

Број: 650/2021 - 03

Датум: 28. 06. 2021

НОВИ САД
У Новом Саду

Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност
Проф. др Зоран Милошевић

Булевар Михајла Пупина бр.16
21000 НОВИ САД

ПИСАРНИЦА ПОКРАЈИНСКИХ ОРГАНА УПРАВЕ
НОВИ САД

24.06.2021.

Примљено 25-06-2021				
Орган	Орган. једин.	БРОЈ	ПРИЛОГ	ВРЕДНОСТ

2138

Предмет: Мишљење и оцене пријава предлога КРАТКОРОЧНИХ ПРОЈЕКТА 2021. ГОД.

Стручни савет за област технолошких наука на својој 1. седници одржаној 24.06.2021. год. у Новом Саду, којој су присуствовали: проф. др Сања Подунавац-Кузмановић, проф. др Биљана Шкрбић и др Небојша Илић, разматрао је захтеве за евалуацију **предлога краткорочних пројеката у 2021. години.**

Закључено је следеће:

- I. Чланови Стручног савета за област технолошких наука нису учесници ниједног истраживачког тима пројеката који су евалуирани.
- II. На евалуацију је приспело укупно 29 предлога пројеката.
- III. Сумарни преглед резултата евалуације свих пројеката дат је у прилогу.

Председник Стручног савета:

(Signature)
Проф. др Сања Подунавац-Кузмановић

Члан Стручног савета:

(Signature)
Проф. др Биљана Шкрбић

Члан Стручног савета:

(Signature)
Др Небојша Илић

ЕВАЛУАЦИЈА ПРИЈАВА КРАТКОРОЧНИХ ПРОЈЕКТА 2021. ТЕХНОЛОШКЕ НАУКЕ

БР. БР.	БРОЈ ПРЕДМЕТА	ИНСТИТУЦИЈА	НАЗИВ ПРОЈЕКТА	РУКОВОДИЛАЦ	ОЦЕНА (1-10)	КОМЕНТАР, МИШЉЕЊЕ СТРУЧНОГ САВЕТА
1	142-451-2297/2021	Научни институт за прехранбене технологије	Ланик као одржива уљана биљна врста: карактеризација и потенцијал примене	др Сања Поповић	10,00	Индустрија уља представља значајну привредну грану у привредном систему Србије, иако могућности за повећану производњу уљарица нису искористићене. Карактеризација семена и уља две сорте ланика (НС Златка и НС Слатка) које су регистроване у Србији указује на значај узгоја ове веома корисне уљане биљне врсте. Предложена истраживања направити и значајан искорак са економског аспекта, јер ће пружити комплетнију слику о могућностима и ограничењима употребе нуспроизвода заосталог након цеђења ове биљане уљане врсте у индустрији хране за животиње. Дакле, резултати предложеног пројекта имаће велики значај како за научну заједницу, тако и за привреду, али и за грађане АП Војводине и Србије уопште.
2	142-451-2341/2021	Технолошки факултет	Унапређење метода пречишћавања вода и отпадних вода на подручју АП Војводине применом мултифункционалних материјала на бази слојевитих хидроксида	проф. др Татјана Вулић	10,00	Резултати истраживања у области развоја и карактеризације мултифункционалних материјала допринеће бољем разумевању утицаја различитих структурних, текстуралних и кинетичких својстава на одвијање комплексних процеса пречишћавања отпадних вода. Корелација резултата утицаја различитих параметара припреме материјала на бази слојевитих хидроксида омогућиће оптимизацију синтезе. Резултати ће дати допринос у решавању проблема дизајнирања оваквих материјала потребног за развој унапређених процеса пречишћавања отпадних вода. Важност пречишћавања отпадних вода у АП Војводини унапређеним процесима и увођењем енергетски ефикасних и за околину прихватљивих каталитичких/адсорпционих процеса, огледа се у чињеници да акциони план АП Војводине предвиђа мере за имплементацију које укључују управљање отпадом на регионалним принципима.
3	142-451-2418/2021	Технолошки факултет	Имплементација технолошких процеса прераде бобичастог воћа у циљу добијања нових производа за повећане потребе тржишта	Марија Радојковић	10,00	Имајући у виду да до сада не постоје подаци о коришћењу зове и дуда као сировине за индустријску примену у Србији и региону, као ни научна истраживања која би препоручила на који начин је најбоље и најисплативије искористити лако доступну сировину, и пласирати све више тражене функционалне производе, резултати предложеног пројекта ће у многоме допринети препознатљивости бобичастог воћа у прерађивачким процесима, како на локалном, тако и на глобалном тржишту. Кроз активну дисеминацију резултати ће бити представљени на различитим нивоима, од потенцијалних произвођача прехранбених производа и ширег потрошачког грађанства до научне заједнице. Такође, резултати пројекта би били чврста основа за повезивање са другим институцијама и припрему међународних пројеката.

