

**НАУЧНОМ ВЕЋУ
ИНСТИТУТА ЗА ВОЋАРСТВО, ЧАЧАК**

На основу члана 78. Закона о науци и истраживањима (Службени гласник Републике Србије, број 49/19), Правилника о стицању истраживачких и научних звања (Службени гласник Републике Србије, број 159/2020 и 14/2023) Министарства науке, технолошког развоја и иновација и одлуке Научног већа Института за воћарство, Чачак, бр. 16/37-5/2025 од 17.01.2025. године, покренут је поступак за избор **др Бранка Поповића**, вишег научног сарадника Института за воћарство, Чачак, у звање **научни саветник** за научну област *Биотехничке науке*, грана *Прехрамбено инжењерство*, научна дисциплина *Прехрамбена биотехнологија*, ужа научна дисциплина *Технологија јаких алкохолних пића*. На истој седници именована је Комисија за спровођење поступка стицања научног звања, подношење извештаја и оцене научног рада кандидата у саставу:

1. др Олга Митровић, научни саветник Института за воћарство, Чачак, ужа научна дисциплина: *Технологија воћа и поврћа*, председник;
2. др Нинослав Никићевић, редовни професор у пензији Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област: *Технологија јаких алкохолних пића*, члан;
3. др Веле Тешевић, редовни професор Хемијског факултета Универзитета у Београду, ужа научна област: *Органска хемија*, члан.

У складу са члановима 81 и 82 Закона, а на основу увида у поднету документацију о кандидату, Комисија подноси следећи:

ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу др Бранка Поповића, вишег научног сарадника Института за воћарство, Чачак, за избор у звање научни саветник

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Др Бранко Т. Поповић је рођен 12. маја 1966. године у Чачку. Основну школу и Гимназију (смер цитологија и цитогенетика) завршио је у Чачку. На Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, Одсеку за прехрамбено технологију, Групи технологија конзервисања и врења дипломирао је 1992. године са просечном оценом 9,42. Магистарску тезу под називом „Технолошка својства шљива и карактеристике шљивовица сорте Чачанска родна и њених родитеља“ одбранио је 2. марта 2007. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду. Докторску дисертацију под називом „Утицај степена зрелости плодова сорти шљиве на хемијски састав и сензорне карактеристике препеченице“ одбранио је 15. јула 2014. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.

У звање научни сарадник изабран је 25. фебруара 2015. године, а у звање виши научни сарадник 15. септембра 2020. године.

Од 1993. до 1998. године радио је као технолог у производњи јаких алкохолних пића у „Фабрици водке“ и „Подруму ракије“ (са највећим капацитетима за производњу воћних ракија на Балкану) ПИК-а „Таково“ у Горњем Милановцу.

Од 1998. године запослен је у Институту за воћарство, Чачак у Одељењу за технологију прераде воћа, на истраживањима која обухватају различите аспекте прераде воћа, а која се првенствено односе на утицај сировине и технолошког поступка производње на хемијски састав и сензорне карактеристике воћних ракија. Истраживачким радом кандидата обухваћени су и технологија сушења шљиве и другог воћа, пребербене и послебербене технике које се користе у технологији чувања воћа, испитивање хемијског састава, биоактивних компонената и антиоксидативног капацитета прерађевина од воћа и воћа намењеног за свежу потрошњу и прераду, као и утицај различитих пребербених агрономских мера и техника на одгајивачке карактеристике воћака и квалитет воћа.

У току 2003. године, обавио је двомесечну специјализацију на Одсеку за технологију врења Института за прехранбену технологију Универзитета у Хохенхајму – Немачка.

Учествовао је у реализацији пет пројеката финансираних средствима садашњег Министарства науке, технолошког развоја и иновација РС: БТН.4.2.1.0728.Б „Производи од шљиве – сува шљива, пекмез, паста од суве шљиве и ракија шљивовица“ (у периоду 2002–2004. године); БТН–341004Б „Географски заштићене воћне ракије и специјалне воћне ракије“ (у периоду 2005–2008. године); ТР–20013А „Стварање и проучавање нових генотипова воћака и увођење савремених биотехнологија гајења воћака и прераде воћа“ (у периоду 2008–2010. године); ТР–31093 „Утицај сорте и услова гајења на садржај биоактивних компоненти јагодастог и коштичавог воћа и добијање биолошки вредних производа побољшаним и новим технологијама“ (у периоду 2011–2019. године); Иновациони пројекат „Развој новог технолошког поступка за производњу ракије од малине“ (у периоду 2014–2015. године).

Учествовао је у реализацији седам пројеката која су финансирана средствима Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде РС: „Рејонизација воћарске производње у Централној и делу Западне Србије” (2017–2020. године); „Клонска селекција и сертификација сорти шљиве Stanley, Црвена ранка и Драгачевка” (2018–2019. године); „Унапређење технологије гајења, конкурентности и економичности производње јагодастих врста воћака као и могућност додавања вредности производу кроз прераду“ (2018–2019. године); „Инвентаризација, колекционисање, евалуација и очување аутохтоних генотипова јабучастих и коштичавих врста воћака у Републици Србији у циљу одрживог коришћења генетичких ресурса“ (2020–2021. године); „Јачање капацитета сектора производње ракија кроз едукацију, промоцију и побољшање видљивости и препознатљивости српских ракија на домаћем и међународном тржишту“ (2020–2021. године); „Креирање јединственог брэнда српских вина и ракија кроз унапређење трансфера знања и технологија између научно-истраживачких институција и произвођача вина и ракија“ (2020–2021. године); „Установљење и оснаживање националног брэнда вина прокупац и ракије шљивовице кроз колаборацију науке и праксе“ (2021–2022. године).

Био је учесник и у реализацији три пројекта која су финансирана средствима Фонда за иновациону делатност Републике Србије – програм „Иновациони ваучери”

У оквиру TRAF00N пројекта, одржао је по позиву једно предавање на радионици „Иновације у производњи и преради малине“ (2015. године) и два

предавања на радионици „Иновације у производњи и преради шљиве“ (2016. године). На скуповима националног значаја „Савремена производња воћа“ (2017. године) и 16. Конгресу воћара и виноградара Србије са међународним учешћем (2022. године) одржао је предавања по позиву. Одржао је предавања по позиву на 1st International conference and exhibition about fruit spirits „Spirit of Rakia“ (2019. године), на радионици „Производња воћних ракија“, организованој у оквиру Модула 15 за саветодавце из ПСССС задужене за послове у воћарству (2016. година) и на Курсу обуке за произвођаче воћних и других ракија (2019. година). У 2023. години одржао је предавање по позиву у оквиру Master Class-а „Регулисање вештачке интелигенције: Правни и етички изазови“. У оквиру обуке саветодаваца из ПСССС одржао је три предавања (2020 и 2021. године) о различитим темама из области производње воћних ракија. У организацији локалних самоуправа, удружења произвођача, удружења грађана и сл., до сада је одржао преко 60 стручних и популарних предавања, у више шљиварских и воћарских рејона Србије, посвећених унапређењу технолошких знања малих произвођача ракије, као и предавања намењених едукацији потрошача у циљу бољег познавања сензорних карактеристика ракија и карактеристика плодова различитог воћа од значаја за прераду.

Био је члан Комисије за одбрану једне докторске дисертације. Два пута је био члан Комисије за оцену научне заснованости теме докторске дисертације. Именован је за другог ментора у изради једне докторске дисертације.

Др Бранко Поповић је био члан две Комисије за избор у истраживачка и научна звања (истраживач сарадник, научни сарадник), као и члан једне Комисије за припрему извештаја о пријављеним кандидатима на расписани конкурс за избор наставника у звање ванредни професор.

Ангажован је ради извођења наставе на студијском програму мастер академских студија Прехрамбена технологија, из предмета Виши курс технологије алкохолних пића на Агрономском факултету у Чачку у школској 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024. и 2024/2025. години.

Био је члан секретаријата Организационог одбора I симпозијума о шљиви Србије са међународним учешћем (2006. године), члан Организационог одбора II симпозијума о шљиви Србије са међународним учешћем (2011. године), модератор у оквиру Секције V (Заштита, интегрална и органска производња, берба, чување, технологија прераде и економика производње воћа и грожђа) на 14. конгресу воћара и виноградара Србије са међународним учешћем (2012. године), члан Организационог одбора 15. Конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем (2016. године), као и председавајући Секције VI (Берба, чување и технологија прераде воћа и грожђа и економика производње и прераде воћа и грожђа) на овом скупу. Био је члан Програмских одбора Саветовања „Савремена производња воћа“ (2017. године), 16. и 17. Конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем (2022. и 2024. године); на 17. Конгресу био је модератор секције IV (Берба и прерада воћа и грожђа, економика производње). Један је од чланова Научног комитета XII International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology (2021. године), као и модератор секција VI (Fruit Quality, Ripening and Postharvest), VII (Fruit Drying and Processing) и VIII (Marketing and Economics) у оквиру овог скупа.

Члан је Редакционог одбора часописа Воћарство (издавач Научно воћарско друштво Србије, Чачак). Био је члан Уређивачких одбора Proceedings of the XI и XII International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology (Acta Horticulturae 1260 и 1322, издавач ISHS) (2016 и 2021. године). Био је члан Комисије за

издавачку делатност Института за воћарство, Чачак (мандатни период 2017–2019. године).

До сада је самостално и у сарадњи са другим ауторима публиковао 186 библиографских јединица, које укључују 18 публикација објављених у часописима категорије M20. Након избора у звање виши научни сарадник објавио је 62 библиографске јединице, од тога 9 из категорије M20. Научни радови објављени су у међународним и националним научним часописима и презентовани на научним скуповима у земљи и иностранству. Др Бранко Поповић је први аутор и коаутор на техничким решењима категорије M82, први аутор и коаутор на техничким решењима категорије M84, као и коаутор једног објављеног патента на националном нивоу (M94).

Радови др Бранка Поповића су по подацима Универзитетске библиотеке „Светозар Марковић“ Универзитета у Београду од 28. новембра 2024. године за базу података Web of Science цитирани 229 пута, Хиршов (h) индекс износи 5, а према евиденцији базе података Scopus укупна цитираност (хетероцитати) износи 280, Хиршов (h) индекс износи 8.

Рецензирао је укупно 29 радова у међународним и домаћим часописима и зборницима радова: 17 радова из категорије M21, 4 рада из категорије M22, 1 рад из категорије M24, 1 рад из категорије M51, 2 рада из категорије M62 и 4 саопштења са међународних скупова (M33). Рецензирао је и једну истакнуту монографију националног значаја (M41), две монографије националног значаја (M42), један помоћни уџбеник за основне академске студије и један уџбеника за струковне студије.

Члан је Научног већа Института за воћарство, Чачак у два периода (2017-2021. и 2021-2025. године).

Од 2011. године је руководилац Одељења за технологију прераде воћа у Институту за воћарство, Чачак.

Одлуком Владе Републике Србије именован је за члана Управног одбора Института за воћарство, Чачак (мандатни период 2023–2027).

Члан је Радне групе за шљиву у оквиру International Society for Horticultural Science (ISHS).

Два пута је (2019. и 2021. године), одлуком Владе Србије, именован за члана Радне групе за унапређење производње и тржишта ракије у Републици Србији.

Био је члан Радне групе за израду Правилника о квалитету и другим захтевима за ракије и друга алкохолна пића коју је 2008. године образовало Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије.

Био је члан Скупштине Научно технолошког парка Чачак у периоду 2012–2017. године.

Члан је бројних националних и међународних комисија за сензорно оцењивање квалитета јаких алкохолних пића: на Пољопривредном сајму у Новом Саду, „Свету вина“ на Београдском сајму, као и на оцењивањима у Ужицу („Жестивал“), Петровцу на Млави, Тополи („Опленачка берба“), Осечини („Сајам шљива“), Сочаници („Ракијада“), Баљевцу на Ибру („Ракије Немањинског краја“), Коштуницима („Дани шљиве“), Шапцу („Дани ракије“), Београду („Фестивал српских ракија“ и „Ореп Valcans“), Панчеву („Ракија и ракијаша“), Грачацу („Грачачка капљица“), Рачи („Вождови дани ракије“), Крагујевцу, Апатину (Фестивал ракије „Горње Подунавље“), Прањанима, Чајетини, Горњој Трнави, Миоковцима („Дани срске кајсије“). Члан је

комисије и један је од оснивача прве регионалне смотре за сензорну оцену квалитета шљивовица „Шумадијска краљица“ у Горњој Трепчи, која се одржава непрекидно од 1998. године. Такође, један је од оснивача завршне смотре за оцену квалитета српских шљивовица врхунског квалитета „Смотра најбољих српских шљивовица“, која се од 2012. године одржава у Институту за воћарство у Чачку.

Учествовао је у изради дела техничке документације при „Номинацији друштвених пракси и знања у вези са справљањем и употребом традиционалног пића од шљиве“ (носилац поступка је био Народни музеј у Чачку) која је уродила уписом српске шљивовице на Унескову Репрезентативну листу нематеријалног културног наслеђа човечанства у 2022. години.

Члан је Научног воћарског друштва Србије.

Говори енглески језик.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Категоризација публикација у међународним часописима извршена је према листи KOBSON (www.kobson.nb.rs.proxy.kobson.nb.rs) и на основу одлука о категоризацији домаћих научних часописа Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије.

Библиографија за избор у звање научни сарадник

Рад у врхунском међународном часопису (M21)

1. Miletić N., **Popović B.**, Mitrović O., Kandić M. (2012): Phenolic content and antioxidant capacity of fruits of plum cv. ‘Stanley’ (*Prunus domestica* L.) as influenced by maturity stage and on-tree ripening. *Australian Journal of Crop Science*, 6, 4: 681–687. ISSN:1835-2707; http://www.cropj.com/miletic_6_4_2012_681_687.pdf **Хетероцитати: 55**

Рад у истакнутом међународном часопису (M22)

2. Leposavić A., Đurović D., Keserović Z., **Popović B.**, Mitrović O., Miletić N., Magazin N. (2013): Evaluation of raspberry cultivars grown in the Western Serbia region. *Horticultural Sciences – Zahradnictvi*, 40, 1: 1–7. [*Horticultural Sciences – Zahradnictvi* IF (2013) – 0,920; област *Horticulture* – 11/33] ISSN: 0862-867X, <https://doi.org/10.17221/86/2012-HORTSCI> **Хетероцитати: 5**
3. Leposavić A., Janković M., Đurović D., Veljković B., Keserović Z., **Popović B.**, Mitrović O. (2013): Fruit quality of red raspberry cultivars and selections grown in Western Serbia. *Horticultural Sciences – Zahradnictvi*, 40, 4: 154–161. [*Horticultural Sciences – Zahradnictvi* IF (2013) – 0,920; област *Horticulture* – 11/33] ISSN: 0862-867X; <https://doi.org/10.17221/267/2012-HORTSCI> **Хетероцитати: 10**

Рад у међународном часопису (M23)

4. Vulić T., Nikićević N., Stanković Lj., Veličković M., Todosijeвић M., **Popović B.**, Urošević I., Stanković M., Beraha I., Tešević V. (2012): Chemical and sensorial

characteristics of fruit spirits produced from different black currant (*Ribes nigrum* L.) and red currant (*Ribes rubrum* L.) cultivars. *Macedonian Journal of Chemistry and Chemical Engineering*, 31, 2: 217–227. [*Macedonian Journal of Chemistry and Chemical Engineering* IF (2012) – 0,821; област *Engineering, Chemical* – 84/133]; <https://doi.org/10.20450/mjce.2012.17> **Хетероцитати: 9**

5. Miletić N., Mitrović O., **Popović B.**, Nedović V., Zlatković B., Kandić M. (2013): Polyphenolic content and antioxidant capacity in fruits of plum (*Prunus domestica* L.) cultivars 'Valjevka' and 'Mildora' as influenced by air drying. *Journal of Food Quality*, 36, 4: 229–237. [*Journal of Food Quality* IF (2013) – 0,768; област *Food Science & Technology* – 85/122] ISSN: 0146-9428, <http://dx.doi.org/10.1111/jfq.12035> **Хетероцитати: 53**

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33)

6. Petrović S., Lepasavić A., Ogašanić D., **Popović B.** (2007): Profitability of plum production and processing under the conditions of Western Serbia. *Proceedings of the VIIIth International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology*, Lofthus (Kingdom of Norway), *Acta Horticulturae*, 734: 407–412. **Хетероцитати: 2**
7. **Popović B.**, Gavrilović-Damnjanović J., Mitrović O., Ogašanić D., Nikićević N., Tešević V. (2009): Major volatile components and sensory characteristics of plum brandies produced from plum cultivars developed in Čačak. *Proceedings of First Balkan Symposium on Fruit Growing*, Plovdiv (Republic of Bulgaria), *Acta Horticulturae*, 825: 575–581. **Хетероцитати: 4**
8. Miletić N., Lepasavić A., **Popović B.**, Mitrović O., Kandić M. (2012): Contents of main phenolics and antioxidative capacity in frozen raspberry fruits (*Rubus idaeus* L.) from Arilje growing area. *Proceedings of 6th Central European Congress on Food*, Novi Sad (Republic of Serbia), 166–171.
9. Mitrović O., Paunović S., Kandić M., **Popović B.**, Lepasavić A., Zlatković B. (2013): Characteristics of prunes produced from plum cultivars developed at Fruit Research Institute, Čačak. *Proceedings of the Second Balkan Symposium on Fruit Growing*, Pitesti (Romania), *Acta Horticulturae*, 981: 631–636. **Хетероцитати: 2**
10. **Popović B.**, Paunović S., Mitrović O., Kandić M., Nikićević N., Tešević V. (2013): Standard and sensory quality of plum brandies produced from top-quality fruits of 'Čačanska Rodna'. *Proceedings of the Second Balkan Symposium on Fruit Growing*, Pitesti (Romania), *Acta Horticulturae*, 981: 755–760.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34)

11. Petrović S., Lepasavić A., Ogašanić D., **Popović B.** (2004): Profitability of plum production and processing under the conditions of Western Serbia. *Book of Abstracts of the 8th International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology*, Lofthus (Kingdom of Norway), 82.
12. **Popović B.**, Gavrilović-Damnjanović J., Mitrović O., Ogašanić D., Nikićević N., Tešević V. (2007): Major volatile components and sensory characteristics of plum brandies produced from plum cultivars developed in Čačak. *Book of Abstracts of the First Balkan Symposium on Fruit Growing*, Plovdiv (Republic of Bulgaria), 144.

13. Lepasavić A., Janković M., Đurović D., **Popović B.**, Mitrović O. (2011): Yield and quality of fruits of raspberry cultivars and selections grown in Western Serbia. Book of Abstracts of the 10th International *Rubus* and *Ribes* Symposium, Zlatibor (Republic of Serbia), 136.
14. Mitrović O., Paunović S., Kandić M., **Popović B.**, Lepasavić A., Zlatković B. (2011): Characteristic of prunes produced from plum cultivars developed in Čačak. Book of Abstracts of the Second Balkan Symposium on Fruit Growing, Pitesti (Romania), 70.
15. **Popović B.**, Paunović S., Mitrović O., Kandić M., Nikićević N., Tešević V. (2011): Standard and sensory quality of plum brandies produced from high-quality fruits of cv. 'Čačanska Rodna'. Book of Abstracts of the Second Balkan Symposium on Fruit Growing, Pitesti (Romania), 82.
16. Miletić N., Lepasavić A., **Popović B.**, Mitrović O., Kandić M. (2012): Contents of main phenolics and antioxidative capacity in frozen raspberry fruits (*Rubus idaeus* L.) from Arilje growing area. Abstract Book of 6th Central European Congress on Food, Novi Sad (Republic of Serbia), 157.
17. Miletić N., Lepasavić A., **Popović B.**, Mitrović O., Kandić M. (2012): Chemical and antioxidant properties of fully matured raspberry fruits (*Rubus idaeus* L.) picked in different moments of harvesting season. Book of Abstracts of 2nd Symposium on Horticulture in Europe, Angers (French Republic), 109.

Рад у водећем часопису националног значаја (M51)

18. Митровић О., Златковић Б., Кандић М., Гавриловић-Дамњановић Ј., **Поповић Б.**, Милинковић В. (2009): Технолошке карактеристике плода неких нових сорти шљиве за сушење. Воћарство, 43, 167/168: 101–106.
19. **Поповић Б.**, Никићевић Н., Гавриловић-Дамњановић Ј., Митровић О., Срећковић М., Огашановић Д. (2009): Утицај момента дестилације преврелог кљука шљиве на квалитет шљивовице. Воћарство, 43, 167/168: 107–118.
20. Поповић Б., Никићевић Н., Тешевић В., Митровић О., Кандић М., Милетић Н. (2012): Квалитет шљивовица од сората шљиве комбинованих својстава. Воћарство, 46, 177/178: 23–31.
21. Lepasavić A., Đurović D., Keserović Z., Jevremović D., **Popović B.**, Mitrović O. (2012): Physiological properties of red raspberry cultivars and selection grown in Western Serbia. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 15, 3: 678–692.
22. Luković J., Milivojević J., Pešaković M., **Popović B.**, Karaklajić-Stajić Ž. (2012): The effect of fertilizer type on soil microbiological activity and vegetative potential of two strawberry varieties 'Clery' and 'Dely'. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 15, 4: 865–872. **Хетероцитати: 1**
23. **Popović B.**, Nikićević N., Tešević V., Mitrović O., Kandić M., Miletić N. (2012): Effect of charging level in alambic at redistillation on chemical composition of fruit distillates. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 15, 4: 934–940.
24. Mitrović O., Nedović V., Zlatković B., Kandić M., **Popović B.**, Miletić N., Lepasavić A. (2013): Impact on drying time made by characteristics of fresh plum fruits of the Čačanska Rodna and Mildora cultivars. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 16, 1: 66–82.

25. Никићевић Н., **Поповић Б.**, Тешевић В., Митровић О., Кандић М., Милетић Н., Урошевић И. (2014): Утицај момента одвајања средње фракције при редестилацији на квалитет шљивовице сорте Црвена ранка. Воћарство, 48, 185/186: 21–27.

Рад у часопису националног значаја (М52)

26. Митровић О., Гавриловић-Дамњановић Ј., **Поповић Б.**, Кандић М. (2006): Карактеристике чачанских сорти шљиве погодних за сушење. Воћарство, 155: 255–261. **Хетероцитати: 1**
27. **Поповић Б.**, Никићевић Н., Гавриловић-Дамњановић Ј., Митровић О., Огашановић Д. (2006): Карактеристике шљивовица произведених од чачанских сората шљива. Воћарство, 155: 263–271. **Хетероцитати: 2**
28. **Поповић Б.**, Никићевић Н., Гавриловић-Дамњановић Ј., Митровић О., Огашановић Д., Петровић А. (2006): Технолошка својства плодова важнијих сората шљиве као сировине за производњу ракије шљивовице. Архив за пољопривредне науке, 238: 73–82. **Хетероцитати: 1**
29. **Поповић Б.**, Никићевић Н., Гавриловић-Дамњановић Ј., Митровић О., Огашановић Д. (2007): Утицај изазивача алкохолног врења кљука шљиве без коштица на квалитет шљивовице. Воћарство, 41, 160: 165–172.
30. Митровић О., Кандић М., Гавриловић-Дамњановић Ј., **Поповић Б.** (2007): Фактори који утичу на квалитет сушене шљиве сорте Чачанска родна. Воћарство, 41, 160: 173–178.
31. Кандић М., Митровић О., Гавриловић-Дамњановић Ј., **Поповић Б.** (2007): Испитивање кинетике процеса сушења шљиве. Воћарство, 41, 160: 179–186.
32. **Поповић Б.**, Никићевић Н., Гавриловић-Дамњановић Ј., Митровић О., Срећковић М., Огашановић Д. (2008): Утицај сорте шљиве на принос ракије шљивовице. Воћарство, 42, 163/164: 111–118.
33. **Поповић Б.**, Никићевић Н., Тешевић В., Срећковић М., Гавриловић-Дамњановић Ј., Митровић О. (2008): Утицај интензитета резидбе на карактеристике шљивовица сорте Чачанска родна. Зборник научних радова Института ПКБ Агроекономик, 14, 5: 63–73.

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (М63)

34. Митровић О., Митровић В., Гавриловић-Дамњановић Ј., **Поповић Б.**, Кандић М. (2000): Проблематика сушења шљиве. Тематски зборник радова I међународног научног симпозијума Производња, прерада и пласман шљиве и производа од шљиве, Коштунићи (Република Србија), 253–258.
35. **Поповић Б.**, Никићевић Н., Гавриловић-Дамњановић Ј., Митровић О., Митровић М., Кандић М. (2009): Утицај начина прераде шљива на принос ракије шљивовице. Зборник радова XIV саветовања о биотехнологији са међународним учешћем, Чачак (Република Србија), 14, 15: 413–422.
36. Кандић М., Митровић О., Гавриловић-Дамњановић Ј., **Поповић Б.** (2009): Примена прострујног модела за испитивање кинетике процеса сушења шљиве. Зборник

радова XIV саветовања о биотехнологији са међународним учешћем, Чачак (Република Србија), 14, 15: 423–430.

