakulta chemická

Ústav chemie potravin a biotechnologií, Faculty of chemistry, Institute of Food Science and Biotechnology

[https://dspace.vutbr.cz/xmlui/bitstream/handle/11012/21631/DP\\_Nov%C3%A1kov%C3%A1.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://dspace.vutbr.cz/xmlui/bitstream/handle/11012/21631/DP_Nov%C3%A1kov%C3%A1.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

**3. Comparative analysis of antioxidant activity of honey of different floral sources using recently developed polarographic and various spectrophotometric assays**

SŽ Gorjanović, JM Alvarez-Suarez, MM Novaković, FT Pastor, L Pezo

Journal of Food Composition and Analysis 30 (1), 13-18 (6 цитата и аутоцитата)

**3.1. CITAT M21, IF 2,546(2012), petogodišnji IF 3,107(2012)**

Piotr Marek Kuś, Francesca Congiu., Dariusz Teper ., Zbigniew Sroka., Igor Jerkovic ., Carlo Ignazio Giovanni Tuberoso

Antioxidant activity, color characteristics, total phenol content and general HPLC fingerprints of six Polish unifloral honey types

LWT - Food Science and Technology 55 (2014) 124-130

<http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2013.09.016>

[http://ac.els-cdn.com/S0023643813003290/1-s2.0-S0023643813003290-](http://ac.els-cdn.com/S0023643813003290/1-s2.0-S0023643813003290-main.pdf?_tid=a4611bec-8dbb-11e3-b91d-00000aacb35e&acdnat=1391532460_1b1096d71d3af27f9cc9e39f2542fe44)

[main.pdf?\\_tid=a4611bec-8dbb-11e3-b91d-](http://ac.els-cdn.com/S0023643813003290/1-s2.0-S0023643813003290-main.pdf?_tid=a4611bec-8dbb-11e3-b91d-00000aacb35e&acdnat=1391532460_1b1096d71d3af27f9cc9e39f2542fe44)

**3.2. CITAT M21, IF 2,546(2012), petogodišnji IF 3,107(2012)**

Khaled Elbanna, Khaled Attalla, Medhat Elbadry, Awad Abdeltawa, Hosny Gamal-Eldin, Mohamed Fawzy Ramadan

Impact of floral sources and processing on the antimicrobial activities of different unifloral honeys,

Asian Pacific Journal of Tropical Disease, Asian Pac J Trop Dis 2014; 4(3): 194-200

[http://ac.els-cdn.com/S2222180814605041/1-s2.0-S2222180814605041-](http://ac.els-cdn.com/S2222180814605041/1-s2.0-S2222180814605041-main.pdf?_tid=ca663a56-bbc5-11e3-8321-00000aacb0f6c&acdnat=1396594573_b8c8348d758251cb7b8236a5ad58c75f)

[main.pdf?\\_tid=ca663a56-bbc5-11e3-8321-](http://ac.els-cdn.com/S2222180814605041/1-s2.0-S2222180814605041-main.pdf?_tid=ca663a56-bbc5-11e3-8321-00000aacb0f6c&acdnat=1396594573_b8c8348d758251cb7b8236a5ad58c75f)

[00000aacb0f6c&acdnat=1396594573\\_b8c8348d758251cb7b8236a5ad58c75f](http://ac.els-cdn.com/S2222180814605041/1-s2.0-S2222180814605041-main.pdf?_tid=ca663a56-bbc5-11e3-8321-00000aacb0f6c&acdnat=1396594573_b8c8348d758251cb7b8236a5ad58c75f)

**3.3. CITAT M21 IF3,334(2012), petogodišnji IF 4,072(2012)**

Uroš Gašić, Silvio Kec̃keš , Dragana Dabic, Jelena Trifkovic´, Dušanka Milojkovic´-Opsenicaa  
Maja Natic´, Z´ivoslav Tešic´

Phenolic profile and antioxidant activity of Serbian polyfloral honeys

Food Chemistry 145 (2014) 599–607,

<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.08.088>

<http://ac.els-cdn.com/S0308814613011825/1-s2.0-S0308814613011825->

[main.pdf?\\_tid=9c7a37c8-8dbc-11e3-8ae3-](http://ac.els-cdn.com/S0308814613011825/1-s2.0-S0308814613011825-main.pdf?_tid=9c7a37c8-8dbc-11e3-8ae3-)

[00000aacb360&acdnat=1391532877\\_ff53bd15b9c7d444fca658b0f208afe0](http://ac.els-cdn.com/S0308814613011825/1-s2.0-S0308814613011825-main.pdf?_tid=9c7a37c8-8dbc-11e3-8ae3-00000aacb360&acdnat=1391532877_ff53bd15b9c7d444fca658b0f208afe0)

**3.4. CITAT M21IF 2,906(2012), petogodišnji IF 3,288 (2012)**

Alberto Palma, Mercedes Ruiz Montoya, Jesus F. Arteaga, and Jose M. Rodríguez Mellado

Determination of antioxidant activity of spices and their active principles by Differential Pulse Voltammetry,

Journal of Agricultural and Food Chemistry, ACS Publications, dx.doi.org/10.1021/jf404578a

J. Agric. Food Chem. 2014, 62, 582–589

<http://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/jf404578a>

**3.5. CITAT M21 IF3.777 (2012), petogodišnji IF 4,088 (2012)**

F.M.A. Lino, L.Z. de Sá, I.M.S. Torres, M.L. Rocha, T.C.P. Dinis, P.C. Ghedini, V.S.

