

## НАУЧНОМ ВЕЋУ ИНСТИТУТА ЗА ВОЋАРСТВО У ЧАЧКУ

На основу чланова 78 и 85 Закона о науци и истраживањима („Службени гласник Републике Србије“, бр. 49/2019) и чланова 36 и 41 Статута Института за воћарство, Чачак и одлуке Научног већа Института за воћарство, Чачак, бр. 683/10-3/2022 са 10. редовне седнице одржане 24. августа 2022. године, покренут је поступак за избор **Александре Корићанац**, истраживача-приправника Института за воћарство, Чачак, у звање **истраживач-сарадник** за научну област *Биотехничке науке*, грана *Прехрамбено инжењерство*, научна дисциплина *Технологија биљних производа*, ужа научна дисциплина *Технологија воћа и поврћа*. На истој седници формирана је Комисија за спровођење поступка стицања истраживачког звања, подношење извештаја и оцену научног рада кандидата у саставу:

1. **др Бранко Поповић**, виши научни сарадник Института за воћарство, Чачак председник;
2. **др Олга Митровић**, виши научни сарадник Института за воћарство, Чачак, члан;
3. **др Ивана Глишић**, виши научни сарадник Института за воћарство, Чачак, члан.

На основу увида у поднету документацију, познавања кандидата и у складу са постојећим критеријумима, Комисија подноси следећи

### ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу кандидата **Александре Корићанац**,  
истраживача-приправника Института за воћарство, Чачак,  
за избор у звање истраживач-сарадник

### I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Александра (Милан) Корићанац, мастер инжењер технологије, рођена је 16. септембра 1995. године у Чачку. Гимназију у Чачку, смер природно-математички, завршила је 2014. године као носилац Вукове дипломе. Исте године уписала је Агрномски факултет у Чачку Универзитета у Крагујевцу, смер Прехрамбена технологија. Основне академске студије завршила је 2018. године са просечном оценом 9,98 и одбрањеним завршним радом „Квалитативне промене плода јабуке (*Malus domestica* Borkh.) током чувања”. Мастер академске студије другог степена завршила је 2019. године на Агрномском факултету у Чачку, Универзитета у Крагујевцу (студијски програм Прехрамбена технологија) са просечном оценом 9,57 и одбрањеним завршним радом „Испитивање утицаја режима чувања на квалитативне промене плода јабуке (*Malus domestica* Borkh.) након искладиштења”. Докторске академске студије уписала је 2019. на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду (студијски програм Пољопривредне науке, модул Воћарство и виноградарство). Положила је два диференцијална испита и све испите предвиђене планом и програмом докторских академских студија са просечном оценом 10,00.

Александра Корићанац је 28. јануара 2022. године пријавила тему докторске дисертације под називом „Утицај степена зрелости на квалитет и дужину чувања плодова сорти европске шљиве (*Prunus domestica* L.).“ Након јавне усмене одбране пријављене теме пред Комисијом, Наставно-научно веће Пољопривредног факултета је на седници одржаној 27. априла 2022. године донело одлуку број 32/7-5.1. о прихватању теме докторске дисертације под измењеним насловом „Утицај времена

бербе на квалитет и чување плодова шљиве (*Prunus domestica* L.)“ и избору др Драгана Милатовића, редовног професора Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, за првог ментора и др Бранка Поповића, вишег научног сарадника Института за воћарство, Чачак, за другог ментора. Веће научних области биотехничких наука Универзитета у Београду је на електронској седници одржаној 17. маја 2022. године донело одлуку број 61206-1762/2-22 о давању сагласности на одлуку Наставно-научног већа Пољопривредног факултета о прихватању теме докторске дисертације Александре Корићанац и одређивању ментора.

Александра Корићанац је од марта 2019. године запослена у Институту за воћарство, Чачак, на Одељењу за технологију прераде воћа. У звање истраживач приправник изабрана је 16. октобра 2019. године.

Учествовала је у реализацији пројекта „Утицај сорте и услова гајења на садржај биоактивних компоненти јагодастог и коштичавог воћа и добијање биолошки вредних производа побољшаним и новим технологијама“ (ТР-31093) током 2019. године, као и три пројекта финансирана средствима Фонда за иновациону делатност РС - програм „Иновациони ваучери“:

- „Производња двосортних шљивовица традиционалних карактеристика од аутохтоних и нових сората шљиве“ (2020–2021. године);
- „Дефинисање процеса сушења комерцијалних сората шљиве у тунелској индиректној сушари истострујног типа“ (2020–2021. године);
- „Дефинисање компатибилности дестилата аутохтоне сорте Црвена ранка и комбинације дестилата нових сорти шљиве у производњи тросортне висококвалитетне шљивовице “ (2021. година).

Учесник је пројекта „Genetic potential of Serbian autochthonous cherry genotypes for temperature-adaptable reproductive behaviour and nutraceutical value“ одобреног у оквиру програма ИДЕЈЕ (период 2022–2025. године), финансираног од стране Фонда за науку Републике Србије.

Учествовала је на националним и међународним студентским смотрема и конференцијама и добитник је вредних признања, од којих се издвајају:

- 2. место на IX Conference of Agronomy Students with International Participation, Чачак, Република Србија, август 2015;
- 1. место на X Conference of Agronomy Students with International Participation, Чачак, Република Србија, август 2017;
- 1. место на 71. конференцији студената агрономије са интернационалним учешћем, Московска државна пољопривредна академија Тимирјазев, Москва, Руска федерација, март 2018;
- 1. место на XI Conference of Agronomy Students with International Participation, Чачак, Република Србија, август 2019.

Добитник је награде ISHS Young Minds Award за најбоље усмено излагање на XII International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, одржаног на Златибору (Република Србија) у септембру 2021.

Била је стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (2015–2018), Универзитета у Крагујевцу (2018) и Града Чачка (2018–2019).

До сада је самостално и у сарадњи са другим ауторима публиковала 28 библиографских јединица.

Члан је Научног воћарског друштва Србије и International Society for Horticultural Science (ISHS).

Говори енглески и немачки језик.

## II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Категоризација радова извршена је на основу „КОБSON“ листе (за радове у часописима међународног значаја) и одлука Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије о категоријама домаћих научних часописа за период 2015–2022. године.

