


KARTON NAUČNOG RADNIKA

Carić Marijana, Profesor emeritus

Univerzitet u Novom Sadu i Pokrajinski sekretarijat za visoko obrazovanje i
naučnoistraživačku delatnost



1. Osnovni podaci

Prezime	Carić		
Ime	Marijana		
APVNT broj	1391		
Godina rođenja	1942		
Mesto rođenja	Novi Sad		
Država rođenja	Srbija		
Zvanje	Profesor emeritus		
Titula	Doktor nauka-tehnološko inženjerstvo	Dr	
E mail	caricom@sbb.rs		
Direktni telefon	021/531-020		
Telefon lokal			
Ustanova	Fakultet za ekonomiju i inženjerski menadžment u Novom Sadu		

2. Podaci o stečenim diplomama

Godina	Vrsta rada	Mesto	Ustanova	Naziv rada	Naučna oblast
1965	Diploma	Novi Sad	Tehnološki fakultet u Novom Sadu	Tehnološki procesi proizvodnje čvrstog jogurta u Centralnoj mlekari Novi Sad sa kritičkim osvrtom i predlogom za rekonstrukciju	Tehnološko inženjerstvo
1970	Magistratura	Novi Sad	Tehnološki fakultet u Novom Sadu	Istraživanje kazeina ovcijeg mleka u toku laktacije	Tehnološko inženjerstvo
1974	Doktorat	Novi Sad	Tehnološki fakultet u Novom Sadu	Uticaj različitih faktora na fizičko-hemijske osobine kazeina u model sistemima	Tehnološko inženjerstvo

3. Podaci o izborima u zvanje

Godina	Naziv zvanja	R.br.	Ustanova	Naučna oblast
2008	Profesor emeritus	1	Univerzitet u Novom Sadu	Tehnološko inženjerstvo
1985	Redovni profesor	1	Tehnološki fakultet u Novom Sadu	Tehnološko inženjerstvo
1980	Vanredni profesor	1	Tehnološki fakultet u Novom Sadu	Tehnološko inženjerstvo
1975	Docent	1	Tehnološki fakultet u Novom Sadu	Tehnološko inženjerstvo
1966	Asistent	1	Tehnološki fakultet u Novom Sadu	Tehnološko inženjerstvo

4. Podaci o naučnim oblastima

R.br.	Naučna oblast
1	Tehnološko inženjerstvo

5. Stručna biografija

Prof. dr Marijana Carić je doktorirala na Tehnološkom fakultetu Univerziteta u Novom Sadu u oblasti tehničkih nauka, istraživanjem kazeinskih micela u model sistemima.

Redovan profesor je od 1985.g. na Tehnološkom fakultetu Univerziteta u Novom Sadu, za predmete Tehnologija mleka i mlečnih proizvoda i Metode konzervisanja, i šef Katedre za tehnologije konzervisane hrane od 2003. do 2006. Prodekan je za nauku Tehnološkog fakulteta u 3 mandata. Član je Direktorijuma Ministarstva za nauku i zaštitu životne sredine RS od 2002. -2007.g. Sada je recenzent Komisije za akreditaciju i proveru kvaliteta (KAPK) u visokom obrazovanju Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Srbije.

Publikovala je oko 230 naučnih radova, od kojih oko 50 u međunarodnim i vodećim međunarodnim časopisima. Objavila je 8 knjiga na našem jeziku. Autor je knjige: "Concentrated and Dried Dairy Products", VCH Publishers Inc, New York, 1994. Koautor je 16 knjiga kolektiva autora vodećih svetskih izdavača (Wiley, Elsevier, Chapman&Hall, Academic Press, Blackwell Publishing). Učesnik je brojnih domaćih i međunarodnih naučnih kongresa i simpozijuma sa autorskim radovima i/ili plenarnim predavanjima po pozivu.. Kreator je, zajedno sa saradnicima, više novih proizvoda. Bila na usavršavanju u Švajcarskoj na Eidgenössische Technische Hochschule, Zürich; Nemačkoj u Milchversorgung Rheinland GmbH, Köln; i, kao gostujući profesor na Utah State University, Logan u USA.

Nosilac je više domaćih i međunarodnih priznanja za doprinos razvoju nauke i primenu rezultata naučnih istraživanja u industriji u oblasti biotehnologije. Posebno se ističe nagrada Marshall-Rhone-Poulenc International Dairy Science Award, koja se dodeljuje svake godine jednom stručnjaku u svetu van USA i Kanade, za dostignuća u istraživanjima iz hemije, biohemije, tehnologije i inženjerstva u oblasti industrije prerade mleka. Nosilac je priznanja Certificate of Appreciation, USDA, USA, 1990., za uspešno rukovođenje i realizaciju projekta „Advancement by Usage Membrane Processes in Dairy Technology, rađenog u saradnji Tehnološkog fakulteta, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu i Cornell University, USA, kao i priznanja Superior Achievement Award, 1991., Protein Technologies International, USA. Rukovodilac je i učesnik i drugih međunarodnih projekata, kao EUREKA, IPA, TEMPUS, finansiranih od EU, kao i brojnih nacionalnih projekata.

Mentor je za ocenu i odbranu doktorskih disertacija na Tehnološkom fakultetu Univerziteta u Novom Sadu i Fakulteta za ekonomiju i inženjerski menadžment Univerziteta Privredna akademija u Novom Sadu, i član Komisija za ocenu i odbranu doktorskih teza na Veterinarskom i Poljoprivrednom fakultetu Univerziteta u Beogradu i Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

=>Nominovana je i izabrana za člana International Academy of Food Science and Technology, London, 2004. Za zasluge u međunarodnoj naučnoj afirmaciji Tehnološkog fakulteta i Univerziteta u Novom Sadu izabrana je u zvanje profesora emeritusa Univerziteta u Novom Sadu, 2008.godine.

Od 2006.godine radi na Fakultetu za ekonomiju i inženjerski menadžment Univerziteta Privredna akademija u Novom Sadu, gde je rektor od 2007.- 2010.g. Sada je predsednik Saveta Univerziteta Privredna akademija u Novom Sadu.



6. Produkcija - zbirni rezultati

6.1. Rezultati produkcije

Oznaka	Naziv kriterijuma produkcije	Broj	Poena
M11	Istaknuta monografija međunarodnog značaja	4	60.00
M13	Monografska studija/poglavlje u knjizi M11 ili rad u tematskom zborniku vodećeg međunarodnog značaja	14	18.00
M21a	Rad u međunarodnom časopisu izuzetnih vrednosti	1	10.00
M21	Rad u vrhunskom međunarodnom časopisu	25	200.00
M22	Rad u istaknutom međunarodnom časopisu	3	15.00
M23	Rad u međunarodnom časopisu	5	13.00
M24	Rad u časopisu međunarodnog značaja verifikovanog posebnom odlukom	2	6.00
M31	Predavanje po pozivu sa međunarodnog skupa štampano u celini	4	12.00
M33	Saopštenje sa međunarodnog skupa štampano u celini	17	17.00
M34	Saopštenje sa međunarodnog skupa štampano u izvodu	11	5.50
M41	Istaknuta monografija nacionalnog značaja	3	21.00
M42	Monografija nacionalnog značaja, monografsko izdanje građe, prevod izvornog teksta	5	25.00
M45	Poglavlje u knjizi M42 ili rad u tematskom zborniku nacionalnog značaja	1	1.50
M51	Rad u vodećem časopisu nacionalnog značaja	8	23.00
M52	Rad u časopisu nacionalnog značaja	67	131.50
M63	Saopštenje sa skupa nacionalnog značaja štampano u celini	4	3.50
M64	Saopštenje sa skupa nacionalnog značaja štampano u izvodu	12	5.70
M71	Odbranjena doktorska disertacija	1	6.00
M72	Odbranjen magistarski rad	1	3.00
M81	Novi proizvod ili tehnologija uvedeni u proizvodnju - međunarodni nivo	2	18.00
Ukupno		190	594.70