Somerset,1, E.S. Gil

Voltammetric and spectrometric determination of antioxidant capacity of selected wines

Electrochim. Acta (2013), <http://dx.doi.org/10.1016/j.electacta.2013.08.109>

<http://ac.els-cdn.com/S0013468613016393/1-s2.0-S0013468613016393->

[main.pdf?\\_tid=e1d29ec8-8dbc-11e3-bcfe-](http://ac.els-cdn.com/S0013468613016393/1-s2.0-S0013468613016393-main.pdf?_tid=e1d29ec8-8dbc-11e3-bcfe-)

[00000aab0f6b&acdnat=1391532993\\_0ec8f2d8ec657631d6088f3480b747c9](http://ac.els-cdn.com/S0013468613016393/1-s2.0-S0013468613016393-main.pdf?_tid=e1d29ec8-8dbc-11e3-bcfe-00000aab0f6b&acdnat=1391532993_0ec8f2d8ec657631d6088f3480b747c9)

**3.6. CITAT M21IF 2,906(2012), petogodišnji IF 3,288 (2012)**

Stanislava Gorjanovic´\*, † Ferenc T. Pastor, ‡ Radica Vasic´, § Miroslav Novakovic´, ⊥ Mladen

Simonovic´, † Sonja Milic´, ¶ and Desanka Suznjevic´ †

Electrochemical versus Spectrophotometric Assessment of Antioxidant Activity of Hop  
(Humulus lupulus L.) Products and Individual Compounds

Journal of Agricultural and Food Chemistry, ACS Publications, dx.doi.org/10.1021/jf401718z

J. Agric. Food Chem. 2013, 61, 9089–9096

<http://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/jf401718z>

**4. Optimization of the osmotic dehydration of carrot cubes in sugar beet molasses**

NM Mišljenović, GB Koprivica, LL Pezo, LB Lević, BL Ćurčić, VS Filipović, ...

Thermal Science 16 (1) (8 цитата и аутоцитата)

**4.1. AUTOCITAT M33**

DIFFUSIVITY COEFFICIENTS OF OSMO-DEHYDRATION OF PORK IN MOLASSES

Vladimir Filipović, Violeta Knežević, Biļana Ćurčić, Milica Nićetin, Tatjana Kuļbanin, Lato Pezo

The 6th PSU-UNS International Conference on Engineering and Technology (ICET-2013), Novi Sad, Serbia, May 15-17, 2013, University of Novi Sad, Faculty of Technical Sciences T2-2.3, pp1-5

<http://www.psu-uns2013.com/material/papers/Session14/Session14-03207.pdf>

#### **4.2. AUTOCITAT M23, IF 0,450(2012), petogodišnji IF 0,568 (2012)**

GORDANA B. KOPRIVICA, LATO L. PEZO, BIJANA L. ČURČIĆ, Ljubinko B. LEVIĆ<sup>1</sup> and DANIJELA Z. ŠUPUT

Optimization of Osmotic Dehydration of Apples in Sugar Beet Molasses

Journal of Food Processing and Preservation ISSN 1745-4549, doi:10.1111/jfpp.12133

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfpp.12133/pdf>

#### **4.3. AUTOCITAT M33**

MASS TRANSFER KINETICS AND EFFICIENCY OF OSMOTIC DEHYDRATION OF FISH

Milica Nićetin<sup>1\*</sup>, Vladimir Filipović, Violeta Knežević, Biljana Čurčić, Danijela Šuput, Tatjana Kužanin, Lato Pezo

The 6th PSU-UNS International Conference on Engineering and Technology (ICET-2013), Novi Sad, Serbia, May 15-17, 2013 University of Novi Sad, Faculty of Technical Sciences T2-2.4, pp1-5

<http://www.psu-uns2013.com/material/papers/Session14/Session14-07807.pdf>

#### **4.4 CITAT**

[CITATION] DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA COMBINADA DE CIRUELA EUROPEA (*Prunus domestica* L.) UTILIZANDO COMO AGENTES MIEL DE ABEJAS Y ...  
AM Pagano

#### **4.5. AUTOCITAT**

[CITATION] Osmotska dehidratacija u melasi šećerne repe i rastvorima saharoze kao energetski efikasan i ekološki prihvatljiv tehnološki postupak povećanja ...