### 2.1. БИБЛИОГРАФИЈА САОПШТЕНИХ И ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК

#### Рад у врхунском међународном часопису – М21

1. **Korićanac A.**, Miletić N., Popović B., Mitrović O., Lukić M., Pešaković M., Tomić J. (2020): The effect of ULO and NA storage on changes in the quality of apple fruit (*Malus domestica* Borkh.) during shelf life. *Agronomy*, 10, 1: 25. [IF (2020) – 3,417; област Agronomy – 16/91]

#### Саопштење са међународног скупа штампано у целини – М33

2. Mitrović O., Popović B., Miletić N., Lepasavić A., **Korićanac A.** (2019): Effect of drying on the change of sugar content in plum fruits. *Book of Proceedings of X International Scientific Agriculture Symposium 'Agrosym 2019'*, Jahorina (Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina), 372–378.
3. **Korićanac A.**, Glišić I.P., Lukić M., Popović B., Mitrović O., Glišić I.S., Paunović G. (2020): Fruit quality of plum (*Prunus domestica* L.) cultivars 'Čačanska Lepotica' and 'Empress' after cold storage. *Book of Proceedings of XI International Scientific Agriculture Symposium 'Agrosym 2020'*, Jahorina (Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina), 127–132.
4. **Korićanac A.**, Glišić I.S., Mitrović O., Milinković M., Popović B., Lukić M. (2021): The effect of foliar sprays containing calcium on quality and storability of 'Stanley' plum fruit. *Proceedings of XII International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, Zlatibor (Republic of Serbia), Acta Horticulturae*, 1322: 343–350.
5. Mitrović O., Popović B., **Korićanac A.**, Miletić N., Lepasavić A. (2021): Freezing as a pre-treatment in air drying of plums. *Proceedings of XII International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, Zlatibor (Republic of Serbia), Acta Horticulturae*, 1322: 355–362.
6. Mitrović O., Popović B., **Korićanac A.**, Lepasavić A., Urošević T., Milanović M., Urošević I. (2022): Influence of pretreatment on plum drying rate. *Proceedings of 4<sup>th</sup> International Symposium: Modern Trends in Agricultural Production, Rural Development, Agro-economy, Cooperatives and Environmental Protection, Vrnjačka Banja (Republic of Serbia)*, 342–348.

#### **Саопштење са међународног скупа штампано у изводу – М34**

7. Cvetković M., Paunović G., Brković D., Hajder Dj., **Korićanac A.**, Glišić I.P. (2019): Preferences in sweet cherries' fruits among consumers in Bosnia and Herzegovina and Serbia. Book of Abstracts of 6<sup>th</sup> South East Europe Postharvest Conference, Novi Sad (Republic of Serbia), 35.
8. Mitrović O., Popović B., Miletić N., Lepasavić A., **Korićanac A.** (2019): Effect of drying on the change of sugar content in plum fruits. Book of Abstracts of X International Scientific Agriculture Symposium 'Agrosym 2019', Jahorina (Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina), 242.
9. **Korićanac A.**, Glišić I.P., Lukić M., Popović B., Mitrović O., Glišić I.S., Paunović G. (2020): Fruit quality of plum (*Prunus domestica* L.) cultivars 'Čačanska Lepotica' and 'Empress' after cold storage. Book of Abstracts of XI International Scientific Agriculture Symposium 'Agrosym 2020', Jahorina (Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina), 134.
10. **Korićanac A.**, Glišić I.S., Mitrović O., Milinković M., Popović B., Lukić M. (2021): The effect of foliar sprays containing calcium on quality and storability of 'Stanley' plum fruit. Programme and Book of Abstracts of XII International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, Zlatibor (Republic of Serbia), 43.
11. Mitrović O., Popović B., **Korićanac A.**, Miletić N., Lepasavić A. (2021): Freezing as a pre-treatment in air drying of plums. Programme and Book of Abstracts of XII International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, Zlatibor (Republic of Serbia), 44.
12. Mitrović O., Ružić Đ., Vujović T., Popović B., Lepasavić A., Karaklajić-Stajić Ž., **Korićanac A.** (2021): Chemical and phenolic composition of fruits of raspberry and blackberry propagated by standard and in vitro techniques. Book of Abstracts / Unifood conference, Beograd (Republic of Serbia), 117.

#### **Рад у водећем часопису националног значаја – М51**

13. Radičević S., Cerović R., Marić S., Milošević N., Glišić I., Mitrović O., **Korićanac A.** (2018): Biological properties of sour cherry (*Prunus cerasus* L.) genotypes newly developed at Fruit Research Institute, Čačak. Journal of Pomology, 52, 202: 59–66.
14. Životić A., Cvijanović J., Bosančić B., Cvetković M., **Korićanac A.** (2018): Effect of plant regulators on fruit quality of pear (*Pyrus communis* L.) cultivars 'Williams' and 'Abate Fetel'. Journal of Pomology, 52, 202: 51–58.
15. Tomić J., Karaklajić Stajić Ž., Pešaković M., Paunović S. M., Milinković M., Rilak B., **Korićanac A.** (2018): Fruit quality of strawberry cultivars (*Fragaria ananassa* Duch.) affected by mineral and microbiological fertilizers. Journal of Pomology, 52, 202: 67–76.
16. Rilak B., Glišić I.P., Lukić M., Pešaković M., Paunović M. S., **Korićanac A.** (2019): Effect of CaCl<sub>2</sub> application on yield and quality of economically important apple cultivars (*Malus domestica* Borkh.). Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 22, 1: 197–210.

### Рад у истакнутом националном часопису – М52

17. Mitrović O., Popović B., Glišić I.S., **Korićanac A.**, Leposavić A., Jevremović D., Miletić N. (2020): 'Čačanska Rodna' – a plum cultivar for drying. *Journal of Pomology*, 54, 207/208: 7–14.
18. **Korićanac A.**, Glišić I.S., Popović B., Mitrović O., Milošević N., Glišić I.P. (2021): Preliminary results of 'Timočanka' plum cultivar storability. *Journal of Pomology*, 55, 209/210: 63–68.

### Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини – М63

19. **Korićanac A.** (2015): Effect of process parameters on the electrolysis of benzaldehyde. *Proceedings Conference of Agronomy Students with international participation, Čačak (Republic of Serbia)*, 9: 9, 168–175.
20. **Korićanac A.** (2017): The effect of frozen storage time on some parameters of sugar beet quality. *Proceedings Conference of Agronomy Students with international participation, Čačak (Republic of Serbia)*, 10: 10, 268–273.
21. **Korićanac A.**, Paunović G., Mladenović J., Glišić I.P. (2019): Promene kvaliteta plodova jabuke (*Malus domestica* Borkh.) tokom čuvanja u uslovima normalne atmosfere. *Zbornik radova XXIV Savetovanja o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Čačak (Republika Srbija)*, 24, 2: 483–489.
22. **Korićanac A.**, Glišić I.P. (2019): Changes in physical properties of plum fruit (*Prunus domestica* L.) from physiological maturity to harvest maturity stage. *Proceedings conference of agronomy students with international participation, Čačak (Republic of Serbia)*, 11, 11: 325–331.
23. **Korićanac A.**, Lukić M., Rilak B., Popović B., Mitrović O., Marić S. (2020): Evaluation of fruit quality of two autochthonous apple cultivars suitable for widespread production. *Proceedings of Young Researches Conference 'YOURS 2020', Belgrade (Republic of Serbia)*, 81–86.

### Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу – М64

24. Glišić I.P., Milošević T., Paunović G., **Korićanac A.**, Ilić R. (2019): Characteristics of newly-bred domestic and introduced apricot cultivars (*P. armeniaca* L.) grown in the region of Čačak. *Book of Abstracts of 8<sup>th</sup> International Symposium on Agricultural Sciences 'AgroRes 2019', Trebinje (Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina)*, 122.
25. Rilak B., Glišić I.P., Lukić M., Pešaković M., Paunović S.M., **Korićanac A.** (2019): Effect of CaCl<sub>2</sub> application on yield and quality of economically important apple cultivars. *Book of Summaries of 22<sup>th</sup> International Scientific Conference 'EcoMountain 2019 – Ecological Issues of Mountain Agriculture', Troyan (Republic of Bulgaria)*, 124–125.
26. **Korićanac A.**, Lukić M., Rilak B., Popović B., Mitrović O., Marić S. (2020): Evaluation of fruit quality of two autochthonous apple cultivars suitable for widespread production. *Abstract Proceedings, Young Researchers Conference 'YOURS 2020', Belgrade (Republic of Serbia)*, 26.

27. Поповић Б., Никићевић Н., Тешевић В., Урошевић И., Митровић О., Милетић Н., **Корићанац А.** (2022): Квалитет ракија од нових генотипова коштичавог воћа добијених коришћењем два уобичајена поступка прераде у Србији. Зборник апстраката 16. конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем, Врдник (Република Србија), 268–269.
28. Митровић О., Поповић Б., **Корићанац А.**, Лепосавић А., Милетић Н. (2022): Кинетика сушења смрзнутих плодова шљиве. Зборник апстраката 16. конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем, Врдник (Република Србија), 276–277.

### III АНАЛИЗА РАДОВА

#### 3.1. КРАТКА АНАЛИЗА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ЗА ЗВАЊЕ ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК

Научна активност Александре Корићанац примарно је усмерена на испитивање параметара квалитета плодова континенталних врста воћака и технологију чувања воћа. Доминантно место у истраживањима заузима испитивање хемијског састава, примарних и секундарних метаболита, биоактивних једињења и антиоксидативних својстава свежих и осушених плодова воћа, али и утврђивање утицаја различитих фактора на особине плодова током сазревања, бербе и чувања.

По обиму производње, који превазилази 12 милиона тона на годишњем нивоу, шљива се налази на четвртом месту међу континенталним врстама воћака и представља водећу коштичаву врсту воћака у свету, а Република Србија је, уз Румунију, највећи произвођач европске шљиве. Током сазревања плодова шљиве дешавају се морфолошке, физиолошке и биохемијске промене. Стога је степен зрелости плодова у време бербе један од најважнијих фактора који одређује квалитет плодова и њихов потенцијал складиштења. У раду бр. **22** праћене су промене физичких особина плодова пет сорти шљиве ('Чачанска рана', 'Чачанска лепотица', 'Чачанска најбоља', 'Чачанска родна', 'Stanley'), од момента физиолошке зрелости до момента зрелости за бербу. Највеће промене димензија плода уочене су код сорте 'Чачанска најбоља', док су највећи пораст запремине и масе плода имале сорте 'Чачанска најбоља' и 'Чачанска лепотица'.

Иако се комерцијални захтеви тржишта превасходно односе на физичке особине плодова шљиве, купци све чешће обраћају пажњу на укус, нутритивну вредност плодова и садржај биоактивних једињења. Како би се сачувао квалитет плодова шљиве неопходно је испитати промене које се у плодовима различитих сорти дешавају током чувања. Резултати проучавања промена појединих параметара квалитета плода (губитак масе, чврстина плода, осетљивост на *Monilinia* spp., садржај растворљиве суве материје и укупних киселина, рН вредност, антиоксидативни капацитет и садржај укупних фенола, антоцијана и флавоноида) сорти 'Чачанска лепотица' и 'Empress' током 28 дана чувања у хладњачи са нормалном атмосфером (температура 0–2 °С; релативна влажност ваздуха 90–95%) и три дана складиштења на собној температури, приказани су у радовима бр. **3** и **9**. Утврђено је да обе сорте имају добар складишни потенцијал. Плодови сорте 'Чачанска лепотица' су се одликовали већом чврстином и вишим садржајем растворљиве суве материје и биоактивних једињења, док су плодови позне сорте 'Empress' имали мањи губитак масе током чувања. Испитивање физичких и хемијских особина плодова сорте 'Тимочанка' у берби и након 21 дана чувања у хладњачи са нормалном атмосфером приказано је у раду бр. **18**. На основу добијених резултата утврђено је да се плодови сорте Тимочанка одликују добром трајашношћу, а

захваљујући израженој чврстини могу поднети транспорт до удаљених тржишта. Ипак садржај укупних фенолних једињења био је низак и опао је током чувања што се може сматрати сортном особином.