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (М64)

37. **Поповић Б.**, Митровић О., Гавриловић-Дамњановић Ј. (2000): Састојци шљивовице који настају радом квасаца у току алкохолне ферментације. Зборник резимеа међународног научног симпозијума Производња, прерада и пласман шљиве и производа од шљиве, Коштунићи (Република Србија), 46.
38. Кандић М., Митровић О., Митровић В., Гавриловић-Дамњановић Ј., **Поповић Б.** (2000): Испитивање процеса сушења шљива. Зборник резимеа међународног научног симпозијума Производња, прерада и пласман шљиве и производа од шљиве, Коштунићи (Република Србија), 38.
39. **Поповић Б.**, Никићевић Н. (2002): Досадашњи развој и стање у индустрији за производњу воћних ракија. Зборник резимеа радова III међународног научног симпозијума Производња, прерада и пласман шљиве и производа од шљиве, Коштунићи (Република Србија), 57.
40. Митровић О., Гавриловић-Дамњановић Ј., **Поповић Б.** (2002): Упоредна испитивања технолошких својстава свежег и сувог плода неких сорти шљива. Зборник резимеа радова III међународног научног симпозијума Производња, прерада и пласман шљиве и производа од шљиве, Коштунићи (Република Србија), 63.
41. **Поповић Б.**, Никићевић Н., Гавриловић-Дамњановић Ј., Митровић О., Огашановић Д. (2004): Карактеристике ракија шљивовица произведених од чачанских сората шљива. Зборник извода радова XII конгреса воћара Србије и Црне Горе, Златибор (Република Србија), 124.
42. Пауновић Р., **Поповић Б.** (2004): Могућности производње шљивовице стандардно високог квалитета. Зборник извода радова XII конгреса воћара Србије и Црне Горе, Златибор (Република Србија), 125.
43. Митровић О., Гавриловић-Дамњановић Ј., **Поповић Б.**, Кандић М. (2004): Карактеристике чачанских сорти шљиве погодних за сушење. Зборник извода радова XII конгреса воћара Србије и Црне Горе, Златибор (Република Србија), 128.
44. Миленковић С., Митровић М., Огашановић Д., Пауновић С., Петровић С., Милошевић Т., Пауновић Г., Лукић М., Митровић О., **Поповић Б.**, Гавриловић-Дамњановић Ј., Милинковић В., Благојевић М., Лепосавић А., Митровић В., Кандић М., Глишић И. (2005): Стратегија развоја воћарства општине Чачак. Зборник сажетака Научно-стручног саветовања агронома Републике Српске – Пољопривреда РС као саставни део европских интеграционих процеса, Јахорина (Република Српска), 111–112.
45. **Поповић Б.**, Никићевић Н., Гавриловић-Дамњановић Ј., Митровић О., Петровић А., Огашановић Д. (2005): Технолошка својства плодова важнијих сората шљиве као сировине за производњу ракије шљивовице. Зборник резимеа радова VI смотре радова младих научних радника из области биотехнике, Римски Шанчеви (Република Србија), 138.
46. **Поповић Б.**, Никићевић Н., Гавриловић-Дамњановић Ј., Митровић О., Огашановић Д. (2006): Утицај изазивача алкохолног врења кљука шљиве без коштица на

- квалитет шљивовице. Изводи радова I симпозијума о шљиви Србије са међународним учешћем, Чачак (Република Србија), 124–125.
47. Митровић О., Гавриловић-Дамњановић Ј., **Поповић Б.**, Кандић М. (2006): Фактори који утичу на квалитет сушене шљиве св Чачанска родна. Изводи радова I симпозијума о шљиви Србије са међународним учешћем, Чачак (Република Србија), 132–133.
48. Кандић М., Митровић О., Гавриловић-Дамњановић Ј., **Поповић Б.** (2006): Испитивање кинетике процеса сушења шљиве. Изводи радова I симпозијума о шљиви Србије са међународним учешћем, Чачак (Република Србија), 118–119.
49. Петровић С., Вељковић Б., Лепосавић А., **Поповић Б.** (2006): Економска оправданост производње и прераде шљиве. Изводи радова I симпозијума о шљиви Србије са међународним учешћем, Чачак (Република Србија), 138–139.
50. Кандић М., Митровић О., Гавриловић-Дамњановић Ј., **Поповић Б.** (2008): Погодност вишеслојног прострујног модела за испитивање кинетике процеса сушења шљиве. Књига абстраката XIII конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем, Нови Сад (Република Србија), 63.
51. Митровић О., Златковић Б., Кандић М., Гавриловић-Дамњановић Ј., **Поповић Б.**, Милинковић В. (2008): Технолошке карактеристике плода неких нових сорти шљиве за сушење. Књига абстраката XIII конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем, Нови Сад (Република Србија), 162.
52. Пауновић С., Јевремовић Д., Срећковић М., **Поповић Б.** (2008): Праћење брзине ширења вируса шарке у огледном засаду шљиве Чачанска родна. Зборник резимеа IX саветовања о заштити биља, Златибор (Република Србија), 132–133.
53. **Поповић Б.**, Никићевић Н., Гавриловић-Дамњановић Ј., Митровић О., Срећковић М, Огашановић Д. (2008): Утицај момента дестилације преврелог кљука шљиве на квалитет шљивовице. Књига абстраката XIII конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем, Нови Сад (Република Србија), 64.
54. Кандић М., Митровић О., **Поповић Б.**, Милетић Н. (2011): Кинетика процеса сушења шљиве сорте ‘Чачанска родна’. Програм и књига извода радова II симпозијума о шљиви Србије са међународним учешћем, Чачак (Република Србија), 110–111.
55. **Поповић Б.**, Никићевић Н., Тешевић В., Митровић О., Лепосавић А., Кандић М. (2011): Утицај екстремних летњих температура на квалитет шљиве и шљивовице сорте ‘Чачанска лепотица’. Програм и књига извода радова II симпозијума о шљиви Србије са међународним учешћем, Чачак (Република Србија), 112–113.
56. Митровић О., Златковић Б., Кандић М., **Поповић Б.**, Милетић Н. (2011): Утицај сушења на промену садржаја укупних шећера и укупних киселина у плоду шљиве. Програм и књига извода радова II симпозијума о шљиви Србије са међународним учешћем, Чачак (Република Србија), 114–115.
57. **Поповић Б.**, Никићевић Н., Тешевић В., Митровић О., Кандић М., Милетић Н. (2011): Квалитет шљивовица од сорти шљиве комбинованих својстава. Програм и књига извода радова II симпозијума о шљиви Србије са међународним учешћем, Чачак (Република Србија), 116–117.
58. Лепосавић А., Кесеровић З., Милетић Н., Митровић О., **Поповић Б.** (2012): Важнији показатељи квалитета плода високожбунасте боровнице. Зборник радова и

апстраката XIV конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем, Врњачка Бања (Република Србија), 128.

59. Кандић М., Митровић О., **Поповић Б.**, Тришовић Т. (2012): Утицај масе свежег плода на кинетику процеса сушења шљиве сорте Чачанска родна. Зборник радова и апстраката XIV конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем, Врњачка Бања (Република Србија), 199.
60. **Поповић Б.**, Никићевић Н., Тешевић В., Митровић О., Кандић М., Милетић Н. (2012): Квалитет шљива и шљивовица сорте Чачанска родна и њених родитеља. Зборник радова и апстраката XIV конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем, Врњачка Бања (Република Србија), 216.
61. Митровић О., Недовић В., Златковић Б., Кандић М., **Поповић Б.**, Милетић Н. (2012): Утицај температуре сушења на кинетику процеса сушења различитих сората шљиве. Зборник радова и апстраката XIV конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем, Врњачка Бања (Република Србија), 217.
62. Милетић Н., **Поповић Б.**, Митровић О., Лепосавић А., Кандић М. (2012): Садржај укупних фенола и антиоксидативни капацитет сушеног и кандираног воћа у Србији. Зборник радова и апстраката XIV конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем, Врњачка Бања (Република Србија), 218.
63. Mitrović O., Nedović V., Zlatković B., Kandić M., **Popović B.**, Miletić N., Leposavić A. (2013): Impact on drying time made by characteristics of fresh plum fruits of the Čačanska Rodna and Mildora cultivars. Programme and Abstracts of Scientific Conference with International Participation 'Environmental Problems of Fruit Production in the Mountain – Tradition and Prospects', Troyan (Republic of Bulgaria), 33–34.
64. Kandić M., Mitrović O., **Popović B.** (2014): Benefits of a multilayer flow-through model for study of drying kinetics of plum cultivar 'Čačanska Rodna'. Book of Summaries of Seventeenth International Scientific Conference 'EcoMountain', Troyan (Republic of Bulgaria), 170–171.

Одбрањена докторска дисертација (M70)

65. **Поповић Б.** (2014): Утицај степена зрелости плодова сорти шљиве на хемијски састав и сензорне карактеристике препеченице. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 1–595 + 41.

Остали научноистраживачки резултати

У складу са Законом о научноистраживачкој делатности РС („Сл. гласник РС“, бр. 110/2005, 50/2006-испр., 18/2010 и 112/2015) и Правилником о поступку и начину вредновања, и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача („Сл. гласник РС“, бр. 38/2008):

Одбрањен магистарски рад (M72)

66. **Поповић Б.** (2007): Технолошка својства шљива и карактеристике шљивовица сорте Чачанска родна и њених родитеља. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 1–318.

Библиографија након избора у звање научни сарадник

Рад у међународном часопису (M23)

67. Miletić N., **Popović B.**, Mitrović O., Kandić M., Leposavić A. (2014): Phenolic compounds and antioxidant capacity of dried and candied fruits commonly consumed in Serbia. *Czech Journal of Food Science*, 32, 4: 360–368. [*Czech Journal of Food Science* IF (2014) – 0,675; област *Food Science & Technology* – 91/122] ISSN: 1212-1800, <http://dx.doi.org/10.17221/166/2013-CJFS> **Хетероцитати: 29**
68. Ljekočević M., Jadranin M., Stanković J., **Popović B.**, Nikićević N., Petrović A., Tešević V. (2019): Phenolic composition and DPPH radical scavenging activity of plum wine produced from three plum cultivars. *Journal of the Serbian Chemical Society*, 84, 2: 141–151. [*Journal of the Serbian Chemical Society* IF (2018) – 0,828; област *Chemistry, Multidisciplinary* – 140/172] <https://doi.org/10.2298/JSC180710096L> **Хетероцитати: 9**
69. **Popović B.**, Mitrović O., Leposavić A., Paunović S., Jevremović D., Nikićević N., Tešević V. (2019): Chemical and sensory characterization of plum spirits obtained from Cv Čačanska Rodna and its parent cultivars. *Journal of Serbian Chemical Society*, 84, 12: 1381-1390. [*Journal of the Serbian Chemical Society* IF (2019) – 1,097; област *Chemistry, Multidisciplinary* – 138/177]. ISSN: 0352-5139, <https://doi.org/10.2298/JSC190307061P> **Хетероцитати: 5**
70. Miletić N., Mitrović O., **Popović B.**, Kandić M., Mašković P., Petković M. (2019): Chemical changes caused by air drying of fresh plum fruits. *International Food Research Journal*, 26, 4: 1191–1200. [IF (2019) – 0,610; област *Food Science & Technology* – 124/139]. ISSN: 1985-4668; [http://www.ifrj.upm.edu.my/26%20\(04\)%202019/9%20-%20IFRJ181411.R1-Final.pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/26%20(04)%202019/9%20-%20IFRJ181411.R1-Final.pdf) **Хетероцитати: 8**

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33)

71. Miletić, N., Leposavić, A., **Popović, B.**, Mitrović, O. and Kandić, M. (2015). Chemical and antioxidant properties of fully matured raspberry fruits (*Rubus idaeus* l.) picked in different moments of harvesting season. Proceedings of the Second International Symposium on Horticulture in Europe, *Acta horticulturae* 1099: 211–218.
72. Mitrović O., **Popović B.**, Kandić M., Leposavić A., Miletić N., Zlatković B., Lukić M. (2016): Impact of harvest time on chemical composition and antioxidant activity of fresh and dried plum fruits. Proceedings of the III Balkan Symposium on Fruit Growing, *Acta horticulturae* 1139: 623–628.
73. **Popović B.**, Mitrović O., Leposavić A., Ružić Đ., Cerović R., Vujović T., Źurawicz E. (2016): Volatile compounds of fruits of raspberry ‘Meeker’ and blackberry ‘Čačanska Bestrna’ propagated by standard techniques and in vitro micropropagation. Proceedings of the III Balkan Symposium on Fruit Growing, *Acta horticulturae* 1139: 645–650.
74. Kandić M., Mitrović O., **Popović B.** (2018): Kinetics of dry matter content during drying of cv ‘Čačanska Rodna’ fruits. Proceedings of the IX International Agriculture Symposium „Agrosym 2018“, 366–371.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34)

75. Mitrović O., **Popović B.**, Kandić M., Lepasavić A., Miletić N., Zlatković B., Lukić M. (2015): Impact of harvest time on chemical composition and antioxidant capacity of fresh and dried plum fruits. Book of Abstracts of Third Balkan Symposium on Fruit Growing, Belgrade (Republic of Serbia), 145.
76. **Popović B.**, Mitrović O., Lepasavić A., Ružić Đ., Cerović R., Vujović T., Zurawicz E. (2015): Volatile compounds of fruits of raspberry cv 'Meeker' and blackberry cv 'Čačanska bestrna' propagated by standard techniques and by *in vitro* micropropagation. Book of Abstracts of Third Balkan Symposium on Fruit Growing, Belgrade (Republic of Serbia), 150.
77. **Popović B.**, Nikićević N., Tešević V., Mitrović O., Kandić M., Milošević N., Lukić M. (2015): Impact of fruit ripeness degree of plum cultivar Čačanska lepotica on characteristics of fruits and brandies. Book of Abstracts and Scientific Program of III Plum and Prune Working Group Meeting, Skopelos Island (Greece), 35.
78. Milošević N., Glišić I., Lukić M., Karaklajić-Stajić Ž., **Popović B.** (2015): New plum varieties from Fruit research institute Čačak – Serbia. Book of Abstracts and Scientific Program, III Plum and Prune Working Group Meeting, Skopelos Island (Greece), 22.
79. Milošević N., Glišić I., Lukić M., **Popović B.**, Đorđević M. (2016): Plum breeding in Fruit research institute Čačak: Results in last fifteen years. Book of Abstracts of XI International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, Freising-Weihenstephan (Germany), 16.
80. **Popović B.**, Nikićević N., Tešević V., Mitrović O., Kandić M., Milošević N., Lukić M. (2016): Plum fruits maturity indices and quality of plum brandy. Book of Abstracts of XI International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, Freising-Weihenstephan (Germany), 70.
81. Mitrović O., **Popović B.**, Kandić M., Miletić N., Lepasavić A. (2016): Quality of prunes obtained from new plum cultivars created in Čačak. Book of Abstracts of XI International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, Freising-Weihenstephan (Germany), 71.
82. Mitrović O., **Popović B.**, Kandić M., Lepasavić A., Miletić N. (2017): The effect of drying temperature and dipping on prune quality. Book of Abstracts of 2nd International Symposium on Fruit Culture along Silk Road Countries – SILKSYM 2017 „Fruits for the Future“, Trebinje (Bosnia and Herzegovina), 65.
83. **Popović B.**, Tešević V., Mitrović O., Kandić M., Lepasavić A., Glišić I., Milošević N. (2017): Analytical indicators of plum fruit sensory characteristic changes after seven-day storage at room temperature. Book of Abstracts of VIII International Scientific Agriculture Symposium AGROSYM, Jahorina (Bosnia and Herzegovina), 264.
84. Karakasova Lj., Stevanović S., Lepasavić A., **Popović B.** (2017): The effect of different freezing tunnels on the quality of blackberry fruits. Book of Abstracts of Third International Symposium on Agricultural Engineering 'ISAE 2017', Belgrade-Zemun (Republic of Serbia), 31.
85. Penov N., Lepasavić A., Ristić M., Stevanović S., **Popović B.**, Mitrović O. (2017): Improving the freezing process of raspberry fruits in the industrial conditions. Book of Abstracts of Third International Symposium on Agricultural Engineering 'ISAE 2017', Belgrade-Zemun (Republic of Serbia), 35.

86. Kandić M., Mitrović O., **Popović B.** (2018): Kinetics of dry matter content during drying of cv 'Čačanska Rodna' fruits. Book of Abstracts IX International Scientific Agriculture Symposium AGROSYM 2018, Jahorina (Bosnia and Herzegovina), 350.

Монографија националног значаја (M42)

87. Никићевић Н., Спахо Н., Ђукић-Ратковић Д., **Поповић Б.**, Урошевић И. (2018): Производња воћних ракија врхунског квалитета. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет.

Лексикографска јединица у научној публикацији националног значаја (M47)

88. Лукић М., Пешаковић М., Марић С., Глишић И., Милошевић Н., Радичевић С., Лепосавић А., Ђорђевић М., Милетић Р., Караклајић-Стајић Ж., Томић Ј., Пауновић С.М., Миљинковић М., Ружић Ђ., Вујовић Т., Јевремовић Д., Пауновић С.А., **Поповић Б.**, Митровић О., Кандић М. (2016): Сорте воћака створене у Институту за воћарство, Чачак (1946–2016). Институт за воћарство, Чачак, Република Србија, 1–182.

Рад у водећем часопису националног значаја (M51)

89. Kandić M., Mitrović O., **Popović B.** (2014): Suitability of the multilayer flow-through model for testing the drying kinetics of the 'Čačanska rodna' cultivar. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 17, 6: 1478–1494.
90. Митровић О., Златковић Б., Кандић М., **Поповић Б.**, Лепосавић А. (2014): Утицај карактеристика свежих плодова шљива сората Stanley и Чачанска лепотица на време сушења. Воћарство, 48, 187/188: 133–139.
91. **Поповић Б.**, Никићевић Н., Тешевић В., Урошевић И., Митровић О., Кандић М., (2015): Сензорне карактеристике шљивових препеченица добијених мешањем дестилата шљиве сорте Црвена ранка и других сората. Воћарство, 49, 191/192: 99–105.
92. Paunović S.M., Nikolić M., Miletić R., **Popović B.**, Mitrović O., Kandić M. (2016): Effect of soil management systems on the content of primary metabolites and sensory attributes of black currant (*Ribes nigrum* L.) fruit. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 19, 2: 233–246.
93. Glišić I., Milošević N., Lukić M., Mitrović O., **Popović B.**, Đorđević M. (2016): Phenological and pomological properties of new plum cultivars from Čačak intended for processing. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 19, 3: 114–130
- Хетероцитати: 2**
94. **Popović B.**, Nikićević N., Tešević V., Mitrović O., Kandić M., Milošević N., Glišić I. S. (2016): Okruglica and Valjevka as cultivars appealing for plum brandy production. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 19, 3: 131–146. **Хетероцитати: 1**
95. Lepasavić A., Mitrović O., **Popović B.**, Jevremović D., Đurović D. (2016): Yield and fruit quality of highbush blueberry varieties grown in Western Serbia. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 19, 5: 148–158.

96. Lepasavić A., Ristić M., **Popović B.**, Mitrović O., Stevanović S., Veljković B. (2016): Improving the processing of raspberry by freezing. *Journal of Mountain Agriculture on the Balkans*, 19, 6: 144–162.
97. Milošević N., Glišić I., **Popović B.**, Mitrović O. (2017): Productive traits of new cultivar ‘Nada’ grown on three localities in Serbia. *Journal of Mountain Agriculture on the Balkans*, 20, 5: 197–207. **Хетероцитати: 1**
98. Lepasavić A., **Popović B.**, Mitrović O., Jevremović D., Đurović D., Vasić T. (2017): Effect of anti-hail nets on the yield and fruit quality of raspberry cultivars in Western Serbia. *Journal of Mountain Agriculture on the Balkans*, 20, 2: 275–282. **Хетероцитати: 2**
99. Kandić M., Mitrović O., **Popović B.** (2017): The drying curves of plum cultivar Čačanska Rodna. *Journal of Mountain Agriculture on the Balkans*, 20, 2: 283–296. **Хетероцитати: 1**
100. Mitrović O., **Popović B.**, Kandić M., Lepasavić A., Glišić I., Miletić N. (2018): Effect of dipping on fruit-drying kinetics in ‘Čačanska Rodna’ and ‘Stanley’ plum cultivars. *Journal of Pomology*, 52, 1: 33–40.
101. Glišić I.S., Paunović G., Glišić I.P, Milošević N., **Popović B.** (2018): The production and properties of some autochthonous plum cultivars suitable for brandy production in Serbia. *Journal of Mountain Agriculture on the Balkans*, 21, 4: 192–206. **Хетероцитати: 1**
102. Mitrović O., **Popović B.**, Kandić M., Lepasavić A., Miletić N. (2018): Dipping effect on drying kinetics of plum fruits. *Journal of Mountain Agriculture on the Balkans*, 21, 4: 207–219.

Рад у часопису националног значаја (M52)

103. Митровић О., Златковић Б., **Поповић Б.**, Кандић М., Милетић Н. (2016): Утицај сушења на промену садржаја укупних шећера и киселина у плоду шљиве. *Воћарство*, 50, 193/194: 47–54.
104. Лепосавић А., Јевремовић Д., **Поповић Б.**, Митровић О., Ђуровић Д., Кесеровић З. (2017): Фенолошке особине сорти високожбунасте боровнице (*Vaccinium corymbosum* L.) гајених у Западној Србији. *Воћарство*, 51, 197–198: 21–29.
105. **Поповић Б.**, Тешевић В., Митровић О., Кандић М., Лепосавић А., Glišić I., Milošević N. (2018): Analytical indicators of plum fruit sensory characteristic changes after seven-day storage at room temperature. *AGROFOR International Journal*, 3, 2: 49–55. **Хетероцитати: 1**

Предавање по позиву на скупу националног значаја штампано у изводу (M62)

106. **Поповић Б.**, Никићевић Н., Тешевић В., Урошевић И. (2017): Савремени аспекти производње воћних ракија. *Зборник апстраката Саветовања „Савремена производња воћа“*, Бања Ковиљача (Република Србија), 65–68.

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63)

107. Кандић М., Митровић О., **Поповић Б.** (2015): Приказивање кинетике сушења различитим варијантама кривих сушења. Зборник радова XX саветовања о биотехнологији са међународним учешћем, Чачак (Република Србија), 20, 22: 379–391. **Хетероцитати: 5**
108. **Поповић Б.**, Никићевић Н., Тешевић В., Урошевић И., Митровић О., Кандић М., (2016): Сензорни квалитет тросортних шљивовица. Зборник радова XXI саветовања о биотехнологији са међународним учешћем, Чачак (Република Србија), 21, 24: 705–710.

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (М64)

109. Leposavić A., Mitrović O., **Popović B.**, Jevremović D., Đurović D. (2016): Yield and fruit quality of highbush blueberry varieties grown in Western Serbia. Book of Summaries of Nineteenth International Scientific Conference ‘EcoMountain-2016’, Troyan (Republic of Bulgaria), 78–79.
110. **Popović B.**, Nikićević N., Tešević V., Mitrović O., Kandić M., Milošević N., Glišić I. (2016): Okruglica and Valjevka as cultivars appealing for plum brandy production. Book of Summaries of Nineteenth International Scientific Conference ‘EcoMountain-2016’, Troyan (Republic of Bulgaria), 82–83.
111. Glišić I., Milošević N., Lukić M., Mitrović O., **Popović B.** (2016): Pomological properties of new cultivars from Čačak intended for processing. Book of Summaries of Nineteenth International Scientific Conference ‘EcoMountain-2016’, Troyan (Republic of Bulgaria), 86–87.
112. Raunović S.M., Nikolić M., Miletić R., **Popović B.**, Mitrović O., Kandić M. (2016): Effect of soil management systems on the content of primary metabolites and sensory attributes of black currant (*Ribes nigrum* L.) fruit. Book of Summaries of Nineteenth International Scientific Conference ‘EcoMountain-2016’, Troyan (Republic of Bulgaria), 90–91.
113. Лепосавић А., **Поповић Б.**, Церовић Р., Недовић В., Бугарски Б., Митровић О., Тешевић В. (2016): Ароматичне материје у плодовима сората и селекција малине гајене у Западној Србији. Зборник апстраката XV конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем, Крагујевац (Република Србија), 148–149.
114. **Поповић Б.**, Церовић Р., Лепосавић А., Недовић В., Бугарски Б., Тешевић В., Никићевић Н. (2016): Карактеризација примарних ароматичних материја у јаким алкохолним пићима од малине. Зборник апстраката XV конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем, Крагујевац (Република Србија), 296–297.
115. Кандић М., Митровић О., **Поповић Б.** (2016): Утицај садржаја суве материје у свежим плодовима на кинетику сушења шљиве сорте Чачанска родна. Зборник апстраката XV конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем, Крагујевац (Република Србија), 316–317.
116. Митровић О., **Поповић Б.**, Кандић М., Лепосавић А., Глишић И. С., Недовић В., Златковић Б. (2016): Утицај диповања на кинетику сушења плодова сорти Чачанска родна и Stanley. Зборник апстраката XV конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем, Крагујевац (Република Србија), 318–319.