6.2. Učešće na projektima

Naziv vrste projekta	Broj
Ukupno	0

6.3. Vođenje teza

Naziv vrste teze	Broj
Doktorat	6
Ukupno	6

6.4. Međunarodna saradnja

Država saradnje	Broj
Ukupno	0

6.5. Recenzije

	Broj
Ukupno	0

6.6. Uređivanje časopisa

Tip časopisa	Broj
Ukupno	0

7. Rezultati produkcije

Spisak rezultata M11 - Istaknuta monografija me unarodnog zna aja (4)

1. Carić M.: Mediterranean cheese varieties : Ripened cheese varieties native to the Balkan countries, in Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology, Elsevier , 1987, str. 257-276
2. Carić M., Kalab M.: Processed cheese products, in Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology. , Elsevier Ltd., 1987, str. 339-383
3. Carić M.: Processed cheese, in Encyclopedia of Food Science and Technology, New York, John Wiley and Sons, 1991, str. 2161-2174
4. *Autori: CARIĆ, M. Naziv: Concentrated and dried dairy products - Nisu povezani autori**greska**

Spisak rezultata M13 - Monografska studija/poglavlje u knjizi M11 ili rad u tematskom zborniku vode eg me unarodnog zna aja (14)

1. Carić M.: Concentrated and dried dairy products, in Dairy Science and Technology, New York, John Wiley and Sons, 1993, str. 257-300
2. Carić M., Kalab M.: Processed cheese products, in Cheese : Chemistry, Physics and Microbiology, Champan and Hall, 1996, str. 467-505
3. Carić M.: Ripened cheese varieties native to the Balkan countries, in Cheese : Chemistry, Physics and Microbiology , Champan and Hall, 1996, str. 263-279
4. Carić M.: Processed cheese, in Encyclopedia of Food Science and Technology , New York, John Wiley and Sons, 1999, str. 1973-1987
5. Carić M., Milanović S.: Physical and Functional Properties of Milk Powders, in Encyclopedia of Dairy Sciences, eds.H.Roginski, J.W.Fuquay, P.F.Fox, London, Academic Press, 2002, str. 1874-1880
6. Carić M.: Milk Powders: Types and Manufacture, in Encyclopedia of Dairy Sciences, eds. H. Roginski, J.W. Fuquay, P.F.Fox , London, Academic Press, 2002, str. 1869-1874
7. Carić M.: P. Kindstedt, Carić, M., Milanović, S.: Pasta-Filata Cheeses, in Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology, Chapter 11, Major Cheese Groups., ed P.F.Fox London., London, Elsevier Ltd., 2004, str. 251-277
8. Carić M.: Dairy : Milk Powders; in: Food Processing : Principles and Application, Chapter 17, ed Y.H. Hui. , Iowa City, Blackwell Publishing, 2004, str. 319-382
9. Carić M.: Guinee T., Carić, M., Kalab M.: Pasteurized Processed Cheese editor P.F.Fox in: Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology,Chapter 11, Major Cheese Groups , London, Elsevier Science Ltd, 2004
10. Carić M., Milanović S.: Processed Cheese. In: Handbook of Food Science, Technology and Food Engineering. Book II., ed. Y.H. Hui, (Taylor and Frances), New York, Marcel Dekker, Inc., 2005, ISBN 151-1-151-11
11. Carić M., Milanović S.: Processed Cheese, New York, Handbook of Food Science, Technology and Food Engineering. Book II., ed. Y.H. Hui, (Taylor and Frances) Marcel Dekker, Inc., 2006, ISBN 151-1-151-11
12. Carić M., Akkerman C., Milanović S.: Technology of Evaporators, Membrane Processing and Dryers. Chapter 3. In: Dairy Powders and Concentrated and Milk Products, ed. Tamime, A., Blackwell Publishing, 2007
13. Carić M., Akkerman C., Milanović S., Kentish E., Tamime Y.: Technology of Evaporators, Membrane Processing and Dryers, Chapter 3, Dairy Powders and Concentrated Products, ed. Tamime, A., Blackwell Publishing, 2009, str. 99-148
14. Milanović S., Iličić (rođ. Panić) M., Carić M.: Rheology and Texture of Fermented Milk Products. In: Rheology: Principles, Applications and Enviromental Impacts, Nova Publishers, 2015, str. 27-64

Spisak rezultata M21 - Rad u vrhunskom me unarodnom asopisu (25)

1. *Autori: Đorđević, J., Carić, M Naziv: La composition microelectrophoretique des micelles de la caseine du lait de drebis de diametres differents Naziv časopisa: Le Lait - Nisu povezani autori**greska**
2. *Autori: Carić, M., Đorđević, J Naziv: The Microelectrophoretic Study of Casein Naziv časopisa: Milchwissenschaft - Nisu povezani autori**greska**
3. *Autori: Carić, M., Đorđević, J Size Distribution of Casein Globules, Zeitschrift fuer Lebensmittel-Untersuchung und - Forschung Naziv: Size Distribution of Casein Globules Zeitschrift fuer Lebensmittel-Untersuchung und - Forschung Naziv časopisa: Zeitschrift fuer Lebensmittel-Untersuchung und - Forschung - Nisu povezani autori**greska**
4. *Autori: Đorđević, J., Carić, M Naziv: Amino Acid composition of Sheep Milk Casein Naziv časopisa: Milchwissenschaft, - Nisu povezani autori**greska**



7. Rezultati produkcije

Spisak rezultata M21 - Rad u vrhunskom me unarodnom asopisu (25)

5. *Autori: Puhan, Z., Carić, M., Đorđević, J Naziv: Electron Microscope Study of Casein in Model Systems : 2.Shape of Casein Micelles in the Presence of Mg²⁺ in Combination with Na⁺, K⁺,PO₄³⁻ and Citrate Naziv časopisa: Lebensmittel - Wissenschaft und Technologie - Nisu povezani autori**greska**
6. **Carić M.: Puhan, Z., Carić, M., Đorđević, J.: Electron Microscope Study of Casein in Model Systems : 2.Shape of Casein Micelles in the Presence of Mg²⁺ in Combination with Na⁺, K⁺,PO₄³⁻ and Citrate, Lebensmittel - Wissenschaft und Technologie, 9, 6 - Nije povezan časopis**greska**
7. **Carić M., Marić S., Gavarić D.: Investigation of the Products of Casein Degradation by Various Proteolytic Enzymes Using Polyacrylamide Gel Electrophoresis, Milchwissenschaft, 33, 9- Nije povezan časopis**greska**
8. **Carić M.: Proteolytic Coagulation of Casein in Model Systems with Different Ions Concentrations, Milchwissenschaft, 34, 9. - Nije povezan časopis**greska**
9. **Carić M., Marić S., Gavarić D., Simurdić D.: Untersuchungen des Caseinabbaues in Verlauf der Neusatzerkase - (Novi Sad Käse) - Herstellung durch Elektrophorese in Polyacrylamidgel, Deutsche Molkerei Zeitung.- Nije povezan časopis**greska**
10. **Carić M., Gantar M., Kalab M.: Effects of Emulsifying Agents on the Microstructure and Other Characteristics of Process Cheese : a Review, Food Microstructure. - Nije povezan časopis**greska**
11. **Carić M., Kalab M.: Effects of Drying Techniques on Milk Powders Quality and Microstructure : a Review, Food Microstructure. - Nije povezan časopis**greska**
12. **Carić M.: Kalab, M., Carić, M.: Processed cheese, Kagaku-to-Seibutsu. - Nije povezan časopis**greska**
13. **Carić M.: Kalab, M., Carić, M.: Cream cheese, Kagaku-to-Seibutsu.- Nije povezan časopis**greska**
14. **Carić M.: Milanović, S., Carić, M.: Production and Quality of Demineralized Permeate, Concentrated Permeate and Permeate Powder, Milchwissenschaft, 45, 5. Savetovanje Zaštita životne sredine u procesnoj industriji. - Nije povezan časopis**greska**
15. **Carić M.: Kalab, M., Carić, M., Zaher, M., Halwalkar, V.R. : Composition and Some Properties of Spray Dried Retentates Obtained by the Ultrafiltration of Milk, Food Structure, 8. - Nije povezan časopis**greska**
16. **Carić M.: Gavarić, D., Carić, M., Kalab, M.: Effect of Protein Concentration in UF Milk Retentates and Type of Protease Used for Coagulation on the Microstructure of Gesulting Gels, Food Structure, 8.- Nije povezan časopis**greska**
17. **Carić M.: Kalab, M., Modler, W., Carić, M., Milanović, S.: Structure, Meltability and Firmness of Process Cheese Containing White Cheese, Food Structure, 10, 3.- Nije povezan časopis**greska**
18. **Carić M.: Kalab, M., Carić, M., Milanović, S.: Composition and Structure of Demineralized Spray Dried Milk Permeate Powder, Food Structure, 10, 4. - Nije povezan časopis**greska**
19. **Carić M.: Savello, P., Carić, M., Mahmoud, R.: Fouling of Ceramic Membrane by Milk Proteins During Microfiltracion, The Australian Journal of Dairy Technology. - Nije povezan časopis**greska**
20. **Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Kalab, M.: Structure of Kashkaval Curd Manufacture from Milk or UF Retentate Using Enzymes of Various Origin, Lebensmittel - Wissenschaft und Technologie, 31- Nije povezan časopis**greska**
21. **Carić M., Milanović S., Krstić D., Tekić M.: Fouling of Inorganic Membranes by Adsorption of Whey Proteins, Journal of Membrane Science. - Nije povezan časopis**greska**
22. **Carić M.: Krstić, M., Tekić, M., Carić, M., Milanović, S.: The effect of turbulence promoter on cross-flow microfiltration of skim milk, Journal od Membrane Science. - Nije povezan časopis**greska**
23. **Carić M.: Krstić, M., Tekić, M., Carić, M., Milanović, S.: Kenics static mixer as turbulence promoter in cross-flow microfiltration of skim milk, Separation Science&Technology. - Nije povezan časopis**greska**
24. **Carić M.: Krstić, M., Tekić, M., Carić, M., Milanović, S.: Static turbulence promoter in cross-flow microfiltration of skim milk, Desalination.- Nije povezan časopis**greska**
25. Carić M.: Đurić, M., Carić, M., Milanović, S., Tekić, M., Panić, M.: Development of whey-based beverages. , European Food Research and Technology, 2004, Vol. 219, No 4, pp. 321-328, ISSN 1438-2377