Губитак чврстине један је од главних лимитирајућих фактора за манипулативност, чување и транспортабилност плодова шљиве. У циљу побољшања квалитета плода могу се примењивати различити третмани пре и након бербе. У радовима **4** и **10** представљени су резултати двогодишњег испитивања утицаја фолијарне примене различитих препарата са калцијумовим јонима на квалитет плодова сорте 'Stanley' након бербе. Сви третмани су довели до значајног повећања чврстине плодова у берби, међутим, овај ефекат није уочен након 28 дана чувања у хладњачи са нормалном атмосфером. Ипак плодови са третираних стабала су након искладиштења имали већи садржај калцијума у поређењу са контролним (нетретираним) плодовима. Утврђена је позитивна корелација између чврстине плода у берби и садржаја калијума и протопектина, док је након чувања чврстина била у позитивној корелацији и са садржајем калијума и са садржајем калцијума у плодовима.

Сушена шљива представља најзначајнији производ од шљиве са аспекта хранљиве вредности. Захваљујући високом садржају влакана и израженом антиоксидативном капацитету, сушена шљива представља биолошки вредну храну. 'Чачанска родна' је једна од водећих сорти шљиве у Републици Србији, а због низа позитивних особина, плодови ове сорте користе се и за свежу потрошњу и за прераду. Резултати испитивања варијабилности квалитета осушених плодова сорте 'Чачанска родна' током периода од 14 година приказани су у раду бр. **17**. На основу анализе хемијског састава свежих и сушених шљива утврђено је да су плодови сорте 'Чачанска родна' погодни за сушење, без обзира на климатске прилике током летњег периода.

Да би се сушена шљива нашла на тржишту, потребно је задовољити захтеве потрошача у погледу органолептичких особина: хармоничан укус, пријатна арома, уједначена боја pokožице и уједначена крупноћа плодова. Основне компоненте у формирању укуса како свежег, тако и сушеног воћа јесу шећери и киселине. У радовима бр. **2** и **8** проучаван је утицај процеса сушења, температуре сушења и предтретмана на промене садржаја шећера у плодовима сорти 'Чачанска лепотица', 'Милдора', 'Чачанска родна' и 'Stanley'. Утврђено је да током сушења долази до хидролизе сахарозе што резултује значајно нижим садржајем овог шећера у осушеним плодовима у поређењу са свежим шљивама. Температура сушења значајно је утицала на промену садржаја шећера код свих испитиваних сорти, док је диповање, као примењени предтретман, имао утицај на промену шећера код сорте 'Чачанска родна'.

Сушење шљива је спор и дуготрајан процес јер pokožицу плодова прекрива воштани пепељак и при том се плодови суше цели. Како кампања сушења траје кратко, око месец дана, да би се повећала производња треба скратити време сушења, што се може постићи диповањем, као предтретманом, или пак продужити сезону сушења коришћењем смрзнутих плодова. Стога се смрзавање може сматрати предтретманом у производњи сушене шљиве. У радовима бр. **6** и **28** приказани су резултати испитивања утицаја диповања и смрзавања, као предтретмана, на брзину сушења плодова сорти шљиве 'Чачанска родна', 'Нада', 'Милдора', 'Ваљевка' и 'Stanley'. Код свих испитиваних сорти нетретирано плодови су се најдуже сушили. Смрзнути плодови сорти 'Чачанска родна' и 'Stanley' осушени су за најкраће време, док је код сорте 'Нада' време сушења третираних плодова исто без обзира да ли је као предтретман примењено диповање или смрзавање. Предтретмани могу утицати не само на кинетику сушења, већ и на карактеристике плодова. У истраживању, чији су резултати приказани у радовима бр. **5** и **11**, испитиван је утицај предтретмана (диповања и смрзавања) на хемијске (садржај шећера, садржај киселина, однос шећер/киселине, садржај укупних фенола и

антиоксидативни капацитет) и органолептичке (изглед, укус, арома, конзистенција) особине плодова четири испитиване сорте ('Нада', 'Чачанска родна', 'Ваљевка', 'Stanley'). Утврђено је да сушене шљиве добијене од смрзнутих плодова не заостају по квалитету у поређењу са сушеним шљивама добијеним од свежих плодова.

Институт за воћарство, Чачак има дугу традицију у стварању нових генотипова вишње применом методе планске хибридизације и индивидуалне позитивне селекције из природне популације. Као резултат оваквог рада до сада је признато пет сорти вишње, док је одређен број перспективних генотипова у фази проучавања. У раду бр. **13** приказани су резултати двогодишњег испитивања времена цветања и сазревања, морфолошких и хемијских особина плода новије признатих сорти вишње Института за воћарство, Чачак ('Искра', 'Невена' и 'Софија'), као и перспективних генотипова добијених планском хибридизацијом ('II/40' и 'V/106') и селекцијом из природне популације ('G-6' и 'G-10'). СОРТУ 'Софија' и генотип 'G-10' одликује рано време сазревања (почетак друге декаде јуна), крупан плод и повољан хемијски састав, као и пољска отпорност на проузроковаче економски значајних болести вишње; стога испитивани генотипови имају потенцијал за ширење у комерцијалним засадима, али и за коришћење у оплемењивачким програмима.

У раду бр. **27** приказани су резултати испитивања квалитета воћних ракија добијених на два различита начина (традиционални поступак без одвајања коштице и пасирање плодова уз истовремено одвајање коштице), од три генотипа шљиве ('Милдора', 'Нада' и хибрид '22/17/87') и два генотипа вишње ('Шумадинка' и 'Софија') створених у Институту за воћарство, Чачак. Анализом добијених воћних ракија утврђено је да традиционални поступак прераде даје бољи сензорни квалитет ракија добијених од плодова сорти 'Нада', 'Шумадинка' и 'Софија', док је код дестилата добијених од плодова сорте 'Милдора' и хибрида '22/17/87' утврђено супротно.

Увођење нових сорти у производњу треба да буде праћено и анализом ставова потрошача у погледу сензорних особина плодова. У циљу евалуације ставова потрошача у Србији и Босни и Херцеговини о најважнијим особинама плодова трешње, спроведена је онлајн студија у којој су учествовала 402 испитаника, а резултати овог истраживања приказани су у раду бр. **7**. Испитаници су изражавали своје ставове о најзначајнијим особинама плодова трешње као што су боја, облик, величина, присуство и дужина петелке, чврстина, укус и присуство оштећења. Утврђено је да су ставови о величини и чврстини плодова зависили од места боравка и старости испитаника, док пол није значајно утицао на избор најважнијих особина плодова трешње.

