

В) ГРУПАЦИЈА ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИХ НАУКА

С А Ж Е Т А К
РЕФЕРАТА КОМИСИЈЕ О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА
ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

I - О КОНКУРСУ

Назив факултета: Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет
Ужа научна, односно уметничка област: Хемија
Број кандидата који се бирају: 1
Број пријављених кандидата: 1
Имена пријављених кандидата:
1. Александар Ж. Костић

II - О КАНДИДАТИМА

1) - Основни биографски подаци

- Име, средње име и презиме: Александар, Жикан, Костић
- Датум и место рођења: 21. 10. 1978, Београд
- Установа где је запослен: Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет
- Звање/радно место: Ванредни професор
- Научна, односно уметничка област: Хемија

2) - Стручна биографија, дипломе и звања

Основне студије:

- Назив установе: Универзитет у Београду – Хемијски факултет
- Место и година завршетка: Београд, 2003

Магистеријум:

- Назив установе: Универзитет у Београду – Хемијски факултет
- Место и година завршетка: Београд, 2009
- Ужа научна, односно уметничка област: Хемија / Примењена хемија

Докторат:

- Назив установе: Универзитет у Београду – Хемијски факултет
- Место и година одбране: Београд, 2015
- Наслов дисертације: Анализа хемијских и нутритивних карактеристика полена који су медоносне пчеле сакупиле у различитим регионима Србије
- Ужа научна, односно уметничка област: Хемија / Аналитичка хемија

Досадашњи избори у наставна и научна звања:

- Асистент приправник, 2004

- Асистент, 2012

- Доцент, 2016

- Ванредни професор, 2021

3) Испуњени услови за избор у звање РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА

ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ:

	(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)	оцена / број година радног искуства
1	Приступно предавање из области за коју се бира, позитивно оцењено од стране високошколске установе	Није применљиво.
2	Позитивна оцена педагошког рада у студентским апкстама током целокупног претходног изборног периода	Просечна оцена 4,85. (Прилог 1)
3	Искуство у педагошком раду са студентима	Искуство од 21 године у педагошком раду са студентима Пољопривредног факултета Универзитета у Београду 2004-2012 - асистент приправник 2012-2016 - асистент 2016- 2021 – доцент 2021– сада –ванредни професор

	(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)	Број менторства / учешћа у комисији и др.
4	Резултати у развоју научнонаставног подмлатка	Ментор две пријављене докторске дисертације чија је израда у току: 1. Кандидат Маја Судимац (РА18/005): „Утицај ђубрења и начина примене биостимулатора на продуктивност и квалитет броколија“, (тема одобрена од стране Већа Биотехничких наука Универзитета у Београду 12.07.2022, број одлуке: 61206-2837/2-22). 2. Кандидат Софија Килибарда (РА19/007): „Производне карактеристике, фитохемијски профил и антиоксидативна својства дивље руколе (<i>Diplotaxis tenuifolia</i>)“ (тема одобрена од стране Већа Биотехничких наука Универзитета у Београду 11.03.2025, број одлуке: 61206-926/2-25). Ментор 2 мастер рада и 1 завршног рада. (Прилог 2)

5	Учешће у комисији за одбрану три завршна рада на академским специјалистичким, мастер или докторским студијама	Учешће у Комисијама за израду и одбрану 5 докторских дисертација, 8 мастер радова и 3 специјалистичка рада.
---	---	--

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	Број радова, саопштења, цитата и друго	Навести часописе, скупове, књиге и друго
6	Објављено пет радова из категорије M21; M22 или M23 из научне области за коју се бира, од којих најмање два рада из категорије M21 или M22.		Није применљиво.
7	Објављен најмање 1 рад у домаћем научном, односно стручном часопису, у претходном изборном периоду.	Укупно 5 радова M24 - 1 M51 - 2 M54 - 3	1. J. Golijan Pantović, S. Gordanić, D.D. Milinčić, S. Lekić, <u>A.Ž. Kostić</u> (2022): Influence of type of production on the contents of selected nutrients/phytochemicals in buckwheat grains. <i>Acta Agriculturae Serbica</i> , 27(54): 107-113. https://doi.org/10.5937/AASer2254107G ISSN: 0354-9542. (Прилог 4).
8	Учешће на научном или стручном скупу (катеорије M31- M34 и M61-M64).		Није применљиво.
9	Објављена 3 рада из категорије M21, M22 или M23 у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира, од којих је најмање један из категорије M21 или M22.(за поновни избор у звање доцента)		Није применљиво.
10	Објављено седам радова из категорије M21, M22 или M23 од првог избора у звање доцента из научне области за коју се бира, од којих најмање два рада из категорије M21 или M22.		Није применљиво.
11	Укупно објављено 12 радова, од којих најмање 3 рада из категорије M21 или M22.		Није применљиво.
12	Оригинално стручно остварење или руковођење или учешће у пројекту.	нпр.: Учесник на 5 пројекта	1. Национални пројекат: TP31003 „Развој технологија и производа на бази минералних сировина и отадне биомасе у циљу заштите ресурса за производњу безбедне хране“ 2. Национални пројекат: Функционални производи на бази протеина козјег млека и биоактивних једињења екстрахованих из комине грозђа и јестивих печурака” (#7744714) 3. Национални пројекат: TP31069 „Коришћење биљних извора

			протеина, дијеталних влакана и антиоксиданаса у производњи хране“ 4. COST пројекат: COST Action Pimento 20128 (<i>Promoting Innovation of Fermented Foods</i>) 5. COST пројекат: COST Action BeSafeBeeHoney CA22105 (<i>Beekeeping products valorization and biomonitoring for the Safety of Bees and Honey</i>). (Прилог 9).
13	Одобрен и објављен уџбеник за ужу област за коју се бира, монографија, практикум или збирка задатака (са ISBN бројем)		Није применљиво.
14	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (категорије M31-M34 и M61-M64) у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира.		Није применљиво.
15	Објављена три рада из категорије M21, M22 или M23 у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф).		Није применљиво.
16	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (категорије M31-M34 и M61-M64) у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф)		Није применљиво.
17	Објављено најмање 8 радова из категорије M21, M22 или M23 од првог избора у звање ванредног професора из научне области за коју се бира, од којих најмање 2 из категорије M21 или M22.	Укупно 61 радова M21a+ - 6 M21a- 13 M21 -- 22 M22 - 14 M23 -- 5 M24+ - 1	1. <u>Kostić A.Ž., Milinčić D.D., Stanisavljević N.S., Gašić U.M., Lević S., Kojić M.O., Tešić Ž.Lj., Nedović V., Barać M.B., Pešić M.B. (2021). Polyphenol bioaccessibility and antioxidant properties of in vitro digested spray-dried thermally-treated skimmed goat milk enriched with pollen. <i>Food Chemistry</i>, 351: 129310</u> M21a+. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129310 2. Krstić Đ., Milinčić D.D., <u>Kostić A.Ž.</u>, Fotirić Akšić M., Stanojević S.P., Milojković Opsenica D., Pešić M.B., Trifković J. (2022): Comprehensive electrophoretic profiling of proteins as a powerful tool for authenticity assessment of seeds of cultivated berry fruits. <i>Food Chemistry</i>, 383: 132583 M21a+. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132583 3. Popović-Minić D.A., Milinčić D.D., Kolašinac S., Rac V., Petrović J.,

		Soković M., Banjac N., Lađević J., Vidović B., <u>Kostić A.Ž.</u>, Pavlović V., Pešić M.B. (2023): Goat milk proteins enriched with <i>Agaricus blazei</i> Murrill ss. <i>Heinem</i> extracts: electrophoretic, FTIR, DLS and microstructure characterization. <i>Food Chemistry</i>, 402: 134299 M21a+. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134299 4. Milinčić D.D., Salević-Jović A.S., <u>Kostić A.Ž.</u>, Stanojević S.P., Nedović V.A., Pešić M.B. (2023): Food nanoemulsions: how simulated gastrointestinal digestion models, nanoemulsion, and food matrix properties affect bioaccessibility of encapsulated bioactive compounds. <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i>, 64(22): 8091-8113 M21a+. http://dx.doi.org/10.1080/10408398.2023.2195519 5. Milinčić D.D., <u>Kostić A.Ž.</u>, Kolašinac S., Rac V., Banjac N., Lađarević J., Lević S., Pavlović V., Stanojević S.P., Nedović V.A., Pešić M.B. (2024): Goat milk powders enriched with grape pomace seed extract: Physical and techno-functional properties. <i>Food Hydrocolloids</i>, 164 (Part B): 109293 M21a+. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109293 6. Milinčić D.D., Vidović B.B., Gašić U.M., Milenković M., <u>Kostić A.Ž.</u>, Stanojević S.P., Ilić T., Pešić M.B. (2024): A systematic UHPLC Q-ToF MS approach for the characterization of bioactive compounds from freeze-dried red goji berries (<i>L. barbarum</i> L.) grown in Serbia: Phenolic compounds and phenylamides. <i>Food Chemistry</i>, 456: 14044 M21a+. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.140044 7. Ljubobratović U., Fazekas G., Koljukaj A., Ristović T., Vass V., Ardó L., Stanisavljević N., Vukotić G., Pešić M., Milinčić D., <u>Kostić A.</u>, Lukić J. (2021): Pike-perch larvae growth in response to administration of lactobacilli-enriched inert feed during first feeding. <i>Aquaculture</i>, 542:
--	--	--