Spisak rezultata M21a - Rad u me unarodnom asopisu izuzetnih vrednosti (1)

1. Carić M.: Malbaša, R., Milanović, S., Lončar, E., Đurić, M., Carić, M., Iličić, M., Kolarov, Lj.: Milk – based beverages obtained by Kombucha application. , Food Chemistry, 2009, No 112, pp. 178-184, ISSN 0308-8146

Spisak rezultata M22 - Rad u istaknutom me unarodnom asopisu (3)



7. Rezultati produkcije

Spisak rezultata M22 - Rad u istaknutom meunarodnom časopisu (3)

1. Carić M., Iličić M., Milanović S., Carić M., Vukić V., Kanurić K., Ranogajec M., Hrnjez D.: The effect of transglutaminase on rheology and texture of fermented milk products., Journal of Texture Studies, 2013, ISSN 0022-4901
2. Iličić (rođ. Panić) M., Milanović S., Carić M., Vukić V., Kanurić (Duraković) K., Ranogajec M., Vukić (rođ. Hrnjez) D.: The effect of transglutaminase on rheology and texture of fermented milk products, Journal of Texture Studies, 2013, No 44, pp. 160-168, ISSN 0022-4901
3. Iličić (rođ. Panić) M., Milanović S., Carić M.: Effect of transglutaminase on texture and flow properties of stirred probiotic yoghurt during storage, Journal of Texture Studies, 2014, No 45, pp. 13-19, ISSN 0022-4901

Spisak rezultata M23 - Rad u meunarodnom časopisu (5)

1. Carić M., Tekić M., Vatai Đ., Milanović S.: Ultrafiltration of Reconstituted Skim Milk in Hollow Fibers and Plate and Frame Modules., Acta Alimentaria, 1995, pp. 243-253, ISSN 0139-3006
2. Carić M.: Carić M., Gregurek, L.J.: Retrospektiva razvoja tehnologije koncentriranih sušenih klječnih proizvoda., Mljekarstvo, 2003, Vol. 53, pp. 293-307, ISSN 0026-704X
3. Carić M.: Milanović S., Iličić M., Đurić M., Carić M.: Effect of transglutaminase and whey protein concentrate on textural characteristics of low fat probiotic yoghurt, Milchwissenschaft, 2009, Vol. 4, pp. 388-392, ISSN 0026-3788
4. Milanović S., Carić M., Iličić (rođ. Panić) M., Popović R.: The influence of milk fat and starter culture on cholesterol content and nutrient characteristics of Quarg cheese, Agro Food Industry Hi-Tech, 2016, Vol. 26, No 4, pp. 42-45, ISSN 1722-6996
5. Iličić (rođ. Panić) M., Milanović S., Carić M., Lazić V., Lončar E., Malbaša R., Kanurić (Duraković) K., Hromiš (Krkić) N.: Application of common packaging materials in the probiotic fresh cheese production, Mljekarstvo, 2016, Vol. 66, No 2, pp. 91-98, ISSN 0026-704X, UDK: 637.1

Spisak rezultata M24 - Rad u časopisu meunarodnog značaja verifikovanog posebnom odlukom (2)

1. Carić M.: Kurjakov, A., Kurjakov, M., Mišković, D., Carić, M.: Electrical characteristics of thin film solar panels on a river boat under different microclimatic conditions., Facta universitatis - series: Electronics and Energetics, 2012, Vol. 25, pp. 151-160, ISSN 0353-3670
2. Carić M.: Iličić M., Milanović S., Carić M., Kanurić K., Vukić V., Hrnjez D., Ranogajec M.: Volatile compounds of functional dairy product., Acta Periodica Technologica, 2012, Vol. 43, pp. 11-19, ISSN 1450-7188

Spisak rezultata M31 - Predavanje po pozivu sa meunarodnog skupa štampano u celini (4)

1. ***Carić M., Gavarić D., Milanović S.: Determination of Intensity of Maillard Reactions in Dairy Products, The Proceedings of a Seminar "Challenges to Contemporary Dairy Analytical Techniques", University of Reading, England, March 28th-30th- Nije povezan skup**greska**
2. ***Carić M.: Kalab, M., Carić, M.: Food Microstructure - Evaluation of Interactions of Milk Components in Food Systems, Proceeding of the XXIII International Dairy Congress.- Nije povezan skup**greska**
3. ***Carić M., Milanović S.: Advances in Kashkaval Cheese Technology, Proceedings of The Third California Cheese Symposium, University of California, Davis, February 14th-15th.- Nije povezan skup**greska**
4. ***Carić M.: Recent developments in dried dairy products, Int. Symposium: Recent Developments in Dairy Science and Technology, Isparta, Turkey, May 24-28, 2004. Symposium Proceedings.- Nije povezan skup**greska**

Spisak rezultata M33 - Saopštenje sa meunarodnog skupa štampano u celini (17)

1. ***Carić M., Milanović S., Gavarić D.: Possibility of energy saving in dairy industry, I Regional meeting for food industry, UNIDO/UNDP, Energy saving in food industry, Novi Sad, Proceedings DP/PER/83/003-R6.- Nije povezan skup**greska**
2. ***Carić M., Gavarić D., Milanović S., Kulić L.J.: Production of Somborski Cheese by Ultrafiltration Method, Proceedings of XXII International Dairy Congress, The Hague.- Nije povezan skup**greska**
3. ***Carić M., Kulić L.J., Gavarić D., Milanović S., Vrbaški Ž., Vranac K.: Influence of Use of Glyceride Coating Materials on Proteolysis in Trapist Cheese, Proceedings of XXII International Dairy Congress, The Hague.- Nije povezan skup**greska**