117. Milošević N., Glišić I., **Popović B.**, Mitrović O. (2017): Productive traits of new cultivar 'Nada' grown on three localities in Serbia. Book of Summaries of the 20th Jubilee International Scientific Conference 'EcoMountain –2017' on theme 'Ecological Issues of Mountain Agriculture', RIMSA - Troyan (Republic of Bulgaria), 121–122.
118. Kandić M., Mitrović O., **Popović B.** (2017): The drying curves of plum cultivar Čačanska Rodna. Book of Summaries of the 20th Jubilee International Scientific Conference 'EcoMountain –2017' on theme 'Ecological Issues of Mountain Agriculture', RIMSA - Troyan (Republic of Bulgaria), 129.
119. Lepasavić A., **Popović B.**, Mitrović O., Jevremović D., Đurović D., Vasić T. (2017): Effect of anti-hail nets on the yield and fruit quality of raspberry cultivars in Western Serbia. Book of Summaries of the 20th Jubilee International Scientific Conference 'EcoMountain –2017' on theme 'Ecological Issues of Mountain Agriculture', RIMSA - Troyan (Republic of Bulgaria), 131.
120. Glišić I., Paunović G., Glišić I., Milošević N., **Popović B.** (2018): The production and properties of some autochthonous plum cultivars suitable for brandy production in Serbia. Book of Summaries of the 21st International Scientific Conference 'EcoMountain – 2018' on theme 'Ecological Issues of Mountain Agriculture', Troyan (Republic of Bulgaria), 148–149.
121. Mitrović O., **Popović B.**, Kandić M., Lepasavić A., Miletić N. (2018): Dipping effect on drying kinetics of plum fruits. Book of Summaries of the 21st International Scientific Conference 'EcoMountain – 2018' on theme 'Ecological Issues of Mountain Agriculture', Troyan (Republic of Bulgaria), 152.
122. Lepasavić A., Jevremović D., Mitrović O., **Popović B.**, Tomić J., Vasić T. (2019): Impact of applied nutrients on yield and quality of raspberry cultivars grown at different localities of the Republic of Serbia. Book of Summaries of the 22nd International Scientific Conference 'EcoMountain – 2019' on theme 'Ecological Issues of Mountain Agriculture', Troyan (Republic of Bulgaria), 117–118.

Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу (M82)

123. Митровић О., Кандић М., **Поповић Б.**, Милетић Н. (2018): Експериментална сушара за испитивање процеса сушења воћа.
124. **Поповић Б.**, Урошевић И., Митровић О., Лепосавић А., Јевремовић Д., Глишић И., Милошевић Н. (2018): Формулисање и производња двосортних купажа за добијање српских шљивових препеченица врхунског квалитета.

БИБЛИОГРАФИЈА ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК

Рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a) – 10

1. Korićanac A., Milatović D., **Popović B.**, Tomić J., Mitrović O., Glišić I., Pešaković M., Rusjan D., Veberič R., Smrke T., Grohar M.C., Jakopič J. (2025): How do plums ripen in two weather different years? A deep insight into the metabolomic profile. *Postharvest Biology and Technology* 222:113362. [IF (2023) – 6,4; област *Agronomy* – 2/86]. Print ISSN: 0925-5214, Online ISSN: 1873-2356, <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2024.113362>

Рад у врхунском међународном часопису (M21) – 8

2. Korićanac A., Miletić N., **Popović B.**, Mitrović O., Lukić M., Pešaković M., Tomić, J. (2020): The Effect of ULO and NA Storage on Changes in the Quality of Apple Fruit (*Malus domestica* Borkh.) during Shelf Life. *Agronomy*, 10, 25. [IF (2020) – 3,417; област *Agronomy* – 16/91]. ISSN: 2073-4395, <https://www.mdpi.com/2073-4395/10/1/25>
Хетероцитати: 7
3. Miletić N., Mitić M., **Popović B.**, Petković M., Vasiljević B., Katanić V., Jevremović D. (2024): Chemical Composition of Healthy and Raspberry Leaf Blotch Emaravirus-Infected Red Raspberry ‘Willamette’ Fruits. *Horticulturae*, 10, 187, 1-13. [IF (2023) – 3,1; област *Horticulture* – 6/35]. ISSN: 2311-7524, <https://doi.org/10.3390/horticulturae10020187>

Рад у истакнутом међународном часопису (M22) – 5

4. Miletić N., Jevremović D., Mitić M., **Popović B.**, Petković M. (2022): Influence of D and Rec strains of plum pox virus on phenolic profile and antioxidant capacity of fresh plum fruits of ‘Čačanska Lepotica’ cultivar. *Spanish Journal of Agricultural Research*, 20, 4: e1005. [IF (2020) – 1,238; област *Agriculture, Multidisciplinary* – 31/58]. ISSN: 2171-9292, <https://doi.org/10.5424/sjar/2022204-18179> **Хетероцитати: 2**
5. **Popović B.**, Mitrović O., Nikićević N., Tešević V., Urošević I., Miletić N., Milojević S. (2023): Influence of different pre-distillation steps on aromatic profile of plum spirits produced by traditional and modified methods. *Processes* 11(3), 863. [IF (2023) – 2,8; област *Engineering, Chemical* – 70/143]. ISSN: 2227-9717, <https://doi.org/10.3390/pr11030863> **Хетероцитати: 3**
6. Mitrović O., Vujović T., **Popović B.**, Lepasavić A., Karaklajić-Stajić Ž., Korićanac A., Miletić N. (2023): Does the propagation technique affect phytochemical composition of raspberry and blackberry fruits? *Zemdirbyste-Agriculture*, 110, 3: 255-262. [IF (2021) – 1,281; област *Agriculture, Multidisciplinary* – 34/60]. ISSN: 2335-8947, <https://doi.org/10.13080/z-a.2023.110.029> **Хетероцитати: 1**

Рад у међународном часопису (M23) – 3

7. Glišić I., Milatović D., Milošević N., Marić S., Lukić M., **Popović B.** (2021): Physicochemical and sensory characteristics of promising plum (*Prunus domestica* L.) genotypes bred at Fruit Research Institute, Čačak. *Acta Scientiarum Polonorum Hortorum Cultus*, 20, 2: 23–32. [IF (2021) – 0,695; област *Horticulture* – 32/36]. ISSN: 2545-1405, <https://doi.org/10.24326/asphc.2021.2.3>
8. Zejak D., **Popović B.**, Lepasavić A., Spalević V., Tešević V. (2024): Chemical characterization and differentiation of Montenegrin plum spirits obtained by two techniques of traditional batch distillation. *Journal of the Serbian Chemical Society*, [IF (2023) – 1,0; област *Chemistry, Multidisciplinary* – 149/175]. Online ISSN: 1820-7421 Print ISSN: 0352-5139 <https://doi.org/10.2298/JSC240910106Z>

Рад у националном часопису међународног значаја (M24) – 3

9. Jevremović D., Lepasavić A., Miletić N., Vasiljević B., **Popović B.**, Mitrović O., Milinković M. (2022): Impact of raspberry leaf blotch emaravirus on red raspberry ‘Willamette’ fruits. *Pesticides And Phytomedicine*, 37 (1): 1-7. ISSN: 1820-3949; <https://doi.org/10.2298/PIF2201001J> **Хетероцитати: 2**

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (М33) – 1

10. Mitrović O., **Popović B.**, Miletić N., Lepasavić A., Korićanac A. (2019): Effect of drying on the change of sugar content in plum fruits. Book of Proceedings of X International Scientific Agriculture Symposium „Agrosym 2019“, October 03th–06th, Jahorina (Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina), 372–378. ISBN: 978-99976-787-2-0; https://agrosym.ues.rs.ba/article/showpdf/BOOK_OF_PROCEEDINGS_2019_FINAL.pdf
11. Milošević N., Glišić I., Lukić M., **Popović B.**, Đorđević M. (2019): Plum breeding in the Fruit Research Institute of Čačak, Serbia – results of the last 15 years. Proceedings of XI International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, July 17th–21th, 2016, Freising-Weihenstephan and Hallbergomoos (Federal Republic of Germany), *Acta horticulturae*, 1260: 29–34. ISSN: 0567-7572; <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2019.1260.6> **Хетероцитати: 2**
12. Mitrović O., **Popović B.**, Kandić M., Miletić N., Lepasavić A. (2019): Quality of prunes obtained from new plum cultivars created in Čačak. Proceedings of XI International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, July 17th–21th, 2016, Freising-Weihenstephan and Hallbergomoos (Federal Republic of Germany), *Acta horticulturae*, 1260: 267–273. ISSN: 0567-7572; <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2019.1260.41>
13. **Popović B.**, Nikićević N., Tešević V., Mitrović O., Kandić M., Milošević N., Lukić M. (2019): Plum fruits maturity indices and quality of plum brandy. Proceedings of XI International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, July 17th–21th, 2016, Freising-Weihenstephan and Hallbergomoos (Federal Republic of Germany), *Acta horticulturae*, 1260: 275–281. ISSN: 0567-7572; <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2019.1260.42> **Хетероцитати: 1**
14. Korićanac A., Glišić I.P., Lukić M., **Popović B.**, Mitrović O., Glišić I.S., Paunović G. (2020): Fruit quality of plum (*Prunus domestica* L.) cultivars ‘Čačanska Lepotica’ and ‘Empress’ after cold storage. Book of Proceedings of XI International Scientific Agriculture Symposium ‘Agrosym 2020’, October 08th–09th, Jahorina (Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina), 127–132. ISBN: 978-99976-787-5-1; http://agrosym.ues.rs.ba/article/showpdf/BOOK_OF_PROCEEDINGS_2020_FINAL.pdf
15. Mitrović O., **Popović B.**, Kandić M., Lepasavić A., Miletić N. (2021): The effects of drying temperature and dipping on prune quality. Proceedings of 2nd International Symposium on Fruit Culture along Silk Road Countries, October 02nd–06th, Trebinje (Bosnia and Herzegovina), *Acta Horticulturae*, 1308: 241–248. ISSN: 0567-7572; <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2021.1308.34> **Хетероцитати: 1**
16. Urošević I., **Popović B.**, Nikićević N., Stanković Lj., Tešević V. (2021): Defining the most suitable model of glass for consuming plum brandy. Proceedings of 3rd International Symposium Modern Trends in Agricultural Production, Rural Development and Environmental Protection, July 01st–03rd, Vrnjačka Banja (Republic of Serbia): 284–294. ISBN 978-86-6042-012-3; <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/676>

17. Korićanac A., Glišić I.S., Mitrović O., Milinković M., **Popović B.**, Lukić, M. (2021). The effect of foliar sprays containing calcium on quality and storability of 'Stanley' plum fruit. Proceedings of XII International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, September 14th–17th, Zlatibor (Republic of Serbia), Acta Horticulturae, 1322: 343–350. ISSN: 0567-7572; <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2021.1322.47>
18. Mitrović O., **Popović B.**, Korićanac A., Miletić N., Leposavić A. (2021): Freezing as a pre-treatment in air drying of plums. Proceedings of XII International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, September 14th–17th, Zlatibor (Republic of Serbia), Acta Horticulturae, 1322: 355–362. ISSN: 0567-7572; <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2021.1322.49>
19. **Popović B.**, Mitrović O., Glišić I.S., Milošević N., Nikićević N., Tešević V., Urošević I. (2021): Suitability of new plum genotypes developed in Čačak for processing into plum spirit. Proceedings of XII International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, September 14th–17th, Zlatibor (Republic of Serbia), Acta Horticulturae, 1322: 363–370. ISSN: 0567-7572; <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2021.1322.50>
20. Mitrović O., **Popović B.**, Korićanac A., Leposavić A., Urošević T., Milanović M., Urošević I. (2022): Influence of pretreatment on plum drying rate. Proceedings of 4th International Symposium: Modern Trends in Agricultural Production, Rural Development, Agro-economy, Cooperatives and Environmental Protection, June 29th-30th, Vrnjačka Banja (Republic of Serbia), 342–348. ISBN: 978-86-6042-014-7; <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/699>
21. **Popović B.**, Radičević S., Mitrović O., Korićanac A., Nikićević N., Tešević V., Urošević I. (2023): Newly created Čačak's sour cherry varieties as a raw material for spirit production. Proceedings of the XIV International Scientific Agriculture Symposium „Agrosym 2023“, „, October 05th–08th, Jahorina (Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina), 220–225. ISBN: 978-99976-787-2-0; https://agrosym.ues.rs.ba/article/showpdf/BOOK_OF_PROCEEDINGS_2023_FINAL.pdf
22. Zejak D., **Popović B.**, Leposavić A., Spalević V., Tešević V. (2024): Volatile aging markers in Montenegrin plum spirits. Proceedings of 6th International Scientific Conference: Modern Trends in Agricultural Production, Rural Development and Environmental Protection, June 27th–28th, Vrnjačka Banja (Republic of Serbia), 271–278. ISBN 978-86-6042-005-5; <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/882>

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34) – 0,5

23. Mitrović O., **Popović B.**, Miletić N., Leposavić A., Korićanac A. (2019): Effect of drying on the change of sugar content in plum fruits. Book of Abstracts of the X International Scientific Agriculture Symposium 'Agrosym 2019', October 03th–06th, Jahorina (Bosnia and Herzegovina): 242. ISBN: 978-99976-787-1-3; <https://refri.institut-cacak.org/bitstream/handle/123456789/691>
24. Korićanac A., Glišić I.P., Lukić M., **Popović B.**, Mitrović O., Glišić I.S., Paunović G. (2020): Fruit quality of plum (*Prunus domestica* L.) cultivars 'Čačanska Lepotica' and 'Empress' after cold storage. Book of Abstracts of XI International Scientific Agriculture Symposium 'Agrosym 2020', October 08th–09th, Jahorina (Bosnia and Herzegovina): 134. ISBN 978-99976-787-4-4; <https://refri.institut-cacak.org/bitstream/handle/123456789/655>

25. Korićanac A., Glišić I.S., Mitrović O., Milinković M., **Popović B.**, Lukić, M. (2021). The effect of foliar sprays containing calcium on quality and storability of 'Stanley' plum fruit. Programme and Book of Abstracts of XII International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, September 14th–17th, Zlatibor (Serbia): 43. ISBN: 978-86-920869-2-2; <https://refri.institut-cacak.org/bitstream/handle/123456789/660>
26. Mitrović O., **Popović B.**, Korićanac A., Miletić N., Lepasavić A. (2021): Freezing as a pre-treatment in air drying of plums. Programme and Book of Abstracts of XII International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, September 14th–17th, Zlatibor (Serbia): 44. ISBN: 978-86-920869-2-2; <https://refri.institut-cacak.org/bitstream/handle/123456789/702>
27. **Popović B.**, Mitrović O., Glišić I.S., Milošević N., Nikićević N., Tešević V., Urošević I. (2021): Suitability of new plum genotypes developed in Čačak for processing into plum spirit. Programme and Book of Abstracts of XII International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, September 14th–17th, Zlatibor (Serbia): 45. ISBN: 978-86-920869-2-2; <https://refri.institut-cacak.org/bitstream/handle/123456789/675>
28. Mitrović O., Ružić Đ., Vujović T., **Popović B.**, Lepasavić A., Karaklajić-Stajić Ž., Korićanac A. (2021): Chemical and phenolic composition of fruits of raspberry and blackberry propagated by standard and in vitro techniques. Book of Abstracts / Unifood conference, September 24th–25th, Belgrade (Republic of Serbia), 117. ISBN: 978-86-7522-066-4; <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/506>
29. **Popović B.**, Nikićević N., Cerović R., Lepasavić A., Mitrović O., Nedović V., Tešević V. (2021): Influence of raspberry variety on the aromatic profile of raspberry Geist. Book of Abstracts / Unifood conference, September 24th–25th, Belgrade (Republic of Serbia), 141. ISBN: 978-86-7522-066-4; <https://refri.institut-cacak.org/bitstream/handle/123456789/674>
30. Glisic I., Milosevic N., Tomic J., Milinkovic M., Djordjevic M., Maric S., Radicevic S., **Popovic B.** (2023): In situ characterization of plum landraces originated from the region of western Serbia. The Book of Abstracts of V Balkan Symposium on Fruit Growing, June 18th–21th, Zagreb (Croatia), 15. ISBN: 978-953-8276-52-1; <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/684>
31. Koricnac A., Milatovic D., **Popovic B.**, Mitrovic O., Glisic I.S., Milosevic N. (2023): Changes in fruit quality during ripening of two European plum cultivars. The Book of Abstracts of V Balkan Symposium on Fruit Growing, June 18th–21th, Zagreb (Croatia), 70. ISBN: 978-953-8276-52-1; <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/663>
32. Mitrović O., Koricnac A., **Popovic B.**, Radicevic S., Glisic I.S., Lepasavic A., Maric S. (2023): Quality of dried sour cherries from different Serbian cultivars. The Book of Abstracts of V Balkan Symposium on Fruit Growing, June 18th–21th, Zagreb (Croatia): 76. ISBN: 978-953-8276-52-1; <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/705>
33. **Popović B.**, Radičević S., Mitrović O., Korićanac A., Nikićević N., Tešević V., Urošević I. (2023): Newly created Čačak's sour cherry varieties as a raw material for spirit production. Book of Abstracts of XIV International Scientific Agriculture Symposium 'Agrosym 2023', October 5th–08th, Jahorina (Bosnia and Herzegovina): 188. ISBN 978-99976-987-7-3; <https://refri.institut-cacak.org/bitstream/handle/123456789/664>
34. **Popović B.**, Mitrović O., Korićanac A., Lepasavić A., Jevremović D., Nikićević N., Tešević V. (2024): Improving the aroma of plum spirit obtained from small fruits of cv

‘Čačanska Rodna’. Book of Abstracts of I International Symposium on Apricot and Plum, April 22nd–26th, Avignon (France), 24-25. <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/871>

35. Jevremović D., Vasiljević B., Katanić V., **Popović B.** (2024): Molecular characterization of plum pox virus isolates in apricot in Serbia. Book of Abstracts of I International Symposium on Apricot and Plum, April 22nd–26th, Avignon (France), 32-33. <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/873>

Лексикографска јединица у научној публикацији водећег националног значаја (M46) – 1

36. Никићевић Н., Урошевић В., **Поповић Б.**, Урошевић И., Ђукић-Ратковић Д., (2024): Алкохолна свезналица. Институт за воћарство, Чачак, 1–461.

Рад у врхунском часопису националног значаја (M51) – 2

37. Leposavić A., Jevremović D., Mitrović O., **Popović B.**, Tomić J., Vasić T. (2019): Impact of applied nutrients on yield and quality of raspberry cultivars grown at different localities of the Republic of Serbia. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 22, 2: 134–142. ISSN: 1311-0489 (Print); 2367-8364 (Online); <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/704>

38. Milošević N., Glišić I., Đorđević M., Marić S., Radičević S., **Popović B.** (2021): Fruit Quality Attributes of Different Clones of Autochthonous Plum Variety Crvena Ranka Selected in the Region of Gledičke Mountains in Central Serbia. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 24 (6): 455–467. ISSN: 1311-0489 (Print); 2367-8364 (Online); <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/742>

39. Mitrović O., **Popović B.**, Glišić I., Korićanac A., Leposavić A., Jevremović D., Miletić N. (2022): A comparative study on chemical composition of fresh and dried fruits Čačanska rodna. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans 25, 2: 174–186. ISSN: 1311-0489 (Print); 2367-8364 (Online); <https://refri.institut-cacak.org/bitstream/handle/123456789/665>

40. **Popović B.**, Nikićević N., Tešević V., Mitrović O., Urošević I., Miletić N., Korićanac A. (2022): Quality of plum brandy as influenced by specific fermentation and storage conditions of plum mash. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans 25, 4: 176–189. ISSN: 1311-0489 (Print); 2367-8364 (Online); <https://refri.institut-cacak.org/bitstream/handle/123456789/667>

41. Leposavić A., **Popović B.**, Mitrović O., Korićanac A., Cerović R., Miletić N., Tešević V. (2022): Volatile components in fruits of raspberry cultivars and selection grown in Western Serbia. Journal of Pomology, 56, 213/214: 109–121. ISSN: 1820-5054; https://www.casopisnvd.rs/pdf-dow/56_213-214/Journal_of_Pomology_56_213-214-5.pdf

Рад у истакнутим националном часопису (M52) – 1,5

42. Mitrović O., **Popović B.**, Glišić I.S., Korićanac A., Leposavić A., Jevremović D., Miletić N. (2020): ‘Čačanska Rodna’ – a plum cultivar for drying. Journal of Pomology, 54, 207/208: 7–14. ISSN: 1820-5054; https://www.casopisnvd.rs/pdf-dow/54_207-208/Journal_of_Pomology_54_207-208-1.pdf

43. **Popović B.**, Nikićević N., Tešević V., Urošević I., Mitrović O., Miletić N., Milošević N. (2020): ‘Čačanska Rodna’ – plum cultivar for spirit production. *Journal of Pomology*, 54, 207/208, 15–24. ISSN: 1820-5054; https://www.casopisnvd.rs/pdf-dow/54_207-208/Journal_of_Pomology_54_207-208-2.pdf
44. Korićanac A., Glišić I.S., **Popović B.**, Mitrović O., Milošević N., Glišić I.P. (2021): Preliminary results of ‘Timočanka’ plum cultivar storability. *Journal of Pomology*, 55, 209–210, 63–68. ISSN: 1820-5054; https://www.casopisnvd.rs/pdf-dow/55_209-210/Journal_of_Pomology_55_209-210-7.pdf
45. Glišić I., Milošević N., Tomić J., Milinković M., Đorđević M., Marić S., Radičević S., **Popović B.** (2023): Biological and pomological characteristics of autochthonous plum cultivars collected in western Serbia. *Journal of Pomology*, 57, 215–216, 7–16. https://www.casopisnvd.rs/pdf-dow/56_215-216/Journal_of_Pomology_56_215-216-1.pdf
46. Korićanac A., Radičević S., Marić S., Glišić I., Milošević N., Mitrović O., **Popović B.** (2023): Evaluation of sour cherry (*Prunus cerasus* L.) landraces originated from the west Serbia region. *Journal of Pomology*, 57, 215–216, 17–26. ISSN: 1820-5054; https://www.casopisnvd.rs/pdf-dow/56_215-216/Journal_of_Pomology_56_215-216-2.pdf
47. **Popović B.**, Leposavić A., Cerović R., Nikićević N., Tešević V., Mitrović O., Korićanac A. (2024): Aromatic profiles of monovarietal raspberry Geists. *Journal of Pomology*, 58, 219/220: 43–53. https://doi.org/10.18485/pomology.2024.58.219_220.5

Предавање по позиву на скупу националног значаја штампано у изводу (M62) – 1

48. **Поповић Б.** (2022): Степен зрелости воћа – важан чинилац квалитета сировине у производњи воћних ракија. Зборник апстраката 16. конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем, 28.02–03.03., Врдник (Република Србија), 43–48. <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/668>