UUN SADU

#### **4.6. CITAT**

Moulay Chrif Hnini, Mbarek Benchanaa, Mustapha El Hammioui, Drying of *Gelidium sesquipedale* (Rhodophyta) Under Microwave Irradiation: Study of Thermal and Kinetic Aspects of the Drying Process, International Journal of Chemistry, Vol 6, No 2 (2014), ISSN 1916-9698 (Print), 1916-9701 (Online), Copyright © Canadian Center of Science and Education  
<http://www.ccsenet.org/journal/index.php/ijc/article/view/31950>  
DOI: 10.5539/ijc.v6n2p92

#### **4.7. AUTOCITAT**

Nićetin Milica R., Pezo Lato L., Lončar Biljana Lj., Filipović Vladimir S., Šuput Danijela Z., Zlatanović Snežana, Dojčinović Biljana P., Evaluation of water, sucrose and minerals effective diffusivities during osmotic treatment of pork in sugar beet molasses, Hemijska industrija 2014 OnLine-First Issue 00, Pages: 37-37

<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0367-598X/2014%20OnLine-First/0367-598X1400037N.pdf>

doi:10.2298/HEMIND131003037N

#### 4.8. AUTOCITAT

B.L. Ćurčić, L.L. Pezo, V.S. Filipović, M.R. Nićetin and V. Knežević, Osmotic Treatment of Fish in Two Different Solutions-Artificial Neural Network Model, Journal of Food Processing and Preservation, Article first published online: 9 MAY 2014,  
<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfpp.12275/pdf>  
DOI: 10.1111/jfpp.12275

**5. Antioxidant activity of propolis extracts from Serbia: A polarographic approach**  
NI Potkonjak, DS Veselinović, MM Novaković, SŽ Gorjanović, LL Pezo, ...  
Food and Chemical Toxicology 50 (10), 3614-3618 (5 цитата и аутоцитата)

**5.1. CITAT M21IF 2,906(2012), petogodišnji IF 3,288 (2012)**

Alberto Palma,† Mercedes Ruiz Montoya,\* ,† Jesus F. Arteaga, ‡ and Jose M. Rodríguez Mellado§

Determination of antioxidant activity of spices and their active principles by Differential Pulse Voltammetry,

Journal of Agricultural and Food Chemistry, ACS Publications, dx.doi.org/10.1021/jf404578a  
IJ. Agric. Food Chem. 2014, 62, 582–589

<http://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/jf404578a>

**5.2. AUTOCITAT M21IF 2,906(2012), petogodišnji IF 3,288 (2012)**

Stanislava Z. Gorjanović, José Miguel Alvarez-Suarez, Miroslav M. Novaković, Ferenc T. Pastor, Lato Pezo, Maurizio Battino, Desanka Z. Suznjević

Comparative analysis of antioxidant activity of honey of different floral sources using recently developed polarographic and various spectrophotometric assays

Journal of Food Composition and Analysis 30 (2013) 13–18

<http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2012.12.004>

[http://ac.els-cdn.com/S0889157513000057/1-s2.0-S0889157513000057-](http://ac.els-cdn.com/S0889157513000057/1-s2.0-S0889157513000057-main.pdf?_tid=8ee21bd0-8dc1-11e3-ad1f-00000aacb35d&acdnat=1391535001_0384ca250513750f1e97b330d15846fe)

[main.pdf?\\_tid=8ee21bd0-8dc1-11e3-ad1f-](http://ac.els-cdn.com/S0889157513000057/1-s2.0-S0889157513000057-main.pdf?_tid=8ee21bd0-8dc1-11e3-ad1f-00000aacb35d&acdnat=1391535001_0384ca250513750f1e97b330d15846fe)

[00000aacb35d&acdnat=1391535001\\_0384ca250513750f1e97b330d15846fe](http://ac.els-cdn.com/S0889157513000057/1-s2.0-S0889157513000057-main.pdf?_tid=8ee21bd0-8dc1-11e3-ad1f-00000aacb35d&acdnat=1391535001_0384ca250513750f1e97b330d15846fe)

**5.3. CITAT M21IF 2,906(2012), petogodišnji IF 3,288 (2012)**

Stanislava Gorjanović,\* ,† Ferenc T. Pastor,‡ Radica Vasić, § Miroslav Novaković, ⊥ Mladen

Simonović, † Sonja Milić, ¶ and Desanka Suznjević †

Electrochemical versus Spectrophotometric Assessment of Antioxidant Activity of Hop (Humulus lupulus L.) Products and Individual Compounds

Journal of Agricultural and Food Chemistry, ACS Publications, dx.doi.org/10.1021/jf401718z  
IJ. Agric. Food Chem. 2013, 61, 9089–9096

<http://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/jf401718z>

**5.4. CITAT**

蜂胶的抗氧化活性及其分子机制研究进展

张江临, 王凯, 胡福良 - 中国中药杂志, 2013 - 万方数据资源系统



摘要: 蜂胶是蜜蜂工蜂采集的植物树脂与其上顎腺, 蜡腺等的分泌物混合而成的胶黏性物质, 具有广泛的药理活性及保健功能. 蜂胶的抗氧化活性一直被认为是蜂胶最重要的生物活性之一. 该文针对不同地理来源, 不同提取方法获得的蜂胶提取物以及蜂胶中几种重要单体活性成分的 ...