7. Rezultati produkcije

Spisak rezultata M33 - Saopštenje sa meunarodnog skupa štampano u celini (17)

4. ***Carić M., Gavarić D., Milanović S., Kulić LJ.: Investigations of Possibilities of Raising the Share of White Pickled Cheese for Processed Cheese Production, Proceedings of XXII International Dairy Congress, The Hague.- Nije povezan skup**greska**
5. ***Carić M., Milanović S., Gavarić D., Kulić LJ.: New Possibilities in Ice Cream Production by Incorporating Soya Isolate, Proceedings of XXII International Dairy Congress, The Hague.- Nije povezan skup**greska**
6. ***Carić M., Milanović S., Gavarić D., Kulić LJ.: Energy Saving Possibilities During Milk Dehydration in "Odžačanka" Dairy, Proceedings of the Drying in Food Industry Symposium. , Prehrambeno-tehnološka i biotehnološka revija, 1990, No 28, pp. 161-164, ISSN 0352-9193- Nije povezan skup**greska**
7. ***Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Jovanović, V., Panić, M.: Dijetalni jogurt sa dodatkom funkcionalnih aroma, Zbornik radova/Book of Proceedings, 1. Međunarodni simpozijum "Hrana u 21. veku".- Nije povezan skup**greska**
8. ***Carić M.: Đurić, M., Carić, M., Milanović, S., Raič, J., Tekić, M., Panić, M., Krstić, D., Albijanić, B.: Optimization of composition of whey beverages based on the particular sensory parameters, Int. Symposium: Recent Developments in Dairy Science and Technology, Isparta, Turkey, May 24-28, 2004. Symposium Proceedings. - Nije povezan skup**greska**
9. ***Carić M.: Đurić, M., Panić, M., Milanović, S., Carić, M., Tekić, M., Krstić, D., Albijanić, B., Probiotic starters versus traditional starter in Quarg production, ISIRR'2005 – 7th International Symposium: Interdisciplinary Regional Research, Hungary- Romania- Yugoslavia. - Nije povezan skup**greska**
10. Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Iličić, M., Đurić, S.: Viscosity of probiotic Quarg, 634. 9th International Symposium, Interdisciplinary Regional Research ISIRR2007, Novi Sad, 21-22 Jun, 2007
11. Carić M.: Iličić, M., Milanović, S., Đurić, M., Carić, M., Tekić, M.: Optimization of minerals in probiotic Quarg, 634. 9th International Symposium, Interdisciplinary Regional Research ISIRR2007, Novi Sad, 21-22 Jun, 2007
12. Carić M., Milanović M., Đurić M., Tekić M., Iličić M., Duraković K.: Effects of transglutaminase treatment on functional properties of probiotic yoghurt, 634. 9th International Symposium, Interdisciplinary Regional Research ISIRR2007, Novi Sad, 21-22 Jun, 2007
13. ***Carić M.: Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Đurić, M., Škrinjar, M., Duraković, K., Šarić, Lj.: Production of probiotic fresh cheese, International Conference on Science and Technique in the Agri-food Business, ICoSTAF2008, Szeged, November 5-6, 2008, Proceedings - Nije povezan skup**greska**
14. ***Carić M.: Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Đurić, M., Tekić, M., Duraković, K., Vukić, V.: Quality optimisation of fermented dairy beverages produced by transglutaminase application, EuroFoodChem XV-Food for the Future, The Contribution of Chemistry to Improvement of Food Quality, Book II of Proceedings - Nije povezan skup**greska**
15. Carić M.: Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D., Ranogajec, M.: Quality of funkcional fermented dairy beverage produced by microfiltrated tea fungus inoculum., 1. International Congress on Food Technology, Antalya, 3-6 Novembar, 2010
16. Carić M.: Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D., Ranogajec, M.: Textural characteristics of fermented milk products manufactured with different kombucha inoculums, 1. 2nd CEFSE Workshop "Persistent organic pollutants in food and environment". 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology. BIOXEN seminar "Novel approaches for environmental protection", Novi Sad: Faculty of Technology, University of Novi Sad, 8-10 Septembar, 2011, pp. 54-58
17. Kanurić (Duraković) K., Vukić (rođ. Hrnjez) D., Milanović S., Carić M., Iličić (rođ. Panić) M., Vukić V., Ranogajec M.: Sugar content changes during milk fermentation with kombucha addition, 6. Central European Congress on Food (CEFood), Novi Sad, 23-26 Maj, 2012, pp. 1105-1109

Spisak rezultata M34 - Saopštenje sa meunarodnog skupa štampano u izvodu (11)

1. ***Carić M.: Đurić, M., Carić, M., Milanović, S., Tekić, M., Panić, M., Krstić, D., Albijanić, B.: Optimization of minerals in probiotic Quarg production, 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries, Patras, Greece, ICBF, June 18-21, 2006., Congress Proceedings, 91- Nije povezan skup**greska**
2. ***Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Iličić, M., Duraković, K., Todorović, A.: Effect of transglutaminase and probiotic starter on yoghurt quality, 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries, Patras, Greece, ICBF, June 18-21, 2006., Congress Proceedings, 84- Nije povezan skup**greska**
3. ***Carić M., Milanović S., Tekić M., Iličić M., Duraković K.: Improved probiotic yoghurt: optimisation of transglutaminase quantity, Book of abstracts, 2nd International Congress on Food and Nutrition, 24-26 October 2007, Istanbul, P216- Nije povezan skup**greska**



7. Rezultati produkcije

Spisak rezultata M34 - Saopštenje sa me unarodnog skupa štampano u izvodu (11)

4. ***Carić M.: Đurić, M., Carić, M., Milanović, S., Iličić, M., Bošnjak, G.: Viscosity of changes of probiotic yoghurt with TG-ase storage, Book of abstracts, 2nd International Congress on Food and Nutrition, 24-26 October 2007, Istanbul, P204, 188, 2007.- Nije povezan skup**greska**
5. ***Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Iličić, M., Đurić, M., Duraković, K.: Probiotic Quarg: yield, chemical composition and sensory characteristics, Book of abstracts, 2nd International Congress on Food and Nutrition, 24-26 October 2007, Istanbul, P205, 188, 2007.- Nije povezan skup**greska**
6. ***Carić M.: Iličić, M., Carić, M., Milanović, S., Lazić, V., Tekić, M.: Effect of Storage Conditions on Probiotic Quarg Viscosity, Book of abstracts, 2nd International Congress on Food and Nutrition, 24-26 October 2007, Istanbul, P206, 189, 2007.- Nije povezan skup**greska**
7. ***Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Đurić, M., Dokić, Lj., Iličić, M., Duraković, K., Bošnjak, G.: Effect of transglutaminase on probiotic yoghurt viscosity, International Conference on Science and Technique in the Agri-food Business, ICoSTAF2008, November 5-6, Szeged, Proceedings, 79, 2008.- Nije povezan skup**greska**
8. ***Carić M.: Đurić, M., Milanović, S., Carić, M., Iličić, M., Duraković, K.: Optimization of transglutaminase activation for production of probiotic yoghurt, International Conference on Science and Technique in the Agri-food Business, ICoSTAF2008, November 5-6, Szeged, Proceedings, 115, 2008.- Nije povezan skup**greska**
9. ***Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Iličić, M., Đurić, M., Duraković, K., Vukić, V.: Technology of functional fermented milk beverage produced by tea fungus application, EuroFoodChem XV-Food for the Future, The Contribution of Chemistry to Improvement of Food Quality, Book of Abstracts, 183- Nije povezan skup**greska**
10. Carić M.: Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D., Ranogajec, M.: Kinetic of lactose fermentation in milk by kombucha, 4. International Congress on Food and Nutrition, Istanbul, 12-14 Oktobar, 2011
11. Kanurić (Duraković) K., Milanović S., Carić M., Iličić (rođ. Panić) M., Vukić V., Ranogajec M., Vukić (rođ. Hrnjez) D.: Kinetics of lactose fermentation in milk by kombucha, 4. International Congress on Food and Nutrition, Istanbul, 12-14 Oktobar, 2011