		736901 M21a. https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2021.736901 8. <u>Kostić A.Ž.</u>, Milinčić D.D., Nedić N., Gašić U.M., Špirović Trifunović B., Vojt D., Tešić Ž.Lj., Pešić M.B. (2021): Phytochemical profile and antioxidant properties of bee collected artichoke (<i>Cynara scolymus</i>) pollen. <i>Antioxidants</i>, 10(7): 1091 M21a. https://doi.org/10.3390/antiox10071091 9. Novaković S., Djekić I., Pešić M., <u>Kostić A.</u>, Milinčić D., Stanisavljević N., Radojević A., Tomašević I. (2021): Bee pollen powder as a functional ingredient in frankfurters. <i>Meat Science</i>, 182: 108621 M21a. https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2021.108621 10. Vidović B. B., Milinčić D.D., Marčetić M.D., Djuriš J.D., Ilić T.D., <u>Kostić A.Ž.</u>, Pešić M.B. (2022): Health benefits and applications of goji berries in functional food products development: a review. <i>Antioxidants</i>, 11(2): 248 M21a. https://doi.org/10.3390/antiox11020248 11. Popović-Djordjević J.B., Quispe C., Giordo R., <u>Kostić A.</u>, Katanić Stanković J.S., Tsouh Fokou P.V., Carbone K., Martorell M., Kumar M., Pintus G., Sharifi-Rad J., Docea A.O., Calina D. (2022): Natural products and synthetic analogs against HIV: a perspective to develop new potential anti-HIV drugs. <i>European Journal of Medicinal Chemistry</i>, 233: 114217 M21a. https://doi.org/10.1016/j.ejmech.2022.114217 12. Milinčić D.D., Stanisavljević N.S., <u>Kostić A.Ž.</u>, Gašić U.M., Tešić Ž.Lj., Pešić M.B. (2022): Phenolics bioaccessibility and antioxidant properties of goat milk powder enriched with grape pomace seed extract after in vitro gastrointestinal digestion. <i>Antioxidants</i>, 11(11): 2164 M21a. https://doi.org/10.3390/antiox11112164 13. Popović-Dorđević J.B., <u>Kostić A.Ž.</u>, Kamiloglu S., Tomas M., Mićanović N., Capanoglu E. (2023):
--	--	--

		Chemical composition, nutritional and health related properties of the medlar (<i>Mespilus germanica</i> L.): From medieval glory to underutilized fruit. <i>Phytochemistry Reviews</i>, 22(6): 1663-1690 M21a. https://doi.org/10.1007/s11101-023-09883-y 14. <u>Kostić A.Ž.</u>, Milinčić D.D., Špirović Trifunović B., Nedić N., Gašić U.M., Tešić Ž.Lj., Stanojević S.P., Pešić M.B. (2023): Monofloral corn poppy bee-collected pollen- a detailed insight into its phytochemical composition and antioxidant properties. <i>Antioxidants</i>, 12(7): 1424 M21a. https://doi.org/10.3390/antiox12071424 15. Fotirić-Akšić M., Pešić M., Pećinar I., Dramićanin A., Milinčić D.D., <u>Kostić A.Ž.</u>, Gašić U.M., Jakanovski M.V., Kitanović M., Meland M. (2024): Diversity and chemical characterisation of apple (<i>Malus</i> sp.) pollen: High antioxidant and nutritional values for both humans and insects. <i>Antioxidants</i>, 13(11): 1374 M21a. https://doi.org/10.3390/antiox13111374 16. <u>Kostić A.Ž.</u>, Skenpnec A., Milinčić D.D., Gašić U., Kilibarda S., Pešić M.B. (2025): Influence of kombucha fermentation on antioxidant and antimicrobial activity of monofloral rapeseed bee-collected pollen. <i>Antioxidants</i>, 14(6), 752 M21a. https://doi.org/10.3390/antiox14060752 17. Thakur M., <u>Kostić A.Ž.</u> (2025): Improvement of bee pollen quality with valorization: Recent trends and potential application. <i>Food Reviews International</i>, 41(9), 3410-3433 M21a. https://doi.org/10.1080/87559129.2025.2561110 18. Gercek Y.C., Dagsuyu E., Basturk F.N., Kırkinci S., Yıldırım N., Kıskaç G., Özmenner B., Unlu Y.S., Kalkan S.N., Boztaş K., Oz G.C., Yanardag R., Bayram N.E., <u>Kostić A.Ž.</u> (2024): properties and Enzyme inhibitory, botanical physicochemical, sources of honey, and phytochemical bee pollen, bee bread, and propolis obtained from
--	--	--

		the same apiary. <i>Antioxidants</i>, 13(12): 1483 M21a. https://doi.org/10.3390/antiox13121483 19. Magriplis E., Smiliotopoulos T., Myrintzou N., Burton-Pimentel K.J., Adamberg S., Adamberg K., Agagündüz D., Atanasova-Pancevska N., Beglaryan M., Brouwer Brolsma E.M., Burtscher J., Cerjak M., Ciesarová Z., Ciprovica I., De Filippis F., Gandía M., Hillesheim E., Hoxha L., Ibsen D.B., Ivanova N., Jenssen H., Jones P., Kalea A., Kalyoncu Atasoy Z.B., Kitryte-Syrpa V., <u>Kostić A.</u>, Laranjo M., Meslier V., Nagybakay N.E., Nakov G., Nikola M., Pafilas C., Papademas P., Pavli F., Pitsi T., Pohjanheimo T., Pravst I., Rajić J., Russo P., Sar T., Starowicz M., Taljić I., Trajkovska B., Vergères G., Vidović B., Chassard C., Syrpas M. (2025): Validation of the fermented food frequency questionnaire to assess consumption across four European regions: a study within the promoting innovation of the fermented foods cost action. <i>Frontiers in Nutrition</i>, 12, 1667653 M21a. https://doi.org/10.3389/fnut.2025.1667653 20. Milinčić D.D., Stanisavljević N.S., <u>Kostić A.Ž.</u>, Soković Bajić S., Kojić M.O., Gašić U.M., Barać M.B., Stanojević S.P., Tešić Ž.Lj., Pešić M.B. (2021): Phenolic compounds and biopotential of grape pomace extracts from Prokupac red variety. <i>LWT- Food Science and Technology</i>, 138: 110739 M21. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110739 21. Ecem Bayram N., Can Gerçek Y., Çelik S., Mayda N., <u>Kostić A.Ž.</u>, Dramićanin A.M., Özkök A. (2021): Phenolic and free amino acid profiles of bee bread and bee pollen with the same botanical origin - similarities and differences. <i>Arabian Journal of Chemistry</i>, 14(3): 103004 M21. https://doi.org/10.1016/j.arabjc.2021.103004 22. Campos M.G., Anjos O., Chica M., Campoy P., Nozkova J., Almaraz-Abarca N., Barreto L.M.R.C., Nordi J.C., Estevinho L.M., Pascoal A.,
--	--	---

Chopina A., Dias L., Tešić Ž.Lj., Mosić M.D., Kostić A.Ž., Pešić M.B., Milojković-Opsenica D.M., Sickel W., Ankenbrand M.J., Grimmer G., Steffan-Dewenter I., Keller A., Förster F., Tananaki C.H., Liolios V., Kanelis D., Rodopoulou M.-A., Thrasyvoulou A., Paulo L., Kast C., Lucchetti M.A., Glauser G., Lokutova O., Bicudo de Almeida Muradian L., Szczesna T., Carreck N.L. (2021). Standard methods for pollen research. *Journal of Apicultural Research*, 60(4): 1-109 **M21**.