БР. БР.	БРОЈ ПРЕДМЕТА	ИНСТИТУЦИЈА	НАЗИВ ПРОЈЕКТА	РУКОВОДИЛАЦ	ОЦЕНА (1-10)	КОМЕНТАР, МИШЉЕЊЕ СТРУЧНОГ САВЕТА
4	142-451-2289/2021	Технолошки факултет	Производња и имплементација иновативног производа од домаће брескве унапређених сензорних и нутритивних особина	др Владимир С. Филиповић	9,80	<p>Резултати пројекта допринели би отварању новог истраживачког правца комбинованих метода дехидратације и служили као база знања за наставак истраживања и припрему нових пројектних предлога.</p> <p>Развијена нова врста производа тврдог кекса, допринела би обогаћивању понуде брашно-кондиторских производа, такође служила и као апликативни модел за развијање нових линија производа.</p> <p>Производња новог тврдог кекса могла би се изводити у постојећим производним погонима, на територији АПВ, без додатних инвестиционих улагања. Нови тврди кекс могао би се дистрибуирати кроз разне постојеће трговинске мреже, при чему би овај производ постао директно доступан свим потрошачима на територији АПВ, а и шире.</p>
5	142-451-2298/2021	Научни институт за прехранбене технологије	Карактеризација физичког квалитета хране за животиње произведене на територији АП Војводине	др Војислав Бањац	9,00	<p>Студија стања физичког квалитета хране за животиње произведене на територији АП Војводине дала би нове, до сада неиспитане податке о техничком квалитету хранива на нашем тржишту. Ови подаци били би од значаја како за произвођаче тако и купце, који још увек квалитет хране за животиње гледају искључиво са становишта нутритивног квалитета. Произвођачима хране за животиње би значајне биле препоруке за оптималним вредностима показатеља физичког квалитета, јер би тако могли да измене специфичне кораке у поступку производње које би довеле до побољшања производа и веће конкурентности на иностраном тржиштима. Потрошачи би такође по први пут знали какав је технички квалитет хранива на нашем тржишту и сазнали више о значају физичког квалитета у исхрани животиња.</p>
6	142-451-2305/2021	Институт за ратарство и повртарство	Утицај технолошког процеса мљења старих сорти пшенице из Војводине на садржај есенцијалних минерала у пшеничном брашну	др Драган Живанчев	9,00	<p>Резултати ће указати на потребу корекције начина исхране популације у случају недовољног уноса есенцијалних елемената гвожђа и цинка преко прехранбених производа од брашна старих сорти пшенице. Пројекат ће дати важне податке који могу бити основа за оправданост обогаћивања белог брашна есенцијалним елементима која је уобичајена пракса у великом броју земаља америчког и афричког континента. Zn и Fe су есенцијални елементи који су неопходни у свакодневној исхрани за нормално функционисање метаболизма. Одређене количине Zn су неопходне током периода трудноће и развоја детета, а процењује се да 17,3% светске популације недовољно уноси Zn храном. Насупрот Zn недовољан унос Fe храном узрокује анемију. Узимајући у обзир да српска као и светска популација конзумира значајне количине производа на бази брашна, ово истраживање може послужити за припрему међународног пројекта којим би се проценио и побољшао начин исхране становништва јер су истраживања показала да старе сорте здравије.</p>