Spisak rezultata M41 - Istaknuta monografija nacionalnog zna aja (3)

1. Carić M.: Milić, B., Carić, M., Vujičić, B.: Neenzimsko tamnjenje prehrambenih proizvoda, p.169, Beograd, Naučna knjiga, 1988
2. Carić M.: Tehnologija koncentrovanih i sušenih mlečnih proizvoda, p. 294, Beograd, Naučna knjiga, 1990
3. Carić M., Milanović S.: Topljeni sir, p.165, Beograd, Nauka, 1997

Spisak rezultata M42 - Monografija nacionalnog zna aja, monografsko izdanje gra e, prevod izvornog teksta (5)

1. *Autori: CARIĆ, M. Naziv: Tehnologija koncentrovanih i sušenih mlečnih proizvoda - Nisu povezani autori**greska**
2. *Autori: Carić, M., Milanović, S. Naziv: Topljeni sir - Nisu povezani autori**greska**
3. *Autori: Milić, B., Carić, M., Vujičić, B. Naziv: Reakcije neenzimatskog tamnjenja prehrambenih proizvoda - Nisu povezani autori**greska**
4. *Autori: Carić, M., Milanović, S., Vucelja, D. Naziv: Standardne metode analize mleka i mlečnih proizvoda - Nisu povezani autori**greska**
5. Carić M., Milanović S.: Mleko u prahu i srodni proizvodi, Novi Sad, Tehnološki fakultet - Univerzitet u Novom Sadu; Fakultet za ekonomiju i inženjerski menadžment u Novom Sadu, 2016, str. 1-174, ISBN 978-86-6253-058-5, UDK: 637.143

Spisak rezultata M45 - Poglavlje u knjizi M42 ili rad u tematskom zborniku nacionalnog zna aja (1)

1. Carić M., Milanović S.: Organska tehnologija mleka., Novi Sad, Fakultet za ekonomiju i inženjerski menadžment u Novom Sadu, 2012, str. 59-90

Spisak rezultata M51 - Rad u vode em asopisu nacionalnog zna aja (8)

1. Tanović (Stevanović) P., Carić M.: Ambalaža za sterilisane proizvode od mleka, Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 1997, Vol. 8, No 3-4, pp. 85-90, ISSN 0353-6564, UDK: 621.798.15:678-19:637.1/03:637.05



7. Rezultati produkcije

Spisak rezultata M51 - Rad u vode em asopisu nacionalnog zna aja (8)

2. Carić M.: Milanović, S., Panić, M., Carić, M.: Quality of Quarg produced by probiotics application., Acta Periodica Technologica, 2004, No 35, pp. 37-48, ISSN 1450-7188
3. Carić M.: Djurić, M., Carić, M., Tekić, M., Milanović, S., Panić, M.: Analysis of energy consumption during milk processing in UH- plant with two recuperators. , Acta Periodica Technologica, 2005, No 36, pp. 23-31, ISSN 1450-7188
4. Carić M.: Đurić, M., Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Tekić, M.: Nutritive characteristics of probiotic Quarg as influenced by type of starter, Acta Periodica Technologica, 2007, Vol. 38, pp. 11-19, ISSN 1450-7188
5. Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Đurić, M., Iličić, M., Duraković, K.: Physico-chemical properties of probiotic yoghurt produced with transglutaminase, Acta Periodica Technologica, 2007, Vol. 38, pp. 45-52, ISSN 1450-7188
6. Carić M.: Iličić, M., Carić, M., Milanović, S., Dokić, Lj., Đurić, M., Bošnjak, G., Duraković, K.: Viscosity changes of probiotic yoghurt with transglutaminase during storage, 39, 1-212, 11-19, Acta Periodica Technologica, 2008, Vol. 39, ISSN 1450-7188
7. Carić M., Carić O., Smieško Bokanić O.: CONSTRUCTION AND TECHNIQUES OF WRITING A SCIENTIFIC PAPER IN NATURAL AND ENGINEERING SCIENCES, Zbornik Matice srpske za prirodne nauke, 2013, No 125, pp. 119-128, ISSN 0352-4906, UDK: 5/6 (05)
8. Nikolić Z., Carić M.: Nikolić, Zoran, Carić, Marijana (2016). Prelamanje paradigmi – Kunova, Poperova, Huserlova i Gadamerova perspektiva, Kultura polisa, broj 29, godina XIII, str. 407-420. UDK 16:165.6/.8, ISSN 1820-4589 , Kultura polisa, 2016, pp. 407-420, ISSN 1820-4589, UDK: 16:165.6/.8

Spisak rezultata M52 - Rad u asopisu nacionalnog zna aja (67)

1. **Carić M., Gavarić D., Marić S., Zec J.: Jednostavne i brze metode za ustanovljavanje i dokazivanje bakteriofaga kulture Streptococcus thermophilus.- Nije povezan časopis**greska**
2. Carić M., Marić S., Gavarić D.: Koagulacija kazeina proteolitičkim enzimima različitog porekla u model sistemima., Zbornik radova Tehnološkog fakulteta, Novi Sad, 1977, No 7-8, pp. 17-28, ISSN 0550-2187
3. Carić M., Gavarić D., Marić S., Vič G.: Elektroforetsko ispitivanje razgradnje proteina mleka tokom zrenja novosadskog sira proizvedenog primenom renilaze, XVI Seminar za mljekarsku industriju, Mljekarstvo, 1978, Vol. 28, No 5, pp. 104-113, ISSN 0026-704X
4. Carić M., Milanović S., Gavarić D., Lenđel J.: Ispitivanje mogućnosti proizvodnje hranljivih osvežavajućih napitaka na bazi mleka, XVII Seminar za mljekarsku industriju, Mljekarstvo, 1980, Vol. 30, No 5, pp. 147-154, ISSN 0026-704X
5. Carić M., Milanović S., Gavarić D., Španović A.: Primena pepsina u tehnološkom procesu proizvodnje sremskog sira. , Zbornik radova Tehnološkog fakulteta, Novi Sad, 1980, No 10, pp. 29-36, ISSN 0550-2187
6. Carić M., Milanović S., Gavarić D., Slavić-Odri A.: Tehnologija proizvodnje kiselomlečnih napitaka obogaćenih proteinima, vitaminima i gvožđem, Zbornik radova Tehnološkog fakulteta, Novi Sad, 1980, No 11, pp. 7-17, ISSN 0550-2187
7. **Carić M., Gavarić D., Milanović S.: Mleko i mlečni proizvodi koji se najviše koriste u ishrani, Hrana i ishrana, Savetovanje Pravilna ishrana - zdravo dete- Nije povezan časopis**greska**
8. Carić M., Gavarić D., Milanović S., Jakimov N., Karić A., Marković D.: Proizvodnja sterilizovanih obogaćenih mlečnih napitaka za ishranu dece u industrijskim uslovima., Mljekarstvo, 1981, Vol. 31, No 3, pp. 79-88, ISSN 0026-704X
9. Carić M., Milanović S., Gavarić D., Levai M.: Proizvodnja sirnih namaza na bazi kvarka s dodatkom sojinog brašna, XIX Seminar za mljekarsku industriju, Mljekarstvo, 1981, Vol. 31, No 5, pp. 145-150, ISSN 0026-704X
10. Carić M., Gavarić D., Milanović S., Boljanović D.: Tehnologija proizvodnje kiselomlečnih napitaka obogaćenih proteinima, vitaminima i gvožđem., Zbornik radova Tehnološkog fakulteta, Novi Sad, 1982, No 12-13, pp. 23-43, ISSN 0550-2187
11. **Carić M., Milanović S., Gavarić D.: Promene proteinskih komponenata obogaćenih mlečnih napitaka u suvom stanju, Hrana i ishrana, VI kongres o ishrani.- Nije povezan časopis**greska**
12. Carić M., Milanović S., Gavarić D., Opančarev LJ.: Ispitivanje mogućnosti proizvodnje jogurta sa dodatkom sojinih proizvoda, XXI Seminar za mljekarsku industriju, Mljekarstvo, 1983, Vol. 33, No 12, pp. 355-363, ISSN 0026-704X
13. Carić M., Milanović S., Gavarić D., Litvai V.: Primena renilaze u tehnološkom procesu proizvodnje somborskog sira., Zbornik radova Tehnološkog fakulteta, Novi Sad, 1983, No 14, pp. 7-17, ISSN 0550-2187