<https://doi.org/10.1080/00218839.2021.1948240>

23. Kolarević T., Milinčić D.D., Vujović T., Gašić U., Prokić Lj., Kostić A.Ž., Cerović R., Stanojević S.P., Tešić Ž.Lj., Pešić M.B. (2021): Phenolic compounds and antioxidant properties of field-grown and *in vitro* leaves, and *in vitro* callus cultures in blackberry and blueberry. *Horticulturae*, 7(11): 420 **M21**.
<https://doi.org/10.3390/horticulturae7110420>

24. Milinčić D.D., Kostić A.Ž., Gašić U.M., Lević S., Stanojević S.P., Barać M.B., Tešić Ž.Lj., Nedović V., Pešić M.B. (2021). Skimmed goat milk powder enriched with grape pomace seed extract: Phenolics and protein characterization and antioxidant properties. *Biomolecules*, 11(7): 965 **M21**.

<https://doi.org/10.3390/biom11070965>

25. Katanić Stanković J.S., Mićanović N., Grozdanić N., Kostić A.Ž., 6,064, Gašić U., Stanojković T., Popović-Đorđević J.B. (2022): Polyphenolic profile, antioxidant and antidiabetic potential of medlar (*Mespilus germanica* L.), blackthorn (*Prunus spinosa*) and common hawthorn (*Crataegus monogyna*) fruits extracts from Serbia. *Horticulturae*, 8(11): 1053 **M21**.

<https://doi.org/10.3390/horticulturae8111053>

26. Stanojević S.P., Pešić M.M., Milinčić D.D., Kostić A.Ž., Pešić M.B. (2022): Nutritional behavior and motives of college students for the choice of traditional food in the Republic of Serbia. *Heliyon*, 8(10),

		e11002 M21. https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2022.e11002 27. Vuković S., Moravčević Dj., Gvozdanović-Varga, J., Dojčinović B., Vujošević A., Pećinar I., Kilibarda S., <u>Kostić A.Ž.</u> (2023): Elemental profile, general phytochemical composition and bioaccumulation abilities of selected <i>Allium</i> species biofortified with selenium under open field conditions. <i>Plants</i>, 12(2): 349 M21. https://doi.org/10.3390/plants12020349 28. Ali A., Acaroz U., Paramanya A., Poojari P., Arslan-Acaroz D., <u>Kostić A.Ž.</u> (2023): The utilization of bee products as a holistic approach to managing polycystic ovarian syndrome related infertility. <i>Nutrients</i>, 15(5): 1165 M21. https://doi.org/10.3390/nu15051165 29. Vuković S., Popović-Dordević J.B., <u>Kostić A.Ž.</u>, Pantelić N.D., Srećković N., Akram M., Laila U., Katanić-Stanković J. (2023): <i>Allium</i> species in the Balkan region - major metabolites, antioxidant and antimicrobial properties. <i>Horticulturae</i>, 9(3): 408 M21. https://doi.org/10.3390/horticulturae9030408 30. Gordanić S, <u>Kostić A.Ž.</u>, Krstić Đ., Vuković S., Kilibarda S., Marković T., Moravčević Đ. (2023): A detailed survey of agroecological status of <i>Allium ursinum</i> across the Republic of Serbia: mineral composition and bioaccumulation potential. <i>Heliyon</i>, 9(11), e22134 M21. https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e22134 31. Pešić M.B., Pešić M.M., J. Bezbradica J., Stanojević A.B., Ivković P., Milinčić D.D., Demin M., <u>Kostić A.Ž.</u>, Dojčinović B.P., Stanojević S.P. (2023): Okara-enriched gluten free bread: Nutritional, antioxidant and sensory properties. <i>Molecules</i>, 28(10): 4098 M21. https://doi.org/10.3990/molecules28104098 32. Belošević S., Milinčić D.D., Gašić U.M., <u>Kostić A.Ž.</u>, Salević-Jelić A.S., Marković J.M., Đordević V.B., Lević S.M., Pešić M.B., Nedović V.A.
--	--	---

(2024): Broccoli, amaranth, and red beet microgreen juices: The influence of cold-pressing on the phytochemical composition and the antioxidant and sensory properties. *Foods*, 13(5): 757 **M21**.

<https://doi.org/10.3390/foods13050757>

33. Petrović J.D., Glamočlija J., Milinčić D.D., Doroški A., Lević S., Stanojević S.P., Kostić A.Ž., Popović D.A., Vidović B., Plečić A., Nedović V.A., Pešić M.B., Stojković D. (2024): Comparative chemical analysis and bioactive properties of aqueous and glucan-rich extracts of three widely appreciated mushrooms: *Agaricus bisporus* (J.E.Lange) Imbach, *Laetiporus sulphureus* (Bull.) Murill and *Agrocybe aegerita* (V. Brig.) Vizzini. *Pharmaceuticals*, 17(9): 1153 **M21**.

<https://doi.org/10.3390/ph17091153>

34. Stanojević S.P., Milinčić D.D., Smiljanić N., Pešić M.B., Nedić N.N., Kolašinac S., Dojčinović B., Dajić-Stevanović Z.P., Kostić A.Ž. (2024): Conventional vs organically produced honey - is there a difference in physicochemical, nutritional and sensory characteristics? *Foods*, 13(22): 3573 **M21**.

<https://doi.org/10.3390/foods13223573>

35. Milinčić D.D., Kostić A.Ž., Lević S., Gašić U.M., Božić D.D., Suručić R., Ilić T.D., Nedović V.A., Vidović B.B., Pešić M.B. (2024): Goat's milk powder enriched with red (*Lycium barbarum* L.) and black (*Lycium ruthenicum* murray) goji berry extracts: chemical characterization, antioxidant properties, and prebiotic activity. *Foods*, 14(1): 62 **M21**.

<https://doi.org/10.3390/foods14010062>

36. Gordanić S., Kostić A.Ž., Đ. Moravčević, S. Vuković, S. Kilibarda, A. Dragumilo, Ž. Prijić, M. Lukić, T. Marković (2025): Influence of habitat factors on the yield, morphological characteristics, and total phenolic/flavonoid content of wild garlic (*Allium ursinum* L.) in the Republic of Serbia. *Horticulturae*, 11(2): 118 **M21**.

<https://doi.org/10.3390/horticulturae11020118>

37. Milinčić D.D., Stanisavljević N.S.,

		Pešić M.M., <u>Kostić A.Ž.</u>, Stanojević S.P., Pešić M.B. (2025): The bioaccessibility of grape-derived phenolic compounds: An overview. <i>Foods</i>, 14(4): 607 M21. https://doi.org/10.3390/foods14040607 38. Milinčić D.D., Sredović Ignjatović I., Stojković D., Petrović J., <u>Kostić A.Ž.</u>, Glamočlija J., Doroški Petković A., Plečić A., Lević S., Rac V., Pavlović V.B., Stanojević S.P., Nedović V.A., Pešić M.B. (2025): Goat's skim milk enriched with <i>Agrocybe aegerita</i> (V. Brig.) Vizzini mushroom extract: optimization, physico-chemical characterization, and evaluation of techno-functional, biological and antimicrobial properties. <i>Foods</i>, 14(6): 1056 M21. https://doi.org/10.3390/foods14061056 39. Kilibarda S., Jović M.D., Milinčić D.D., Vuković S., Trifković J.D., Pešić M.B., <u>Kostić A.Ž.</u> (2025): Phytochemical profile and biological activities of Rtanj's <i>Hypericum perforatum</i> infusion tea and methanolic extracts: Insight from LC-MS/MS and HPTLC-Bioautography. <i>Plants</i>, 14(9): 1377 M21. https://doi.org/10.3390/plants14091377 40. Kilibarda S., Milinčić D.D., Vuković S., Pešić M.B., Jelačić S., Moravčević Đ., <u>Kostić A.Ž.</u> (2025): Untargeted HPLC metabolomic profiling and antioxidant activity of wild rocket's (<i>Diplotaxis tenuifolia</i> (L.) DC.) edible leaves influenced by biofortification, hybrid varieties and harvest time. <i>Food Bioscience</i>, 69: 106898 M21. https://doi.org/10.1016/j.fbio.2025.106898 41. Vojinović Đ., Ilin Ž., <u>Kostić A.Ž.</u>, Adamović B., Kilibarda S., Pezo L., Popović-Đorđević J. (2025): Phytochemical composition, antioxidant potential, and bulb mass of differently colored onions under distinct sowing methods. <i>Quality Assurance and Safety of Crops and Foods</i>, 17: 108-126 M21. https://doi.org/10.15586/qas.v17i3.1549 42. Stanojević S., Barać M., <u>Kostić A.Ž.</u>, Pešić M. (2021): Trypsin
--	--	--

inhibitor content and activity of soaking water whey as waste in soy milk processing. *Journal of Environmental Science and Health-Part B- Pesticides, Food Contaminants, and Agricultural Wastes*, 56(3): 292-296 **M22**.
<https://doi.org/10.1080/03601234.2021.1874232>