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63) – 0,5

49. Korićanac A., Lukić M., Rilak B., **Popović B.**, Mitrović O., Marić S. (2020): Evaluation of fruit quality of two autochthonous apple cultivars suitable for widespread production. *Proceedings of Young Researches Conference ‘YOURS 2020’, 28th September, Belgrade (Republic of Serbia)*, 81–86. ISBN: 978-86-84231-51-4; <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/659>
50. Корићанац А., Милатовић Д., **Поповић Б.**, Митровић О., Глишић И. (2023): Паковање плодова две сорте шљиве у модификованој атмосфери: Утицај на физичке, хемијске и сензорне особине. Зборник радова VIII саветовања “Иновације у воћарству”, 2. фебруар, Београд (Република Србија), 93–104. ISBN: 978-86-7834-413-8; <https://refri.institut-cacak.org/bitstream/handle/123456789/662>
51. Јевремовић Д., Пешаковић М., Милошевић Н., Вујовић Т., Пауновић С.М., **Поповић Б.** (2023): Институт за воћарство, Чачак – место где се рађају најбоље сорте воћака. Зборник радова 125 година примењене науке у пољопривреди Србије, 22. Јун, Крагујевац (Република Србија), 33–42. ISBN: 978-86-905494-0-5 <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/516>
52. Korićanac A., Milatović D., **Popović B.**, Mitrović O., Vasić T., Glišić I. (2024): Effects of a chitosan coating on the post-storage quality of plum fruit. *Zbornik referatov 5.*

slovenskega sadjarskega kongresa z mednarodno udeležbo, 17–18. januar, Krško (Slovenia), 91–97. ISBN: 978-961-91301-6-2 <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/860>

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64) – 0,2

53. Korićanac A., Lukić M., Rilak B., **Popović B.**, Mitrović O., Marić S. (2020): Evaluation of fruit quality of two autochthonous apple cultivars suitable for widespread production. Abstract Proceedings, Young Researchers Conference ‘YOURS 2020’, 28th September, Belgrade (Republic of Serbia), 26. ISBN: 978-86-84231-50-7; <https://refri.institut-cacak.org/bitstream/handle/123456789/659>
54. Лепосавић А., Јевремовић Д., Митровић О., **Поповић Б.**, Васић Т., Милинковић М., Василијевић Б. (2022): Утицај начина гајења на принос и квалитет плодова високожбунасте боровнице. Зборник апстраката 16. конгреса воћара и виноградар Србије са међународним учешћем, 28. фебруар – 3. март, Врдник (Република Србија), 148–149. ISBN: 978-86-7520-548-7; <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/713>
55. **Поповић Б.**, Никићевић Н., Тешевић В., Урошевић И., Митровић О., Милетић Н., Корићанац А. (2022): Квалитет ракија од нових генотипова коштичавог воћа добијених коришћењем два уобичајена поступка прераде у Србији. Зборник апстраката 16. конгреса воћара и виноградар Србије са међународним учешћем, 28. фебруар – 3. март, Врдник (Република Србија), 268–269. ISBN: 978-86-7520-548-7; <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/670>
56. Митровић О., **Поповић Б.**, Корићанац А., Лепосавић А., Милетић Н. (2022): Кинетика сушења смрзнутих плодова шљиве. Зборник апстраката 16. конгреса воћара и виноградар Србије са међународним учешћем, 28. фебруар – 3. март, Врдник (Република Србија), 276–277. ISBN: 978-86-7520-548-7; <https://refri.institut-cacak.org/bitstream/handle/123456789/706>
57. Лепосавић А., Караклајић-Стајић Ж., Јевремовић Д., Глишић И., **Поповић Б.**, Митровић О., Васић Т. (2024): Утицај ђубрења азотом на вегетативни раст, родност и квалитет плода малине (*Rubus idaeus* L.). Зборник апстраката 17. конгреса воћара и виноградар Србије са међународним учешћем, 16. октобар – 18. октобар, Вршац (Република Србија), 160–161. <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/903>
58. **Поповић Б.**, Пауновић С.М., Лепосавић А., Митровић О., Никићевић Н., Тешевић В., Урошевић И. (2024): Карактеристике ракије од црне рибизле. Зборник апстраката 17. конгреса воћара и виноградар Србије са међународним учешћем, 16. октобар – 18. октобар, Вршац (Република Србија), 228–229. <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/904>
59. Митровић О., Корићанац А., **Поповић Б.**, Радичевић С., Глишић И., Лепосавић А., Милетић Н. (2024): Утицај процеса сушења на хемијски састав сушених вишања. Зборник апстраката 17. конгреса воћара и виноградар Србије са међународним учешћем, 16. октобар – 18. октобар, Вршац (Република Србија), 230–231. <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/905>

Битно побољшано техничко решење на националном нивоу (M84) – 3 (Прилог 1)

60. **Поповић Б.**, Урошевић И., Митровић О., Лепосавић А., Јевремовић Д., Глишић И., Милошевић Н. (2023): Производња тросортних шљивовица врхунског квалитета са очуваним традиционалним карактеристикама. Битно побољшано техничко решење на националном нивоу – верификовано Одлуком Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду Министарства науке, технолошког развоја и иновација РС на 16. редовној седници од 25. априла 2023. године. <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/687>
61. Лепосавић А., Караклајић-Стајић Ж., **Поповић Б.**, Томић Ј., Јевремовић Д., Глишић С.И., Пауновић С.М. (2024): Управљање нормама азота у функцији веће продуктивности малине (*Rubus idaeus* L.) и одрживог развоја воћарске производње. Битно побољшано техничко решење на националном нивоу – верификовано Одлуком Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду на 27. редовној седници од 24. априла 2024. године. <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/875>

Објављен патент на националном нивоу (М94) – 7 (Прилог 1)

62. Ичагић С., Мишковић Д., **Поповић Б.**, Јевремовић Д. (2024): Систем и метод за контролу ферментације путем вештачке интелигенције. Објављен патент на националном нивоу – верификовано Обавештењем Завода за интелектуалну својину, Сектора за патенте, Одељења за машинство, електротехнику и општу технику од 26. фебруара 2024. године. <https://refri.institut-cacak.org/handle/123456789/907>

III КВАЛИТАТИВНА ОЦЕНА РЕЗУЛТАТА

Анализа радова са којима се кандидат предлаже у звање

Увидом у научне радове др Бранка Поповића, Комисија констатује да је кандидат објавио укупно 186 научних публикација, које се односе на истраживања из више научних области, при чему су најзаступљенији радови из прехранбеног инжењерства, односно ужих научних области – технологија јаких алкохолних пића и технологија воћа и поврћа. Такође, део истраживања кандидата, која се могу сврстати у научне дисциплине помологију, генетику и оплемењивање, физиологију и биохемију, фитопатологију, биологију и агрохемију, спроведена су у циљу унапређења производње и прераде воћа, односно испитивања квалитета плодова различитих врста и сората воћака, као и утицаја различитих, пребербених агротехничких мера и послебербених технолошких операција на квалитет и погодност воћа за коришћење у свежем стању, чување и прераду различитим технологијама конзервисања и врења. Истраживања имају мултидисциплинарни приступ, што указује на повезаност са бројним истраживачима и институцијама. Од последњег избора у звање виши научни сарадник, библиографија обухвата 62 научна резултата који су објављени у међународним и националним научним часописима и презентовани на скуповима у земљи и иностранству. Као први аутор, кандидат је објавио 15 публикација, међу којима и битно побољшано техничко решење на националном нивоу. Коаутор је 47 научних радова и саопштења, између осталог и битно побољшаног техничког решења на националном нивоу и објављеног патента на националном нивоу. Мултидисциплинарност истраживања огледа се и у чињеници да су резултати проистекли из експерименталног рада спроведеног у експерименталној пилот-дестилерији, али и код произвођача воћних

ракија, у експерименталној сушари за испитивање процеса сушења воћа, хемијским лабораторијама, лабораторији за културу ткива, у експерименталним и комерцијалним засадима воћака.

Научна активност др Бранка Поповића може се поделити на неколико сегмената. Први сегмент научне активности кандидата односи се на дефинисање сортимента и квалитета различитог воћа као сировине за производњу јаких алкохолних пића, испитивање модификација технолошког поступка производње на принос и квалитет воћних ракија, као и на карактеризацију моносортних и вишесортних јаких алкохолних пића, првенствено воћних ракија, међу којима шљивовица, као наше национално пиће, заузима најважније место. Други сегмент чине истраживања која обухватају испитивања карактеристика плодова различитих врста и сората воћа (пре свега погодност различитих сората шљиве и вишње) за прераду сушењем, кинетике сушења, и утицаја модификације технолошког поступка сушења на квалитет и нутритивни састав сушене шљиве и вишње. Трећи део истраживања односи се на избор сорте, поједине пребербене третмане плодова намењених чувању у расхладним складиштима, начине чувања воћа у хладњачама, и промене квалитета плодова након искладиштења, ради дефинисања најоптималнијих технологија чувања воћа и снабдевања тржишта плодовима високог квалитета намењених, првенствено, за потрошњу у свежем стању. С обзиром да се плодови воћа поред конзумирања у свежем стању користе и за различите видове прераде, кандидат је у публикованим резултатима значајну пажњу посветио и квалитету, односно карактеристикама воћа за ове намене, условљених не само сортом, већ и степеном зрелости плодова, применом појединих агротехничких мера, односно начина гајења, и појединим биљним болестима, првенствено вирусима, што представља четврти сегмент научноистраживачког рада кандидата.

Избор одговарајуће сорте је један од најважнијих предуслова за добијање висококвалитетних јаких алкохолних пића од воћа. Др Бранко Поповић највећу пажњу поклања сортименту шљиве, с обзиром да Србија спада у водеће светске произвођаче шљиве, а да је по произведеној количини и квалитету шљивовице водећа земља света, што је 2022. године потврдила организација УНЕСКО увршћујући Српску шљивовицу на Листу репрезентативног нематеријалног културног наслеђа човечанства. За прихватљивост неког алкохолног пића за потрошаче, пресудну улогу има његов сензорни квалитет, односно сензорни профил. Међу сортама створеним оплемењивачким радом, за производњу висококвалитетне ракије се препоручује сорта Чачанска родна, која у појединим годинама може да по квалитету превазиђе ракију од старе сорте Пожегаче, а готово редовно даје ракију бољих сензорних карактеристика него интродукована сорта Стенлеј; кандидат указује на значајна варирања, нарочито у сензорним карактеристикама шљивовице сорте Чачанска родна, у зависности од године бербе, на истом локалитету (рад бр. 43). Поред Чачанске родне, висококвалитетне и врхунске шљивовице се могу добити и од сорте Ваљевка, али и од неких новијих генотипова створених у Институту за воћарство у Чачку, као што су Хибрид 22/17/87, а у појединим годинама и сорта Милдора. Од сорте Нада, коришћењем традиционалног технолошког поступка производње, добија се шљивовица просечног сензорног квалитета (радови бр. 19 и 27). При разматрању погодности свих ових сората и хибрида шљиве за прераду у ракију, кандидат разматра и принос дестилата који се добија њиховом прерадом, јер је то показатељ који дефинише економичност прераде. Такође, размотрени су и они параметри квалитета који могу да утичу на карактеризацију и утврђивање аутентичности (различити испарљиви састојци из класа виших алкохола, естара, алдехида и киселина), као и на здравствену вредност ракије (метанол и HCN), а чији су садржаји у ракији прописани законском регулативом. Кандидат на сличан

начин разматра и погодност појединих новостворених сората вишње за производњу вишњеваче (радови бр. **21** и **33**). Све испитиване сорте вишње (Хајманова конзервна, као стандард, и новостворене сорте Софија и Шумадинка), прерађене на традиционалан начин, дају ракије изврских сензорних карактеристика, при чему је ракија од сорте Шумадинка у обе године истраживања имала нешто боље сензорне оцене него ракије од друге две сорте. Захтеви законске регулативе били су и у добијеним вишњевачама у прописаним оквирима. Међутим, ракије добијене од различитих сората црне рибизле (Чачанска црна, Бен Сарек и Бен Ломонд) имале су већи садржај метанола него што то законска регулатива прописује (максимално 13,5 мг/л а.а.), што представља велики недостатак при вредновању сората за овај вид прераде, и поред веома егзотичних, специфичних и раскошних сензорних карактеристика рибизловаче (рад бр. **58**). С обзиром да су ракије од црне рибизле произведене на традиционалан начин, од спонтано ферментисаних, измуљаних плодова рибизле, неопходно је модификовати технолошки процес производње како би се регулисао и довео у законске оквире повишени садржај метанола. Интересантно је да су терпеноиди (са доминантним линалоол оксидом, терпинен-4-олом, α -терпинеолом и спатуленолом) доминантне компоненте у ароматском профилу рибизловача. Све моносортне ракије од црне рибизле, имале су висок сензорни квалитет у обе године. Међутим, нешто више сензорне оцене добиле су ракије од сорте Бен Сарек, које су у обе године биле оцењене златном медаљом. Ракије од остале две сорте су, у зависности од године, биле оцењене сребрном, односно златном медаљом. Јака алкохолна пића произведена мацерацијом плодова у алкохолу, без алкохолне ферментације, а затим дестилацијом мацерата, производе се од сировина које имају мало шећера и не омогућавају економичну прераду, са једне стране, а са друге стране имају нежну арому која делимично деградира током алкохолне ферментације или је некомпатибилна са продукцијом алкохолне ферментације. Таква сировина су плодови малине; од њих се успешно може произвести јако алкохолно пиће без алкохолне ферментације које се назива Гајст (Geist). У ароматском профилу ових јаких алкохолних пића присутни су углавном састојци који потичу из плодова, а то су у случају гајстева од малине С13-норизопреноиди (радови бр. **29** и **47**). У зависности од сорте малине (Виламет, Микер, Тјуламин) која је коришћена за производњу гајста, постоје сортне разлике у ароматичном профилу ових пића, како захваљујући разликама у садржају појединих класа једињења (С13-норизопреноиди, терпеноиди, сесквитерпеноиди, кетони, алдехиди, алкохоли, ацетали, естри, киселине, лактони и др.), тако и услед различитих садржаја једињења у оквиру ових класа (α -јонона, β -јонона, α -пинена и др.). Кандидат, поред разматрања сората, посвећује значајну пажњу и истраживањима утицаја степена зрелости воћа при берби на економичност производње и ароматични профил (хемијски састав и сензорне карактеристике) воћних ракија (радови бр. **13** и **48**). Иако је један од основних постулата производње воћних ракија коришћење воћа у пуној зрелости, па и у стадијуму благе презрелости, ова испитивања употребе плодова убраних пре пуне зрелости имају своју изражену вредност у моменту када се планета суочава са измењеним климатским условима (глобално загревање) и када се одигравају промене у укусима потрошача.

Истраживачки фокус др Бранка Поповића усмерен је и на већину технолошких операција и сегмената у оквиру технолошког поступка производње воћних ракија, првенствено шљивовице, како би се утврдило у којој мери поједине модификације традиционалног поступка производње утичу на хемијски састав и сензорне карактеристике ових алкохолних пића (радови **5**, **34**, **40** и **55**). Испитиване модификације технолошког поступка производње воћних ракија обухватају различите начине примарне прераде плодова (муљање или пасирање, одвајање коштица пре

алкохолне ферментације или присуство коштица у кљуку при алкохолној ферментацији и дестилацији), коришћење различитих изазивача алкохолне ферментације кљука (спонтана ферментација условљена активношћу епифитне микрофлоре или додатак чистих култура селекционисаних квасаца), и различите дужине складиштења ферментисаних кљукова до дестилације. Истраживања, спроведена како на стандардним, тако и на новоствореним сортама, су показала да свака модификација технолошког поступка производње доводи до промена садржаја већег или мањег броја испарљивих компонената које формирају специфичне сензорне карактеристике ракија. На тај начин се технолошки поступак производње може прилагодити сировини (сортти или карактеристикама плодова), па чак и захтевима потрошача, с обзиром да се наведеним модификацијама може пресудно утицати на ароматски профил финалних производа.

Контрола алкохолне ферментације у дестилеријама у којима се истовремено, у више ферментора, одиграва алкохолна ферментација представља велики проблем у пракси, с обзиром на потребу за великим ангажовањем радне снаге и релативно спорим, а често и скупим методима анализе ферментишуће сировине. Кроз развој специфичних софтвера повезаних са одговарајућим сензорима, могуће је истовремено и на веома једноставан начин пратити ток алкохолне ферментације у великом броју ферментора истовремено, и детектовати успоравање или неправилно одвијање овог процеса. У раду број **62** приказани су развијени систем и метод за контролу алкохолне ферментације путем вештачке интелигенције.

Дестилација ферментисаног кљука је кључна операција у производњи воћних ракија. Најчешће примењивана техника дестилације у производњи воћних ракија у Србији и већини земаља Балканског полуострва је шаржна дестилација у традиционалним апаратима за дестилацију шарантског типа, тзв. аламбицима. У појединим крајевима балканских земаља примењују се две технике шаржне дестилације у аламбику; први је метод једноструке дестилације, а други метод двоструке дестилације. Истраживања др Бранка Поповића спроведена на црногорским шљивовицама (рад бр. **8**), произведеним коришћењем ова два метода шаржне дестилације, показала су да се диференцијација овако добијених ракија може спровести само на основу специфичних испарљивих компонената дестилата карактеристичних за паточну фракцију. Диференцијација на основу садржаја већине главних и мање заступљених испарљивих компонената није била могућа, пошто су њихови садржаји знатно варирали услед изузетне хетерогености у пре-дестилационим корацима при њиховој производњи.

Финалне сензорне карактеристике шљивовице зависе и од тога да ли се производи једносортна или вишесортна ракија. Коришћењем компатибилних моносортних шљивових дестилата (без обзира да ли се мешају препеци или се мешају меке ракије након чега се ова мешавина редестилише), могуће је добити купаже који имају веће сензорне оцене од оцена компонентних ракија које сачињавају купаж, што је кандидат приказао у раду бр. **60**. За формирање специфичних сензорних карактеристика шљивовице, веома је важно да ли дестилат одлежава у судовима од инертних материјала (у производњи безбојних ракија) или стари у храстовим бурадима. При томе хемијски састав и сензорне карактеристике ракије зависе од величине и старости бурета, као и од времена старења дестилата у бурету. На основу садржаја специфичних, испарљивих компонената које су маркери старења дестилата (храстови лактони, ванилин, сириггалдехид, и др.), могуће је извршити диференцијацију ракија на основу дужине старења и врсте суда употребљеног за старење (рад бр. **22**). Испољавање специфичног мириса и укуса шљивовице, што је од пресудног значаја за

прихватање овог производа на тржишту, зависи и од начина сервирања, односно конзумирања. Између три чаше које се уобичајено користе у европским оквирима за конзумирање јаких алкохолних пића (за малт виски, за ракије од коштичавог воћа и за коњак), најизраженији мирис, уз истовремено омогућавање испољавања свих префињених нијанси мириса моносортних шљивовица од пет различитих сората, постигнут је коришћењем коњак чаше, која се препоручује као стандардна чаша и за конзумирање Српске шљивовице (рад бр. 16). На крају, кандидат даје одговоре на бројна питања научног и стручног карактера, која у научној области јака алкохолна пића постављају како научници, тако и произвођачи, дестилатери, и потрошачи јаких алкохолних пића (рад бр. 36).

Приступ кандидата др Бранка Поповића изучавању технологије сушеног воћа сличан је као и при изучавању технологије јаких алкохолних пића од воћа. Кандидат наглашава, на првом месту значај сорте у производњи високо квалитетног сушеног воћа. Чачанска родна је једна од водећих сорти шљиве за сушење, због чега је њена погодност за овај вид прераде континуирано испитивана више од четрнаест година на истом локалитету. Различити климатски услови током лета у посматраним годинама бербе утицали су да се садржај растворљиве суве материје у свежем плоду разликује од године до године, због чега се добијени сушени плодови разликују по вредности односа шећер/киселине, који у великој мери одређује укус плода суве шљиве и њену прихватљивост за потрошаче (радови бр. 39 и 42). И друге сорте (Милдора, Крина, Нада) створене у Институту за воћарство у Чачку су одлична сировина за производњу сушене шљиве одличног квалитета (рад бр. 12). Рандман сушења код чачанских сората шљиве је веома погодан и креће се између 2,90 (сорта Милдора) и 3,89 (сорта Нада). Разлике у хемијском саставу плодова ових сората омогућавају да се добију сушени плодови различог укуса, од веома слатких (сушена шљива сорте Милдора са вредношћу односа шећер/киселине 35,77 – медастог, изузетно слатког укуса) до слатко-накиселих (сушена шљива сорте Крина и Чачанска родна са вредношћу односа шећер/киселине 26,32 и 21,11 – слатког до слатко-накиселог укуса), који могу да буду интересантни различитим групама потрошача. Кроз испитивања погодности вишње за прераду сушењем и испитивања квалитета сушене вишње од аутохтоних сората (Облачинска и Фекетићка), као и сората и хибрида вишње створених у Институту за воћарство, Чачак (Шумадинка, Софија, Невена, ГВ-10) (рад бр. 32), закључено је да се сорта Фекетићка, која је добила највишу сензорну оцену, може сматрати изузетно погодном за производњу сушене вишње, док је сорта Шумадинка добила ниже оцене, што се приписује значајним разликама у вредности односа шећер/киселине у плодовима ове две сорте.

У технологији сушења воћа примењују се бројни предтретмани сировине. Један од таквих предтретмана је смрзавање плодова. Овај предтретман има за циљ продужавање сезоне сушења, тако да се само сушење може изводити током целе године, а не само у сезони зрења воћа. На основу резултата испитивања примарних метаболита, укупних фенола, антиоксидативног капацитета и сензорних карактеристика свежих и сувих плодова шљиве приказаних у радовима 18 и 26, кандидат закључује да се сушењем предходно смрзнутих плодова добија сува шљива која по нутритивном саставу и сензорним карактеристикама не заостаје за сувом шљивом добијеном од свежих плодова. Утицај диповања, као предтретмана, и температуре сушења на квалитет сушене шљиве разматра се у раду бр. 15. У радовима бр. 10 и 23 приказан је интензитет хидролизе сахарозе у зависности од примењене температуре сушења и предтретмана (диповани плодови). Поред сушене шљиве, кандидат је проучавао и утицај процеса сушења на хемијски састав сушених вишања

(рад бр. 59). Истраживања утицаја предтретмана, међу којима је и смрзавање шљива, на кинетику сушења шљива у конвективној сушари приказана су у радовима бр. 20 и 56.

Радови кандидата који се односе на чување воћа намењеног за коришћење у свежем стању, могу да се поделе у три групе. У првој групи су истраживања којима је био циљ утврђивање утицаја појединих пребербених третмана, као што је фолијарни третман препаратима на бази калцијума, на квалитет и трајашност шљива при складиштењу у хладњачама (радови бр. 17 и 25). У другој групи су испитивања утицаја појединих послебербених третмана на трајашност шљива. Тако су у раду бр. 52 приказани резултати испитивања утицаја третирања шљива хитозаном пре складиштења (након чега је следило складиштење у хладњачи током 28 дана и 4 дана држања плодова у условима собне температуре); овај третман није условио појаву значајних разлика у хемијском саставу у поређењу са нетретираним плодовима, што доводи у питање ефикасност коришћења хитозанских превлака за очување квалитета шљива током складиштења. Трећа група радова се односи на утицај различитих начина чувања на квалитет плодова. У радовима бр. 14 и 24 разматран је утицај складиштења плодова шљиве сората Чачанска лепотица и Емпрес у хладњачама током 28 дана уз 3 дана држања плодова у условима собне температуре (тзв. shelf life период – симулација услова чувања у продавницама) на губитак масе и чврстине плодова, на промене садржаја растворљиве суве материје, укупних киселина и рН, као и на промене садржаја укупних фенола, флавоноида и антоцијана. Утврђено је да је антиоксидативни капацитет шљива био већи после складиштења него у моменту бербе плодова. Слична истраживања су спроведена и са шљивом сорте Тимочанка (рад бр. 44), на основу којих је закључено да ова сорта има добар складишни потенцијал, уз напомену да је антиоксидативни капацитет био нешто нижи у плодовима после складиштења него у тек убраним плодовима. У раду бр. 50 упоредно су испитиване карактеристике шљива сората Стенлеј и Президент чуваних у хладњачама у нормалној атмосфери и модификованој атмосфери. Чување шљива у модификованој атмосфери допринело је значајном смањењу губитка масе плодова у односу на чување у нормалној атмосфери, док различити начини чувања нису значајније утицали на већину испитиваних састојака, укључујући и биоактивна једињења, као и на антиоксидативни капацитет и сензорне карактеристике. Тип хладњаче (хладњаче са нормалном атмосфером, NA, односно хладњаче са ултра ниским садржајем кисеоника у атмосфери, ULO) може значајно да утиче на квалитет плодова јабуке након складиштења (тзв. shelf-life), што је приказано у раду бр. 2. Занимљиво је да су код јабука сорте Златни делишес параметри квалитета након складиштења и периода „shelf-life-a“ били бољи у плодовима који су чувани у ULO атмосфери, а код јабука сорте Ајдаред код плодова чуваних у NA атмосфери, што додатно указује на значај правилног избора сорте за одређену намену.