Продужетак сезоне потрошње свежег воћа може се постићи гајењем сорти различитог времена зрења. Чачански крај је познат по производњи кајсије, а доминантна сорта је 'Мађарска најбоља'. У раду бр. **24** приказани су резултати двогодишњег испитивања фенолошких и помолошких особина сорти кајсије раног ('Tsunami', 'Zerdelija', 'Goldrich') и касног времена зрења ('Candela', 'Заклопачка ружа', 'Roxana', 'Farbaly' и 'Kech Psar'), а у циљу измене структуре сортимената и проширења понуде свежих плодова. Најраније сазревање (почетак јуна) уочено је код сорте 'Tsunami', коју карактерише и рано цветање. Са временом зрења у другој половини августа, сорте 'Farbaly' и 'Kech Psar' представљају позне сорте, чијим гајењем се значајно може продужити понуда свежих плодова кајсије. Најкрупнији плод имале су сорте 'Roxana' и 'Заклопачка ружа', а највећи садржај растворљиве суве материје (24,46%) идентификован је у плодовима сорте 'Kech Psar'.

Значајан део научноистраживачке активности Александре Корићанац, истраживача-приправника, усмерен је на испитивање утицаја различитих третмана на квалитет и способност чувања плодова јабучастих врста воћака. У радовима бр. **16** и **25** приказана је утицај употребе фолијарног ђубрива на бази калцијума на принос и



квалитет плода сорти јабуке ‘Gloster 69’, ‘Golden Delicious Reinders®’, ‘Granny Smith’, ‘Morrens Jonagored’ и ‘Red Chief’. Фолијарна апликација у засаду испитиваних сорти јабуке извршена је у периоду од почетка јуна до средине августа (на сваких 21 дан). Плодови са третираних стабала имали су већу масу, чврстину и виши садржај растворљиве суве материје. Резултати истраживања су показали да фолијарна прихрана има позитиван ефекат на масу, чврстину и садржај растворљиве суве материје у плодовима јабуке.

Прилагођавање условима тржишта захтева пласман свежих плодова јабуке током целе године, због чега је неопходно сачувати квалитет плодова адекватним избором технологије чувања. У Републици Србији су и даље најзаступљеније хладњаче са нормалном атмосфером, у којима је могуће регулисати температуру и релативну влажност ваздуха. Стога је веома важно утврдити промене квалитета плодова јабуке чуваних у оваквим условима. У раду бр. **21** приказани су резултати сензорне оцене квалитета плодова јабуке и вредности појединих параметара хемијског састава плода као што су садржај растворљиве суве материје, органских киселина, целулозе и витамина С. Испитивани су плодови четири сорте (‘Jonagold’, ‘Golden Delicious’, ‘Idared’ и ‘Granny Smith’), чувани у хладњачи са нормалном атмосфером, а све анализе су рађене у два термина, у децембру 2017. године и у фебруару 2018. године. Утврђено је да чување плодова у условима нормалне атмосфере негативно утиче на облик, величину и укус плодова, што је последица транспирације и испаравања ароматичних једињења, док се остале особине плодова незнатно мењају.

Хладњаче са ултраниским садржајем кисеоника (ULO хладњаче) су у малом броју заступљене у земљама у развоју. Чување плодова у оваквим условима је значајно скупље од чувања плодова у хладњачама са нормалном атмосфером (NA хладњаче). Због тога је неопходно утврдити које сорте јабуке је неопходно чувати у ULO хладњачама, а које сорте је могуће чувати у NA хладњачама без деградације квалитета плодова. У раду бр. **1** праћене су биохемијске промене плодова две сорте јабуке, ‘Golden Delicious’ и ‘Idared’, након шестомесечног чувања у ULO и NA коморама. Како би се утврдио ефекат режима чувања, губитак масе, промене садржаја шећера, органских киселина, фракција пектина, укупних фенола, флавоноида и антиоксидативног капацитета, праћене су одмах по искладиштењу и током *shelf life*-а тј. након десет и 20 дана чувања на собној температури. Утврђено је да су се параметри квалитета мењали различито, у зависности од примењеног режима чувања. Плодови сорте ‘Golden Delicious’ чувани у ULO комори имали су мањи губитак масе, а већи садржај фенола и флавоноида и већи антиоксидативни капацитет у поређењу са плодовима чуваним у NA комори. С друге стране, плодови сорте ‘Idared’ чувани у NA комори су имали боље особине током периода *shelf life*-а у односу на плодове из ULO коморе.

Аутохтоне сорте јабуке представљају важан извор генетичке варијабилности, тиме доприносећи биодиверзитету и стабилности екосистема. Плодови аутохтоних сорти обилују једињењима која благотворно делују на здравље људи. У радовима бр. **23** и **26** приказани су резултати анализе квалитета плодова две аутохтоне сорте (‘Бобовец’ и ‘Колачара’) јабуке и упоређени су са карактеристикама плодова једне од најзначајних комерцијалних сорти ‘Morrens Jonagored’. Плодови испитиваних аутохтоних сорти одликовали су се већим садржајем растворљиве суве материје, укупних киселина и фенола у односу на стандардну сорту. Иако су код сорте ‘Бобовец’ утврђене најниже вредности морфометријских особина плода, ова сорта се истакла по изузетно високом садржају фенолних једињења и високом антиоксидативном капацитету, како у целом плоду, тако и у pokožици и месу, појединачно.

У циљу регулације раста и родности, као и добијања плодова одговарајућег квалитета, последњих година се у производњи крушке користе биљни регулатори

растења. Циљ истраживања приказаног у раду бр. **14** било је испитивање утицаја биљних регулатора растења на квалитет плодова сорти ‘Abate Fetel’ и ‘Williams’, гајених у систему вретена на сејанцу дивље крушке. Код обе сорте плодови са третираних стабала имали су статистички значајно већу масу у односу на плодове са контролних стабала. Најбоље резултате како у погледу крупноће тако и у погледу растворљиве суве материје дала је примена GA<sub>4+7</sub> + BA у периоду пуног цветања.

Ефекат примене различитих ђубрива (минерално ђубриво, комбинација минералног и микробиолошког ђубрива и микробиолошко ђубриво) на физичке и хемијске особине плода јагоде приказан је у раду бр. **15**. Употреба микробиолошких ђубрива утицала је на повећање антиоксидативног капацитета у плодовима сорти ‘Clergy’, ‘Joly’ и ‘Garda’, док је комбинована примена минералног и микробиолошког ђубрива имала позитиван ефекат на садржај шећера.