43. Kolašinac S.M., Dajić-Stevanović Z.P., Kilibarda S.N., Kostić A.Ž. (2021): Carotenoids- New applications of „old“ pigments. *Phyton-International Journal of Experimental Botany*, 90(4): 1041-1062 **M22**.
<http://dx.doi.org/10.32604/phyton.2021.015996>

44. Popović-Djordjević J.B., Kostić A.Ž., Rajković M.B., Miljković I., Krstić Đ., Caruso, G., Moghaddam S.S., Brčeski I. (2022): Organically vs. conventionally grown vegetables: Multi-elemental analysis and nutritional evaluation. *Biological Trace Element Research*, 200(1): 426-436 **M22**.
<https://doi.org/10.1007/s12011-021-02639-9>

45. Kostić A.Ž., Mačukanović-Jocić M.P., Milinčić D.D., Petrović J.D., Gašić U.M., Gligorijević N.N., Jarić S.V., Soković M.D., Tešić Ž.Lj., Pešić M.B. (2022): *Hieracium waldsteinii* (Asteraceae) and *Onosma stellulata* (Boraginaceae) as a source of antioxidant and antimicrobial agents. *Chemistry & Biodiversity*, 19(4): e202200069 **M22**.
<http://dx.doi.org/10.1002/cbdv.202200069>

46. Kostić A.Ž., Dojčinović B.P., Špirović-Trifunović B.D., Milinčić D.D., Nedić N., Stanojević S.P., Pešić M.B. (2022): Micro/trace/toxic elements and insecticide residues level in monofloral bee-collected sunflower pollen- health risk assessment. *Journal of Environmental Science and Health-Part B- Pesticides, Food Contaminants, and Agricultural Wastes*, 57(7): 568-575 **M22**.
<https://doi.org/10.1080/03601234.2022.2079348>

47. Marković G., Kostić A.Ž., Pantelić N.Đ., Maletić R., Štrbački J., Cakić J., Kaluđerović L., Dojčinović B.P.,

		Giuffrè A.M., Popović-Djordjević J.B. (2023): Spatial distribution of major and trace elements in artificial lakes in Serbia: health risk indices and suitability of water for drinking and irrigation purposes. <i>Environmental Monitoring and Assessment</i>, 195(10): 1237 M22. https://doi.org/10.1007/s10661-023-11740-6 48. Stanojević S.P., Kostić A.Ž., Milinčić D.D., Pešić M.B. (2023): Assessment of soy genotype and processing method on trypsin inhibitors, urease and lectins content of tofu. <i>Natural Product Research</i>, 38(24), 4317-4324 M22. https://doi.org/10.1080/14786419.2023.2280858 49. Stanojević S.P., Kostić A.Ž., Milinčić D.D., Stanojević A.B., Pešić M.B. (2023): Composition of proteins in fresh whey as waste of tofu processing. <i>Journal of Environmental Science and Health- Part B- Pesticides, Food Contaminants, and Agricultural Wastes</i>, 58(1): 10-20 M22. https://doi.org/10.1080/03601234.2022.2162300 50. Kostić A.Ž., Keriman Arserim-Uçar D., Materska M., Sawicka B., Skiba D., Milinčić D.D., Pešić M.B., Pszczółkowski P., Moradi D., Ziarati P., Bienia B., Piotr Barbaś; Sudagıdan M., Kaur P. Sharifi-Rad J. (2024): Unloeking quercetin's neuroprotective potential: A focus on bee-collected pollen. <i>Chemistry & Biodiversity</i>, 21(6): e202400114 M22. https://doi.org/10.1002/cbdv.202400114 51. Kostić A.Ž., Dramićanin A., Milinčić D.D., Pešić M.B. (2024): Exploring the botanical origins of bee-collected pollen: A comprehensive historical and contemporary analysis. <i>Chemistry & Biodiversity</i>, 21(7): e202400194 M22. https://doi.org/10.1002/cbdv.202400194 52. Golijan-Pantović J., Petronijević R., Gordanić S., Milinčić D.D., Đorđević R., Jovičić D., Lekić S., Kostić A.Ž. (2024): Nutritional and phytochemical comparative analysis of
--	--	--

		conventional/organic maize grain before and after subsection to accelerated aging test- a preliminary study. <i>Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca</i>, 52(2): 13581 M22. https://doi.org/10.15835/nbha52213581 53. Pejić L., Milinčić D.D., Rabrenović B.B., Laličić-Petronijević J.G, Stanojević S.P., <u>Kostić A.Ž.</u>, Savić S.K., Pešić M.B., Demin M.A. (2024): Characterization of gingerbread cookies enriched with quinoa and defatted apple seed flour: nutritional, antioxidant and sensory properties. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i>, 18(10): 8782-8793 M22. https://doi.org/10.1007/s11694-024-02844-9 54. <u>Kostić A.Ž.</u>, Çobanoğlu D.N., Milinčić D.D., Felek I., Düzdaban P., Pešić M.B. (2025): Could phenylamides emerge as a powerful chemotaxonomic tool? A case study of rapeseed bee-collected pollen originating from Serbia and Türkiye. <i>Chemistry & Biodiversity</i>, 22(7): e202500339 M22. https://doi.org/10.1002/cbdv.202500339 55. J. Pantović, Đ. Moravčević, <u>A. Kostić</u>, V. Zornić, S. Kilibarda, S. Vuković, N. Pavlović (2025): Synergistic effect of cultivation methods and seaweed-based biostimulations on iceberg lettuce in sustainable agriculture. <i>Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca</i>, 53(2): 14340 M22. https://doi.org/10.15835/nbha53214340 56. <u>Kostić A.Ž.</u>, Milinčić D.D., Špirović Trifunović B.D., Stanojević S.P., Lević S., Nedić N., Nedović V., Tešić Ž.LJ., Pešić M.B. (2020): Nutritional and techno-functional properties of monofloral bee-collected sunflower (<i>Helianthus annuus</i> L.) pollen. <i>Emirates Journal of Food and Agriculture</i>, 32(11): 768-777 M23. http://dx.doi.org/10.9755/efja.2020.v32.i11.2188 57. Golijan J.M., Milinčić D.D., Petronijević R.B., Pešić M.B.,
--	--	---

			Stanojević S.P., Barać M.B., Lekić S., <u>Kostić A.Ž.</u> (2021): Comparison of sugars, lipids and phenolics content in the grains of organically and conventionally grown soybean in Serbia. <i>Zemdirbyste-Agriculture</i>, 108(1): 51-56 M23. http://dx.doi.org/10.13080/z-a.2021.108.007 58. Golijan J., Lekić S., Dojčinović B.P., Ćramićanin A.M., Milinčić D., Pešić M.B., Barać M.B., <u>Kostić A.Ž.</u> (2022): Mineral and nutritional assessments of soybean, buckwheat, spelt, and maize grains grown conventionally and organically. <i>International Food Research Journal</i>, 29 (3): 646-658 M23. http://dx.doi.org/10.47836/ifrj.29.3.16 59. Gordanić S., Radanović D., Vuković S., Kolašinac S., Kilibarda S., Marković T., Moravčević Đ., <u>Kostić A.Ž.</u> (2022): Phytochemical characterization, and antioxidant potential of <i>Allium ursinum</i> cultivated on different soil types – a preliminary study. <i>Emirates Journal of Food and Agriculture</i>, 34(11): 904-914 M23. https://doi.org/10.9775/ejfa.2022.v34.i11.2958 60. Barać N., Rabrenović B., <u>Kostić A.</u>, Vučić T., Sredović Ignjatović I., Barać M. (2025): Comparative impact of steaming and dry heat on functional components of soy hull. <i>International Food Research Journal</i>, 32(3): 861-872 M23. https://doi.org/10.47836/ifrj.32.3.20 61. Novaković S.M., Djekić I.V., Pešić M.B., <u>Kostić A.Ž.</u>, Milinčić D.D., Tomašević I.B. (2021): Techno-functional, textural and sensorial properties of frankfurters as affected by the addition of bee pollen powder. <i>Theory and Practice of Meat Processing</i>, 6(2): 135-140 M24+. https://doi.org/10.21323/2414-438X-2021-6-2-135-140 (Прилог 4).
18	Објављено укупно 20 радова из категорије M21, M22 или M23 од којих најмање 5 из категорије M21 или M22.	Укупно 98 радова 38 радова пре избора у звање	Пре избора у звање ванредног професора: 1. <u>Kostić A.Ž.</u>, Kaluderović L.M., Dojčinović B.P., Barać M.B., Babić V.B., Mačukanović-Jocić M.P. (2017): Preliminary investigation of