7. Rezultati produkcije

Spisak rezultata M52 - Rad u časopisu nacionalnog značaja (67)

14. **Carić M.: Gavarić, D., Carić, M., Milanović, S., Jakimov, N., Karić, A., Marković, D.: Proizvodnja- Nije povezan časopis**greska**
15. Carić M.: Marjanović, N., Janković, I., Turkulov, J., Karlović, Đ., Carić, M., Milanović, S., Zagorac, M.: Određivanje sastava triglicerida mlečne masti primenom gasne hromatografije, XXII Seminar za mljekarsku industriju, Mljekarstvo, 1984, Vol. 34, No 3, pp. 67-75, ISSN 0026-704X
16. Carić M., Turkulov J., Marjanović N., Karlović Đ., Milanović S., Janković I., Kotlaja J.: Ispitivanje mogućnosti zamene mlečne masti interesterifikovanim mastima u mlečnim proizvodima, XXII Seminar za mljekarsku industriju., Mljekarstvo, 1984, Vol. 34, No 11, pp. 323-334, ISSN 0026-704X
17. Carić M., Milanović S., Gavarić D., Malinić I.: Ispitivanje mogućnosti proizvodnje koncentrata proteina surutke i primena u proizvodnji napitaka u suvom stanju, Savetovanje Pravilna ishrana - zdravo dete., Zbornik radova Tehnološkog fakulteta, Novi Sad, 1984, No 16, pp. 191-200, ISSN 0550-2187
18. Carić M., Milanović S., Gavarić D., Kulić LJ.: Kvalitet topljenih sireva proizvedenih uz primenu domaćih emulgatora KSS-1 i KSS-2.I. Fizičko-hemijske karakteristike, Savetovanje o topljenim sirevima, Tehnološki fakultet., Mljekarstvo, 1985, Vol. 36, No 2, pp. 49-54, ISSN 0026-704X
19. Carić M., Milanović S., Gavarić D., Kulić LJ.: Kvalitet topljenih sireva proizvedenih uz primenu domaćih emulgatora KSS-1 i KSS-2.II. Organoleptičke karakteristike, Savetovanje o topljenim sirevima, Tehnološki fakultet., Mljekarstvo, 1985, Vol. 36, No 3, pp. 80-86, ISSN 0026-704X
20. Carić M., Gavarić D., Milanović S., Kulić LJ., Radovančev Ž.: Uticaj različitih emulgatora na kvalitet topljenog sira u Mlekoprodukt-u Zrenjanin, IV Sastanak hemičara Vojvodine., Mljekarstvo, 1985, Vol. 35, No 6, pp. 163-176, ISSN 0026-704X
21. Carić M., Gavarić D., Milanović S., Kulić LJ., Radovančev Ž., Radovanović Z.: Rezultati istraživanja primene novih domaćih soli KSS-3 i KSS-10 u proizvodnji topljenog sira, XXIV Seminar za mljekarsku industriju, Mljekarstvo, 1986, Vol. 36, No 11, pp. 329-333, ISSN 0026-704X
22. Carić M., Milanović S., Turkulov J., Karlović Đ., Cvijanović A.: Ispitivanje mogućnosti primene modifikovane masti u proizvodnji mlečnog deserta, Zbornik radova Tehnološkog fakulteta, Novi Sad, 1987, No 18, pp. 63-71, ISSN 0550-2187
23. Carić M., Gavarić D., Milanović S., Kulić LJ., Radulović M.: Istraživanje mogućnosti primene gliceridnog premaza za zaštitu površine sira, XXV Seminar za Mljekarsku industriju, Lovran, Mljekarstvo, 1987, Vol. 37, No 11, pp. 323-330, ISSN 0026-704X
24. Carić M., Gavarić D., Kulić LJ., Milanović S.: Primena izolata proteina soje u tehnološkom procesu proizvodnje topljenog sira, Savetovanje o topljenim sirevima, Novi Sad., Mljekarstvo, 1988, Vol. 39, No 4, pp. 95-102, ISSN 0026-704X
25. Carić M., Gavarić D., Milanović S., Marić R.: Mogućnosti proizvodnje Edamera ultrafiltracijom uz primenu LCR postupka., Zbornik radova Tehnološkog fakulteta, Novi Sad, 1989, No 29, pp. 67-77, ISSN 0550-2187
26. Carić M.: Tošović, T., Carić, M., Hardi, J., Milanović, S., Gavarić, D.: Ispitivanje uticaja prirodnih i veštačkih zaslađivača na aromu jogurta, XXVIII Seminar za mljekarsku industriju, Lovran., Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 1989, No 1-2, pp. 18-21, ISSN 0353-6564
27. *Autori: Carić, M., Gavarić, D., Milanović, S., Kulić, Lj., Radovančev, Ž. Naziv: Primena proteolitičkih enzima u cilju ubrzanja zrenja Gruyere-a Naziv časopisa: Mljekarstvo - Nisu povezani autori**greska**
28. Carić M., Milanović S., Gavarić D., Kulić LJ.: Proizvodnja sladoleda uz primenu domaćih smeša emulgatora/stabilizatorai, Savetovanje "Aditivi u tehnologiji mleka", Tehnološki fakultet., Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 1990, No 1-2, pp. 11-16, ISSN 0353-6564
29. Carić M.: Tošović, T., Carić, M., Milanović, S., Gavarić, D.: Mogućnost proizvodnje visoko proteinskih fermentisanih mlečnih proizvoda sa dodacima, XVIII jugoslovenski kongres o ishrani, Beograd, Izvodi radova., Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 1990, No 1-2, pp. 26-31, ISSN 0353-6564
30. Carić M., Milanović S., Gavarić D., Kulić LJ.: Mogućnosti uštede energije na tehnološkoj liniji za dehidrataciju mleka u mlekari "Odžačanka", Odžaci, Internacionalni Simpozij "Sušenje u prehrambenoj industriji", Prehrambena-tehnološka i biotehnološka revija, 1990, pp. 161-164, ISSN 0352-9193
31. Carić M.: Tošović, T., Carić, M., Gavarić, D., Milanović, S.: Razvoj tehnologije visoko proteinskih fermentisanih mlečnih proizvoda., Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 1991, No 1-2, pp. 26-31, ISSN 0353-6564
32. Carić M.: Tošović, T., Carić, M., Milanović, S., Gavarić, D.: Mogućnost proizvodnje nisko energetskih aromatizovanih jogurta., Hrana i ishrana, 1992, Vol. 33, No 1-2, pp. 15-18, ISSN 0018-6872
33. Carić M., Milanović S., Marinković D.: Application of Soya Protein Product SUPRO PLUS 2600-P in Quark Technology., Zbornik radova Tehnološkog fakulteta, Novi Sad, 1995, No 26-27, pp. 71-79, ISSN 0550-2187



7. Rezultati produkcije

Spisak rezultata M52 - Rad u časopisu nacionalnog značaja (67)