Prevod na Engleski jezik:

Advances in molecular mechanisms of antioxidant activity and propolis  
Zhangjiang Hi-Pro, Wang Kai, HU Fu-liang - Traditional Chinese Medicine 2013 - Wanfang Data Resource System

Abstract: Propolis is a resin plant worker bees collect their maxillary glands of bees wax gland secretions, such as a mixture of plastic goo, with a wide range of pharmacological activity and health functions. Antioxidant activity of propolis has long been considered one of the most important biological activity of propolis.

Propolis extract the text for different geographical origins, different extraction methods and propolis obtained several important monomer active ingredients

## 5.5. CITAT

Osman, Ismail Hamad, Hafez Tantaway, Ahmed Abdel,  
Antioxidant activity and protective effects of commercial propolis on gentamicin induced nephrotoxicity in rabbits-in vitro study  
Turkish Journal of Biochemistry / Turk Biyokimya Dergisi. 2013, Vol. 38 Issue 4, p409-415

## 6. Prediction and fuzzy synthetic optimization of process parameters in heavy clay brick production

M Arsenović, S Stanković, Z Radojević, L Pezo  
Ceramics International 39 (2) (4 цитата и аутоцитата)

### 6.1. AUTOCITAT, M52

Milica Arsenović, Lato Pezo, Zagorka Radojević,  
Response surface method as a tool for heavy clay firing process optimization: Roofing tiles Processing and Application of Ceramics 6 [4] (2012) 209–214  
<http://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1820-6131/2012/1820-61311204209A.pdf>

### 6.2. AUTOCITAT, M23, IF 0,463 (2012), petogodišnji IF 0,317 (2012)

Milica V. Arsenović, Lato L. Pezo, Zagorka M. Radojević, Slavka M. Stanković  
Serbian heavy clays behavior: Application in rough ceramics  
UDC 553.6(497.11):666.3 , Hem. Ind. 67 (5) 811–822 (2013) ,  
doi: 10.2298/HEMIND121123006A  
<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0367-598X/2013/0367-598X1300006A.pdf>

### 6.3. AUTOCITAT, M21 IF 1,789(2012); petogodišnji IF 1,968(2012)

M Arsenović, L Pezo, S Stanković, Z Radojević  
Sensitivity analysis of mathematical models for final product properties: Link to DTG curve  
Ceramics International 39 (2013) 6277–6285



<http://dx.doi.org/10.1016/j.ceramint.2013.01.049>  
[http://ac.els-cdn.com/S0272884213000837/1-s2.0-S0272884213000837-main.pdf?\\_tid=f4612796-8dba-11e3-8a43-00000aab0f01&acdnat=1391532165\\_57276bba0ec5496d2f4d10a9df0cfb05](http://ac.els-cdn.com/S0272884213000837/1-s2.0-S0272884213000837-main.pdf?_tid=f4612796-8dba-11e3-8a43-00000aab0f01&acdnat=1391532165_57276bba0ec5496d2f4d10a9df0cfb05)

**6.4. AUTOCITAT, M21 IF 1,789(2012); petogodišnji IF 1,968(2012)**

Lato Pezo, Milica Arsenović, Zagorka Radojević,  
ANN model of brick properties using LPNORM calculation of minerals content  
Ceramics International (2014), <http://dx.doi.org/10.1016/j.ceramint.2014.02.044>  
[http://ac.els-cdn.com/S0272884214002430/1-s2.0-S0272884214002430-main.pdf?\\_tid=941699a2-bbc8-11e3-823b-00000aab0f6c&acdnat=1396595770\\_fae742d24826a773b162c1a12b605802](http://ac.els-cdn.com/S0272884214002430/1-s2.0-S0272884214002430-main.pdf?_tid=941699a2-bbc8-11e3-823b-00000aab0f6c&acdnat=1396595770_fae742d24826a773b162c1a12b605802)

**7. Optimization of the production process through response surface method: Bricks made of loess**

M Arsenović, S Stanković, L Pezo, L Mančić, Z Radojević  
Ceramics International 39 (3), 3065-3075 (4 цитата и аутоцитата)

**7.1. AUTOCITAT, M23, IF 0,463 (2012), petogodišnji IF 0,317 (2012)**

Milica V. Arsenović, Lato L. Pezo, Zagorka M. Radojević, Slavka M. Stanković  
Serbian heavy clays behavior: Application in rough ceramics  
UDC 553.6(497.11):666.3 , Hem. Ind. 67 (5) 811–822 (2013) ,  
doi: 10.2298/HEMIND121123006A  
<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0367-598X/2013/0367-598X1300006A.pdf>