	ванредног професора: M21a – 3 M21 – 15 M22 – 11 M23 – 9 60 радова после избора у звање ванредног професора: M21a+ - 6 M21a- 13 M21 – 22 M22 - 14 M23 – 5	mineral content of pollen collected from different Serbian maize hybrids – is there any potential nutritional value?. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 97(9): 2803-2809 (IF₂₀₁₆= 2,463, Agriculture-Multidisciplinary 4/56; ISSN: 1097-0010 (Online). ISSN: 0022-5142) M21a. http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.8108 2. Milojković J.V., Popović-Djordjević J.B., Pezo L.L., Brčeski I.D., <u>Kostić A.Ž.</u>, Milošević V.D., Stojanović M.D. (2018): Applying multi-criteria analysis for preliminary assessment of the properties of alginate immobilized <i>Myriophyllum spicatum</i> in lake water samples. <i>Water Research</i>, 141: 163-171 (IF₂₀₁₈= 7,913, Water Resources 1/94; ISSN: 0043-1354) M21a. https://doi.org/10.1016/j.watres.2018.05.014 3. Pešić M.B., Milinčić D.D., <u>Kostić A.Ž.</u>, Stanisavljević N.S., Vukotić G.N., Kojić M.O., Gašić U.M., Barać M.B., Stanojević S.P., Popović D.A., Banjac N.R., Tešić Ž.Lj. (2019): <i>In vitro</i> digestion of meat- and cereal-based food matrix enriched with grape extracts: How are polyphenol composition, bioaccessibility and antioxidant activity affected?. <i>Food Chemistry</i>, 284: 28-44 (IF₂₀₁₉= 6,306, Chemistry Applied 5/71; ISSN: 0308-8146) M21a. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.01.107 4. <u>Kostić A.Ž.</u>, Petrović T.S., Krnjaja V.S., Nedić N.M., Tešić Ž.Lj., Milojković-Opšenica D.M., Barać M.B., Stanojević S.P., Pešić M.P. (2017): Mold / aflatoxin contamination of honey bee collected pollen from different Serbian regions. <i>Journal of Apicultural Research</i>, 56(1): 13-20 (IF₂₀₁₅= 2,084, Entomology 15/94; ISSN: 2078-6913 (Online). ISSN: 0021-8839 (Print) M21.
--	---	--

		http://dx.doi.org/10.1080/00218839.2016.1259897 5. <u>Kostić A.Ž.</u>, Pešić M.B., Trbović D., Petronijević R., Dramićanin A., Milojković-Opsenica D.M., Tešić Ž.Lj. (2017): Fatty acid's profile of Serbian bee-collected pollen – chemotaxonomic and nutritional approach. <i>Journal of Apicultural Research</i>, 56(5): 533-542 M21. (IF₂₀₁₅= 2,084, Entomology 15/94; ISSN: 2078-6913 (Online). ISSN: 0021-8839 (Print). http://dx.doi.org/10.1080/00218839.2017.1356206 6. <u>Kostić A.Ž.</u>, Mačukanović-Jocić M.P., Špirović Trifunović B.D., Vukašinović I.Ž., Pavlović V.B., Pešić M.B. (2017): Fatty acids of maize pollen- quantification, nutritional and morphological evaluation. <i>Journal of Cereal Science</i>, 77: 180-185. (IF₂₀₁₆= 2,223, Food Science & Technology 36/130; ISSN: 0733-5210) M21. https://doi.org/10.1016/j.jcs.2017.08.004 7. <u>Kostić A.Ž.</u>, Milinčić D.D., Petrović T.S., Krnjaja V.S., Stanojević S.P., Barać M.B., Tešić Ž.Lj., Pešić M.B. (2019): Mycotoxins and mycotoxin producing fungi in pollen: Review. <i>Toxins</i>, 11(2): 64. (IF₂₀₁₉= 3,531, Food Science & Technology 34/139; ISSN: 2072-6651) M21. https://doi.org/10.3390/toxins11020064 8. Barac M., Vucic T., Zilic S., Pesic M., Sokovic M., Petrovic J., <u>Kostic A.</u>, Sredovic Ignjatovic I., Milincic D. (2019): The effect of <i>in vitro</i> digestion and antioxidant, ACE-inhibitory and antimicrobial potentials of Serbian traditional white-brined cheeses. <i>Foods</i>, 8: 94. (IF₂₀₁₉= 4,092, Food Science & Technology 27/139; ISSN: 2072-6651) M21. https://doi.org/10.3390/foods8030094 9. Barac M., Pesic M., Zilic S., Smiljanic M., Sredovic Ignjatovic I., Vucic T., <u>Kostic A.</u>, Milincic D. (2019): The influence of milk type on the proteolysis and antioxidant
--	--	--

		capacity of white-brined cheeses manufactured from high heat treated milk pretreated with chymosin. <i>Foods</i>, 8: 128. (IF₂₀₁₉= 4,092, Food Science & Technology 27/139; ISSN: 2072-6651) M21. https://doi.org/10.3390/foods8040128 10. Kostić A.Ž., Milinčić D.D., Gašić U.M., Nedić N., Stanojević S.P., Tešić Ž.Lj., Pešić M.B. (2019): Polyphenolic profile and antioxidant properties of bee-collected pollen from sunflower (<i>Helianthus annuus</i> L.) plant. <i>LWT-Food Science and Technology</i>, 112: 108244. (IF₂₀₁₉= 4,006, Food Science & Technology 28/139; ISSN: 0023-6438) M21. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.06.011 11. Milinčić D.D., Popović D.A., Lević S.M., Kostić A.Ž., Tešić Ž.Lj., Nedović V. A., Pešić M.B. (2019): Application of polyphenol-loaded nanoparticles in food industry. <i>Nanomaterials</i>, 9: 1629. (IF₂₀₁₉= 4,324, Nanoscience & Nanotechnology 42/103; ISSN: 2079-4991) M21. https://doi.org/10.3390/nano9111629 12. Sharifi-Rad J., Kobarfard F., Ata A., Ayatollahi A.S., Khosravi-Dehaghi N., Kumar Jugran A., Tomas M., Capanoglu E., Matthews K.R., Popović-Djordjević J., Kostić A., Kamiloglu S., Sharopov F., Choudhary M.I., Martins N. (2019): <i>Prosopis</i> plants chemical Composition and Pharmacological Attributes: Targeting Clinical Studies from Preclinical Evidence. <i>Biomolecules</i>, 9: 777. (IF₂₀₁₉= 4,082, Biochemistry & Molecular Biology 98/297; ISSN: 2218-273X) M21. https://doi.org/10.3390/biom9120777 13. Kostić A.Ž., Milinčić D.D., Barać M.B., Shariati M.A., Tešić Ž. Lj., Pešić M.B. (2020): The application of pollen as functional food and feed ingredient - the present and perspectives. <i>Biomolecules</i>, 10: 84. (IF₂₀₁₉= 4,082, Biochemistry & Molecular Biology 98/297; ISSN: 2218-273X) M21. https://doi.org/10.3390/biom10010084 14. Salehi B., Krochmal-Marczak B., Skiba D., Kumar Patra J., Kumar Das
--	--	---