Испитивање карактеристика сората различитих врста воћака за коришћење у свежем стању и различите видове прераде представља следећи сегмент научне активности др Бранка Поповића. Поред сората створених оплемењивачким радом у Институт за воћарство у Чачку (рад бр. 51), међу којима је посебан акценат стављен на изучавање помолошких, и појединих технолошких, нутритивних и биоактивних особина новостворених сората и хибрида шљиве (радови бр. 7, 11), велика пажња је посвећена и аутохтоним сортама шљиве (радови бр. 30, 38 и 45), с обзиром на њихов изузетан значај у производњи нашег националног јаког алкохолног пића – шљивовице врхунског квалитета. Значајна пажња је посвећена и изучавању карактеристика плодова аутохтоних сората других врста воћака – вишње (рад бр. 46) и јабуке (радови бр. 49 и 53). С обзиром на значај ароматичног профила плодова малине на њихову употребну

вредност, у раду бр. 41 приказана су изучавања испарљивих органских једињења у 5 генотипова малине који се најчешће гаје у Западној Србији. Код појединих врста воћака, као што је шљива, код којих је бербу могуће обављати у различитим моментима у зависности од технолошких захтева при производњи одређених производа, или у зависности од удаљености тржишта и укуса потрошача уколико се воће користи за конзумирање у свежем стању, неопходно је испитати промене појединих технолошких карактеристика плодова, укључујући и биоактивне компоненте, при зрењу (односно у плодовима различитог степена зрелости), што је исцрпно приказано у радовима бр. 1 и 31. На одгајивачке карактеристике воћака и технолошке карактеристике плодова велики утицај имају и биљне болести. Различити сојеви вируса шарке шљиве (plum pox virus – PPV) утичу више или мање на поједине сорте кајсије (рад бр. 35) и шљиве (рад бр. 4). Такође, и вирус мрљавости листа малине (raspberry leaf blotch virus – RLBV) има утицај на поједине карактеристике плода, као што је нпр. крупноћа (рад бр. 9), док на садржај појединих хемијских једињења, укључујући и фенолне, биоактивне, компоненте (рад бр. 3) није имао утицаја. И поједине агротехничке мере имају значајан утицај на одгајивачке карактеристике и квалитет плодова појединих јагодастих врста воћака. У радовима кандидата приказани су резултати испитивања утицаја начина гајења на принос и квалитет плодова високожбунасте боровнице (рад бр. 54), примене микробиолошких препарата и ђубрења азотом на вегетативни раст, родност и квалитет плода малине (радови бр. 37, 57 и 61), и начина пропагације (стандардне и *in vitro* технике) малина и купина на хемијски састав и профил фенолних једињења у плодовима ових врста (радови бр. 6 и 28).

Анализа пет одабраних научних резултата

Приказано је пет најзначајнијих резултата у којима је кандидат имао кључну улогу у постављању хипотеза, планирању и спровођењу истраживања у лабораторијским условима, укључујући битно побољшано техничко решење на националном нивоу и објављени патент на националном нивоу, обради резултата и публиковању резултата научног рада.

1. **Popović B.**, Mitrović O., Nikićević N., Tešević V., Urošević I., Miletić N., Milojević S. (2023): Influence of different pre-distillation steps on aromatic profile of plum spirits produced by traditional and modified methods. *Processes* 11(3), 863. – M22 (резултат бр. 5).

Производња националног јаког алкохолног пића – шљивовице почива на коришћењу различитих сората шљиве и различитих технолошких поступака производње. Разлике у начину производње су најизраженије у пре-дестилационој фази технолошког процеса, што је у директној зависности од нивоа опремљености дестилерија и технолошког знања произвођача. У раду је испитиван утицај традиционалног начина производње и шест модификованих технолошких поступака, који се користе у српским дестилеријама, на хемијски састав и сензорне карактеристике шљивовице. Анализиран је утицај различитих комбинација пре-дестилационих корака, које су обухватале прераду шљива са или без коштица, два начина дезинтеграције плодова – муљање или пасирање, два начина алкохолне ферментације – спонтану ферментацију или ферментацију спроведену коришћењем различитих сојева селекционисаног квасца, као и два момента дестилације преврелог кљука – одмах по завршеној ферментацији или након дугог чувања преврелог кљука, на квалитет шљивовица од сорте Пожегача и сорте Стенлеј. Поред анализе основних карактеристика ракија које прописује законска регулатива (садржаји метанола, HCN,

укупних испарљивих састојака и укупних киселина), у ракијама произведеним у пилот-постројењима, анализиран је, гаснохроматографским методом, и садржај испарљивих примеса (8 виших алкохола, 10 естара, 3 киселине и 2 алдехида) које дефинишу ароматски профил шљивовице. Разлике у њиховом садржају, условиле су и појаву значајних разлика у сензорним карактеристикама произведених ракија. Дефинисан је и утицај сваке од ароматичних компонената, с обзиром на њихову концентрацију и праг сензорне детекције, на ароматични профил појединих узорака. На основу ових резултата могуће је сврставање произведених шљивових препеченица у групу ракија са традиционалним ароматичним карактеристикама или у групу ракија са модификованим сензорним карактеристикама интересантних савременим потрошачима који преферирају мање импресивне ракије. Генерално је закључено да дестилација преврелог кљука одмах по завршеној дестилацији значајно доприноси бољем сензорном квалитету ракија, а да остали пре-дестилациони кораци треба да буду прилагођени сорти шљиве и укусу потрошача.

2. **Поповић Б.**, Урошевић И., Митровић О., Лепосавић А., Јевремовић Д., Глишић И., Милошевић Н. (2023): Производња тросортних шљивовица врхунског квалитета са очуваним традиционалним карактеристикама. Битно побољшано техничко решење на националном нивоу – верификовано Одлуком Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду Министарства науке, технолошког развоја и иновација РС на 16. редовној седници од 25. априла 2023. године. – М84 (резултат бр. 60).

Очување традиционалних карактеристика српске шљивовице почива на коришћењу старих сората шљиве и традиционалног технолошког поступка производње. Сорте шљиве Црвена ранка је најраширенија аутохтона сорта шљиве у Србији, и користи се за производњу висококвалитетне ракије. С обзиром на велике потребе произвођача ракије, ова сорта је недовољно заступљена у сортименту шљиве у Србији и треба је ширити.

Уз позитивне одгајивачке карактеристике које су важне за ширење Црвене ранке, као што је на пример толерантност на шарку шљиве, ракија добијена од ове сорте може да послужи као основ за формирање тросортних купажа (блендова) заједно са компатибилним сортама, чиме се омогућава замена једног дела ове сорте новијим, широко распрострањеним, сортама, уз истовремено добијање врхунских шљивових препеченица са очуваним традиционалним карактеристикама. Тросортни купаж у којем доминира дестилат сорте Црвена ранка (са 50%), уз обавезно учешће дестилата Чачанске родне (25%) и још једне сорте (Стенлеј или Чачанска лепотица) са 25%, има висок сензорни квалитет (већу сензорну оцену од оцена моносортних дестилата који улазе у купаж). Нешто мању компатибилност у формирању тросортног купажа показују сортне ракије Црвена ранка/Чачанска лепотица/Стенлеј у односу 50/25/25%, али и оваква сортна комбинација даје ракију високог квалитета.

Резултати испитивања су показали да купажирање дестилата искључиво од аутохтоних сората шљиве није увек гаранција постизања високог квалитета добијеног купажа.

Слично као у случају формирања тросортних купажа са доминантним учешћем Црвене ранке (50%), и при формирању тросортних купажа са учешћем старе сорте Пожегача од 50% и учешћем сората Стенлеј и Чачанска родна са по 25%, може се добити ракија врхунских сензорних карактеристика, са очуваним традиционалним карактеристикама, и сензорном оценом вишом од оцена компонентних ракија.

При формирању тросортних купажа, боље су оцењени купажи добијени по побољшаном поступку – мешањем меких ракија и њиховом заједничком редестилацијом, него купажи добијени на класичан начин, мешањем сортних препека.

На основу компатибилности моносортних дестилата у погледу добијања ракија са традиционалним профилом ароме, могуће је предложити сортну композицију за нове засаде шљиве који су сировинска база за производњу ракије. Поред већинског удела Црвене ранке (50%), у новим воћњацима би требало да буде заступљена једна од комбинација следећих сората заступљених са по 25%: Чачанска родна/Стенлеј или Чачанска родна/Чачанска лепотица или Чачанска лепотица/Стенлеј. Овим се решава проблем недовољних количина Црвене ранке на тржишту, а истовремено задржава традиционални карактер наше шљивове препеченице.

3. Ичагић С., Мишковић Д., **Поповић Б.**, Јевремовић Д. (2024): Систем и метод за контролу ферментације путем вештачке интелигенције. Објављен патент на националном нивоу – верификовано Обавештењем Завода за интелектуалну својину, Сектора за патенте, Одељења за машинство, електротехнику и општу технику од 26. фебруара 2024. године. – М94 (резултат бр. 62).

У производњи ракије важан сегмент технолошког поступка је алкохолна ферментација. Квасци присутни у ферментишућој средини трансформишу шећер у етанол, угљен диоксид и остале метаболичке нуспроизводе, уз истовремено ослобађање топлоте. Посматрајући комерцијалну производњу јаких алкохолних пића, а нарочито алкохолну ферментацију (као један од најважнијих корака у овој производњи), намеће се потреба за решавањем проблема оптимизације овог процеса, његове аутоматизације, брзине, тачности, као и изналагање решења којим би се у највећој мери искључио људски фактор и сл. У производним погонима ферментација се врши у више одвојених ферментационих судова (ферментора), па са растом и обимом производње и посао праћења тока и контрола ферментације постаје приметан посао који захтева свакодневно ангажовање радне снаге, нарочито уколико се прати динамика садржаја растворљиве суве материје и стварања етанола. Последице, расту и трошкови, али и потреба за стручним људством које може искуствено пратити ток ферментације уз мерење садржаја растворљиве суве материје. Узимајући у обзир сезонску природу расположивости воћа, време за обуку људства је ограничено и може трајати више сезона.

Патентом се предлаже нов систем и метод путем кога се, поред контроле ферментација путем праћења смањења садржаја растворљиве суве материје у ферментишућој средини, прати и контролише процес ферментације аутоматским путем, применом модула вештачке интелигенције, путем одзива (електричне отпорности) једног или више гасних сензора у ферментору. Гасови који се ослобађају током ферментације и чије се концентрације мере су: етанол, CO₂, метанол, ацеталдехид, виши алкохоли и други; док се у случају кварења која су честа у семиаеробним условима ферментације, уобичајеним за традиционалну производњу воћних ракија, јављају сирћетна киселина, етилацетат и сл. Систем укључује више гасних сензора који дају одзив (мере електричну отпорност) за одређену фазу ферментације (латентна фаза, бурно врење и тихо врење) у времену. Комбинација одзива (електричних отпорности) која се добија са гасних сензора у датом тренутку се доводи на улаз неуронских мрежа које се налазе у модулу за вештачку интелигенцију и које раде тако да корелишу одзив са садржајем растворљиве суве материје на излазу, при чему се не мери ручно садржај растворљиве суве материје. Неуронске мреже у модулу за вештачку интелигенцију омогућавају и добијање информације о проблему процеса ферментације на начин да корелишу одзиве са гасних сензора са искуством

експерта који указује да је реч о технолошки неодговарајућој ферментацији или корелишу садржај растворљиве суве материје са знањем експерта да је реч о кварењу сировине. Такође систем и метод проналаска приликом обуке и рада неуронских мрежа детектује и проблематичне промене у вредностима садржаја растворљиве суве материје (зауостављање ферментације) показујући додатну иновативну особину проналаска.

Овај проналазак може наћи примену у пиварама, винаријама и дестилеријама које желе да врше аутоматско праћење процеса ферментације, а такође и код произвођача ферментора који желе да понуде аутоматизоване ферменторе.

4. **Popović B.**, Nikićević N., Tešević V., Mitrović O., Kandić M., Milošević N., Lukić M. (2019): Plum fruits maturity indices and quality of plum brandy. Proceedings of XI International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, July 17th – 21st, Freising-Weihenstephan (Germany), Acta horticulturae, 1260: 275–281. – M33 (резултат бр. 13).

Један од најважнијих захтева који дестилерије постављају пред одгајиваче шљиве је да бербу шљива за производњу ракије треба да обаве када плодови достигну пуну зрелост. У том стадијуму зрелости плодови, између осталог, имају највећи садржај ферментабилних шећера, што омогућава најекономичнију прераду, односно добијање највећих приноса ракије по јединици количине плодова. Такође, сматра се да у овој фази зрелости плодови имају потпуно развијену сортну арому, што је неопходно за добијање ракија карактеристичних сортних одлика. У последње две деценије, међутим, климатске промене (екстремно високе летње температуре, на пример) које се негативно одражавају на квалитет плода, нарочито са становишта деградације сортне ароме, као и недостатак радне снаге за бербу, условљавају да се берба шљива за прераду у ракију спроводи и пре достизања пуне зрелости. Такође, код неких сората шљиве, које рано развијају плаву боју покожице (као што је на пример Чачанска лепотица), понекад је тешко утврдити оптимални степен зрелости за прераду у ракију на основу само овог показатеља зрелости, иако је он, у пракси, најчешће коришћен индикатор зрелости.

Циљ рада је био да се испита утицај степена зрелости плодова шљиве Чачанска лепотица на квалитет шљивовице од ове сорте, као и да се одреди погодност различитих показатеља зрелости за одређивање оптималног степена зрелости плодова за прераду у ракију. Током 18 дана дозревања на стаблу, плодови су брани у четири степена зрелости (почевши од најранијег – у којем се шљиве беру за транспорт на удаљена тржишта ради конзумирања у свежем стању, преко стадијума зрелости за прераду у компот, односно сушену шљиву, до последњег стадијума зрелости – у којем шљиве постижу пуну зрелост, па чак улазе и у стадијум презрелости, што је уобичајено при њиховој преради у ракију). Уочено је значајно опадање чврстине плодова и садржаја киселина у плодовима током дозревања на стаблу, са једне стране, а са друге стране до значајног пораста садржаја растворљиве суве материје, укупних шећера, вредности рН, односа шећер/киселине, и односа пектининска киселина/протопектин. Анализом ароматичних материја плодова најупечатљивије промене су уочене у садржајима С6 једињења (С6 алдехида и алкохола који дају плодовима тзв. тон ароме „на зелено“) који су значајно опадали током дозревања, и код нонанала (арома на зрелу, „кувану“ шљиву“) чији је садржај значајно растао. Садржај терпенског алкохола линалола (одговорног за свежу, цветно-воћну арому) је достигао свој максимум у другом стадијуму зрелости, да би затим опадао.

Када је у питању производња ракије од шљива убраних у различитим стадијумима зрелости, дошло се до неколико интересантних закључака. На првом месту, што је и очекивано, ранија берба плодова условила је мање приносе ракије (35,31%, 27,88%, 7,43%, у зависности од степена зрелости) у поређењу са приносом

који се добија прерадом најзрелијих шљива, што само потврђује да је најекономичнија прерада шљива у пуној зрелости. Са становишта законске регулативе, све произведене шљивовице, без обзира на степен зрелости прерађених шљива, задовољавале су захтеве законске регулативе у погледу садржаја метанола, HCN и укупних испарљивих компонената. Интересантно је да су шљивовице добијене од плодова убраних у другом и трећем стадијуму зрелости имале боље сензорне карактеристике и добиле су више сензорне оцене него ракија произведена од најзрелијих шљива. Овим је по први пут показано да се и од шљива убраних пре достизања пуне зрелости могу добити ракије врхунских сензорних карактеристика. Значај ових резултата огледа се и у светлу климатских промена, јер сувише дуго чекање до постизања пуне зрелости шљива може да доведе, у условима екстремно жарких лета, до деградације ароме и лошијих сензорних карактеристика ракије. Али, без обзира на то, остаје на произвођачима ракије да одреде да ли им је примарни циљ добијање што већих приноса ракије или њен квалитет, односно изражена, специфична сортна арома.

5. Miletić N., Mitić M., **Popović B.**, Petković M., Vasilijević B., Katanić V., Jevremović D. (2024): Chemical Composition of Healthy and Raspberry Leaf Blotch Emaravirus-Infected Red Raspberry 'Willamette' Fruits. *Horticulturae*, 10, 187, 1-13. – M22 (резултат бр. 3).

Малина је за укупну привреду Србије, једна од најважнијих воћних врста. Готово 90% плодова малине се извезе као смрзнута малина. Малина је подложна различитим болестима, између осталог и вирусним инфекцијама, међу којима је један од најважнијих вируса вирус мрљавости листа малине (Raspberry leaf blotch virus, RLBV). Овај вирус утиче на појаву ситнијих плодова, али није примећено његово негативно деловање на садржаје растворљиве суве материје, укупних киселина и укупних шећера, као и на вредност рН. За употребну вредност малине, како у свежем стању, тако и у преради (нарочито код производа код којих поједине фенолне компоненте утичу не само на боју, већ и на здравствену вредност плодова), садржај ове групе хемијских једињења има велики значај. У раду је по први пут испитиван утицај заражености овим вирусом на садржај појединих фенолних компонената. Утврђено је да у плодовима са биљака које су биле заражене вирусом RLBV, нема значајнијих разлика у садржајима укупних антоцијана, укупних фенола и већине појединих фенолних једињења, у поређењу са плодовима са незаражених биљака. На разлике у садржајима ових компонената много су већи утицај имали локалитет и година бербе, што је и показано постојањем статистички значајних разлика условљених овим чиниоцима варирања. С тим у вези, најважнији закључци ове студије су да су плодови малине са биљака заражених RLBV вирусом добра сировина за прераду, а да су варирања у испитиваним карактеристикама плодова најчешће условљена локалитетом и годином бербе.

IV УТИЦАЈ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

Цитираност објављених радова

Цитираност кандидата по подацима Универзитетске библиотеке „Светозар Марковић“ Универзитета у Београду од 28. новембра 2024. године за базу података Web of Science је 229 цитата, Хиршов (h) индекс износи 5, а према евиденцији базе података Scopus укупна цитираност (хетероцитати) износи 280, Хиршов (h) индекс износи 8. (Прилог 13)

Библиографија цитираних радова из базе података Web of Science 2006–2024. године:
Митровић О., Гавриловић-Дамњановић Ј., Поповић Б., Кандић М. (2006): Карактеристике чачанских сорти шљиве погодних за сушење. Воћарство, 40, 155: 255–261.

1. Title: Influence of fermentation conditions on production of plum (*Prunus domestica* L.) wine: A response surface methodology approach
Author(s): Miljic, UD (Miljic, Uros D.); Puskas, VS (Puskas, Vladimir S.)
Source: HEMIJSKA INDUSTRIJA Volume: 68 Issue: 2 Pages: 199-206 DOI: 10.2298/HEMIND130307044M Published: MAR-APR 2014

Поповић Б., Никићевић Н., Гавриловић-Дамњановић Ј., Митровић О., Огашановић Д. (2006): Карактеристике шљивовица произведених од чачанских сората шљива. Воћарство, 40, 155: 263–271.

1. Title: BIOLOGICAL CHARACTERISTICS OF SOME PLUM CULTIVARS GROWN IN MONTENEGRO
Author(s): Bozovic, D (Bozovic, Djina); Bosancic, B (Bosancic, Borut); Velimirovic, A (Velimirovic, Ana); Ercisli, S (Ercisli, Sezai); Jacimovic, V (Jacimovic, Vuceta); Keles, H (Keles, Hakan)
Source: ACTA SCIENTIARUM POLONORUM-HORTORUM CULTUS Volume: 16 Issue: 2 Pages: 35-45 Published: 2017
2. Title: Characteristic of Prunes Produced from Plum Cultivars Developed at Fruit Research Institute, Cacak
Author(s): Mitrovic, O (Mitrovic, O.); Paunovic, S (Paunovic, S.); Kandic, M (Kandic, M.); Popovic, B (Popovic, B.); Leposavic, A (Leposavic, A.); Zlatkovic, B (Zlatkovic, B.)
Edited by: Coman M; Chitu E
Source: II BALKAN SYMPOSIUM ON FRUIT GROWING Book Series: Acta Horticulturae Volume: 981 Pages: 631-636 Published Date: 2013

Поповић Б., Никићевић Н., Гавриловић-Дамњановић Ј., Митровић О., Огашановић Д., Петровић А. (2006): Технолошка својства плодова важнијих сората шљиве као сировине за производњу ракије шљивовице. Архив за пољопривредне науке, 238: 73–82.

1. Title: Factors Affecting the Methanol Content and Yield of Plum Brandy
Author(s): Zhang, H (Zhang, Hui); Woodams, EE (Woodams, Edward E.); Hang, YD (Hang, Yong D.)
Source: JOURNAL OF FOOD SCIENCE Volume: 77 Issue: 4 Pages: T79-T82 DOI: 10.1111/j.1750-3841.2011.02587.x Published: APR 2012

Petrović S., Leposavić A., Ogašanović D., Popović B. (2007): Profitability of Plum Production and Processing under the Conditions of Western Serbia. Acta Horticulturae 734: 407-412.

1. Title: Features of the inheritance of fruit size in the hybrid families of *Prunus domestica*
Author(s): Osipov, GE (Osipov, G. E.); Osipova, ZA (Osipova, Z. A.)
Edited by: Fayzrakhmanov D; Ziganshin B; Nezhmetdinova F; Shaydullin R
Source: INTERNATIONAL SCIENTIFIC-PRACTICAL CONFERENCE - AGRICULTURE AND FOOD SECURITY: TECHNOLOGY, INNOVATION, MARKETS, HUMAN RESOURCES (FIES 2019) Book Series: BIO Web of Conferences Volume: 17 Article Number: 00070 DOI: 10.1051/bioconf/20201700070 Published Date: 2020
2. Title: Characteristic of Prunes Produced from Plum Cultivars Developed at Fruit Research Institute, Cacak
Author(s): Mitrovic, O (Mitrovic, O.); Paunovic, S (Paunovic, S.); Kandic, M (Kandic, M.); Popovic, B (Popovic, B.); Leposavic, A (Leposavic, A.); Zlatkovic, B (Zlatkovic, B.)
Edited by: Coman M; Chitu E
Source: II BALKAN SYMPOSIUM ON FRUIT GROWING Book Series: Acta Horticulturae Volume: 981 Pages: 631-636 Published Date: 2013

Popović B., Gavrilović-Damjanović J., Mitrović O., Ogašanović D., Nikićević N., Tešević V. (2009): Major Volatile Components and Sensory Characteristics of Plum Brandies Produced from Plum Cultivars Developed in Čačak. Proceedings of 1st Balkan Symposium on Fruit Growing, Plovdiv, Bulgaria, Acta Horticulturae 825: 575-581.

1. Title: Alcoholic Fermentation as a Source of Congeners in Fruit Spirits
Author(s): Stanzer, D (Stanzer, Damir); Cica, KH (Cica, Karla Hanousek); Blesic, M (Blesic, Milenko); Murtic, MS (Murtic, Mirela Smajic); Mrvcic, J (Mrvcic, Jasna); Spaho, N (Spaho, Nermina)
Source: FOODS Volume: 12 Issue: 10 Article Number: 1951 DOI: 10.3390/foods12101951 Published Date: 2023 MAY 11
2. Title: Is there any difference between the health risk from consumption of recorded and unrecorded spirits containing alcohols other than ethanol? A population-based comparative risk assessment
Author(s): Bujdosó, O (Bujdosó, Orsolya); Pál, L (Pal, Laszlo); Nagy, A (Nagy, Attila); Arnyas, E (Arnyas, Ervin); Adány, R (Adány, Roza); Sándor, J (Sandor, Janos); McKee, M (McKee, Martin); Szucs, S (Szucs, Sandor)

Source: REGULATORY TOXICOLOGY AND PHARMACOLOGY Volume: 106 Pages: 334-345
DOI: 10.1016/j.yrtph.2019.05.020 Published Date: 2019 AUG

3. Title: Factors Affecting the Methanol Content and Yield of Plum Brandy
Author(s): Zhang, H (Zhang, Hui); Woodams, EE (Woodams, Edward E.); Hang, YD (Hang, Yong D.)
Source: JOURNAL OF FOOD SCIENCE Volume: 77 Issue: 4 Pages: T79-T82 DOI: 10.1111/j.1750-3841.2011.02587.x Published Date: 2012 APR
4. Title: Gas-Chromatographic Analysis of Major Volatile Compounds Found in Traditional Fruit Brandies from Transylvania, Romania
Author(s): Coldea, TER (Coldea, Teodora Emilia Rusu); Socaciu, C (Socaciu, Carmen); Pârv, M (Parv, Maria); Vodnar, D (Vodnar, Dan)
Source: NOTULAE BOTANICAE HORTI AGROBOTANICI CLUJ-NAPOCA Volume: 39 Issue: 2
Pages: 109-116 Published Date: 2011 JUL-DEC

Source: REGULATORY TOXICOLOGY AND PHARMACOLOGY Volume: 106 Pages: 334-345 DOI: 10.1016/j.yrtph.2019.05.020 Published Date: 2019 AUG

Miletić N., Popović B., Mitrović O., Kandić M. (2012): Phenolic content and antioxidant capacity of fruits of plum cv 'Stanley' (*Prunus domestica* L.) as influenced by maturity stage and on-tree ripening. Australian Journal of Crop Science, 6, 4: 681–687.