**7.2. AUTOCITAT, M21 IF 1,789(2012); petogodišnji IF 1,968(2012)**

M Arsenović, L Pezo, S Stanković, Z Radojević  
Sensitivity analysis of mathematical models for final product properties: Link to DTG curve  
Ceramics International 39 (2013) 6277–6285  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.ceramint.2013.01.049>  
[http://ac.els-cdn.com/S0272884213000837/1-s2.0-S0272884213000837-main.pdf?\\_tid=f4612796-8dba-11e3-8a43-00000aab0f01&acdnat=1391532165\\_57276bba0ec5496d2f4d10a9df0cfb05](http://ac.els-cdn.com/S0272884213000837/1-s2.0-S0272884213000837-main.pdf?_tid=f4612796-8dba-11e3-8a43-00000aab0f01&acdnat=1391532165_57276bba0ec5496d2f4d10a9df0cfb05)

**7.3. AUTOCITAT, M21 IF 1,789(2012); petogodišnji IF 1,968(2012)**

Milica Arsenović, Lato Pezo, Lidija Mančić, Zagorka Radojević  
Thermal and mineralogical characterization of loess heavy clays for potential use in brick industry  
Volume 580, 20 March 2014, Pages 38–45  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.tca.2014.01.026>  
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0040603114000343>

**7.4. AUTOCITAT, M21 IF 1,789(2012); petogodišnji IF 1,968(2012)**

Lato Pezo, Milica Arsenović, Zagorka Radojević  
ANN model of brick properties using LPNORM calculation of minerals content  
Ceramics International, Available online 26 February 2014, In Press, Corrected Proof  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.ceramint.2014.02.044>  
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0272884214002430>

## **8. Removal of mineral oil and wastewater pollutants using hard coal**

BR Simonovic, D Arandelovic, M Jovanovic, B Kovacevic, **L Pezo**, ...

Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly 15 (2) (4 цитата и аутоцитата)

### **8.1. CITAT, M24**

S.R. Arthisree, and D. Sirisha ,

Adsorption of Aqueous Solution of NO<sub>2</sub> by Mango Bark Powder

Universal Journal of Environmental Research and Technology , All Rights Reserved Euresian

Publication © 2012 eISSN 2249 0256 , Volume 2, Issue 1: 112-114

<http://www.environmentaljournal.org/2-1/ujert-2-1-19.pdf>

### **8.2. CITAT, M21, IF 2,894(2012), petogodišnji IF 3,525(29012)**

Rafeah Wahi , Luqman Abdullah Chuah, Thomas Shean Yaw Choong, Zainab Ngaini ,  
Mohsen Mobarekeh Nourouzi

Oil removal from aqueous state by natural fibrous sorbent: An overview

Separation and Purification Technology 113 (2013) 51–63, ISSN 0974-4169, Accession  
number: 93315028, Database: Academic Search Premier

<http://dx.doi.org/10.1016/j.seppur.2013.04.015>

[http://ac.els-cdn.com/S1383586613002219/1-s2.0-S1383586613002219-main.pdf?\\_tid=44227980-8dc3-11e3-a4c4-](http://ac.els-cdn.com/S1383586613002219/1-s2.0-S1383586613002219-main.pdf?_tid=44227980-8dc3-11e3-a4c4-0000aacb362&acdnat=1391535735_ca45398691f4fab09dd8207a6b8be264)

[0000aacb362&acdnat=1391535735\\_ca45398691f4fab09dd8207a6b8be264](http://ac.els-cdn.com/S1383586613002219/1-s2.0-S1383586613002219-main.pdf?_tid=44227980-8dc3-11e3-a4c4-0000aacb362&acdnat=1391535735_ca45398691f4fab09dd8207a6b8be264)

### **8.3. CITAT**

Mamatha, K., Gandhi, N., Sirisha, D., Adsorption of Aqueous solution of NO<sub>2</sub> by certain waste  
materials, Asian Journal of Research in Chemistry. Jan2012, Vol. 5 Issue 1, p143-145. 3p.

[http://web.b.ebscohost.com/ehost/detail?sid=2ec5676e-cd5c-4206-b312-](http://web.b.ebscohost.com/ehost/detail?sid=2ec5676e-cd5c-4206-b312-1ff2927035e0%40sessionmgr113&vid=1&hid=121&bdata=JnNpdGU9ZWVhvc3QtbGl2ZQ%3d%3d#db=aph&AN=93315028)

[1ff2927035e0%40sessionmgr113&vid=1&hid=121&bdata=JnNpdGU9ZWVhvc3QtbGl2ZQ%3d%3d#db=aph&AN=93315028](http://web.b.ebscohost.com/ehost/detail?sid=2ec5676e-cd5c-4206-b312-1ff2927035e0%40sessionmgr113&vid=1&hid=121&bdata=JnNpdGU9ZWVhvc3QtbGl2ZQ%3d%3d#db=aph&AN=93315028)

### **8.4. CITAT**

Jovica Sokolović, Rodoljub Stanojlović, Suzana Stanković, Vojka Gardić, TREATMENT OF  
OILY WASTEWATER BY ADSORPTION USING ANHTRACITE, QUAESTUS  
MULTIDISCIPLINARY RESEARCH JOURNAL, 290-297

<http://www.quaestus.ro/wp-content/uploads/2012/03/sokolovic4.pdf>

## **9. Application of Peleg model to study mass transfer during osmotic dehydration of apple in sugar beet molasses**

NM Mišljenović, GB Koprivica, **LL Pezo**, TA Kuljanin, MI Bodroža-Solarov, ...