		S., Das G., Popović-Djordjević J.B., Kostić A.Ž., Anil Kumar N.V., Tripathi A., Al-Snafi A.E., Arserim-Uçar D.K., Alekseevich Konovalov D., Csupor D., Shukla I., Azmi L., Prakash Mishra A., Sharifi-Rad J., Sawicka B., Martins N., Taheri Y., Valere Tsouh Fokou P., Capasso R., Martorell M. (2020): <i>Convolvulus</i> plant - a comprehensive review from phytochemical composition to pharmacy. <i>Phytotherapy Research</i>, 34: 315-328. (IF₂₀₁₉= 4,087, Chemistry Medicinal 15/61; ISSN: 1099-1573) M21. https://doi.org/10.1002/ptr.6540 15. Milinčić D.D., Vojinović U.D., Kostić A.Ž., Pešić M.B., Špirović Trifunović B.D., Brkić D.V., Stević M.Ž., Kojić M.O., Stanisavljević N.S. (2020): <i>In vitro</i> assessment of pesticide residues bioaccessibility in conventionally grown blueberries as affected by complex food matrix. <i>Chemosphere</i>, 252: 126568. (IF₂₀₁₉= 5,778, Environmental Sciences 29/265; ISSN: 0045-6535) M21. https://doi.org/10.1016/j.chemosphere.2020.126568 16. Pesic M.B., Barac M.B., Vrvic M.M., Ristic N.M., Maccj O.D., Stanojevic S.P., Kostic A.Z. (2011) : The distributions of major whey proteins in acid wheys obtained from caprine/bovine and ovine/bovine milk mixtures. <i>International Dairy Journal</i>, 21(10): 831 – 838. (IF₂₀₁₁= 2,401, Food Science & Technology 24/128; ISSN: 0958-6946) M21. https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2011.04.002 17. Kostić A.Ž., Barać M.B., Stanojević S.P., Milojković-Opsenica D.M., Tešić Ž.Lj., Šikoparija B., Radišić P., Prentović M., Pešić M.B. (2015): Physicochemical properties and techno-functional properties of bee pollen collected in Serbia. <i>LWT- Food Science and Technology</i>, 62(1): 301-309. (IF₂₀₁₅= 2,711, Food Science & Technology 23/125; ISSN: 0023-6438) M21. http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2015.01.031 18. Barac M.B., Pesic M.B., Stanojevic S.P., Kostic A.Z.,
--	--	---

		Bivolarevic V. (2015): Comparative study of the functional properties of three legume seed isolates: adzuki, pea and soy bean. <i>Journal of Food Science and Technology</i>, 52(5): 2779-2787. (IF₂₀₁₄= 2,203, Food Science & Technology 28/122; ISSN: 0022-1155) M21. http://dx.doi.org/10.1007/s13197-014-1298-6 19. Pantelić N., Dramićanin A.M., Milošanović D.B., Popović-Đorđević J.B., <u>Kostić A.Ž.</u> (2017): Evaluation of quality of drinking water in Rasina District, Serbia: Physico-chemical and bacteriological viewpoint. <i>Romanian Journal of Physics</i>, 62(9-10): no. 818. (IF₂₀₁₇= 1,433, Physic Multidisciplinary 42/78; ISSN: 1221-164X) M22. http://www.nipnc.ro/rjp/2017_62_9-10/RomJPhys.62.818.pdf 20. Kolašinac S.M., Lekić S.S., Golijan J., Petrović T., Todorović G., <u>Kostić A.Ž.</u> (2018): Bioaccumulation process and health risk assessment of toxic elements in tomato fruit grown under Zn nutrition treatment. <i>Environmental Monitoring and Assessment</i>, 190(9): 508. (IF₂₀₁₈= 1,959, Environmental Sciences 142/251; ISSN: 0167-6369 (Print) 1573-2959 (Online)) M22. http://dx.doi.org/10.1007/s10661-018-6886-x 21. <u>Kostić A.Ž.</u>, Gašić U.M., Pešić M.B., Stanojević S.P., Barać M.B., Mačukanović-Jocić M.P., Avramov S.N., Tešić, Ž.Lj. (2019): Phytochemical analysis and total antioxidant capacity of rhizome, above-ground vegetative parts and flower of three <i>Iris</i> species. <i>Chemistry & Biodiversity</i>, 16(3): e1800565. (IF₂₀₁₉= 2,039, Chemistry Multidisciplinary 101/177; ISSN: 1612-1880) M22. http://dx.doi.org/10.1002/cbdv.201800565 22. Golijan J., Milinčić D.D., Petronijević R., Pešić M.B., Barać M.B., Sečanski M., Lekić S., <u>Kostić A.Ž.</u> (2019): The fatty acid and triacylglycerol profiles of conventionally and organically produced grains of maize, spelt and
--	--	--

		buckwheat. <i>Journal of Cereal Science</i>, 90: 102845. (IF₂₀₁₉= 2,938, Food Science & Technology 43/139; ISSN: 0733-5210) M22. https://doi.org/10.1016/j.jcs.2019.102845 23. Pantelić N.Đ., Jaćimović S., Štrbački J., Milovanović D.B., Dojčinović B.P., Kostić A.Ž. (2019): Assessment of spa mineral water quality from Vrnjačka Banja, Serbia: geochemical, bacteriological, and health risk aspects. <i>Environmental Monitoring and Assessment</i>, 191(11): 648. (IF₂₀₁₈= 1,959, Environmental Sciences 142/251; ISSN: 0167-6369 (Print) 1573-2959 (Online)) M22. https://doi.org/10.1007/s10661-019-7848-7 24. Šertović, E., Sarić, Z., Barać, M., Barukčić, I., Kostić, A., Božanić R. (2019): Physical, Chemical, Microbiological and Sensory Characteristics of a Probiotic Beverage Produced from Different Mixture of Cow's Milk and Soy Beverage by <i>Lactobacillus acidophilus</i> La5 and Yogurt Culture. <i>Food Technology and Biotechnology</i>, 57(4): 461-471. (IF₂₀₁₉= 2,115, Food Science & Technology 67/139; ISSN: 1330-9862 (Print) 1334-2606 (Online)) M22. https://doi.org/10.17113/ftb.57.04.19.6344 25. Stikić R.I., Milinčić D.D., Kostić A.Ž., Jovanović Z.B., Gašić U.M., Tešić Ž. LJ., Đorđević N.Z., Savić S.K., Czekus B.G., Pešić M.B. (2020): Polyphenolic profiles, antioxidant and <i>in vitro</i> anticancer activities of the seeds of Puno and Titicaca quinoa cultivars. <i>Cereal Chemistry</i>, 97(3): 626-633. (IF₂₀₁₉= 1,807, Chemistry Applied 35/71; ISSN: 1943-3638) M22. https://doi.org/10.1002/cche.10278 26. Kostić A.Ž., Janačković P., Kolašinac S.M., Dajić-Stevanović Z.P. (2020): Balkans' Asteraceae as a source of biologically active compounds for pharmaceutical and food industry-review. <i>Chemistry & Biodiversity</i>, 17(6): e2000097. (IF₂₀₁₉= 2,039, Chemistry Multidisciplinary 101/177; ISSN: 1612-1880) M22. http://dx.doi.org/10.1002/cbdv.202000
--	--	---

097

27. Jovanovic J., Adnadjevic B., Kostic A. (2010): The effects of the pH values of swelling medium on the kinetics of PAA hydrogel swelling. *Journal of Applied Polymer Science*, 116(2): 1036- 1043. (IF₂₀₁₀= 1,240, Polymer Science 37/79; ISSN: 0021-8995) **M22**.

<http://dx.doi.org/10.1002/app.31501>

28. Barac M., Pesic M., Zilic S., Smiljanic M., Stanojevic S., Vasic M., Despotovic S., Vucic T., Kostic A. (2016): Protein profiles and total antioxidant capacity of water-soluble and water-insoluble fraction of white brined goat cheese at different stages of ripening. *International Journal of Food Science and Technology*, 51(5): 1140-1149. (IF₂₀₁₆= 1,640, Food Science & Technology 60/130; ISSN: 0950-5423) **M22**.

<http://dx.doi.org/10.1111/ijfs.13091>

29. Kostić A.Ž., Pantelić N.Đ., Kaluderović L.M., Jonaš J.P., Dojčinović B.P., Popović-Đorđević J.B. (2016): Physicochemical properties of waters in Southern Banat (Serbia): Potential leaching of some trace elements from ground and human health risk. *Water Quality, Exposure and Health*, 8(2): 227-238. (IF₂₀₁₅= 1,692, Water Resources 32/85; ISSN: 1876-1658) **M22**.

<http://dx.doi.org/10.1007/s12403-016-0197-7>

30. Popović-Đorđević J., Bokan N., Dramićanin A., Brčeski I., Kostić A. (2017): Content and weekly intake of essential and toxic elements in Serbian vegetables. *Journal of Environmental Protection and Ecology*, 18(3): 889-898. (IF₂₀₁₇= 0,679, Environmental Sciences 233/242; ISSN: 1311-5065) **M23**.