1. Title: Storage Effects on the Physicochemical Properties, Phytochemical Composition, and Sugars in Red-Fleshed Cultivars, 'Rubycot' Plumcot, and 'Queen Garnet' Plum
Author(s): Kodagoda, GK (Kodagoda, Gethmini Kavindya); Hong, HT (Hong, Hung Trieu); O'Hare, TJ (O'Hare, Tim J.); Topp, B (Topp, Bruce); Sultanbawa, Y (Sultanbawa, Yasmina); Netzel, ME (Netzel, Michael Erich)
Source: MOLECULES Volume: 29 Issue: 19 Article Number: 4641 DOI: 10.3390/molecules29194641 Published Date: 2024 OCT
2. Title: Evaluation of the Enzyme Inhibition, Antioxidant, and Antimicrobial Activities of Apricots, Plums, and Their Hybrid Fruits
Author(s): Mihaylova, D (Mihaylova, Dasha); Desseva, I (Desseva, Ivelina); Tumbarski, Y (Tumbarski, Yulian); Popova, A (Popova, Aneta); Pandova, S (Pandova, Svetla); Lante, A (Lante, Anna)
Source: PLANTS-BASEL Volume: 13 Issue: 20 Article Number: 2936 DOI: 10.3390/plants13202936 Published Date: 2024 OCT
3. Title: INVESTIGATION ON THE ANTIOXIDANT COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF ROMANIAN *PRUNUS* SPECIES
Author(s): Multescu, M (Multescu, Mihaela); Susman, IE (Susman, Iulia-elena); Culetu, A (Culetu, Alina)
Source: ANNALS OF THE UNIVERSITY DUNAREA DE JOS OF GALATI, FASCICLE VI-FOOD TECHNOLOGY Volume: 48 Issue: 1 Pages: 44-61 DOI: 10.35219/foodtechnology.2024.1.03 Published Date: 2024
4. Title: Morphological, biochemical, and molecular evaluation of genetic diversity in different plum genotypes (*Prunus domestica* L.)
Author(s): Sumbül, A (Sumbul, Ahmet); Yildiz, E (Yildiz, Ercan); Yaman, M (Yaman, Mehmet); Dirim, E (Dirim, Emine); Ates, U (Ates, Umut); Say, A (Say, Ahmet); Ünsal, HT (Unsal, Hasan Talha); Öztürk, B (Ozturk, Burhan); Necas, T (Necas, Tomas)
Source: GENETIC RESOURCES AND CROP EVOLUTION Volume: 71 Issue: 5 Pages: 1973-1988 DOI: 10.1007/s10722-023-01749-8 Early Access Date: OCT 2023 Published Date: 2024 JUN
5. Title: Maturity stages modulate fruit quality, bioactive constituents, and antioxidant activity of *Prunus jenkinsii*
Author(s): Rymbai, H (Rymbai, Heiplanmi); Mawlein, J (Mawlein, Joiedevivreson); Verma, VK (Verma, Veerendra Kumar); Dutta, SK (Dutta, Sudip Kumar); Hazarika, S (Hazarika, Samarendra); Ercisli, S (Ercisli, Sezai); Mishra, VK (Mishra, Vinay Kumar); Durul, MS (Durul, Melekber Sulusoglu)
Source: GENETIC RESOURCES AND CROP EVOLUTION Volume: 71 Issue: 4 Pages: 1541-1555 DOI: 10.1007/s10722-023-01718-1 Early Access Date: SEP 2023 Published Date: 2024 APR
6. Title: Diversity of plums belonging to *P. domestica* L., *P. insititia* L. and *Prunus x rossica* Erem. Tree vigour, yielding and fruit quality attributes
Author(s): Milosevic, T (Milosevic, Tomo); Milosevic, N (Milosevic, Nebojsa); Mladenovic, J (Mladenovic, Jelena)
Source: SCIENTIA HORTICULTURAE Volume: 320 Article Number: 112220 DOI: 10.1016/j.scienta.2023.112220 Early Access Date: JUN 2023 Published: OCT 1 2023
7. Title: Research-Gap-Spotting in Plum-Apricot Hybrids-Bioactive Compounds, Antioxidant Activities, and Health Beneficial Properties

- Author(s): Popova, A (Popova, Aneta); Mihaylova, D (Mihaylova, Dasha); Pandova, S (Pandova, Svetla); Doykina, P (Doykina, Pavlina)
Source: HORTICULTURAE Volume: 9 Issue: 5 Article Number: 584 DOI: 10.3390/horticulturae9050584 Published: MAY 14 2023
8. Title: The determination of antidiabetic, anticholinesterase and antioxidant properties of ethanol and water extracts of blackberry (*Rubus fruticosus* L.) fruits at different maturity stages
Author(s): Akyüz, M (Akyuz, Mehmet)
Source: SOUTH AFRICAN JOURNAL OF BOTANY Volume: 151 Pages: 1035-1048 DOI: 10.1016/j.sajb.2022.11.012 Early Access Date: NOV 2022 Part: A Published: DEC 2022
 9. Title: Assessment of variability in nutritional quality of wild edible fruit of *Monotheca buxifolia* (Falc.) A. DC. Along the altitudinal gradient in Pakistan
Author(s): Ali, F (Ali, Fayaz); Khan, N (Khan, Nasrullah); Ali, K (Ali, Kishwar); Amin, M (Amin, Muhammad); Khan, MEH (Khan, Muhammad Ezaz Hasan); Jones, DA (Jones, David Aaron)
Source: SAUDI JOURNAL OF BIOLOGICAL SCIENCES Volume: 30 Issue: 1 Article Number: 103489 DOI: 10.1016/j.sjbs.2022.103489 Early Access Date: NOV 2022 Published: JAN 2023
 10. Title: Japanese plums behavior under water stress: impact on yield and biochemical traits
Author(s): Hamdani, A (Hamdani, Anas); Hssaini, L (Hssaini, Lahcen); Bouda, S (Bouda, Said); Adiba, A (Adiba, Atman); Razouk, R (Razouk, Rachid)
Source: HELIYON Volume: 8 Issue: 4 Article Number: e09278 DOI: 10.1016/j.heliyon.2022.e09278 Early Access Date: APR 2022 Published: APR 2022
 11. Title: STORAGE CONDITIONS INFLUENCE ON STANLEY AND BLUEFREE ORGANIC PLUMS QUALITY
Author(s): Petre, A (Petre, Andrei); Stan, A (Stan, Andreea); Ion, VA (Ion, Violeta Alexandra); Catuneanu, I (Catuneanu, Ioana); Frincu, M (Frincu, Mihai); Asanica, AC (Asanica, Adrian Constantin)
Source: SCIENTIFIC PAPERS-SERIES B-HORTICULTURE Volume: 66 Issue: 2 Pages: 124-130 Published: 2022
 12. Title: Ethnopharmacology and phytochemistry of some representatives of the genus *Prunus*
Author(s): Popova, A (Popova, Aneta); Mihaylova, D (Mihaylova, Dasha); Alexieva, L (Alexieva, Lordanka); Doykina, P (Doykina, Pavlina)
Source: JOURNAL OF CENTRAL EUROPEAN AGRICULTURE Volume: 23 Issue: 3 Pages: 665-678 DOI: 10.5513/JCEA01/23.3.3629 Published: 2022
 13. Title: CIELAB analysis and quantitative correlation of total anthocyanin content in European and Asian plums
Author(s): Rampácková, E (Rampackova, E.); Göttingerová, M (Gottingerova, M.); Kiss, T (Kiss, T.); Ondrasek, I (Ondrasek, I); Venuta, R (Venuta, R.); Wolf, J (Wolf, J.); Necas, T (Necas, T.); Ercisli, S (Ercisli, S.)
Source: EUROPEAN JOURNAL OF HORTICULTURAL SCIENCE Volume: 86 Issue: 5 Pages: 453-460 DOI: 10.17660/eJHS.2021/86.5.1 Published: OCT 2021
 14. Title: ANTIOXIDANT ACTIVITY, TOTAL PHENOLIC AND CHLOROPHYLL CONTENT OF KENINGAU GROWN *CUCUMIS SATIVUS* L. AT TWO GROWTH STAGES
Author(s): Shariff, AHM (Shariff, Amir Husni Mohd); Baharin, S (Baharin, Shahirah); Wahab, RA (Wahab, Roswanira Abdul); Huyop, F (Huyop, Fahrul); Mohamad, NR (Mohamad, Nur Royhaila); Zakaria, M (Zakaria, Mona); Roslan, J (Roslan, Jumardi); Huda, N (Huda, Nurul); Julmohammad, N (Julmohammad, Norliza)
Source: JURNAL TEKNOLOGI-SCIENCES & ENGINEERING Volume: 83 Issue: 3 Pages: 37-44 DOI: 10.11113/jurnalteknologi.v83.15547 Published: MAY 2021
 15. Title: Chemical characterization in the selection of Italian autochthonous genotypes of plum
Author(s): Ceccarelli, D (Ceccarelli, Danilo); Antonucci, F (Antonucci, Francesca); Talento, C (Talento, Carolina); Ciccoritti, R (Ciccoritti, Roberto)
Source: SCIENTIA HORTICULTURAE Volume: 281 Article Number: 109922 DOI: 10.1016/j.scienta.2021.109922 Early Access Date: JAN 2021 Published: APR 30 2021
 16. Title: Designing and implementing innovative and sustainable practices in plum growing technology
Author(s): Pesakovic, M (Pesakovic, M.); Glisic, IS (Glisic, I. S.); Tomic, J (Tomic, J.); Karaklajic-Stajic, Z (Karaklajic-Stajic, Z.); Milenkovic, S (Milenkovic, S.); Cerovic, R (Cerovic, R.); Rilak, B (Rilak, B.)
Edited by: Jevremovic D; Glisic I; Milosevic N
Source: XII INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON PLUM AND PRUNE GENETICS, BREEDING AND POMOLOGY Book Series: Acta Horticulturae Volume: 1322 Pages: 245-251 DOI: 10.17660/ActaHortic.2021.1322.35 Published Date: 2021

17. Title: RESEARCHES ON THE INFLUENCE OF STORAGE CONDITIONS ON BIOMETRIC AND PHYSIOLOGICAL INDICES OF PLUMS
Author(s): Scedei, D (Scedei, Daniela); Duma-Copcea, A (Duma-Copcea, Anisoara); Velicevici, G (Velicevici, Giancarla); Beinsan, C (Beinsan, Carmen); Vatca, S (Vatca, Sorin)
Source: SCIENTIFIC PAPERS-SERIES B-HORTICULTURE Volume: 65 Issue: 1 Pages: 238-243
Published: 2021
18. Title: Soluble tannins in plum fruit (*Prunus domestica* L.)
Author(s): Vosnjak, M (Vosnjak, M.); Persic, M (Persic, M.); Veberic, R (Veberic, R.); Usenik, V (Usenik, V)
Source: EUROPEAN JOURNAL OF HORTICULTURAL SCIENCE Volume: 85 Issue: 6 Pages: 439-446 DOI: 10.17660/eJHS.2020/85.6.8 Published: DEC 2020
19. Title: Anthocyanin-rich fraction from Thai berries interferes with the key steps of lipid digestion and cholesterol absorption
Author(s): Chamnansilpa, N (Chamnansilpa, Netima); Aksornchu, P (Aksornchu, Pattamaporn); Adisakwattana, S (Adisakwattana, Sirichai); Thilavech, T (Thilavech, Thavaree); Mäkynen, K (Mäkynen, Kittana); Dahlan, W (Dahlan, Winai); Ngamukote, S (Ngamukote, Sathaporn)
Source: HELIYON Volume: 6 Issue: 11 Article Number: e05408 DOI: 10.1016/j.heliyon.2020.e05408 Published: NOV 2020
20. Title: Blue and UV-A light wavelengths positively affected accumulation profiles of healthy compounds in pak-choi
Author(s): Mao, PP (Mao, Pengpeng); Duan, FM (Duan, Famin); Zheng, YJ (Zheng, Yinjian); Yang, QC (Yang, Qichang)
Source: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE Volume: 101 Issue: 4 Pages: 1676-1684 DOI: 10.1002/jsfa.10788 Early Access Date: OCT 2020 Published: MAR 15 2021
21. Title: Low anthocyanin plum nectar does not impact cognition, blood pressure and gut microbiota in healthy older adults: A randomized crossover trial
Author(s): Igwe, EO (Igwe, Ezinne O.); Roodenrys, S (Roodenrys, Steven); Probst, YC (Probst, Yasmine C.); do Rosario, V (do Rosario, Vinicius); Netzel, ME (Netzel, Michael E.); Hong, HT (Hong, Hung T.); Netzel, G (Netzel, Gabriele); Phan, ADT (Phan, Anh D. T.); Charlton, KE (Charlton, Karen E.)
Source: NUTRITION RESEARCH Volume: 82 Pages: 74-87 DOI: 10.1016/j.nutres.2020.08.003
Published: OCT 2020
22. Title: Optimization study on extraction of antioxidants from plum seeds (*Prunus domestica* L.)
Author(s): Savic, IM (Savic, Ivan M.); Gajic, IMS (Gajic, Ivana M. Savic)
Source: OPTIMIZATION AND ENGINEERING Volume: 22 Issue: 1 Special Issue: SI Pages: 141-158 DOI: 10.1007/s11081-020-09565-0 Early Access Date: SEP 2020 Published: MAR 2021
23. Title: Chemical Constituents and Health Benefits of Four Chinese Plum Species
Author(s): Liu, W (Liu, Wei); Nan, GM (Nan, Guangming); Nisar, MF (Nisar, Muhammad Farrukh); Wan, CP (Wan, Chunpeng)
Source: JOURNAL OF FOOD QUALITY Volume: 2020 Article Number: 8842506 DOI: 10.1155/2020/8842506 Published: JUL 22 2020
24. Title: Chemical and Sensory Characterisation of Two *Rubus rosifolius* (Red Raspberry) Varieties
Author(s): Rambaran, TF (Rambaran, Theresa F.); Bowen-Forbes, CS (Bowen-Forbes, Camille S.)
Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE Volume: 2020 Article Number: 6879460 DOI: 10.1155/2020/6879460 Published: JUN 13 2020
25. Title: Investigation of nutritional characteristics and free radical scavenging activity of wild apple, pear, rosehip, and barberry from the walnut-fruit forests of Kyrgyzstan
Author(s): Smanalieva, J (Smanalieva, Jamila); Iskakova, J (Iskakova, Janyl); Oskonbaeva, Z (Oskonbaeva, Zhyldyz); Wichern, F (Wichern, Florian); Darr, D (Darr, Dietrich)
Source: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY Volume: 246 Issue: 5 Pages: 1095-1104 DOI: 10.1007/s00217-020-03476-1 Published: MAY 2020
26. Title: Quantification of Epigallocatechin Gallate in melon manis Terengganu (*Cucumis melo* L.) by High Performance Liquid Chromatography
Author(s): Ong, YQ (Ong, Ying Qian); Harith, S (Harith, Sakinah); Shahril, MR (Shahril, Mohd Razif); Shahidan, N (Shahidan, Norshazila); Sia, SY (Sia, Su Yi)
Source: BIOSCIENCE RESEARCH Volume: 17 Issue: 2 Pages: 1129-1137 Published: APR-JUN 2020
27. Title: Characterization of Phenolic Constituents from *Prunus cerasifera* Ldb Leaves
Author(s): Liu, W (Liu, Wei); Nisar, MF (Nisar, Muhammad Farrukh); Wan, CP (Wan, Chunpeng)

- Source: JOURNAL OF CHEMISTRY Volume: 2020 Article Number: 5976090 DOI: 10.1155/2020/5976090 Published: JAN 11 2020
28. Title: Phytochemical assessment of plum (*Prunus domestica* L.) cultivars selected in Serbia
 Author(s): Tomic, J (Tomic, Jelena); Stampar, F (Stampar, Franci); Glisic, I (Glisic, Ivana); Jakopic, J (Jakopic, Jerneja)
 Source: FOOD CHEMISTRY Volume: 299 Article Number: 125113 DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.125113 Published: NOV 30 2019
 29. Title: Assessing Quality Characteristics of Green Gage (*Prunus domestica* L.) Genotypes at Different Harvest Times
 Author(s): Khalili, H (Khalili, Hojjat); Hajilou, J (Hajilou, Jafar); Dehghan, G (Dehghan, Gholamreza); Bakhshi, D (Bakhshi, Davood)
 Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF FRUIT SCIENCE Volume: 20 Issue: 4 Pages: 667-681 DOI: 10.1080/15538362.2019.1667288 Early Access Date: NOV 2019 Published: OCT 1 2020
 30. Title: Determination of physicochemical parameters, phenolic content, and antioxidant capacity of wild cherry plum (*Prunus divaricata* Ledeb.) from the walnut-fruit forests of Kyrgyzstan
 Author(s): Smanalieva, J (Smanalieva, Jamila); Iskakova, J (Iskakova, Janyl); Oskonbaeva, Z (Oskonbaeva, Zhyldyz); Wichern, F (Wichern, Florian); Darr, D (Darr, Dietrich)
 Source: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY Volume: 245 Issue: 10 Pages: 2293-2301 DOI: 10.1007/s00217-019-03335-8 Published: OCT 2019
 31. Title: Impact of year of harvest, genotype and cultivation method on bioactives and Pru d 1 allergen content in plums
 Author(s): Picchi, V (Picchi, Valentina); Lo Scalzo, R (Lo Scalzo, Roberto); Kurze, E (Kurze, Elisabeth); Fibiani, M (Fibiani, Marta); Vangdal, E (Vangdal, Eivind); Schwab, W (Schwab, Wilfried)
 Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION Volume: 70 Issue: 6 Pages: 688-700 DOI: 10.1080/09637486.2018.1557606 Published: AUG 18 2019
 32. Title: Comparison of Phenolic Constituent in *Hibiscus sabdariffa* cv. UKMR-2 Calyx at Different Harvesting Times
 Author(s): Ali, SAM (Ali, Siti Aishah Mohd); Mohd, CRC (Mohd, Che Radziah Che); Latip, J (Latip, Jalifah)
 Source: SAINS MALAYSIANA Volume: 48 Issue: 7 Pages: 1417-1424 DOI: 10.17576/jsm-2019-4807-10 Published: JUL 2019
 33. Title: Determination of optimum harvest maturity and non-destructive evaluation of pod development and maturity in cacao (*Theobroma cacao* L.) using a multiparametric fluorescence sensor
 Author(s): Tee, YK (Tee, Yei-Kheng); Balasundram, SK (Balasundram, Siva K.); Ding, P (Ding, Phebe); Hanif, AHM (Hanif, Ahmad Husni M.); Bariah, K (Bariah, Khairul)
 Source: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE Volume: 99 Issue: 4 Pages: 1700-1708 DOI: 10.1002/jsfa.9359 Published: MAR 15 2019
 34. Title: Characterization of the polyphenolic pattern in *Prunus domestica* cultivars with different fruit skin colour by analysing their fruit juices
 Author(s): Michaelis, SV (Michaelis, S. Vio); Neumüller, M (Neumueller, M.); Hadersdorfer, J (Hadersdorfer, J.); Treutter, D (Treutter, D.)
 Edited by: Kalaitzis P; Blazakis KN; Manganaris GA
 Source: III INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON HORTICULTURE IN EUROPE (SHE2016) Book Series: Acta Horticulturae Volume: 1242 Pages: 77-86 DOI: 10.17660/ActaHortic.2019.1242.11 Published: 2019
 35. Title: Plum cultivars grown in Himalayan temperate conditions: physicochemical, antioxidant and antiproliferative activity against three cancer cell lines
 Author(s): Muzzaffar, S (Muzzaffar, Sabeera); Masoodi, FA (Masoodi, F. A.)
 Source: JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION Volume: 12 Issue: 4 Pages: 2247-2255 DOI: 10.1007/s11694-018-9841-1 Published: DEC 2018
 36. Title: Total Phenolic Compound and Antioxidant Activity Changes in Rosehip (*Rosa* sp.) during Ripening
 Author(s): Dolek, U (Dolek, U.); Gunes, M (Gunes, M.); Genc, N (Genc, N.); Elmastas, M (Elmastas, M.)
 Source: JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 20 Issue: 4 Pages: 817-828 Published: JUL-AUG 2018
 37. Title: PHYSICAL AND CHEMICAL PARAMETERS OF THE FRUIT IN FOUR PRUNUS DOMESTICA LOCAL POPULATIONS FROM BUZAU COUNTY
 Author(s): Potor, DC (Potor, Daniel Constantin); Dobrin, A (Dobrin, Aurora); Georgescu, MI (Georgescu, Mihaela Ioana); Hoza, D (Hoza, Dorel)

- Source: SCIENTIFIC PAPERS-SERIES B-HORTICULTURE Volume: 62 Pages: 65-69 Published: 2018
38. Title: The Changes of Polyphenols, Flavonoids, Anthocyanins and Chlorophyll Content in Plum Peels during Growth Phases: from Fructification to Ripening
Author(s): Vlaic, RA (Vlaic, Romina A.); Muresan, V (Muresan, Vlad); Muresan, AE (Muresan, Andruta Elena); Muresan, CC (Muresan, Crina C.); Paucean, A (Paucean, Adriana); Mitre, V (Mitre, Viorel); Chis, SM (Chis, Simona M.); Muste, S (Muste, Sevastita)
Source: NOTULAE BOTANICAE HORTI AGROBOTANICI CLUJ-NAPOCA Volume: 46 Issue: 1 Pages: 148-155 DOI: 10.15835/nbha46111017 Published: JAN-JUN 2018
 39. Title: Phytochemical screening, phenolic content and antioxidant activity of wild date palm (*Phoenix sylvestris* Roxb.) fruit extracted with different solvents
Author(s): Saha, S (Saha, S.); Barua, B (Barua, B.); Sikdar, D (Sikdar, D.)
Source: INTERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL Volume: 24 Issue: 6 Pages: 2534-2542 Published: DEC 2017
 40. Title: Bioactive Compounds and Volatile Profile Dynamics During Fruit Growth of Several Plums Cultivars
Author(s): Vlaic, RA (Vlaic, R. A.); Socaci, SA (Socaci, S. A.); Muresan, AE (Muresan, A. E.); Muresan, C (Muresan, C.); Moldovan, OP (Moldovan, O. P.); Muste, S (Muste, S.); Muresan, V (Muresan, V.)
Source: JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 19 Pages: 1565-1576 Supplement: S Published: NOV-DEC 2017
 41. Title: Developmental changes in phenolic compounds, antioxidant capacity and enzymes activity in skin of 'El-Bayadi' table grapes
Author(s): Awad, MA (Awad, Mohamed A.); Al-Qurashi, AD (Al-Qurashi, Adel D.); Alrashdi, AMA (Alrashdi, Abdulaziz M. A.); Mohamed, SA (Mohamed, Saleh A.); Faidi, F (Faidi, Faycal)
Source: SCIENTIA HORTICULTURAE Volume: 224 Pages: 219-225 DOI: 10.1016/j.scienta.2017.06.044 Published: OCT 20 2017
 42. Title: Feeding on ripening and over-ripening fruit: interactions between sugar, ethanol and polyphenol contents in a tropical butterfly
Author(s): Beaulieu, M (Beaulieu, Michael); Franke, K (Franke, Kristin); Fischer, K (Fischer, Klaus)
Source: JOURNAL OF EXPERIMENTAL BIOLOGY Volume: 220 Issue: 17 Pages: 3127-3134 DOI: 10.1242/jeb.162008 Published: SEP 2017
 43. Title: Quality assessment of 178 cultivars of plum regarding phenolic, anthocyanin and sugar content
Author(s): Sahamishirazi, S (Sahamishirazi, Samira); Moehring, J (Moehring, Jens); Claupein, W (Claupein, Wilhelm); Graeff-Hoenninger, S (Graeff-Hoenninger, Simone)
Source: FOOD CHEMISTRY Volume: 214 Pages: 694-701 DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.07.070 Published: JAN 1 2017
 44. Title: A Systematic Review on the Health Effects of Plums (*Prunus domestica* and *Prunus salicina*)
Author(s): Igwe, EO (Igwe, Ezinne O.); Charlton, KE (Charlton, Karen E.)
Source: PHYTOTHERAPY RESEARCH Volume: 30 Issue: 5 Pages: 701-731 DOI: 10.1002/ptr.5581 Published: MAY 2016
 45. Title: Changes of backscattering imaging parameter during plum fruit development on the tree and during storage
Author(s): Kalaj, YR (Kalaj, Yousef Rezaei); Mollazade, K (Mollazade, Kaveh); Herppich, W (Herppich, Werner); Regen, C (Regen, Christian); Geyer, M (Geyer, Martin)
Source: SCIENTIA HORTICULTURAE Volume: 202 Pages: 63-69 DOI: 10.1016/j.scienta.2016.02.029 Published: APR 20 2016
 46. Title: Effect of drying parameters on the formation of early and intermediate stage products of the Maillard reaction in different plum (*Prunus domestica* L.) cultivars
Author(s): Michalska, A (Michalska, Anna); Honke, J (Honke, Joanna); Lysiak, G (Lysiak, Grzegorz); Andlauer, W (Andlauer, Wilfried)
Source: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 65 Pages: 932-938 DOI: 10.1016/j.lwt.2015.09.015 Published: JAN 2016
 47. Title: Analysis of the Phenylpropanoid Enzyme Activities and Products in the Soft- and Hard-Seeded Pomegranate Genotypes During Fruit Development
Author(s): Zarei, A (Zarei, Abdolkarim); Zamani, Z (Zamani, Zabihollah); Fattahi, R (Fattahi, Reza); Salami, A (Salami, Alireza); Mousavi, A (Mousavi, Amir)
Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF FRUIT SCIENCE Volume: 16 Issue: 3 Pages: 242-258 DOI: 10.1080/15538362.2015.1089814 Published: 2016
 48. Title: Characteristics of Fruit (*Prunus domestica* L.) Skin: Structure and Antioxidant Content