Acta periodica technologica, 91-100 (3 цитата и аутоцитата)

### **9.1. AUTOCITAT**

[CITATION] Osmotska dehidracija u melasi šećerne repe i rastvorima saharoze kao  
energetski efikasan i ekološki prihvatljiv tehnološki postupak povećanja ...

UUN SADU

### **9.2. CITAT, M23, IF 0,737 (2012), petogodišnji IF 0,748(2012)**

Otoniel Corzo, Nelson Bracho & Jaime Rodríguez, Modeling Mass Transfer During Salting of Catfish Sheets, Journal of Aquatic Food Product Technology, DOI:10.1080/10498850.2012.762703 <http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10498850.2012.762703#.UvseGGJdUI8>

### 9.3. CITAT

Botelho, F.M., Corrêa, P.C., Martins, M.A., Botelho, S.C.C., de Oliveira, G.H.H. Food Science and Technology Volume 33, Issue 2, April 2013, Pages 282-288 Effects of the mechanical damage on the water absorption process by corn kernel <http://www.scopus.com/record/display.url?eid=2-s2.0-84885407036&origin=resultslist&sort=plf-f&cite=2-s2.0-84858304148&src=s&imp=t&sid=B62640F12DB4CE3E11EF12116ADF8704.zQKnzAySRvJ OZYcdfIziQ%3a480&sot=cite&sdt=a&sl=0&relpos=0&relpos=0&citeCnt=0&searchTerm=>

### 10. Artificial neural network model of pork meat cubes osmotic dehydration

LL Pezo, BL Ćurčić, VS Filipović, MR Nićetin, GB Koprivica, ... Chemical Industry/Hemijaska Industrija 67 (3) (4 цитата и аутоцитата)

#### 10.1. AUTOCITAT M24

Biljana Љ.Ćurčić, Lato L. Pezo, Љubinko B. Lević, Violeta M. Knežević, Milica R. Nićetin, Vladimir S. Filipović and Tatjana A. KuЉbanin □ OSMOTIC DEHYDRATION OF PORK MEAT CUBES - RESPONSE SURFACE METHOD ANALYSIS APTEFF, 44, 1-321 (2013) UDC: 66.047.3:664.151.2]:637.5'64 DOI: 10.2298/APT1344011C BIBLID: 1450-7188 (2013) 44, 11-19 <http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/1450-7188/2013/1450-71881344011C.pdf>

#### 10.2. AUTOCITAT, M21, IF 1,373 (2012), petogodišnji IF 1,424 (2012)

Mirjana Stojanović, Lato Pezo, Marija Mihajlović, Jelena Petrović, Marija Petrović, Tanja Šoštarić, Jelena Milojković, Chemometric approach for prediction of uranium pathways in the soil Radiochimica Acta. Volume 0, Issue 0, ISSN (Online) 2193-3405, ISSN (Print) 0033-8230, DOI: 10.1515/ract-2013-2178, March 2014

#### 10.3. AUTOCITAT

Nićetin Milica R., Pezo Lato L., Lončar Biljana Lj., Filipović Vladimir S., Šuput Danijela Z., Zlatanović Snežana, Dojčinović Biljana P., Evaluation of water, sucrose and minerals effective diffusivities during osmotic treatment of pork in sugar beet molasses, Hemijaska industrija 2014 OnLine-First Issue 00, Pages: 37-37 <http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0367-598X/2014%20OnLine-First/0367-598X1400037N.pdf> doi:10.2298/HEMIND131003037N

#### 10.4. AUTOCITAT

B.L. Ćurčić, L.L. Pezo, V.S. Filipović, M.R. Nićetin and V. Knežević, Osmotic Treatment of Fish in Two Different Solutions–Artificial Neural Network Model, Journal of Food Processing

and Preservation, Article first published online: 9 MAY 2014,  
<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfpp.12275/pdf>  
DOI: 10.1111/jfpp.12275

## **11. Sensitivity analysis of mathematical models for final product properties: Link to DTG curve**

M Arsenović, L Pezo, S Stanković, Z Radojević  
Ceramics International 39 (6), 6277-6285

### **11.1. AUTOCITAT, M21 IF 1,789(2012); petogodišnji IF 1,968(2012)**

Lato Pezo, Milica Arsenović, Zagorka Radojević,  
ANN model of brick properties using LPNORM calculation of minerals content  
Ceramics International (2014),