<http://www.jepe-journal.info/journal-content/vol-18-no-3>

31. Barać, M., Kresojević, M., Špirović-Trifunović, B., Pešić, M., Vučić, T., Kostić, A., Despotović S. (2018): Fatty acids profile and mineral content of Serbian traditional white brined cheeses. *Mljekarstvo*, 68(1): 37-45. (IF₂₀₁₈= 0,806, Agricultural, Dairy & Animal Science 42/61; ISSN: 0026-704X) **M23**.

		http://dx.doi.org/10.15567/mljekarstvo.2018.0105 32. Milinčić D.D., Kostić A.Ž., Špirović-Trifunović B.D., Tešić, Ž.Lj., Tosti, T.B., Dramićanin A.M., Barać M.B., Pešić M.B. (2020): Grape seed flour of different grape pomaces: Fatty acid profile, soluble sugar profile and nutritional value. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i>, 82(3):305-319. (IF₂₀₁₉= 1,097, Chemistry Multidisciplinary 138/177; ISSN: 0352-5139 (Print) 1820-7421 (Online)) M23. http://dx.doi.org/10.2298/JSC190713117 33. Vučić T., Milinčić D., Žilić S., Ignjatović-Sredović I., Sarić Z., Ećim-Dordević O., Kostić A., Barać, M. (2020): The effect of <i>in vitro</i> digestion on antioxidant properties of water-soluble and insoluble protein fractions of traditional Serbian white-brined cheeses. <i>Mljekarstvo</i>, 70(4): 253-265. (IF₂₀₁₉= 1,016, Agriculture, Dairy & Animal Science 38/63; ISSN: 0026-704X) M23. http://dx.doi.org/10.15567/mljekarstvo.2020.0403 34. Pantelić N.D., Kostić A.Ž., Gršić N., Štrbački J., Dojčinović B.P., Djordjević J.B. (2020): Multi-elemental analysis of the Bojana river water (Montenegro) and evaluation of indices for recreational and irrigation purposes. <i>Journal of Environmental Protection and Ecology</i>, 21(5): 1587-1596. (IF₂₀₁₉= 0,692, Environmental Sciences 255/265; ISSN: 1311-5065) M23. www.jepe-journal.info/journal-content 35. Kostic A., Jovanovic J., Adnadjevic B., Popovic A. (2007): Comparison of the swelling kinetics of a partially neutralized poly(acrylic acid) hydrogel in distilled water. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> 72 (11): 1139-1153. (IF₂₀₀₇= 0,536, Chemistry Multidisciplinary 95/127; ISSN: 0352-5139 (Print) 1820-7421 (Online)) M23. http://dx.doi.org/10.2298/JSC0711139K 36. Kostic A., Jovanovic J., Adnadjevic B., Popovic A. (2007): Kinetics of Cu²⁺ binding to the
--	--	--

			poly(acrylic acid) hydrogel. <i>Russian Journal of Physical Chemistry A</i>, 81(9): 1374-1379. (IF₂₀₀₇= 0,477, Chemistry Physical 103/110; ISSN: 0036-0244) M23. http://dx.doi.org/10.1134/S0036024407090051 37. <u>Kostić A.Ž.</u>, Pešić M.B., Barać M.B., Stanojević S.P., Lačnjevac Č.M., Mačej O.D., Stojanović M.D. (2014): The Influence of Addition of Polyacrylic Hydrogel on Protein, Minerals and Trace Elements Content in Milk Protein Solutions. <i>Food Technology and Biotechnology</i>, 52(1), 128-134. (IF₂₀₁₄= 0,920, Food Science & Technology 74/122; ISSN: 1330-9862 (Print) 1334-2606 (Online)) M23. http://www.ftb.com.hr/images/pdfarticles/2014/January-March/ftb_52-1_128-134.pdf 38. <u>Kostić A.Ž.</u>, Pešić M.B., Mosić M.D., Dojčinović B.P., Natić M.N., Trifković J.D. (2015): Mineral content of some bee-collected pollen from Serbia. <i>Arhiv za Higijenu Rada i Toksikologiju (Archives of Industrial Hygiene and Toxicology)</i>, 66(4): 251-258. (IF₂₀₁₅= 0,971, Toxicology 83/90; ISSN: 0004-1254) M23. http://dx.doi.org/10.1515/aiht-2015-66-2630 После избора у звање ванредног професора - Ови радови су наведени у горњем тексту у тачки 10. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ за избор у звање редовног професора. (Прилог 4).
19	Цитираност од 10 хетеро цитата.	Укупно 2576 цитата	Према бази података <i>SCOPUS</i> (на дан 07.12. 2025) радови су цитирани 2576 пута тј. 2259 (без аутоцитата), док вредност Хириновог индекса (<i>h</i>-индекс) износи 27 тј. 25 (без аутоцитата) (Прилог 7)
20	Саопштено пет радова на међународним или домаћим скуповима од којих један мора да буде пленарно предавање или предавање по позиву на међународном или домаћем научном скупу од избора у претходно звање из научне области за коју се бира (категорије M31-M34 и M61-M64)	Укупно 217 радова M31 – 1 M32 – 3 M33 – 18 M34 – 156 M361 – 4 M62 – 1 M62 – 1	1. <u>A.Ž. Kostić</u>, D.D. Milinčić, S.P. Stanojević, M.B. Pešić (2022): Functional food properties- can bee pollen help us? <i>International Congress on Bee Sciences (ICBees 2022 Online)</i>, 16-18 June, 2022, Afyon, Turkey, Book of Abstracts, pp. 131. ISBN: 978-605-71368-2-4 M32. http://www.beeandlifecongress.com/w

	M63 – 2 M64 – 39	p- content/uploads/2022/12/icbees_abstract_Book.pdf 2. <u>A.Ž. Kostić</u>, A. Sknepnek, D.D. Milinčić, B.P. Dojčinović, M.B. Pešić (2024): <i>Brassica napus</i> monofloral bee-collected pollen fermented with kombucha-How mineral composition and phytochemicals/bioactivity are affected (invited lecture). <i>The 10th International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants (MESMAP-10)</i>, Istanbul, 25-27 April 2024. Proceedings Book, pp. 13. ISBN: 978-625-98164-0-1 M32. https://www.mesmap.com/FileUpload/ks831353/File/mesmap10_kitapisbn_06072024.pdf 3. <u>A.Ž. Kostić</u>., D.D. Milinčić, M.B. Pešić. (2025): Bioactivity of bee-collected pollen- Are phenylamides an important carrier? <i>3rd European Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (3-EuSPMF)</i>, July 1-4 2025, Belgrade, Serbia, pp. 23. ISSN: 978-86-7834-453-4 M32. https://3-euspmf.rs/wp-content/uploads/2025/07/3-EuSPMF-Book-of-Abstracts.pdf 4. <u>Kostić A.Ž.</u>, Milinčić D.D., Pešić M.B. (2023): Bioaktivnost (pčelinjeg) polena kao pomoćnog sredstva u poboljšanju zdravlja životinja i čoveka. 34. Savetovanje veterinara Srbije (Zbornik radova I kratkih sadržaja), Zlatibor, 7-10. Septembar 2023, pp. 532-536. ISBN: 978-86-83115-50.1 M62. https://svd.rs/Arhiva/Zlatibor/Zlatiborzbornik_34_savetovanje_2023.pdf 5. B. Rabrenović, <u>A. Kostić</u>, M. Demin, L. Pejić, B. Dojčinović (2024): Sadržaj makro i mikroelemenata u hladno presovanim uljima na tržištu Srbije. 65. Savetovanje "Proizvodnja i prerada uljarica" (sa međunarodnim učešćem, Zbornik radova), Herceg Novi, Crna Gora, 23-28. Jun 2024. pp. 187-197. ISBN: 978-86-6253-181-0 M63. https://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2024/06/65_Savet_Zb
--	-----------------------------	--

			ornik_radova_2024.pdf (Прилог 4)
21	Монографија или уџбеник, односно превод уџбеника (не односи се на збирке задатака, помоћни уџбенички материјал – практикум и сл.)	1 уџбеник за ужу област за коју се бира, 1 монографија националног значаја (M42)	1. Општа хемија; Евица Ивановић, Александар Костић, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Београд, 2019. ISBN 978-86-7834-310-0. 2. Биолошки активне компоненте хране; Мирољуб Бараћ, Мирјана Пешић, Александар Костић, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Београд, 2015. ISBN 978-86-7834-220-2. (Прилог 3- део 3.1.)
22	Број радова као услов за менторство у вођењу докт. дисерт. – (стандард 9 Правилника о стандардима...)	Укупно 97 радова: M21a+ - 6 M21a - 15 M21 - 37 M22 - 23 M23 - 16	Радови приказани у Библиографији кандидата (Прилог 4).