Захваљујући високом садржају антиоксиданаса, превасходно флавоноида, фенолних киселина и антоцијана, малине и купине представљају важан извор биоактивних једињења. Иако принос и квалитет плода зависе од агроколошких услова, предуслов успешне производње ових врста воћака је здрав и висококвалитетан садни материјал. Малине и купине се најчешће размножавају конвенционалним вегетативним начинима, међутим микропропагација омогућава целогодишњу производњу безвирусног и физиолошки униформног садног материјала. Стога су у раду бр. **12** приказани резултати трогодишњег испитивања утицаја садног материјала (стандардно добијеног и добијеног микропропагацијом) на хемијски састав плодова малине (сорта ‘Meeker’) и купине (сорта ‘Чачанска бестрна’). Нису утврђене статистички значајне разлике у хемијском саставу плодова обе воћне врсте у односу на начин добијања садног материјала.

На почетку свог научноистраживачког рада Александра Корићанац је проучавала оксидо-редукционе реакције и полариметријске методе. У раду бр. **19** приказани су резултати симултане електрохемијске продукције бензил алкохол и бензојеве киселине на амалгамисаним и неамалгамисаним цинкатним електродама, при чему је утврђено да је амалгамисана цинкатна електрода погодна за индустријску електролизу бензалдехида. Резултати испитивања утицаја времена и температуре чувања на квалитет шећерне репе приказани су у раду бр. **20**. На основу полариметријског одређивања садржаја сахарозе и спектрофотометријског одређивања садржаја алфа-амино азота у испитиваним узорцима, утврђено је да чувањем шећерне репе на -18 °C не долази до значајних промена хемијског састава.

## **IV ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА**

### **4.1. Показатељи успеха у научном раду**

#### **4.1.1. Награде и признања за научни рад додељене од стране релевантних научних институција и друштава**

Александра Корићанац, истраживач-приправник, добитник је ISHS Young Minds Award за најбоље усмено излагање на XII International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, одржаном на Златибору (Република Србија), у септембру 2021. године.

#### **4.1.3. Чланства у одборима међународних научних конференција**

Александра Корићанац била је члан Организационог одбора међународног научног скупа XII International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology (16–18. септембар 2021. године, Златибор, Република Србија)

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

#### **4.2.1. Допринос развоју науке у земљи**

Александра Корићанац је у оквиру Одељења за технологију прераде воћа значајно допринела раду на проучавању особина плодова воћа намењених за стону употребу и развоју и примени технологије складиштења. Резултати досадашњих истраживања публиковани су у међународним и националним часописима и презентовани на међународним и националним скуповима. Оптимизацијом различитих аналитичких метода омогућено је испитивање физичких, хемијских и сензорних особина плодова различитих врста воћака и постављене су основе за развој области послебербене технологије (*postharvest technology*) у Институту за воћарство, Чачак.

### **4.3. Организација научног рада**

#### **4.3.1. Руководјење пројектима, потпројектима и задацима**

Александра Корићанац, истраживач-приправник, је током 2019. године учествовала у реализацији пројекта „Утицај сорте и услова гајења на садржај биоактивних компоненти јагодастог и коштичавог воћа и добијање биолошки вредних производа побољшаним и новим технологијама“ (ТР-31093), у оквиру кога је руководила задацима који су се односили на испитивање садржаја биоактивних једињења у плодовима јабуке, као и у свежим и осушеним шљивама.

Учесник је пројекта „Genetic potential of Serbian autochthonous cherry genotypes for temperature-adaptable reproductive behaviour and nutraceutical value“ одобреног у оквиру програма ИДЕЈЕ (период 2022–2025. године), финансираног од стране Фонда за науку Републике Србије, у оквиру кога руководи подактивностима радног пакета 4 (WP4), а које се односе на испитивање физичких, хемијских, нутритивних и антиоксидативних својстава плодова аутохтоних генотипова вишње и трешње.

#### **4.3.2. Технолошки пројекти, патенти, иновације и резултати примењени у пракси**

Александра Корићанац је током 2020. и 2021. године активно учествовала у реализацији пројекта „Производња двосортних шљивовица традиционалних

карактеристика од аутохтоних и нових сората шљиве” (2020–2021. године), „Дефинисање процеса сушења комерцијалних сората шљиве у тунелској индиректној сушари истострујног типа” (2020–2021. године) и „Дефинисање компатибилности дестилата аутохтоне сорте Црвена ранка и комбинације дестилата нових сорти шљиве у производњи тросортне висококвалитетне шљивовице ” (2021. године), финансираних средствима Фонда за иновациону делатност РС - програм „Иновациони ваучери”.

### **4.3. Квалитет научних резултата**

#### **4.4.1. Утицајност**

Радови Александре Корићанац до сада су цитирани укупно девет пута:

- 2 цитата у врхунским међународним часописима (M21);
- 1 цитат у истакнутом међународном часопису (M22);
- 1 цитат у међународном часопису (M23);
- 1 цитат у зборнику међународног научног скупа (M33);
- 2 цитата у истакнутим националним часописима (M52);
- 1 цитат у страном часопису ван SCI листе;
- 1 цитат у иностраној докторској дисертацији.

#### **4.4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова**

Цитираност на основу академских мрежа Scopus, Google Scholar и Research Gate:

У ВРХУНСКИМ МЕЂУНАРОДНИМ ЧАСОПИСИМА

- Ziv S., Fallik E. (2021): Postharvest Storage Techniques and Quality Evaluation of Fruits and Vegetables for Reducing Food Loss. *Agronomy*, 11, 1133. [IF (2021) – 4,117; *Agronomy* 18/90] (*Цитиран рад бр. 1*)  
<https://doi.org/10.3390/agronomy11061133>
- Walkowiak-Tomczak D., Idaszewska N., Łysiak G.P., Bieńczyk, K. (2021): The effect of mechanical vibration during transport under model conditions on the shelf-life, quality and physico-chemical parameters of four apple cultivars. *Agronomy*, 11, 81. [IF (2021) – 4,117; *Agronomy* 18/90] (*Цитиран рад бр. 1*)  
<https://doi.org/10.3390/agronomy11010081>