34. **Carić M., Milanović S.: Mini mlekare, Revija-agronomska saznanja, XXII Simpozijum Poljoprivredna tehnika, Tara.- Nije povezan časopis****greska****
35. Carić M., Gavarić D., Ognjenović R., Milanović S., Gluvnja L.J.: Acceleration of Ripening of Semi-Hard Cheese by Proteolytic and Lipolytic Enzymes, Matica Srpska. , Zbornik Matice srpske za prirodne nauke, 1996, No 91, pp. 5-17, ISSN 0352-4906
36. Carić M.: Atamer, M., Carić, M., Milanović, S., Gavarić, D.: Quality of Set Yoghurt Manufactured from UF Milk, Matica Srpska., Zbornik Matice srpske za prirodne nauke, 1996, No 91, pp. 19-26, ISSN 0352-4906
37. Carić M., Milanović S., Tekić M., Vatai G., Petaković T.: Enzimaska hidroliza koncentrata proteina surutke u membranskom reaktoru., Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 1997, Vol. 7, No 1-2, pp. 13-18, ISSN 0353-6564
38. Carić M., Milanović S., Stanić S., Vucelja D.: Primena proizvoda na bazi izolata proteina soje u tehnologiji jogurta. , Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 1997, Vol. 8, No 3-4, pp. 53-57, ISSN 0353-6564
39. Carić M., Milanović S., Vucelja D.: Primena proizvoda na bazi izolata proteina soje u tehnologiji mlečnih namaza., Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 1998, Vol. 9, No 3-4, pp. 86-91, ISSN 0353-6564
40. Carić M.: Milanović, S., Carić, M.: Dijetalni trajni fermentisani napici - tehnologija i kvalitet., Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2000, Vol. 11, No 1-2, pp. 34-39, ISSN 0353-6564
41. Carić M.: Krstić, D., Rađenović, R., Tekić, M., Carić, M., Milanović, S.: Povećanje fluksa upotrebom promotora turbulencije tokom mikrofiltracije obranog mleka., Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2000, Vol. 11, No 3-4, pp. 22-27, ISSN 0353-6564
42. Carić M., Milanović S., Vujković B., Prčić I., Korhec G., Božulić-Balaš S., Vujković I.: Razvoj tehnologije sira u tipu " Pasta filata" sa začinima., Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2000, Vol. 11, No 3-4, pp. 56-62, ISSN 0353-6564
43. Carić M.: Krstić, D., Rađenović, R., Carić, M., Milanović, S., Tekić, M.: Uticaj promotora turbulencije na prljanje membrane tokom unakrsne mikrofiltracije., Hemijska industrija, 2001, Vol. 55, No 1, pp. 1-7, ISSN 0367-598X
44. Carić M., Milanović S., Božulić-Balaš S.: Razvoj tehnologije termiziranog svežeg sira. , Hrana i ishrana, 2001, Vol. 41, No 1-2, pp. 11-15, ISSN 0018-6872
45. Carić M.: Lončar, E., Milanović, S., Carić, M., Malbaša, R., Panić, M.: Metabolička aktivnost čajne gljive u mleku., Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2001, Vol. 12, No 1-2, pp. 13-17, ISSN 0353-6564
46. Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Panić, M., Vukanić, A.: Dijetalni kvark sa funkcionalnim aromama. , Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2001, Vol. 12, No 1-2, pp. 48-54, ISSN 0353-6564
47. Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Lončar, E., Panić, M., Malbaša, R., Dobrić, D.: Primena koncentrata čajne gljive u proizvodnji fermentisanih mlečnih napitaka., Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2002, Vol. 13, No 1-2, pp. 8-13, ISSN 0353-6564
48. Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Panić, M.: Uticaj probiotika na kvalitet kvarka., Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2003, Vol. 14, No 1-2, pp. 11-19, ISSN 0353-6564
49. Carić M., Milanović S., Nemet G., Panić M.: Proizvodnja funkcionalnog napitka od surutke., Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2003, Vol. 14, No 1-2, pp. 69-73, ISSN 0353-6564
50. Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Đurić, M., Škrinjar, M., Panić, M., Korhec, G., Prčić, I., Kocić, S.: Razvoj tehnologije funkcionalnog napitka od surutke obogaćenog vitaminima. , Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2004, Vol. 15, No 1-2, pp. 20-26, ISSN 0353-6564
51. Carić M.: Iličić, M., Carić, M., Milanović, S.: Nutritivna vrednost kvarka proizvedenog uz primenu probiotika., Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2005, Vol. 16, No 1-2, pp. 90-95, ISSN 0353-6564
52. Carić M., Milanović S., Đurić M., Tekić M., Iličić M., Duraković K.: Primena transglutaminaze u tehnologiji mleka, Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2006, Vol. 17, No 1-2, pp. 43-47, ISSN 0353-6564
53. Carić M.: Iličić, M., Carić, M., Milanović, S.: Mikrostruktura kvarka proizvedenog uz primenu probiotika, Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2006, Vol. 17, No 3-4, pp. 6-9, ISSN 0353-6564
54. Carić M.: Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Đurić, M., Tekić, M.: Optimizacija parametara kvaliteta probiotskog kvarka, Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2007, Vol. 18, No 1-2, ISSN 0353-6564



7. Rezultati produkcije

Spisak rezultata M52 - Rad u časopisu nacionalnog značaja (67)

55. Carić M.: Duraković, M., Carić, M., Milanović, S., Iličić, M., Ćurković, M.: Uticaj transglutaminaze na funkcionalne karakteristike probiotskog jogurta, Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2007, Vol. 18, No 1-2, ISSN 0353-6564
56. Carić M.: Duraković, K., Milanović, S., Carić, M., Iličić, M., Đurić, M., Tekić, M., Lenđel, J.: Funkcionalni niskoenergetski mlečni napitak proizveden uz primenu kombuhe, Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2008, Vol. 19, No 1-2, pp. 66-73, ISSN 0353-6564
57. Carić M.: Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Đurić, M., Tekić, M., Šašić, D.: Teksturalne karakteristike fermentisanih mlečnih proizvoda, Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2008, Vol. 19, No 1-2, pp. 79-83, ISSN 0353-6564
58. **Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Iličić, M., Đurić, M., Duraković, K., Vujaković, Đ.: Fizičko-hemijska svojstva probiotskog svežeg sira, Zbornik radova sa Naučno-stručnog skupa, Agrotech Gradačac.- Nije povezan časopis**greska**
59. Carić M.: Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Đurić, M., Tekić, M., Vukić, V., Duraković, K., Popović, S.: Primena kombuhe u tehnologiji funkcionalnih fermentisanih mlečnih proizvoda, Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2009, Vol. 20, No 1-2, pp. 65-69, ISSN 0353-6564
60. Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Iličić, M.: Pregled istraživanja mikrostrukture mlečnih proizvoda, Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2009, Vol. 20, No 1-2, pp. 100-105, ISSN 0353-6564
61. Carić M., Vapa Tankosić J.: The Influence of the Global Economic Crisis on The Economy and The Food Industry In Serbia. Prehrambena industrija, Mleko i mlečni proizvodi, Vol.21 num. 1-2 2010 ISSN 0353-656., Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2010, Vol. 21, pp. 135-139, ISSN 0353-6564, UDK: 338.124.4 (100)
62. Carić M.: Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Đukić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Ranogajec, M.: Funkcionalne i reološke karakteristike kombuha fermentisanog mlečnog napitka, Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2010, pp. 82-87, ISSN 0353-6564
63. Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D., Ranogajec, M.: The optimisation of temperature for transglutaminase activation in probiotic yogurt production., Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2011, Vol. 22, No 1, pp. 16-22, ISSN 0353-6564
64. Carić O., Carić M.: Metodologija naučnih istraživanja, Pedagoška stvarnost, 2011, Vol. 57, No 1-2, pp. 26-32, ISSN 0553-4569, UDK: 001.891
65. Smieško Bokanić O., Carić O., Carić M.: Analiza i sinteza u metodologiji naučno-istraživačkog rada, Pedagoška stvarnost, 2012, No br. 1-2/2012, ISSN 0553-4569
66. Carić M.: Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Ranogajec, M., Hrnjez, D.: Fizičko-hemijske i teksturalne promene fermentisanih mlečnih napitaka tokom skladištenja., Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2012, Vol. 23, No 1, pp. 3-8, ISSN 0353-6564
67. Carić M.: Carić, M., Vapa, Takosić, J.: Uticaj globalne ekonomske krize na privredu i prehrambenu industriju Srbije., Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi, 2015, pp. 135-139, ISSN 0353-6564

Spisak rezultata M63 - Saopštenje sa skupa nacionalnog značaja štampano u celini (4)