ИЗБОРНИ УСЛОВИ:

<i>(изабрати 2 од 3 услова)</i>	<i>Заокружити ближе одреднице (најмање по једна из 2 изабрана услова)</i>
1. Стручно-професионални допринос	☒ 1. Председник или члан уређивачког одбора научних часописа или зборника радова у земљи или иностранству. ☒ 2. Рецензент у водећим међународним научним часописима, или рецензент међународних или националних научних пројеката. ☒ 3. Председник или члан организационог или научног одбора на научним скуповима националног или међународног нивоа. ☒ 4. Председник или члан комисија за израду завршних радова на академским основним, мастер или докторским студијама. ☒ 5. Руководилац или сарадник на домаћим или међународним научним пројектима. ☒ 6. Аутор/коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења или иновације. ☒ 7. Писма препоруке.
2. Допринос академској и широј заједници	☒ 1. Чланство у страним или домаћим академијама наука, или чланство у стручним или научним асоцијацијама у које се члан бира. ☒ 2. Председник или члан органа управљања, стручног органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству. ☒ 3. Члан националног савета, стручног, законодавног или другог органа и комисије министарстава. ☒ 4. Учешће у наставним активностима ван студијских програма високошколске установе (перманентно образовање, курсеви у организацији професионалних удружења и институција, програми едукације наставника) или у активностима популаризације науке ☒ 5. Домаће и или међународне награде и признања у развоју образовања и науке.

	6. Социјалне вештине (поседовање комуникационих способности, способности за презентацију, способности за тимски рад и вођење тима). 7. Способност писања пројектне документације и добијања домаћих и међународних научних и стручних пројеката.
3. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким установама, односно установама културе или уметности у земљи и иностранству	1. Постдокторско усавршавање или студијски боравци у иностранству. 2. Руковођење или учешће у међународним научним или стручним пројектима или студијама. 3. Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству, или звање гостујућег професора, или истраживача. 4. Руковођење или чланство у органу професионалног удружења или организацији националног или међународног нивоа. 5. Учесће у програмима размене наставника и студената. 6. Учесће у изради и спровођењу заједничких студијских програма. 7. Предавања по позиву на универзитетима у земљи или иностранству.

***Напомена:** На крају табеле кратко описати заокружену одредницу

1. Стручно-професионални допринос

Од последњег избора помоћни уредник у два часописа са SCI листе као и неколико Уређивачких одбора (Прилог 8). Председник једног Организационог одбора научне конференције (3-EuSPMF) као и члан већег броја Научних одбора конференција. Рецензирао преко 500 радова за научне часописе као и неколико научних пројеката. учествовао на већем броју међународних и националних скупова (Прилог 10) на којима је презентовао 114 саопштења од чега 4 предавања по позиву на међународним и домаћим скуповима (Прилози 4 и 5). Учесник више домаћих и међународних пријеката (Прилог 9). Аутор једног техничког решења и једног патента на националном нивоу (Прилог 6). Писао писма препоруке за већи број студената ради добијања стипендија или учешћа у студентским разменама.

2. Допринос академској и широј заједници

Члан Одбора за наставу Универзитета у Београду-Пољопривредни факултет (Прилог 14); Члан радне групе за пергу при Међународној организацији за стандарде (ISO) као и Комисије за храну при националном Институту за стандардизацију (Прилог 16). Члан управних одбора Српског хемијског друштва и Друштва за храну и исхрану Србије. Учествовао у припреми пројектне документације за више поднетих билатералних пројеката (као потенцијални руководиоца) као и два пројекта при Фонду за науку Републике Србије (као учесник и руководиоца радних намета).

3. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким установама, односно установама културе или уметности у земљи и иностранству

Учесник две COST акције (Прилог 9). Руководио студијским боровцима већег броја студената преко ERASMUS програма или кроз међуфакултетску сарадњу (Прилог 15).

III - ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

На основу поднете документације, Комисија констатује да др Александар Ж. Костић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, испуњава све обавезне и изборне услове који су релевантни за избор у звање и на радно место редовног професора за ужу научну област Хемија. Кандидат поседује вишегодишње педагошко искуство у извођењу наставе и вежби на обавезним и изборним предметима који припадају ужој научној области Хемија на свим нивоима академских студија. Студентске анкете показују да су га студенти оценили високим просечним оценама (4,71-4,95). Др Александар Ж. Костић је коаутор два уџбеника, два практикума из уже научне области за коју се бира као и једног приручника за лабораторијски рад. Тренутно је ментор две докторске дисертације које су у изради а био је ментор два одбрањена мастер рада као и једног завршног рада на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду. Осим тога, учествовао је у већем броју комисија за одбране мастер, завршних и специјалистичких радова као и комисија за израду и одбрану докторских дисертација на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду као и једне докторске дисертације која је урађена у сарадњи са Универзитетом у Бордоу (Француска). У оквиру научно-истраживачког рада, др Александар Ж. Костић је, након избора у звање ванредног професора, објавио укупно 107 научних радова/поглавља од чега, након

избора у звање ванредног професора, 61 рад у часописима са SCI листе (6 из категорије M21a+, 13 из категорије M21a, 22 из категорије M21, 14 из категорије M22, 5 из категорије M23 и 1 из категорије M24+), 7 поглавља у књигама/монографијама реномираних светских издавача као и 6 радова у домаћим часописима. Кандидат је такође био уредник и коаутор монографије међународног значаја. На 10 радова је први а на 23 рада последњи аутор и/или аутор за кореспонденцију. Такође, кандидат има 3 предавања по позиву са скуповима међународног значаја као и 1 предавање по позиву на домаћим скуповима. Кандидат је остварио изузетан степен научне компетенције са укупним коефицијентом 975 (од тога од избора у ванредног професора коефицијент износи 668,5). Осим научно-истраживачког рада кандидат је остварио и успешне резултате на пољу вредновања и примене резултата научних истраживања што је потврђено кроз једно техничко решење и један патент прихваћен на националном нивоу. Према бази података SCOPUS, радови др Александра Ж. Костића су до сада укупно цитирани 2576 пута (2259 без аутоцитата), са вредношћу Хиршовог (*h*) индекса 27 (25 без аутоцитата). Др Александар Ж. Костић је учествовао као истраживач на више националних и међународних пројеката. Кандидат је помоћни уредник у два међународног часописа из области Науке о храни, члан је уређивачких одбора два часописа из области фитохемије и науке о храни а био је и више пута гостујући уредник специјалних издања у истакнутим међународним часописима. На основу анализе целокупне наставне и научно-истраживачке делатности др Александра Ж. Костића, Комисија сматра да су испуњени сви услови дефинисани Законом о високом образовању и Статутом Пољопривредног факултета, те предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета и Већу научних области природних наука Универзитета у Београду да се др Александар Ж. Костић изабере у звање и на радно место **РЕДОВНИ ПРОФЕСОР** за ужу научну област **ХЕМИЈА**.

Место и датум: 15. 1. 2026.

ПОТПИСИ
ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

Проф. др Јелена Поповић-Ђорђевић, редовни професор Универзитета у Београду – Пољопривредни факултет (Ужа научна област: Хемија)

Проф. др Часлав Лачњевац, редовни професор у пензији Универзитета у Београду – Пољопривредни факултет (Ужа научна област: Хемија)

Проф. др Јелена Трифковић, редовни професор

Универзитета у Београду – Хемијски факултет (Ужа научна област: Аналитичка хемија)

Изјава о изворности

Име и презиме кандидата Александар Ж. Костић

Сагласно члану 26. став 3. Кодекса професионалне етике Универзитета у Београду,

ИЗЈАВЉУЈЕМ

- да је сваки мој рад и достигнуће, изворни резултат мог интелектуалног рада и да тај рад не садржи никакве изворе, осим оних који су наведени у раду,
- да нисам кршио/ла ауторска права и користио/ла интелектуалну својину других лица.

Потпис аутора

У Београду, 15.01.2026.

A. Kostić