- Author(s): Konarska, A (Konarska, Agata)
 Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES Volume: 18 Issue: 11 Pages: 2487-2499 DOI: 10.1080/10942912.2014.984041 Published: NOV 2 2015
49. Title: TOTAL PHENOLIC, FLAVONOID DISTRIBUTION AND ANTIOXIDANT CAPACITY IN SKIN, PULP AND FRUIT EXTRACTS OF PLUM CULTIVARS
 Author(s): Cosmulescu, S (Cosmulescu, S.); Trandafir, I (Trandafir, I.); Nour, V (Nour, V.); Botu, M (Botu, M.)
 Source: JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY Volume: 39 Issue: 1 Pages: 64-69 DOI: 10.1111/jfbc.12112 Published: FEB 2015
50. Title: Preliminary Study on Non-Destructive Assessment of European Plum (*Prunus domestica* L.) Maturity
 Author(s): Salama, A (Salama, A.); Neumüller, M (Neumueller, M.); Treutter, D (Treutter, D.)
 Edited by: Mauget JC; Godet S
 Source: II INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON HORTICULTURE IN EUROPE Book Series: Acta Horticulturae Volume: 1099 Pages: 257-261 Published: 2015
51. Title: QUALITY OF AUTOCHTHONOUS SICILIAN PLUMS
 Author(s): Sottile, F (Sottile, F.); Girgenti, V (Girgenti, V.); Giuggioli, NR (Giuggioli, N. R.); Del Signore, MB (Del Signore, M. B.); Peano, C (Peano, C.)
 Source: ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE Volume: 27 Issue: 3 Pages: 320-329 Published: 2015
52. Title: Nutraceutical Value of Yellow- and Red-Fleshed South African Plums (*Prunus salicina* Lindl.): Evaluation of Total Antioxidant Capacity and Phenolic Composition
 Author(s): Venter, A (Venter, Alet); Joubert, E (Joubert, Elizabeth); de Beer, D (de Beer, Dalene)
 Source: MOLECULES Volume: 19 Issue: 3 Pages: 3084-3109 DOI: 10.3390/molecules19033084 Published: MAR 2014
53. Title: COMBINED ANTI-AGES AND ANTIOXIDANT ACTIVITIES OF DIFFERENT SOLVENT EXTRACTS OF *SOLANUM ELAEAGNIFOLIUM* CAV (SOLANACEA) FRUITS DURING RIPENING AND RELATED TO THEIR PHYTOCHEMICAL COMPOSITIONS
 Author(s): Houda, M (Houda, Mejri); Derbré, S (Derbre, Severine); Jedy, A (Jedy, Ahmed); Tlili, N (Tlili, Nizar); Legault, J (Legault, Jean); Richomme, P (Richomme, Pascal); Limam, F (Limam, Ferid); Saidani-Tounsi, M (Saidani-Tounsi, Moufida)
 Source: EXCLI JOURNAL Volume: 13 Pages: 1029-1042 Published: 2014
54. Title: Application of phenolic radicals for antioxidants, as active materials in batteries, magnetic materials and ligands for metal-complexes
 Author(s): Jähnert, T (Jaehnert, Thomas); Hager, MD (Hager, Martin D.); Schubert, US (Schubert, Ulrich S.)
 Source: JOURNAL OF MATERIALS CHEMISTRY A Volume: 2 Issue: 37 Pages: 15234-15251 DOI: 10.1039/c4ta03023k Published: 2014
55. Title: Modeling the Antioxidant Capacity of Red Wine from Different Production Years and Sources under Censoring
 Author(s): Jäntschi, L (Jaentschi, Lorentz); Sestras, RE (Sestras, Radu E.); Bolboaca, SD (Bolboaca, Sorana D.)
 Source: COMPUTATIONAL AND MATHEMATICAL METHODS IN MEDICINE Volume: 2013 Article Number: 267360 DOI: 10.1155/2013/267360 Published: 2013

Luković J., Milivojević J., Pešaković M., Popović B., Karaklajić-Stajić Ž. (2012): The effect of fertilizer type on soil microbiological activity and vegetative potential of two strawberry varieties 'Clery' and 'Dely'. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 15 (4), 865-872.

- Title: The response to bacterial inoculation is cultivar-related in strawberries
 Author(s): Tomic, JM (Tomic, Jelena M.); Milivojevic, JM (Milivojevic, Jasminka M.); Pesakovic, MI (Pesakovic, Marijana I.)
 Source: TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY Volume: 39 Issue: 2 Pages: 332-341 DOI: 10.3906/tar-1410-16 Published Date: 2015

Vulić T., Nikićević N., Stanković Lj., Veličković M., Todosijević M., Popović B., Urošević I., Stanković M., Beraha I., Tešević V. (2012): Chemical and sensorial characteristics of fruit spirits produced from different black currant (*Ribes nigrum* L.) and red currant (*Ribes rubrum* L.) cultivars. Macedonian Journal of Chemistry and Chemical Engineering, 31 (2), 217-227.

- Title: Overview of the distinctive characteristics of strawberry, raspberry, and blueberry in berries, berry wines, and berry spirits
 Author(s): Bezerra, M (Bezerra, Mario); Ribeiro, M (Ribeiro, Miguel); Cosme, F (Cosme, Fernanda); Nunes, FM (Nunes, Fernando M.)

- Source: COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY Volume: 23 Issue: 3 Article Number: e13354 DOI: 10.1111/1541-4337.13354 Published Date: 2024 MAY
2. Title: Production and Characterization of Red Fruit Spirits Made from Red Raspberries, Blueberries, and Strawberries
Author(s): Bezerra, M (Bezerra, Mario); Cosme, F (Cosme, Fernanda); Nunes, FM (Nunes, Fernando M.)
Source: FOODS Volume: 13 Issue: 8 Article Number: 1187 DOI: 10.3390/foods13081187 Published Date: 2024 APR
 3. Title: The Impact of Type of Brandy on the Volatile Aroma Compounds and Sensory Properties of Grape Brandy in Montenegro
Author(s): Raicevic, D (Raicevic, Danijela); Popovic, T (Popovic, Tatjana); Jancic, D (Jancic, Dejan); Sukovic, D (Sukovic, Danijela); Pajovic-Scepanovic, R (Pajovic-Scepanovic, Radmila)
Source: MOLECULES Volume: 27 Issue: 9 Article Number: 2974 DOI: 10.3390/molecules27092974 Published Date: 2022 MAY
 4. Title: CASSIS FRUITS - NATURAL SOURCE OF FOOD AND ANTIOXIDANTS THROUGHOUT THE MATURATION PERIOD
Author(s): Constantin, CG (Constantin, Carmen-Gabriela); Dobrin, A (Dobrin, Aurora); Paraschiv, M (Paraschiv, Maria)
Source: SCIENTIFIC PAPERS-SERIES B-HORTICULTURE Volume: 65 Issue: 2 Pages: 245-252 Published Date: 2021
 5. Title: Methanol in Grape Derived, Fruit and Honey Spirits: A Critical Review on Source, Quality Control, and Legal Limits
Author(s): Botelho, G (Botelho, Goreti); Anjos, O (Anjos, Ofelia); Estevinho, LM (Estevinho, Leticia M.); Caldeira, I (Caldeira, Ilda)
Source: PROCESSES Volume: 8 Issue: 12 Article Number: 1609 DOI: 10.3390/pr8121609 Published Date: 2020 DEC
 6. Title: Volatile fingerprinting of the plum brandies produced from different fruit varieties
Author(s): Vyviurska, O (Vyviurska, Olga); Matura, F (Matura, Frantisek); Furdiková, K (Furdikova, Katarina); Spánik, I (Spanik, Ivan)
Source: JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE Volume: 54 Issue: 13 Pages: 4284-4301 DOI: 10.1007/s13197-017-2900-5 Published Date: 2017 DEC
 7. Title: SPECIES AND CULTIVARS OF TREES AND SHRUBS SUITABLE FOR URBAN AGRICULTURE
Author(s): Balan, V (Balan, Viorica); Tugui, I (Tugui, Ioana); Asanica, A (Asanica, Adrian); Tudor, V (Tudor, Valerica)
Source: AGROLIFE SCIENTIFIC JOURNAL Volume: 4 Issue: 1 Pages: 9-17 Published Date: 2015 JUN
 8. Title: Inferring the origin of rare fruit distillates from compositional data using multivariate statistical analyses and the identification of new flavour constituents
Author(s): Mihajilov-Krstev, TM (Mihajilov-Krstev, Tatjana M.); Denic, MS (Denic, Marija S.); Zlatkovic, BK (Zlatkovic, Bojan K.); Stankov-Jovanovic, VP (Stankov-Jovanovic, Vesna P.); Mitic, VD (Mitic, Violeta D.); Stojanovic, GS (Stojanovic, Gordana S.); Radulovic, NS (Radulovic, Niko S.)
Source: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE Volume: 95 Issue: 6 Pages: 1217-1235 DOI: 10.1002/jsfa.6810 Published Date: 2015 APR
 9. Title: Major Volatile Composition of Four Distilled Alcoholic Beverages Obtained from Fruits of the Forest
Author(s): Alonso, E (Alonso, Elisa); Torrado, A (Torrado, Ana); Guerra, NP (Guerra, Nelson P.)
Edited by: Guidetti R; Bodria L; Best S
Source: FRUTIC ITALY 2015: 9TH NUT AND VEGETABLE PRODUCTION ENGINEERING SYMPOSIUM Book Series: Chemical Engineering Transactions Volume: 44 Pages: 253-258 DOI: 10.3303/CET1544043 Published Date: 2015

Leposavić A., Đurović D., Keserović Z., Popović B., Mitrović O., Miletić N., Magazin N. (2013): Evaluation of raspberry cultivars grown in the western Serbia region. Horticultural Science (Prague), 40, 1: 1–7.

1. Title: Correlation dependences between vegetative and reproductive characteristics of Meeker cultivar
Author(s): Atanasova, S (Atanasova, Stanislava); Georgieva, M (Georgieva, Maria); Georgiev, D (Georgiev, Diyan)
Source: BULGARIAN JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE Volume: 28 Issue: 6 Pages: 1000-1005 Published: DEC 2022
2. Title: Interaction between vegetative and reproductive manifestations in raspberry candidate cultivar 'Magdalena'

Author(s): Atanasova, S (Atanasova, Stanislava); Georgieva, M (Georgieva, Maria); Georgiev, D (Georgiev, Diyan)

Source: BULGARIAN JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE Volume: 28 Issue: 6 Pages: 1099-1104 Published: DEC 2022

3. Title: CORRELATIONAL INTERCONNECTIONS BETWEEN VEGETATIVE AND REPRODUCTIVE PERFORMANCES IN RASPBERRY CULTIVAR 'TULAMEEN'

Author(s): Georgieva, M (Georgieva, Maria); Georgiev, D (Georgiev, Diyan); Hristova, D (Hristova, Denitsa)

Source: SCIENTIFIC PAPERS-SERIES B-HORTICULTURE Volume: 67 Issue: 1 Pages: 91-94 Published Date: 2023

4. Title: Does the propagation technique affect phytochemical composition of raspberry and blackberry fruits?

Author(s): Mitrovic, O (Mitrovic, Olga); Vujovic, T (Vujovic, Tatjana); Popovic, B (Popovic, Branko); Leposavic, A (Leposavic, Aleksandar); Karaklajic-stajic, Z (Karaklajic-stajic, Zaklina); Koricanac, A (Koricanac, Aleksandra); Miletic, N (Miletic, Nemanja)

Source: ZEMDIRBYSTE-AGRICULTURE Volume: 110 Issue: 3 Pages: 255-262 DOI: 10.13080/z-a.2023.110.029 Published Date: 2023

5. Title: FIELD PERFORMANCE OF MICROPROPAGATED *Rubus* SPECIES

Author(s): Leposavic, A (Leposavic, Aleksandar); Ruzic, D (Ruzic, Djurdjina); Karaklaji-Stajic, Z (Karaklaji-Stajic, Zaklina); Cerovic, R (Cerovic, Radosav); Vujovic, T (Vujovic, Tatjana); Zurawicz, E (Zurawicz, Edward); Mitrovic, O (Mitrovic, Olga)

Source: ACTA SCIENTIARUM POLONORUM-HORTORUM CULTUS Volume: 15 Issue: 5 Pages: 3-14 Published Date: 2016

Mitrović O., Paunović S., Kandić M., Popović B., Leposavić A., Zlatković B. (2013): Characteristic of prunes produced from plum cultivars developed in Čačak. Proceedings of the Second Balkan Symposium on Fruit Growing, Pitesti (Romania), September 5 th – 7 th, 2011, Acta Horticulturae, 981: 631–636.

1. Title: Degree of the impact of fertilizing and drying process on the colour indicators of plum cultivar Elena

Author(s): Hristova, D (Hristova, Denitsa); Ivanova, P (Ivanova, Petya); Georgiev, D (Georgiev, Diyan); Georgieva, M (Georgieva, Maria)

Source: BULGARIAN JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE Volume: 28 Issue: 5 Pages: 822-827 Published: 2022

2. Title: Chemical changes caused by air drying of fresh plum fruits

Author(s): Miletic, N (Miletic, N.); Mitrovic, O (Mitrovic, O.); Popovic, B (Popovic, B.); Maskovic, P (Maskovic, P.); Mitic, M (Mitic, M.); Petkovic, M (Petkovic, M.)

Source: INTERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL Volume: 26 Issue: 4 Pages: 1191-1200 Published Date: 2019 AUG

Miletić N., Mitrović O., Popović B., Nedović V., Zlatković B., Kandić M. (2013): Polyphenolic content and antioxidant capacity in fruits of plum (*Prunus domestica* L.) cultivars 'Valjevka' and 'Mildora' as influenced by air drying. Journal of Food Quality, 36, 4: 229-237.

1. Title: Storage Effects on the Physicochemical Properties, Phytochemical Composition, and Sugars in Red-Fleshed Cultivars, 'Rubycot' Plumcot, and 'Queen Garnet' Plum

Author(s): Kodagoda, GK (Kodagoda, Gethmini Kavindya); Hong, HT (Hong, Hung Trieu); O'Hare, TJ (O'Hare, Tim J.); Topp, B (Topp, Bruce); Sultanbawa, Y (Sultanbawa, Yasmina); Netzel, ME (Netzel, Michael Erich)

Source: MOLECULES Volume: 29 Issue: 19 Article Number: 4641 DOI: 10.3390/molecules29194641 Published Date: 2024 OCT

2. Title: Evaluation of the Enzyme Inhibition, Antioxidant, and Antimicrobial Activities of Apricots, Plums, and Their Hybrid Fruits

Author(s): Mihaylova, D (Mihaylova, Dasha); Desseva, I (Desseva, Ivelina); Tumbarski, Y (Tumbarski, Yulian); Popova, A (Popova, Aneta); Pandova, S (Pandova, Svetla); Lante, A (Lante, Anna)

Source: PLANTS-BASEL Volume: 13 Issue: 20 Article Number: 2936 DOI: 10.3390/plants13202936 Published Date: 2024 OCT

3. Title: Chemical Composition of Healthy and Raspberry Leaf Blotch Emaravirus-Infected Red Raspberry 'Willamette' Fruits

Author(s): Miletic, N (Miletic, Nemanja); Mitic, M (Mitic, Milan); Popovic, B (Popovic, Branko); Petkovic, M (Petkovic, Marko); Vasiljevic, B (Vasiljevic, Bojana); Katanic, V (Katanic, Vera); Jevremovic, D (Jevremovic, Darko)

Source: HORTICULTURAE Volume: 10 Issue: 2 Article Number: 187 DOI: 10.3390/horticulturae10020187 Published Date: 2024 FEB

4. Title: INVESTIGATION ON THE ANTIOXIDANT COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF ROMANIAN *PRUNUS* SPECIES
Author(s): Multescu, M (Multescu, Mihaela); Susman, IE (Susman, Iulia-elena); Culetu, A (Culetu, Alina)
Source: ANNALS OF THE UNIVERSITY DUNAREA DE JOS OF GALATI, FASCICLE VI-FOOD TECHNOLOGY Volume: 48 Issue: 1 Pages: 44-61 DOI: 10.35219/foodtechnology.2024.1.03 Published Date: 2024
5. Title: Maturity stages modulate fruit quality, bioactive constituents, and antioxidant activity of *Prunus jenkinsii*
Author(s): Rymbai, H (Rymbai, Heiplanmi); Mawlein, J (Mawlein, Joiedevivreson); Verma, VK (Verma, Veerendra Kumar); Dutta, SK (Dutta, Sudip Kumar); Hazarika, S (Hazarika, Samarendra); Ercisli, S (Ercisli, Sezai); Mishra, VK (Mishra, Vinay Kumar); Durul, MS (Durul, Melekber Sulusoglu)
Source: GENETIC RESOURCES AND CROP EVOLUTION Volume: 71 Issue: 4 Pages: 1541-1555 DOI: 10.1007/s10722-023-01718-1 Early Access Date: SEP 2023 Published Date: 2024 APR
6. Title: Diversity of plums belonging to *P. domestica* L., *P. insititia* L. and *Prunus x rossica* Erem. Tree vigour, yielding and fruit quality attributes
Author(s): Milosevic, T (Milosevic, Tomo); Milosevic, N (Milosevic, Nebojsa); Mladenovic, J (Mladenovic, Jelena)
Source: SCIENTIA HORTICULTURAE Volume: 320 Article Number: 112220 DOI: 10.1016/j.scienta.2023.112220 Early Access Date: JUN 2023 Published Date: 2023 OCT 1
7. Title: Research-Gap-Spotting in Plum-Apricot Hybrids-Bioactive Compounds, Antioxidant Activities, and Health Beneficial Properties
Author(s): Popova, A (Popova, Aneta); Mihaylova, D (Mihaylova, Dasha); Pandova, S (Pandova, Svetla); Doykina, P (Doykina, Pavlina)
Source: HORTICULTURAE Volume: 9 Issue: 5 Article Number: 584 DOI: 10.3390/horticulturae9050584 Published Date: 2023 MAY 14
8. Title: Impact of different postharvest thermal processes on changes in antioxidant constituents, activity and nutritional compounds in sweet potato with varying flesh colour
Author(s): Selokela, LM (Selokela, Lesego M.); Laurie, SM (Laurie, Sunette M.); Sivakumar, D (Sivakumar, Dharini)
Source: SOUTH AFRICAN JOURNAL OF BOTANY Volume: 144 Pages: 380-388 DOI: 10.1016/j.sajb.2021.09.009 Early Access Date: SEP 2021 Published: JAN 2022
9. Title: Assessment of variability in nutritional quality of wild edible fruit of *Monothecha buxifolia* (Falc.) A. DC. Along the altitudinal gradient in Pakistan
Author(s): Ali, F (Ali, Fayaz); Khan, N (Khan, Nasrullah); Ali, K (Ali, Kishwar); Amin, M (Amin, Muhammad); Khan, MEH (Khan, Muhammad Ezaz Hasan); Jones, DA (Jones, David Aaron)
Source: SAUDI JOURNAL OF BIOLOGICAL SCIENCES Volume: 30 Issue: 1 Article Number: 103489 DOI: 10.1016/j.sjbs.2022.103489 Early Access Date: NOV 2022 Published Date: 2023 JAN
10. Title: Japanese plums behavior under water stress: impact on yield and biochemical traits
Author(s): Hamdani, A (Hamdani, Anas); Hssaini, L (Hssaini, Lahcen); Bouda, S (Bouda, Said); Adiba, A (Adiba, Atman); Razouk, R (Razouk, Rachid)
Source: HELIYON Volume: 8 Issue: 4 Article Number: e09278 DOI: 10.1016/j.heliyon.2022.e09278 Early Access Date: APR 2022 Published Date: 2022 APR
11. Title: STORAGE CONDITIONS INFLUENCE ON STANLEY AND BLUEFREE ORGANIC PLUMS QUALITY
Author(s): Petre, A (Petre, Andrei); Stan, A (Stan, Andreea); Ion, VA (Ion, Violeta Alexandra); Catuneanu, I (Catuneanu, Ioana); Frincu, M (Frincu, Mihai); Asanica, AC (Asanica, Adrian Constantin)
Source: SCIENTIFIC PAPERS-SERIES B-HORTICULTURE Volume: 66 Issue: 2 Pages: 124-130 Published Date: 2022
12. Title: Ethnopharmacology and phytochemistry of some representatives of the genus *Prunus*
Author(s): Popova, A (Popova, Aneta); Mihaylova, D (Mihaylova, Dasha); Alexieva, L (Alexieva, Lordanka); Doykina, P (Doykina, Pavlina)
Source: JOURNAL OF CENTRAL EUROPEAN AGRICULTURE Volume: 23 Issue: 3 Pages: 665-678 DOI: 10.5513/JCEA01/23.3.3629 Published Date: 2022
13. Title: CIELAB analysis and quantitative correlation of total anthocyanin content in European and Asian plums
Author(s): Rampácková, E (Rampackova, E.); Göttingerová, M (Gottingerova, M.); Kiss, T (Kiss, T.); Ondrasek, I (Ondrasek, I); Venuta, R (Venuta, R.); Wolf, J (Wolf, J.); Necas, T (Necas, T.); Ercisli, S (Ercisli, S.)