БР. БР.	БРОЈ ПРЕДМЕТА	ИНСТИТУЦИЈА	НАЗИВ ПРОЈЕКТА	РУКОВОДИЛАЦ	ОЦЕНА (1-10)	КОМЕНТАР, МИШЉЕЊЕ СТРУЧНОГ САВЕТА
7	142-451-2313/2021	Технолошки факултет	Третман вода применом нано-адсорбента на бази глина са подручја АП Војводине	др Драгана Кукић	9,00	<p>Након практичног развијања и карактеризације нано-адсорбента, те извођења основних огледа адсорпције, сва искуства и резултати се могу искористити за унапређење поступака припреме адсорбента и повећање ефикасности њихове примене.</p> <p>Применом кинетичких и модела изотерми на експерименталне податке добиће се детаљније информације о самом процесу што представља основу за њихову примену у пракси и третман реалних узорака воде са повишеним концентрацијама јона метала. Карактеризацијом добијених материјала стекао би се бољи увид у њихове структурне и хемијске особине што би омогућило и даља испитивања за њихову примену за уклањање неких других полутаната, али и за евентуалну модификацију у циљу повећања ефикасности адсорпције.</p>
8	142-451-2315/2021	Технолошки факултет	Унапређење индустријске производње уља у Војводини имплементацијом савремених технологија и искоришћење добијених биоактивних компонената за производњу функционалних производа	др Јована Петровић	9,00	<p>Био-отпад који ће бити предмет предложеног истраживања представља недовољно искоришћен биљни извор и пољопривредни нуспроизвод. Потенцијално тржиште препоручене "зелене" технологије је изузетно широко захваљујући применљивости и флексибилности предложене технологије. Може се очекивати да ће истраживања довести до развоја нових прехранбених производа, са великим потенцијалом за унапређење постојеће праксе у прехранбеној индустрији која је веома заступљена на територији Војводине.</p> <p>Резултати предложеног истраживања биће објављени у реномираним научним часописима и презентовани на међународним конференцијама.</p>
9	142-451-2318/2021	Природно-математички факултет	Развој и оптимизација каскадног индустријског прототипа фотореактора за третман отпадних вода са повећаним садржајем органских ефлуената	доц. др Немања Банић	9,00	<p>Добијени резултати би били коришћени за постизање максималне ефикасности третмана и омогућили би бољи пласман коришћеног индустријског прототипа каскадног фотореактора за примену у индустрији за пречишћавање широког спектра отпадних вода са органским контаминантима. Резултати би такође допринели развоју јефтиног, једноставног модуларног, индустријског и неконцентрујућег фотореактора који би био широко коришћен у пракси. Пошто је фотореактор модуларног типа, могуће је и повезивање више модула (зависно од потребних капацитета у индустрији), као и повезивање са поступком биоразградње (као предтретман). Такође пројекат би омогућио напредак ка даљем усавршавању реакторског дизајна у смислу употребе сунчевог зрачења што би додатно смањило цену целокупног третмана и повећало вредност фотореактора. Сходно растућим проблемима из области пречишћавања отпадних вода, тема одговара савременим токовима истраживања из области природних и технолошких наука, а посебно из заштите животне средине, развоју нових нанокатализатора.</p>
10	142-451-2321/2021	Технолошки факултет	Агроиндустријски отпад типичан за локалитет Војводине као сировина за производњу и примену био-амбалаже	др Данијела Шупут	9,00	<p>На основу добијених резултата синтезе и особина нових природних биополимерних материјала на бази погача, заосталих након производње уља, резултати ће приказати карактеристике нових амбалажних материјала унапређених својстава, који, након оправдане апликације, могу наћи примену у прехранбеној индустрији. Будућа испитивања ће бити усмерена у два правца. Први је утемељење поступка, којим би се покушале искористити и друге агроиндустријске сировине (валоризацијом отпада) за синтезу биополимерних материјала, док је други правац примена нове амбалаже за заштиту прехранбених производа.</p>