У ИСТАКНУТОМ МЕЂУНАРОДНОМ ЧАСОПИСУ

- Vondráková Z., Trávníčková A., Malbeck J., Haisel D., Černý R., Cvikrová M. (2020): The effect of storage conditions on the carotenoid and phenolic acid contents of selected apple cultivars. *European Food Research and Technology*, 246: 1783–1794. [IF (2020) – 3,005; *Food Science and Technology* 67/144] (*Цитиран рад бр. 1*)  
<https://link.springer.com/article/10.1007/s00217-020-03532-w>

У МЕЂУНАРОДНОМ ЧАСОПИСУ

- Lachtar D., Zaouay F., Pereira C., Martin A., Ben Abda J., Mars M. (2022): Physicochemical and sensory quality of dried figs (*Ficus carica* L.) as affected

by drying method and variety. Journal of Food Processing and Preservation, 46: e16379. [IF (2021) – 2,609; Food Science and Technology 98/143] (Цитиран рад бр. 2)  
<https://doi.org/10.1111/jfpp.16379>

#### У ЗБОРНИКУ МЕЂУНАРОДНОГ НАУЧНОГ СКУПА

- Čolić S., Bakić I., Rahović D., Zec G., Janković Z., Tabaković A., Glišić I., Karaklajić-Stajić Ž. (2021): 'Leda' a new sour cherry cultivar. 1. Book of Proceedings of XII International Scientific Agriculture Symposium 'Agrosym 2021', Jahorina (Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina), 279–285. (Цитиран рад бр. 13)

#### У ИСТАКНУТИМ НАЦИОНАЛНИМ ЧАСОПИСИМА

- Radičević S., Marić S., Cerović R. (2020): Cherry breeding work at Fruit Research Institute, Čačak – past, present and future. Journal of Pomology, 54, 207–208: 33–40. (Цитиран рад бр. 13)  
[https://www.institut-cacak.org/cvarkov/pdf/vocarstvo/Journal\\_of\\_Pomology\\_54\\_207-208.pdf](https://www.institut-cacak.org/cvarkov/pdf/vocarstvo/Journal_of_Pomology_54_207-208.pdf)
- Marić S., Glišić I., Milošević N., Tomić J., Milinković M., Đorđević M., Radičević S. (2022): Preliminary results of *in situ* characterization of autochthonous apple genotypes originated from the central and southwest Serbia region. Journal of Pomology, 56, 211–212: 7–18. (Цитиран рад бр. 23)  
[https://www.institut-cacak.org/cvarkov/pdf/vocarstvo/Journal\\_of\\_Pomology\\_56\\_211-212.pdf](https://www.institut-cacak.org/cvarkov/pdf/vocarstvo/Journal_of_Pomology_56_211-212.pdf)

#### У СТРАНОМ ЧАСОПИСУ ВАН SCI ЛИСТЕ

- Borah U., Boruah R., Islam S., Borah A., Saikia A., Boro R., Saikia H., Mutnuri S., Ganguly A., Baishyia R., Saikia L., Purkayastha M.D. (2022): Whey fortified ready-to-reconstitute elephant apple (*Dillenia indica*) juice powder: methodical optimization, micro-structural and in vitro digestion analyses. Journal of Food Technology Research, 9, 1: 18–45. (Цитиран рад бр. 2)  
DOI: 10.18488/jftr.v9i1.2927

#### У ИНОСТРАНОЈ ДОКТОРСКОЈ ДИСЕРТАЦИЈИ

- Romer E.J. (2020): Untersuchungen zur Abhängigkeit der Allergenität von Apfelgenotypen vom Mal d 1-Gesamtgehalt, den Mal d 1-Proteinvarianten und dem Polyphenolgehalt. Dissertation, Technische Universität München, 1–112. (Цитиран рад бр. 1)  
<https://mediatum.ub.tum.de/1554938>

#### **4.4.3. Ефективни број радова и број радова нормиран на основу броја коаутора**

У свом досадашњем научноистраживачком раду, Александра Корићанац, истраживач-приправник, публиковала је укупно 28 библиографских јединица. Радови припадају области биотехничких наука – технологији чувања и прераде воћа, као и помологији и технологији гајења воћака. Приказани радови су настали као резултат

истраживања спроведених у експерименталним засадима и лабораторијама Института за воћарство, Чачак. Поред тога, одређен број радова је настао као резултат сарадње са колегама из других научноистраживачких институција у земљи и иностранству.

Просечан број аутора по раду за укупно наведену библиографију износи 5,50. У 12 од укупно 28 публикованих библиографских јединица, односно у 42,86% библиографских јединица, била је први аутор.

#### ***4.4.4. Степен самосталности и степен учешћа у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству***

Александра Корићанац, истраживач-приправник, показала је висок степен самосталности у идејама, креирању и реализацији експеримената, сагледавању, обради и интерпретацији добијених резултата, као и писању радова који се односе на технологију чувања шљиве и јабуке, испитивање физичких особина, хемијског састава, антиоксидативних и нутритивних својстава свежих и осушених плодова воћа, као и испитивања технологије гајења јабучастих, коштичавих и јагодастих врста воћака. Наведени експерименти и свеукупни истраживачки рад, као и способност и самосталност у коришћењу и правилном тумачењу стране и домаће литературе, омогућила је кандидату да резултате својих истраживања публикује у међународним и часописима националног значаја, као и међународним зборницима, и да их презентује на међународним и националним скуповима.

#### ***4.4.5. Допринос кандидата реализацији коауторских радова***

Публиковани и саопштени радови Александре Корићанац, истраживача-приправника, настали су као резултат тимског рада, првенствено у оквиру Одељења за технологију прераде воћа, али и сарадње са колегама из других одељења Института за воћарство, Чачак (Одељење за помологију, Одељење за технологију гајења воћака), као и других научноистраживачких институција у земљи (Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Агрономски факултет у Чачку Универзитета у Крагујевцу) и иностранству (Пољопривредни факултет Универзитета у Бањој Луци). Кандидаткиња је показала изражену склоност ка тимском раду и успешном извршавању преузетих обавеза током реализације истраживања, обраде и интерпретације добијених резултата и писања коауторских радова.