1. Carić M.: Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Duraković, K.: Uticaj probiotika na nutritivne karakteristike kvarka, Tematski zbornik: Zdravstveno bezbedna hrana, Monografija, 2006, pp. 199-204, 214. IV Međunarodna eko-konferencija, zdravstvena bezbedna hrana, Srbobran, 20-23 Septembar, 2006, pp. 199-204
2. ***Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Iličić, M., Đurić, M., Duraković, K., Vujaković, Đ.: Fizičko-hemijska svojstva probiotskog svežeg sira, Zbornik radova sa Naučno-stručnog skupa, Agrotech Gradačac.- Nije povezan skup**greska**
3. Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Iličić, M., Duraković, K., Vukić, V., Ranogajec, M.: Uticaj transglutaminaze na osobine i strukturu probiotičkog jogurta, Zbornik radova, 2010, Vol. 17, pp. 787-792, 88. Savetovanje o biotehnologiji, Čačak: Agronomski fakultet, 26-27 Mart, 2010, pp. 787-792
4. Prodanović R., Bošković J., Carić M.: Mleko i mlečni proizvodi kao funkcionalna hrana, 5. Kongres "ISHRANA BUDUĆNOSTI" - "FOOD FUTURE", Novi Sad: Društvo za populacionu politiku "Breg" , 26-27 Septembar, 2015, pp. 97-101, ISBN 978-86-915909-3-2, UDK: 313.2(082)

Spisak rezultata M64 - Saopštenje sa skupa nacionalnog značaja štampano u izvodu (12)



7. Rezultati produkcije

Spisak rezultata M64 - Saopštenje sa skupa nacionalnog značaja štampano u izvodu (12)

1. ***Carić M.: Iličić, M., Carić, M., Milanović, S., Đurić, M.: Iskorišćenje komponenata mleka u kvarku proizvedenom uz primenu probiotika, XLV Savetovanje srpskog hemijskog društva, Kratki izvodi radova, Novi Sad, 25-26 januar, 2007, 100- Nije povezan skup**greska**
2. ***Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Iličić, M. : Primena elektronske mikroskopije u determinaciji kvaliteta mlečnih proizvoda, Zbornik radova, IV Simpozijum: Mleko i proizvodi od mleka, 9-13. maj, Kladovo- Nije povezan skup**greska**
3. ***Carić M., Milanović S., Iličić M., Duraković K.: Uticaj transglutaminaze na kvalitet probiotskog jogurta, Zbornik radova, IV Simpozijum: Mleko i proizvodi od mleka, 9-13. maj, Kladovo- Nije povezan skup**greska**
4. ***Carić M.: Iličić, M., Milanović, S., Carić, M.: Proteinske frakcije kvarka proizvedenog uz primenu probiotika, Zbornik radova, IV Simpozijum: Mleko i proizvodi od mleka, 9-13. maj, Kladovo- Nije povezan skup**greska**
5. ***Carić M., Milanović S., Đurić M., Iličić M., Duraković K., Ćurković M.: Effect of Transglutaminase Activation on Probiotic Yoghurt Quality, Book of Abstracts, AgroTECH 2007, II Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane, Gradačac 30. avgust, 5, 2007- Nije povezan skup**greska**
6. ***Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Iličić, M., Đurić, M., Duraković, K., Vujaković, Đ.: Physico-chemical Properties of Probiotic Fresh Cheese, Book of Abstracts, AgroTECH 2007, II Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane, Gradačac 30. avgust, 6, 2007.- Nije povezan skup**greska**
7. ***Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Iličić, M., Duraković, K., Fimić, V.: Poboljšanje kvaliteta probiotskog jogurta primenom transglutaminaze, XLVI Savetovanje Srpskog hemijskog društva, Beograd, 21. februar 2008., Knjiga radova, 110- Nije povezan skup**greska**
8. ***Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Đurić, M., Iličić, M., Duraković, K.: Savremena istraživanja mogućnosti poboljšanja funkcionalnih karakteristika jogurta, V Simpozijum - Mleko i proizvodi od mleka, Tara, 04-08. jun, 2008, Zbornik radova, 3-4, 2008.- Nije povezan skup**greska**
9. ***Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Đurić, M., Tekić, M., Iličić, M., Duraković, K.: Uticaj transglutaminaze na teksturalne karakteristike probiotičkog jogurta, III Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane, Tuzla, avgust 2008, Knjiga sažetaka, 13-14, 2008.- Nije povezan skup**greska**
10. ***Carić M.: Milanović, S., Carić, M., Iličić, M., Duraković, K.: Nutritivne karakteristike funkcionalnog fermentisanog mlečnog napitka dobijenog uz primenu kombuhe, 11. Kongres o ishrani sa međunarodnim učešćem, Beograd, 15-18. oktobar, 2008. Izvodi radova, 264-266, 2008.- Nije povezan skup**greska**
11. ***Carić M., Milanović S., Iličić M., Duraković K.: Improvement of yoghurt functional characteristics by transglutaminase application, The 38th Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, November 23-26, Lovran, Book of Abstracts, 106-107, 2008.- Nije povezan skup**greska**
12. Iličić (rođ. Panić) M., Milanović S., Carić M.: Utjecaj sadržaja mliječne masti i različitih starih kultura na nutritivne karakteristike svježeg sira., 40. Croatian Dairy Experts Symposium with international participation, Lovran, 21-24 Oktobar, 2012, pp. 44-45

Spisak rezultata M71 - Odbranjena doktorska disertacija (1)

1. Carić M.: Uticaj različitih faktora na fizičko-hemijske i tehnološke osobine kazeina u model sistemima, Novi Sad, Tehnološki fakultet Novi Sad, 1974

Spisak rezultata M72 - Odbranjen magistarski rad (1)

1. Carić M.: Istraživanje kazeina ovčijeg mleka u toku laktacije, Novi Sad, Tehnološki fakultet Novi Sad, 1970

Spisak rezultata M81 - Novi proizvod ili tehnologija uvedeni u proizvodnju - meunarodni nivo (2)

1. Carić M.: Kvark sa probioticima, Rezultat rada na projektu BTN 371002B. "Tehnologija kvarka uz primenu probiotika", Nacionalni program biotehnologija i agroindustrija, Ministarstvo nauke i zaštite životne sredine Republike Srbije (2005-2008). Verifikovan odlukom Matičnog odbora za biotehnologiju i agroindustriju. Korisnik: "Novosadska mlekar", Novi Sad i Mlekoproduct AD, Zrenjanin, 2008
2. Carić M.: Kombuha jogurt, Rezultat rada na projektu TR 20008. "Funkcionalni fermentisani mlečni napitak-nova tehnologija", Program istraživanja u oblasti Tehnološkog razvoja, Ministarstvo za nauku i tehnološki razvoj Republike Srbije (2008-2010). Verifikovan odlukom Matičnog odbora za biotehnologiju i agroindustriju. Korisnik: Mlekoproduct AD, Zrenjanin, 2010

8. Učešće na projektima



9. Vođenje teza

Doktorat

R.br.	Kandidat	Naziv rada
1	Mansour Zaher	Ispitivanje uticaja termičkih tretmana na promene proteina tokom tehnoloških procesa prerade mleka
2	Dragoljub Gavarić	Uticaj koncentrisanja mleka ultrafiltracijom na koagulaciju proteolitičkim enzimima = Coagulation of Ultrafiltered Milk by Proteolytic Enzymes
3	Teodora Tošović	Razvoj tehnološkog procesa dijetetskih fermentisanih mlečnih proizvoda sa dodatcima
4	Spasenija Milanović	Primena ultrafiltracije genetski modifikovanog himozina i proteolitičkih enzima u tehnološkom procesu proizvodnje kačkavalja
5	Radivoj Prodanović	Uticaj relevantnih faktora na proizvodnju, preradu i promet organskog voća
6	Slavka Tasić	Implementacija agroekonomske politike EU na poljoprivredni i ruralni razvoj Srbije



10. Međunarodna saradnja

R.br.	Opis saradnje	Od	Do	Ko je sarađivao
-------	---------------	----	----	-----------------



12. Uređivanje časopisa

R.br.	Uloga	Od	Do	Opis	Naziv časopisa	Kriterijum produkcije
-------	-------	----	----	------	----------------	-----------------------