БР. БР.	БРОЈ ПРЕДМЕТА	ИНСТИТУЦИЈА	НАЗИВ ПРОЈЕКТА	РУКОВОДИЛАЦ	ОЦЕНА (1-10)	КОМЕНТАР, МИШЉЕЊЕ СТРУЧНОГ САВЕТА
11	142-451-2326/2021	Технолошки факултет	Развој нових материјала у сврху заштите од јонизујућег зрачења из земљишта у стамбеним објектима у АП Војводини	Др Бојан Миљевић	9,00	Кончан резултат предложеног пројекта била би усвојена и потврђена методологија праћења утицаја особина грађевинских материјала (бетона, фасадних малтера, опека, керамике) на концентрацију радона у стамбеним објектима, а тиме и његовог штетног дејства. Поред наведеног, развијали би се нови материјали за смањење пропустљивости радона у стамбеним објектима чија ће ефикасност бити потврђена у лабораторијским условима (технолошка спремност TRL4). На овај начин потврдиће се технолошка спремност предложеног истраживања као основа за пријаву европског пројекта (Horizon EU).
12	142-451-2336/2021	Технолошки факултет	Развој нових сензора на бази угљеничне пасте за одређивање резидуа појединих лекова у водама на територији АП Војводине	Доц. др Зорица Стојановић	9,00	Присуство лекова у води доводи до еколошких проблема и неповољног утицаја на човека и екосистем у целини. Развијени сензори ће омогућити брзу и јефтину анализу вода и то на месту узорковања без потребе уласка у лабораторију. Континуирано прикупљени подаци могу се користити за разна аналитичка разматрања у смислу да ли се спроводе адекватне и контролисане мере одлагања лекова у складу са препорукама ЕУ и да ли су испуњени стандарди за заштиту вода како на националном тако и на међународном нивоу. Бољи третмани отпадних вода и менаџмет одлагања лекова може знатно да смањи количину и улазак лекова у воде, чиме се избегавају негативне последице на екосистем и трошак додатних средстава за накнадна пречишћавања.
13	142-451-2338/2021	Научни институт за прехранбене технологије	Споредни производи прераде житарица Војводине као замењивачи масти у прехранбеним производима	Др Наташа Милићевић	9,00	Концепт коришћења хидрогелова на бази мекиња као замењивача масти, осим што ће бити примењен у формулацији кекса и производа сродним кексу и тиме допринети да се унапреди асортиман нискоенергетских врста кекса на тржишту Војводине, може се сматрати много ширим и значајнијим стратешким циљем прехранбене индустрије, имајући у виду да је доступност мекиња као споредних производа прераде житарица изузетно велика. Такође, концепт замене масти хидрогеловима на бази мекиња могао би допринети јачању превентивне здравствене заштите становништва, што је један од стратешких циљева у области јавног здравља у Националној стратегији одрживог развоја.
14	142-451-2339/2021	Технолошки факултет	Trichoderma harzianum у биоконтроли фунгалних болести кукуруза у АП Војводини - унапређење биопроцеса и in vivo имплементација	Др Ивана Митровић	9,00	Резултати експеримената који за циљ имају унапређење биопроцеса производње T. harzianum биоагенса представљали би идејно решење за даљи развој овог производног поступка. Наиме, на основу добијених резултата, биопроцес би се могао „пренети“ на полуиндустријске размере што представља корак ка индустријализацији. Резултати in vivo испитивања произведеног T. harzianum биоагенса на најчешће фунгалне проузроковаче болести кукуруза у Војводини, Fusarium graminearum и Aspergillus flavus, дали би нам јасну слику о могућности примене произведеног биопрепарата у заштити кукуруза при чему би били корак ближе развоју одрживе пољопривредне производње у АП Војводини.
15	142-451-2345/2021	Технолошки факултет	Потенцијал инсеката као алтернативних извора функционалних и биоактивних протеина	др Љиљана Поповић	9,00	Предложени функционални и биоактивни протеини из јестивих инсеката би указали на стваран технолошки, биолошки и економски потенцијал алтернативних извора протеина животињског порекла, а такође направили би значајан искорак са еколошког аспекта у индустрији хране. Како ова индустрија важи за водећу регионалну индустрију од изузетне је важности препознавање нових потенцијалних извора различитих функционалних и биоактивних једињења.