<http://dx.doi.org/10.1016/j.ceramint.2014.02.044>

<http://ac.els-cdn.com/S0272884214002430/1-s2.0-S0272884214002430->

[main.pdf?\\_tid=941699a2-bbc8-11e3-823b-](http://ac.els-cdn.com/S0272884214002430/1-s2.0-S0272884214002430-main.pdf?_tid=941699a2-bbc8-11e3-823b-)

[00000aab0f6c&acdnat=1396595770\\_fae742d24826a773b162c1a12b605802](http://ac.els-cdn.com/S0272884214002430/1-s2.0-S0272884214002430-main.pdf?_tid=941699a2-bbc8-11e3-823b-00000aab0f6c&acdnat=1396595770_fae742d24826a773b162c1a12b605802)

## **12. Effect of specific packaging conditions on myoglobin and meat color**

DZ Šuput, VL Lazić, LB Lević, LL Pezo, VM Tomović, NM Hromiš  
Food and Feed Research 40 (1), 1-10

### **12.1. CITAT,**

Žaneta Zdanowska-Sąsiadek, Monika Michalczyk, Monika Marcinkowska-Lesiak, Krzysztof Damaziak

CZYNNIKI WARUNKUJĄCE PRZEBIEG UTLENIANIA

LIPIDÓW W MIĘSIE DROBIOWYM,

Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych nr 574, 2013, 77–84

## **13. Optimisation of mass transfer kinetics during osmotic dehydration of pork meat cubes in complex osmotic solution**

V Filipović, L Lević, B Ćurčić, M Nićetin, L Pezo, N Mišljenović

Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly, 12-12 (2 цитата и аутоцитата)

### **13.1. AUTOCITAT M33**

Vladimir Filipović, Violeta Knežević, Biļbana Ćurčić, Milica Nićetin, Tatjana Kuļbanin, Lato Pezo

DIFFUSIVITY COEFFICIENTS OF OSMO-DEHYDRATION OF PORK IN MOLASSES

The 6th PSU-UNS International Conference on Engineering and Technology (ICET-2013),

Novi Sad, Serbia, May 15-17, 2013, University of Novi Sad, Faculty of Technical Sciences

T2-2.3, pp1-5

<http://www.psu-uns2013.com/material/papers/Session14/Session14-03207.pdf>

### **13.2 AUTOCITAT**

OSMOTIC TREATMENT OF FISH IN TWO DIFFERENT SOLUTIONS-ARTIFICIAL

NEURAL NETWORK MODEL, B.L. Ćurčić, L.L. PEZO3, V.S. FILIPOVIĆ, M.R. NIĆETIN

and V. KNEŽEVIĆ, Journal of Food Processing and Preservation, doi:10.1111/jfpp.12275,

ISSN 1745-4549

## **14. Mathematical approach to assessing spelt cultivars (*Triticum aestivum* subsp. spelt) for pasta making**

J Filipović, L Pezo, N Filipović, V Filipović, M Bodroža-Solarov, M Plančak

International Journal of Food Science & Technology 48 (1), 195-203

### **14.1. AUTOCITAT, M21, IF 1,373 (2012), petogodišnji IF 1,424 (2012)**

Marija Bodroža-Solarov, Đura Vujić, Marijana Ačanski, Lato Pezo<sup>3</sup> Bojana Filipčev and Novica Mladenov

Characterization Of The Liposoluble Fraction Of Common Wheat (*Triticum Aestivum*) And Spelt (*T. aestivum* ssp. *spelta*) Flours Using Multivariate Analysis

Journal of the Science of Food and Agriculture

DOI: 10.1002/jsfa.6655

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.6655/abstract>

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.6655/pdf>

### **14.2. AUTOCITAT**

Filipović Jelena S., Miladinović Zoran P., Pezo Lato L., Filipović Nada K., Filipović Vladimir S., Jevtić-Vukmirović Aleksandra S., Quality of spelt pasta enriched with eggs and identification of eggs using <sup>13</sup>C MAS NMR spectroscopy, *Hemijska industrija* 2014 OnLine-First Issue 00, Pages: 19-19,

<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0367-598X/2014%20OnLine-First/0367-598X1400019F.pdf>

doi:10.2298/HEMIND131030019F

### **15. The change in microbiological profile due to the osmotic dehydration of pork meat**

Milica R Nićetin, Vladimir S Filipović, Biļbana Ĭ Ćurćić, Violeta M Knežević, Dragana V Plavšić, **Lato L Pezo**, Tatjana A Kuļbanin, Proceedings of 6th Central European Congress on Food-CEFood Congress, 2012, Institute of Food Technology, Novi Sad (Serbia)

#### **15.1. AUTOCITAT M33**

DIFFUSIVITY COEFFICINETS OF OSMO-DEHYDTAION OF PORK IN MOLASSES

Vladimir Filipović, Violeta Knežević, Biļbana Ćurćić, Milica Nićetin, Tatjana Kuļbanin, Lato Pezo