#### ***4.4.6. Значај радова***

Научноистраживачка активност Александре Корићанац, истраживача-приправника, примарно је усмерена на испитивање параметара квалитета плодова континенталних врста воћака и технологију чувања воћа. Доминантно место у истраживањима заузима испитивање хемијског састава, примарних и секундарних метаболита, биоактивних једињења и антиоксидативних својстава плодова воћа, али и утврђивање утицаја различитих фактора на особине плодова током сазревања, бербе и чувања. Од практичног су значаја истраживања кандидаткиње која се односе на утицај полазног квалитета плода и појединих операција у технолошком поступку на квалитет сушених плодова шљиве.

## V НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

У досадашњем научноистраживачком раду, Александра Корићанац, истраживач-приправник Института за воћарство, Чачак, остварила је запажене резултате. Кандидаткиња је самостално и у сарадњи са другим ауторима објавила 28 библиографских јединица и то: један рад у врхунском међународном часопису, пет саопштења са међународних скупова штампаних у целини, шест саопштења са међународних скупова штампаних у изводу, четири рада у врхунским часописима националног значаја, два рада у истакнутим националним часописима, пет саопштења са скупова националног значаја штампаних у целини и пет саопштења са скупова националног значаја штампаних у изводу.

Према Правилнику о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС”, бр. 159/20), Александра Корићанац, истраживач-приправник, остварила је укупно **30,5** поена.

### Научноистраживачки резултати Александре Корићанац, истраживача-приправника

Категорија	Број резултата	Вредност	Укупно поена
M <sub>21</sub>	1	8	8
M <sub>33</sub>	5	1	5
M <sub>34</sub>	6	0,5	3
M <sub>51</sub>	4	2	8
M <sub>52</sub>	2	1,5	3
M <sub>63</sub>	5	0,5	2,5
M <sub>64</sub>	5	0,2	1
Укупно остварено:	<b>28</b>		<b>30,5</b>

$$M_{11-14}+M_{21-24}+M_{31-33}+M_{41-45}+M_{51-53}+M_{61}+M_{63}+M_{80}+M_{90}=30,5$$

## VI ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА, СА ОБРАЗЛОЖЕЊЕМ

Подаци о научноистраживачкој активности Александре Корићанац, истраживача-приправника, указују на компетентност и препознатљивост кандидата, који активно учествује у реализацији истраживања из области технологије чувања и сушења воћа, са посебним акцентом на утврђивање физичких, хемијских, сензорних, нутритивних и антиоксидативних својстава свежих и осушених плодова воћа. Поред високог степена самосталности и иновативности испољених у досадашњем раду, кандидаткиња је показала и изражену склоност ка тимском раду и успешном извршавању преузетих обавеза током планирања и спровођења истраживања, обраде и интерпретације добијених резултата и писања коауторских радова, што потврђују и реализоване истраживачке сарадње не само у оквиру Института за воћарство, Чачак, већ и са истраживачима других институција у Републици Србији и региону.

Савестан и предан научноистраживачки рад верификован је публикавањем 28 библиографских јединица, укупне вредности коефицијента научне компетентности  $M=30,5$ , међу којима: један рад у врхунском међународном часопису, пет саопштења са међународних скупова штампаних у целини, шест саопштења са међународних скупова штампаних у изводу, четири рада у врхунским часописима националног значаја, два рада у истакнутим националним часописима, пет саопштења са скупова националног значаја штампаних у целини и пет саопштења са скупова националног значаја штампаних у изводу. Избор актуелне проблематике, правилно осмишљавање и реализација експеримената, обрада података, писање радова, као и коришћење и тумачење домаће и стране литературе омогућили су кандидаткињи да резултате истраживања публикује у међународним часописима и часописима националног значаја и презентује на међународним и националним скуповима.

Током досадашњег научноистраживачког рада, Александра Корићанац, истраживач-приправник, активно је учествовала у реализацији пројекта „Утицај сорте и услова гајења на садржај биоактивних компоненти јагодастог и коштичавог воћа и добијање биолошки вредних производа побољшаним и новим технологијама“ (ТР-31093), финансираног средствима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, као и три пројекта финансирана средствима Фонда за иновациону делатност РС - програм „Иновациони ваучери“. Учесник је пројекта „Genetic potential of Serbian autochthonous cherry genotypes for temperature-adaptable reproductive behaviour and nutraceutical value“ одобреног у оквиру програма ИДЕЈЕ (период 2022–2025. године), финансираног од стране Фонда за науку Републике Србије.

Александра Корићанац је члан Научног воћарског друштва Србије и International Society for Horticultural Science (ISHS).

Поред наведених квантитативних и квалитативних показатеља, кандидаткиња је положила све испите предвиђене наставним планом и програмом докторских академских студија, има пријављену тему докторске дисертације, а претходне степене студија завршила је са просечном оценом већом од осам (8,00) за сваки појединачни ниво студирања и раније није била бирана у звање истраживач–сарадник.

На основу увида у комплетан научноистраживачки рад Александре Корићанац, истраживача-приправника, и познавања кандидаткиње, истичемо да се ради о комплетном и продуктивном научном раднику са континуитетом и квалитетом у раду, која у потпуности испуњава услове за избор у звање *истраживач-сарадник*, предвиђене Правилником о стицању истраживачких и научних („Службени гласник РС”, бр. 159/20) Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.



**VII ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР АЛЕКСАНДРЕ КОРИЋАНАЦ,  
ИСТРАЖИВАЧА-ПРИПРАВНИКА У ЗВАЊЕ ИСТРАЖИВАЧ-САРАДНИК**

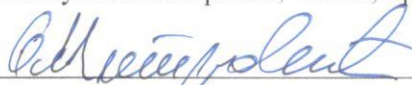
Имајући у виду целокупан научноистраживачки рад Александре Корићанац, истраживача-приправника Института за воћарство, Чачак, и Правилника о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС”, бр. 159/20) Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, Комисија закључује да кандидаткиња испуњава услове за избор и предлаже Научном већу Института за воћарство, Чачак, да изабере Александру Корићанац, истраживача-приправника, у звање *истраживач-сарадник* за научну област *Биотехничке науке, грана Прехрамбено инжењерство*, научна дисциплина *Технологија биљних производа*, ужа научна дисциплина *Технологија воћа и поврћа*.

У Чачку, 29. 8. 2022. године

**КОМИСИЈА:**



др Бранко Поповић, виши научни сарадник  
Института за воћарство, Чачак, председник



др Олга Митровић, виши научни сарадник  
Института за воћарство, Чачак, члан



др Ивана Глишић, виши научни сарадник  
Института за воћарство, Чачак, члан