БР. БР.	БРОЈ ПРЕДМЕТА	ИНСТИТУЦИЈА	НАЗИВ ПРОЈЕКТА	РУКОВОДИЛАЦ	ОЦЕНА (1-10)	КОМЕНТАР, МИШЉЕЊЕ СТРУЧНОГ САВЕТА
16	142-451-2351/2021	Природно-математички факултет	Примена инфрацрвене спектроскопије за одређивање органске материје у земљишту на подручју АП Војводине	Проф. др Бранислав Јовић	9,00	Очекивани резултат пројекта је развијена брза, безбедна и недеструктивна спектроскопска метода за анализу органске материје у земљишту која би: 1) побољшала и убрзала процену квалитета земљишта као једног од значајнијих фактора који утичу на пољопривредну производњу и 2) допринела развоју нових знања и техника у процесима испитивања земљишта.
17	142-451-2367/2021	Технолошки факултет	Јестиви филмови на бази коацервата протеина за очување свежине прехранбених производа	др Јадранка Фрај	9,00	Предложена истраживања су значајна због апликативног карактера. Резултати предложеног пројекта би омогућили развој иновативне технологије, којом би се обезбедило очување квалитета прехранбених производа уз додатно повећање њихове нутритивне вредности, а све у циљу повећања конкурентности производа домаће прехранбене индустрије. Поред тога, развој овакве врсте јестиве амбалаже доприноси и решавању проблема из области заштите животне средине, односно, решавању проблема везаних за збрињавање амлажаног отпада.
18	142-451-2375/2021	Технолошки факултет	Контрола раста афлатоксигених плесни и продукције афлатоксина природним антимикробним агенсима	Доц. др Сунчица Коцић-Танацков	9,00	Добијени резултати у овим истраживањима могу наћи примену у контроли раста афлатоксигених плесни и афлатоксина у храни. Практична примена може бити изведена на различитим врстама хране (житарице и производи од житарица; пекарски производи; свеже воће и поврће и њихови производи; производи без термичког третмана спремни за конзумирање – салате, салате са преливом, воћне салате, сечено воће, сендвичи; сиреви; свеже месо; кобасице) додатком природних антимикробних агенаса директно у производ, премазивањем производа, додатком у атмосферу паковања или у јестиве филмове, или применом емулзија и микрокапсула са етарским уљима.
19	142-451-2378/2021	Технолошки факултет	Модел биорафинерије за производњу биогорива из органског комуналног отпада у АПВ	Доц. др Бојана Бајић	9,00	Очекује се да изештај о реализованим пројектним активностима садржи систематизоване податке о количинама укупног и комуналног отпада који се генерише на територији АП Војводине, његов морфолошки састав и удео органског комуналног отпада, који би био употребљен за генерисање симулационог модела биорафинерије за производњу биогорива. На основу генерисног модела добили би се поуздани подаци о техничкој изводљивости и економској исплативости, као и о условима под којима би се одвијали посматрани биопроекти.
20	142-451-2385/2021	Научни институт за прехранбене технологије	Иновативни приступи у контроли патогених микроорганизама у прехранбеној индустрији	Др Зорица Томичић	9,00	Реализација предложених истраживања омогућила би развој нових формулација на бази активног хлора и етарских уља која могу пружити значајно природно и иновативно решење у редукцији и/или елиминацији спровођења конвенционалних хемијских метода санитације која обично укључују употребу агресивних једињења и која осим што могу имати резидуалан ефекат потенцијано штетан по људско здравље, могу изазвати и непожељне сензорне особине крајњих производа (промене боје, мириса и укуса) или физичко-хемијских карактеристика финалних производа. Према томе, због своје безбедности, нове формулације антимикробних агенаса би биле добар избор за имплементацију у погонима прехранбене индустрије, такође и у домаћинствима и установама.