The 6th PSU-UNS International Conference on Engineering and Technology (ICET-2013), Novi Sad, Serbia, May 15-17, 2013, University of Novi Sad, Faculty of Technical Sciences T2-2.3, pp1-5

<http://www.psu-uns2013.com/material/papers/Session14/Session14-03207.pdf>

### **16. Characteristics of packaging materials for specific packaging conditions of meat and osmotic dehydrated meat**

Danijela Z Šuput, Vera L Lazić, Ĭubinko B Lević, Nevena M Krkić, **Lato L Pezo**, Mirjana D Pavlović, Snežana J Zlatanović, Proceedings of 6th Central European Congress on Food-CEFood Congress, 2012, Institute of Food Technology, Novi Sad (Serbia)

### 16.1. AUTOCITAT M33

Šuput Z. Danijela, Lazić L. Vera, Lević B. Jľubinko, Pezo L. Lato, Tomović M. Vladimir, Hromiš M. Nevena, EFFECT OF SPECIFIC PACKAGING CONDITIONS ON MYOGLOBIN AND MEAT COLOR , Food and Feed Research 40 (1), 1-10, 2013

UDK 621.798.1:637.5.033:543.92

[http://fins.uns.ac.rs/uploads/Magazines/magazine\\_120/Effect-of-specific-packaging-conditions-on-myoglobin-and-meat-color.pdf](http://fins.uns.ac.rs/uploads/Magazines/magazine_120/Effect-of-specific-packaging-conditions-on-myoglobin-and-meat-color.pdf)

### 17. The effect of concentration of molasses on technological and microbiological parameters of osmodehydrated meat

V Filipović, B Ćurčić, M Nićetin, L Pezo, V Knežević, D Plavšić

XV International Feed Technology Symposium Feed-to Food/Cost Feed for Health ..

### 17.1. AUTOCITAT M33

DIFFUSIVITY COEFFICIENTS OF OSMO-DEHYDRATION OF PORK IN MOLASSES

Vladimir Filipović, Violeta Knežević, Biljana Ćurčić, Milica Nićetin, Tatjana Kuljanin, Lato Pezo

The 6th PSU-UNS International Conference on Engineering and Technology (ICET-2013), Novi Sad, Serbia, May 15-17, 2013, University of Novi Sad, Faculty of Technical Sciences T2-2.3, pp1-5

<http://www.psu-uns2013.com/material/papers/Session14/Session14-03207.pdf>

18. D Zlatanović, L Pezo, V Milisavljević, Određivanje stepena međuzavisnosti rudnika i lokalnih zajednica, Podzemni radovi, 83-92 (2008), (1 цитат)

### 18.1. CITAT

Zlatanović Dragan, Milisavljević Vladimir, Tanasijević Miloš

Assumptions for defining the mine assessment procedure with hybrid model,

Mining and Metallurgy Engineering Bor, 2013, iss. 4, pp. 49-68

doi:10.5937/mmeb1304049Z

<http://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=2334-88361304049Z>

### 19. AUTOCITAT

LL Pezo, DL Debeljkovic, D Voronjec, Drying process analytical model

ADVANCES IN MODELLING AND ANALYSIS-C- 55 (3/4), 1 I-14 I

19.1. Stanković Mirjana S., Pezo Lato L., Jovanović M., Debeljković Dragutin Lj.

Mathematical model of the alumina hydrate dissolving

Procesna tehnika, 2003, vol. 19, iss. 1, pp. 209-212

<http://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=0352-678X0301209S>

20. Tea Brlek, Lato Pezo, Neven Voća, Tajana Krička, Đuro Vukmirović, Radmilo Ćolović, Marija Bodroža-Solarov, Chemometric approach for assessing the quality of olive cake pellets, Fuel Processing Technology, 116, 2014, 250-256

### 20.1 AUTOCITAT

OSMOTIC TREATMENT OF FISH IN TWO DIFFERENT SOLUTIONS-ARTIFICIAL NEURAL NETWORK MODEL, B.L. Ćurčić, L.L. PEZO3, V.S. FILIPOVIĆ, M.R. NIĆETIN

and V. KNEŽEVIĆ, Journal of Food Processing and Preservation, doi:10.1111/jfpp.12275, ISSN 1745-4549

## 20.2 CITAT

M. Lajili, L. Limousyb, M. Jeguirimb, Physico-chemical properties and thermal degradation characteristics of agropellets from olive mill by-products/sawdust blends, Fuel Processing Technology, 126, October 2014, Pages 215–221  
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0378382014001994>

**Укупни број цитата и аутоцитата** (извор – Google Scholar, Scopus, KOBSON, ISI web of knowledge, SciIndex)

Р.бр.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	Σ
Цит.	2	8	6	2	4	0	0	4	2	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	31
Ауто.	7	0	0	6	1	4	4	0	1	4	1	0	2	2	1	1	1	0	1	1	37
УКУПНО	9	8	6	8	5	4	4	4	3	4	1	1	2	2	1	1	1	1	1	2	68