БР. БР.	БРОЈ ПРЕДМЕТА	ИНСТИТУЦИЈА	НАЗИВ ПРОЈЕКТА	РУКОВОДИЛАЦ	ОЦЕНА (1-10)	КОМЕНТАР, МИШЉЕЊЕ СТРУЧНОГ САВЕТА
21	142-451-2390/2021	Научни институт за прехранбене технологије	Самоникле, јестиве, лековите биљке са територије Војводине као функционалне сировине у производњи тестенине	Др Јована Којић	9,00	Производи формулисани у оквиру овог пројекта могу допринети развоју микро, малих и средњих предузећа која се баве производњом тестничарских производа, као и повећању њихове конкурентности на тржишту. Тестенина представља високофреквентно коришћен прехранбени производ на нашим просторима, а коришћењем самониклих, јестивих, лековитих биљака који би је нутритивно унапредили може се утицати на већу употребу овог биља у Војводини, с обзиром на повољне агро-еколошке услове и дугу традицију њихове примене на овим просторима.
22	142-451-2391/2021	Научни институт за прехранбене технологије	Валоризација споредних токова биљног порекла прехранбено-пољопривредног сектора са територије Војводине применом природних еутетичких смеша	др Немања Теслић	9,00	Идентификацијом неискоришћених споредних производа и употреба истих за добијање екстракта на биљној бази потенцијано би се омогућиле нове пословне могућности и прилике за привредне субјекте из агро-прехранбеног сектора на територији Војводине. Због хемијског састава, природне еутетичке смеше као и екстракти на биљној бази добијени од ових смеша не штете људском здрављу. Управо због тих карактеристика ови екстракти се могу користити у прехранбеним производима без предходног корака пречишћавања екстракта од растварача који би изискивао додатна улагања. У зависности од састава екстракти би се могли додавати производима ради побољшавања нутритивног састава, боје, продужења рока трајања итд.
23	142-451-2393/2021	Научни институт за прехранбене технологије	Уклањање микотоксина споредним производима пољопривредне и прехранбене индустрије	др Јелена Круљ	9,00	Применом резултата пројекта могуће је добити функционални састојак чија је главна функција везивање микотоксина, а који би се користио у производњи дијететских производа и додатака у исхрани људи и животиња. Успостављени модел биолошке детоксикације одређен <i>in vitro</i> испитивањима дао би добру основу за одређивање ефикасности примењених биосорбената <i>in vivo</i> . Предложени пројекат представља могућност за апликацију савремених истраживања, поткрепљених научним чињеницама и конкретним резултатима, у стратегији развоја и имплементацији ефикасних метода деконтаминације и детоксикације.
24	142-451-2397/2021	Технолошки факултет	Унапређење антимикробног потенцијала јестивих филмова на бази пектина са циљем побољшања безбедности и квалитета хране	Проф. Др Драгољуб Цветковић	9,00	Као јестиви носачи антимикробних активних компоненти, добијени из обновљивих ресурса, пектински филмови се могу применити као превлака, модификатор постојећег паковања, или и сами обликовани у амбалажу за храну. Технички ниво спремности овог истраживања достиже ниво 4. Испитивања филмова у реалним условима на плодовима воћа дефинише праву примену, те се сматра да су посебно погодни за бобичасто воће који имају кратак рок употребе (осетљивост плода, често кварење услед микробиолошке контаминације и брзо пропадање након складиштења у хладњачи).
25	142-451-2402/2021	Фармацеутски факултет, Универзитет Привредна академија	Примена термалне воде из Бање Кањижа у фармацеутској и козметичкој индустрији	проф. др Наташа Јовановић Љешковић	9,00	Резултат пројекта би био анализа антиоксидативне активности термалне воде Бање Кањижа и њен потенцијал за примену у фармацији, уз предлог формулација козметичких препарата, чиме ће се дефинисати њена употребна вредност. Бле би дефинисане <i>in vitro</i> методе за анализу, које могу бити основа за даља <i>in vivo</i> испитивања и потврду ефеката препарата на бази термалне воде.

БР. БР.	БРОЈ ПРЕДМЕТА	ИНСТИТУЦИЈА	НАЗИВ ПРОЈЕКТА	РУКОВОДИЛАЦ	ОЦЕНА (1-10)	КОМЕНТАР, МИШЉЕЊЕ СТРУЧНОГ САВЕТА
26	142-451-2404/2021	Фармацеутски факултет, Универзитет Привредна академија	Процена употребних вредности цитрусног отпада из угоститељске индустрије у козметичке сврхе	Проф. др Наташа Јовановић Љешковић	9,00	Пројекат би допринео прикупљању значајних информација и генерисању резултата као што су: утицај различитих начина складиштења на микробиолошки профил отпада, дефинисан поступак адекватног складиштења отпада цитруса, оптимизован процеси изолације искористљивих једињења из отпада цитруса, дефинисан хемијски састав добијених екстраката и остатка након екстракције и предлог њихове употребе, дефинисана могућност употребе добијених екстраката у производњи козметичких производа, подизање свести корисника о вредности отпада цитруса и могућностима његовог искоршћења.
27	142-451-2407/2021	Технолошки факултет	Развој технологије одрживе производње биосурфактаната применом аутохтоних биокатализатора са територије АП Војводине	Др Ивана Пајчин	9,00	Резултати пројекта представљали би основу за увећање размера дефинисаног производног процеса за добијање биосурфактаната, али и потенцијалну комерцијализацију кроз сарадњу са компанијама које генеришу отпадне токове чији би потенцијал као сировине био испитан у оквиру пројекта, или компанијама које производе биоконтролне агенсе за заштиту биља.
28	142-451-2412/2021	Технолошки факултет	Оптимизација параметара технолошког поступка у циљу дефинисања одрживог концепта производње воћних вина у АП Војводини	Доц. др Урош Миљевић	9,00	Планира се да резултати предвиђених истраживања дају увид у потенцијал појединих врста воћа узгајаних у Војводини као сировина за производњу воћних вина. Осим тога, поменути истраживања треба да допринесу карактеризацији различитих воћних вина у погледу хемијског састава, као и функционалних и сензорских својстава. Резултати пројекта ће директно указати на најбитније специфичности одређених типова воћних вина и омогућити дефинисање и оптимизовање најважнијих параметара технолошког процеса како би се предложио одрживи концепт производње. Очекује се израда детаљне процене упознатости домаћих потрошача са овим типом пића, као и њихове спремности да их купују и конзумирају.
29	142-451-2445/2021	Научни институт за прехранбене технологије	Оптимизација складиштења и сушења сремуса у циљу очувања биоактивног потенцијала и решавање проблема сезонског карактера доступности и производње	др Алена Ступар	9,00	Продужењем рока трајности и минимизирањем отпада у примарним корацима прераде, повећава се вредност сремуса као сировине за којима тржиште има све већу потребу. Адекватним складиштењем процеси деградације се свде на минимум, чиме се продужава доступност и повећава тржите сремуса у свежем стању, што је значајно због његове конзумације као свеже биљке. Оптимизацијом сушења проширује се опус производа на бази сремуса и решава проблем сезонског карактера, док даљи кораци ка искоришћењу и проширењу производа на бази сувог сремуса могу ићи у правцу производње биљних екстраката, који би се због свог антимикробног потенцијала могли употребљавати као природни конзерванси у прехранбеним производима.