- Source: EUROPEAN JOURNAL OF HORTICULTURAL SCIENCE Volume: 86 Issue: 5 Pages: 453-460 DOI: 10.17660/eJHS.2021/86.5.1 Published Date: 2021 OCT
14. Title: ANTIOXIDANT ACTIVITY, TOTAL PHENOLIC AND CHLOROPHYLL CONTENT OF KENINGAU GROWN *CUCUMIS* *SATIVUS* L. AT TWO GROWTH STAGES
Author(s): Shariff, AHM (Shariff, Amir Husni Mohd); Baharin, S (Baharin, Shahirah); Wahab, RA (Wahab, Roswanira Abdul); Huyop, F (Huyop, Fahrul); Mohamad, NR (Mohamad, Nur Royhaila); Zakaria, M (Zakaria, Mona); Roslan, J (Roslan, Jumardi); Huda, N (Huda, Nurul); Julmohammad, N (Julmohammad, Norliza)
Source: JURNAL TEKNOLOGI-SCIENCES & ENGINEERING Volume: 83 Issue: 3 Pages: 37-44 DOI: 10.11113/jurnalteknologi.v83.15547 Published Date: 2021 MAY
 15. Title: Chemical characterization in the selection of Italian autochthonous genotypes of plum
Author(s): Ceccarelli, D (Ceccarelli, Danilo); Antonucci, F (Antonucci, Francesca); Talento, C (Talento, Carolina); Ciccoritti, R (Ciccoritti, Roberto)
Source: SCIENTIA HORTICULTURAE Volume: 281 Article Number: 109922 DOI: 10.1016/j.scienta.2021.109922 Early Access Date: JAN 2021 Published Date: 2021 APR 30
 16. Title: Designing and implementing innovative and sustainable practices in plum growing technology
Author(s): Pesakovic, M (Pesakovic, M.); Glisic, IS (Glisic, I. S.); Tomic, J (Tomic, J.); Karaklajic-Stajic, Z (Karaklajic-Stajic, Z.); Milenkovic, S (Milenkovic, S.); Cerovic, R (Cerovic, R.); Rilak, B (Rilak, B.)
Edited by: Jevremovic D; Glisic I; Milosevic N
Source: XII INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON PLUM AND PRUNE GENETICS, BREEDING AND POMOLOGY Book Series: Acta Horticulturae Volume: 1322 Pages: 245-251 DOI: 10.17660/ActaHortic.2021.1322.35 Published Date: 2021
 17. Title: RESEARCHES ON THE INFLUENCE OF STORAGE CONDITIONS ON BIOMETRIC AND PHYSIOLOGICAL INDICES OF PLUMS
Author(s): Scedei, D (Scedei, Daniela); Duma-Copcea, A (Duma-Copcea, Anisoara); Velicevici, G (Velicevici, Giancarla); Beinsan, C (Beinsan, Carmen); Vatca, S (Vatca, Sorin)
Source: SCIENTIFIC PAPERS-SERIES B-HORTICULTURE Volume: 65 Issue: 1 Pages: 238-243 Published Date: 2021
 18. Title: Soluble tannins in plum fruit (*Prunus domestica* L.)
Author(s): Vosnjak, M (Vosnjak, M.); Persic, M (Persic, M.); Veberic, R (Veberic, R.); Usenik, V (Usenik, V)
Source: EUROPEAN JOURNAL OF HORTICULTURAL SCIENCE Volume: 85 Issue: 6 Pages: 439-446 DOI: 10.17660/eJHS.2020/85.6.8 Published Date: 2020 DEC
 19. Title: Anthocyanin-rich fraction from Thai berries interferes with the key steps of lipid digestion and cholesterol absorption
Author(s): Chamnansilpa, N (Chamnansilpa, Netima); Aksornchu, P (Aksornchu, Pattamaporn); Adisakwattana, S (Adisakwattana, Sirichai); Thilavech, T (Thilavech, Thavaree); Mäkynen, K (Mäkynen, Kittana); Dahlan, W (Dahlan, Winai); Ngamukote, S (Ngamukote, Sathaporn)
Source: HELIYON Volume: 6 Issue: 11 Article Number: e05408 DOI: 10.1016/j.heliyon.2020.e05408 Published Date: 2020 NOV
 20. Title: Blue and UV-A light wavelengths positively affected accumulation profiles of healthy compounds in pak-choi
Author(s): Mao, PP (Mao, Pengpeng); Duan, FM (Duan, Famin); Zheng, YJ (Zheng, Yinjian); Yang, QC (Yang, Qichang)
Source: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE Volume: 101 Issue: 4 Pages: 1676-1684 DOI: 10.1002/jsfa.10788 Early Access Date: OCT 2020 Published Date: 2021 MAR 15
 21. Title: Low anthocyanin plum nectar does not impact cognition, blood pressure and gut microbiota in healthy older adults: A randomized crossover trial
Author(s): Igwe, EO (Igwe, Ezinne O.); Roodenrys, S (Roodenrys, Steven); Probst, YC (Probst, Yasmine C.); do Rosario, V (do Rosario, Vinicius); Netzel, ME (Netzel, Michael E.); Hong, HT (Hong, Hung T.); Netzel, G (Netzel, Gabriele); Phan, ADT (Phan, Anh D. T.); Charlton, KE (Charlton, Karen E.)
Source: NUTRITION RESEARCH Volume: 82 Pages: 74-87 DOI: 10.1016/j.nutres.2020.08.003 Published Date: 2020 OCT
 22. Title: Optimization study on extraction of antioxidants from plum seeds (*Prunus domestica* L.)
Author(s): Savic, IM (Savic, Ivan M.); Gajic, IMS (Gajic, Ivana M. Savic)
Source: OPTIMIZATION AND ENGINEERING Volume: 22 Issue: 1 Special Issue: SI Pages: 141-158 DOI: 10.1007/s11081-020-09565-0 Early Access Date: SEP 2020 Published Date: 2021 MAR

23. Title: Effect of Chemical Pretreatment on Drying Kinetics and Physio-chemical Characteristics of Yellow European Plums
Author(s): Brar, HS (Brar, Harjeet Singh); Kaur, P (Kaur, Prabhjot); Subramanian, J (Subramanian, Jayasankar); Nair, GR (Nair, Gopu R.); Singh, A (Singh, Ashutosh)
Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF FRUIT SCIENCE Volume: 20 Pages: S252-S279 DOI: 10.1080/15538362.2020.1717403 Early Access Date: FEB 2020 Supplement: 2 Published: SEP 14 2020
24. Title: Investigation of nutritional characteristics and free radical scavenging activity of wild apple, pear, rosehip, and barberry from the walnut-fruit forests of Kyrgyzstan
Author(s): Smanalieva, J (Smanalieva, Jamila); Iskakova, J (Iskakova, Janyl); Oskonbaeva, Z (Oskonbaeva, Zhyldyz); Wichern, F (Wichern, Florian); Darr, D (Darr, Dietrich)
Source: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY Volume: 246 Issue: 5 Pages: 1095-1104 DOI: 10.1007/s00217-020-03476-1 Published Date: 2020 MAY
25. Title: Quantification of Epigallocatechin Gallate in melon manis Terengganu (<i>Cucumis melo</i> L.) by High Performance Liquid Chromatography
Author(s): Ong, YQ (Ong, Ying Qian); Harith, S (Harith, Sakinah); Shahril, MR (Shahril, Mohd Razif); Shahidan, N (Shahidan, Norshazila); Sia, SY (Sia, Su Yi)
Source: BIOSCIENCE RESEARCH Volume: 17 Issue: 2 Pages: 1129-1137 Published Date: 2020 APR-JUN
26. Title: Characterization of Phenolic Constituents from <i>Prunus cerasifera</i> Ldb Leaves
Author(s): Liu, W (Liu, Wei); Nisar, MF (Nisar, Muhammad Farrukh); Wan, CP (Wan, Chunpeng)
Source: JOURNAL OF CHEMISTRY Volume: 2020 Article Number: 5976090 DOI: 10.1155/2020/5976090 Published Date: 2020 JAN 11
27. Title: Determination of physicochemical parameters, phenolic content, and antioxidant capacity of wild cherry plum (<i>Prunus divaricata</i> Ledeb.) from the walnut-fruit forests of Kyrgyzstan
Author(s): Smanalieva, J (Smanalieva, Jamila); Iskakova, J (Iskakova, Janyl); Oskonbaeva, Z (Oskonbaeva, Zhyldyz); Wichern, F (Wichern, Florian); Darr, D (Darr, Dietrich)
Source: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY Volume: 245 Issue: 10 Pages: 2293-2301 DOI: 10.1007/s00217-019-03335-8 Published Date: 2019 OCT
28. Title: Assessing Quality Characteristics of Green Gage (*Prunus domestica* L.) Genotypes at Different Harvest Times
Author(s): Khalili, H (Khalili, Hojjat); Hajilou, J (Hajilou, Jafar); Dehghan, G (Dehghan, Gholamreza); Bakhshi, D (Bakhshi, Davood)
Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF FRUIT SCIENCE Volume: 20 Issue: 4 Pages: 667-681 DOI: 10.1080/15538362.2019.1667288 Early Access Date: NOV 2019 Published: OCT 1 2020
29. Title: Comparison of Phenolic Constituent in <i>Hibiscus sabdariffa</i> cv. UKMR-2 Calyx at Different Harvesting Times
Author(s): Ali, SAM (Ali, Siti Aishah Mohd); Mohd, CRC (Mohd, Che Radziah Che); Latip, J (Latip, Jalifah)
Source: SAINS MALAYSIANA Volume: 48 Issue: 7 Pages: 1417-1424 DOI: 10.17576/jsm-2019-4807-10 Published Date: 2019 JUL
30. Title: Determination of optimum harvest maturity and non-destructive evaluation of pod development and maturity in cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) using a multiparametric fluorescence sensor
Author(s): Tee, YK (Tee, Yei-Kheng); Balasundram, SK (Balasundram, Siva K.); Ding, P (Ding, Phebe); Hanif, AHM (Hanif, Ahmad Husni M.); Bariah, K (Bariah, Khairul)
Source: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE Volume: 99 Issue: 4 Pages: 1700-1708 DOI: 10.1002/jsfa.9359 Published Date: 2019 MAR 15
31. Title: Total Phenolic Compound and Antioxidant Activity Changes in Rosehip (<i>Rosa</i> sp.) during Ripening
Author(s): Dolek, U (Dolek, U.); Gunes, M (Gunes, M.); Genc, N (Genc, N.); Elmastas, M (Elmastas, M.)
Source: JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 20 Issue: 4 Pages: 817-828 Published Date: 2018 JUL-AUG
32. Title: Effect of Freeze, Oven and Microwave Pretreated Oven Drying on Color, Browning Index, Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Hawthorn (*Crataegus orientalis*) Fruit
Author(s): Coklar, H (Coklar, Hacer); Akbulut, M (Akbulut, Mehmet); Kilinc, S (Kilinc, Semih); Yildirim, A (Yildirim, Ali); Alhassan, I (Alhassan, Iliasu)
Source: NOTULAE BOTANICAE HORTI AGROBOTANICI CLUJ-NAPOCA Volume: 46 Issue: 2 Pages: 449-456 DOI: 10.15835/nbha46211027 Published: 2018
33. Title: Phytochemical screening, phenolic content and antioxidant activity of wild date palm (<i>Phoenix sylvestris</i> Roxb.) fruit extracted with different solvents

- Author(s): Saha, S (Saha, S.); Barua, B (Barua, B.); Sikdar, D (Sikdar, D.)
 Source: INTERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL Volume: 24 Issue: 6 Pages: 2534-2542
 Published Date: 2017 DEC
34. Title: Effect of carbonic maceration (CM) on mass transfer characteristics and quality attributes of Sanhua plum (*Prunus Salicina* Lindl.)
 Author(s): An, KJ (An, Kejing); Wu, JJ (Wu, Jijun); Tang, DD (Tang, Daobang); Wen, J (Wen, Jing); Fu, MQ (Fu, Manqin); Xiao, GS (Xiao, Gengsheng); Xu, YJ (Xu, Yujuan)
 Source: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 87 Pages: 537-545 DOI: 10.1016/j.lwt.2017.09.032 Published: JAN 2018
35. Title: Kinetic changes of antioxidant parameters, ascorbic acid loss, and hydroxymethyl furfural formation during apple chips production
 Author(s): Filiz, BE (Filiz, Bilge Ertekin); Seydim, AC (Seydim, Atif Can)
 Source: JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY Volume: 42 Issue: 6 Article Number: e12676 DOI: 10.1111/jfbc.12676 Published: DEC 2018
36. Title: Self-Emulsifying Micellization of Crude Extracts from Apple (*Malus domestica* cv. Anna), Plum (*Prunus domestica* cv. Satsuma), and Guava (*Psidium guajava* L.) Fruits
 Author(s): Calvo-Castro, LA (Calvo-Castro, Laura A.); Iriás-Mata, A (Irias-Mata, Andrea); Cano-Contreras, D (Cano-Contreras, Daronne); Arnáez-Serrano, E (Arnaez-Serrano, Elizabeth); Chacón-Cerdas, R (Chacon-Cerdas, Randall); Starbird-Pérez, R (Starbird-Perez, Ricardo); Morales-Sánchez, J (Morales-Sanchez, Johan); Centeno-Cerdas, C (Centeno-Cerdas, Carolina)
 Source: MOLECULES Volume: 28 Issue: 3 Article Number: 1297 DOI: 10.3390/molecules28031297 Published: FEB 2023
37. Title: COMBINED ANTI-AGES AND ANTIOXIDANT ACTIVITIES OF DIFFERENT SOLVENT EXTRACTS OF *SOLANUM ELAEAGNIFOLIUM* CAV (SOLANACEA) FRUITS DURING RIPENING AND RELATED TO THEIR PHYTOCHEMICAL COMPOSITIONS
 Author(s): Houda, M (Houda, Mejri); Derbré, S (Derbre, Severine); Jedy, A (Jedy, Ahmed); Tlili, N (Tlili, Nizar); Legault, J (Legault, Jean); Richomme, P (Richomme, Pascal); Limam, F (Limam, Ferid); Saidani-Tounsi, M (Saidani-Tounsi, Moufida)
 Source: EXCLI JOURNAL Volume: 13 Pages: 1029-1042 Published Date: 2014
38. Title: Modeling the Antioxidant Capacity of Red Wine from Different Production Years and Sources under Censoring
 Author(s): Jäntschi, L (Jaentschi, Lorentz); Sestras, RE (Sestras, Radu E.); Bolboaca, SD (Bolboaca, Sorana D.)
 Source: COMPUTATIONAL AND MATHEMATICAL METHODS IN MEDICINE Volume: 2013 Article Number: 267360 DOI: 10.1155/2013/267360 Published Date: 2013
39. Title: Changes of backscattering imaging parameter during plum fruit development on the tree and during storage
 Author(s): Kalaj, YR (Kalaj, Yousef Rezaei); Mollazade, K (Mollazade, Kaveh); Herppich, W (Herppich, Werner); Regen, C (Regen, Christian); Geyer, M (Geyer, Martin)
 Source: SCIENTIA HORTICULTURAE Volume: 202 Pages: 63-69 DOI: 10.1016/j.scienta.2016.02.029 Published Date: 2016 APR 20
40. Title: Phytochemical assessment of plum (*Prunus domestica* L.) cultivars selected in Serbia
 Author(s): Tomic, J (Tomic, Jelena); Stampar, F (Stampar, Franci); Glisic, I (Glisic, Ivana); Jakopic, J (Jakopic, Jerneja)
 Source: FOOD CHEMISTRY Volume: 299 Article Number: 125113 DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.125113 Published: NOV 30 2019
41. Title: Morphological, biochemical, and molecular evaluation of genetic diversity in different plum genotypes (*Prunus domestica* L.)
 Author(s): Sımbül, A (Sumbul, Ahmet); Yildiz, E (Yildiz, Ercan); Yaman, M (Yaman, Mehmet); Dirim, E (Dirim, Emine); Ates, U (Ates, Umut); Say, A (Say, Ahmet); Ünsal, HT (Unsal, Hasan Talha); Öztürk, B (Ozturk, Burhan); Necas, T (Necas, Tomas)
 Source: GENETIC RESOURCES AND CROP EVOLUTION DOI: 10.1007/s10722-023-01749-8 Early Access Date: OCT 2023
42. Title: Impact of Fermentation Pretreatment on Drying Behaviour and Antioxidant Attributes of Broccoli Waste Powdered Ingredients
 Author(s): Bas-Bellver, C (Bas-Bellver, Claudia); Barrera, C (Barrera, Cristina); Betoret, N (Betoret, Noelia); Seguí, L (Seguí, Lucia)
 Source: FOODS Volume: 12 Issue: 19 Article Number: 3526 DOI: 10.3390/foods12193526 Published: OCT 2023

43. Title: A Comparative and Comprehensive Characterization of Polyphenols of Selected Fruits from the Rosaceae Family
Author(s): Hameed, A (Hameed, Ahsan); Liu, ZY (Liu, Ziyao); Wu, HJ (Wu, Hanjing); Zhong, BM (Zhong, Biming); Ciborowski, M (Ciborowski, Michal); Suleria, HAR (Suleria, Hafiz Ansar Rasul)
Source: METABOLITES Volume: 12 Issue: 3 Article Number: 271 DOI: 10.3390/metabo12030271
Published: MAR 2022
44. Title: Ultrasound- and Microwave-Assisted Extraction of Pectin from Apple Pomace and Its Effect on the Quality of Fruit Bars
Author(s): Gurev, A (Gurev, Angela); Cesko, T (Cesko, Tatiana); Dragancea, V (Dragancea, Veronica); Ghendov-Mosanu, A (Ghendov-Mosanu, Aliona); Pintea, A (Pintea, Adela); Sturza, R (Sturza, Rodica)
Source: FOODS Volume: 12 Issue: 14 Article Number: 2773 DOI: 10.3390/foods12142773 Published: JUL 2023
45. Title: Postharvest application of L-cysteine to prevent enzymatic browning of "Stanley" plum fruit during cold storage
Author(s): Sogvar, OB (Sogvar, Ommol Banin); Razavi, F (Razavi, Farhang); Rabiei, V (Rabiei, Vali); Gohari, G (Gohari, Gholamreza)
Source: JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION Volume: 44 Issue: 10 Article Number: e14788 DOI: 10.1111/jfpp.14788 Early Access Date: AUG 2020 Published: OCT 2020
46. Title: Developmental changes in phenolic compounds, antioxidant capacity and enzymes activity in skin of 'El-Bayadi' table grapes
Author(s): Awad, MA (Awad, Mohamed A.); Al-Qurashi, AD (Al-Qurashi, Adel D.); Alrashdi, AMA (Alrashdi, Abdulaziz M. A.); Mohamed, SA (Mohamed, Saleh A.); Faidi, F (Faidi, Faycal)
Source: SCIENTIA HORTICULTURAE Volume: 224 Pages: 219-225 DOI: 10.1016/j.scienta.2017.06.044 Published Date: 2017 OCT 20
47. Title: Influence of Different Drying Methods on Anthocyanins Composition and Antioxidant Activities of Mangosteen (*Garcinia mangostana* L.) Pericarps and LC-MS Analysis of the Active Extract
Author(s): Nawawi, NIM (Nawawi, Nur Izzati Mohamed); Ijod, G (Ijod, Giroon); Abas, F (Abas, Faridah); Ramli, NS (Ramli, Nurul Shazini); Adzahan, NM (Adzahan, Noranizan Mohd); Azman, EM (Azman, Ezzat Mohamad)
Source: FOODS Volume: 12 Issue: 12 Article Number: 2351 DOI: 10.3390/foods12122351 Published: JUN 2023
48. Title: A Systematic Review on the Health Effects of Plums (*Prunus domestica* and *Prunus salicina*)
Author(s): Igwe, EO (Igwe, Ezinne O.); Charlton, KE (Charlton, Karen E.)
Source: PHYTOTHERAPY RESEARCH Volume: 30 Issue: 5 Pages: 701-731 DOI: 10.1002/ptr.5581 Published Date: 2016 MAY
49. Title: Analysis of the Phenylpropanoid Enzyme Activities and Products in the Soft- and Hard-Seeded Pomegranate Genotypes During Fruit Development
Author(s): Zarei, A (Zarei, Abdolkarim); Zamani, Z (Zamani, Zabihollah); Fattahi, R (Fattahi, Reza); Salami, A (Salami, Alireza); Mousavi, A (Mousavi, Amir)
Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF FRUIT SCIENCE Volume: 16 Issue: 3 Pages: 242-258 DOI: 10.1080/15538362.2015.1089814 Published Date: 2016
50. Title: Characteristics of Fruit (*Prunus domestica* L.) Skin: Structure and Antioxidant Content
Author(s): Konarska, A (Konarska, Agata)
Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES Volume: 18 Issue: 11 Pages: 2487-2499 DOI: 10.1080/10942912.2014.984041 Published Date: 2015 NOV 2
51. Title: Effect of combined ultrasound-enzyme treatment on recovery of phenolic compounds, antioxidant capacity, and quality of plum (*Prunus salicina* L.) juice
Author(s): Olawuyi, IF (Olawuyi, Ibukunoluwa F.); Akbarovich, SA (Akbarovich, Shamisev A.); Kim, CK (Kim, Chang Kil); Lee, WY (Lee, Won Young)
Source: JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION Volume: 45 Issue: 1 Article Number: e15074 DOI: 10.1111/jfpp.15074 Early Access Date: DEC 2020 Published: JAN 2021
52. Title: QUALITY OF AUTOCHTHONOUS SICILIAN PLUMS
Author(s): Sottile, F (Sottile, F.); Girgenti, V (Girgenti, V.); Giuggioli, NR (Giuggioli, N. R.); Del Signore, MB (Del Signore, M. B.); Peano, C (Peano, C.)
Source: ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE Volume: 27 Issue: 3 Pages: 320-329 Published Date: 2015
53. Title: Application of phenolic radicals for antioxidants, as active materials in batteries, magnetic materials and ligands for metal-complexes

Author(s): Jähnert, T (Jaehnert, Thomas); Hager, MD (Hager, Martin D.); Schubert, US (Schubert, Ulrich S.)

Source: JOURNAL OF MATERIALS CHEMISTRY A Volume: 2 Issue: 37 Pages: 15234-15251
DOI: 10.1039/c4ta03023k Published Date: 2014

Leposavić A., Janković M., Đurović D., Veljković B., Keserović Z., Popović B., Mitrović O. (2013): Fruit quality of red raspberry cultivars and selections grown in Western Serbia. Horticultural Science (Prague), 40, 4: 154–161.

1. Title: Fruit Quality Evaluation of Red Raspberry Cultivars Grown in Western Serbia
Author(s): Karaklajic-Stajic, Z (Karaklajic-Stajic, Zaklina); Tomic, J (Tomic, Jelena); Rilak, B (Rilak, Boris); Pesakovic, M (Pesakovic, Marijana); Paunovic, SM (Paunovic, Svetlana M.)
Source: APPLIED FRUIT SCIENCE Volume: 66 Issue: 1 Pages: 71-80 DOI: 10.1007/s10341-023-01011-6 Early Access Date: DEC 2023 Published Date: 2024 FEB
2. Title: 100 years of breeding the 'Rotburger-Zweigelt' grape variety - summary of lectures Author(s): Leithner, T (Leithner, Thomas)
Source: MITTEILUNGEN KLOSTERNEUBURG Volume: 73 Issue: 1 Published: 2023
3. Title: The Main Morphological Characteristics and Chemical Components of Fruits and the Possibilities of Their Improvement in Raspberry Breeding
Author(s): Titirica, I (Titirica, Irina); Roman, IA (Roman, Ioana A.); Nicola, C (Nicola, Claudia); Sturzeanu, M (Sturzeanu, Monica); Iurea, E (Iurea, Elena); Botu, M (Botu, Mihai); Sestras, RE (Sestras, Radu E.); Pop, R (Pop, Rodica); Militaru, M (Militaru, Madalina); Ercisli, S (Ercisli, Sezai); Sestras, AF (Sestras, Adriana F.)
Source: HORTICULTURAE Volume: 9 Issue: 1 Article Number: 50 DOI: 10.3390/horticulturae9010050 Published: JAN 2023
4. Title: Different Nutrition Approaches for Raspberry (*Rubus idaeus* L.) cv. 'Himbo-Top' ('Rafzaqu'): Influence on Productivity, Fruit Quality and Storage Potential
Author(s): Unuk, T (Unuk, Tatjana); Voglar, Z (Voglar, Zan); Vogrin, A (Vogrin, Andrej); Tojnko, N (Tojnko, Nina)
Source: MITTEILUNGEN KLOSTERNEUBURG Volume: 73 Issue: 1 Published: 2023
5. Title: Sustainable Management of Fruit Growing in Rural Areas of Montenegro: The Impact of Location on the Phenological and Nutritional Properties on Raspberry (*Rubus idaeus* L.) Author(s): Zejak, D (Zejak, Dejan); Glisic, I (Glisic, Ivan); Spalevic, V (Spalevic, Velibor); Maskovic, P (Maskovic, Pavle); Dudic, B (Dudic, Branislav)
Source: AGRONOMY-BASEL Volume: 11 Issue: 8 Article Number: 1663 DOI: 10.3390/agronomy11081663 Published: AUG 2021
6. Title: Evaluation of physicochemical properties in three raspberries (*Rubus idaeus*) at five ripening stages in northern China
Author(s): Yang, J (Yang, Jing); Cui, JY (Cui, Jingyan); Chen, JX (Chen, Jinxiang); Yao, JY (Yao, Jingyang); Hao, YX (Hao, Yuxin); Fan, YL (Fan, Yanling); Liu, YP (Liu, Yongping)
Source: SCIENTIA HORTICULTURAE Volume: 263 Article Number: 109146 DOI: 10.1016/j.scienta.2019.109146 Published: MAR 15 2020
7. Title: FRUIT-BEARING POTENTIAL MODELING OF THE FLORICANE RASPBERRY CV. WILLAMETTE
Author(s): Cvetkovic, M (Cvetkovic, Miljan); Zivotic, A (Zivotic, Aleksandar); Ercisli, S (Ercisli, Sezai); Mlakar, SG (Grobelnik Mlakar, Silva); Jovanovic-Cvetkovic, T (Jovanovic-Cvetkovic, Tatjana); Pasalic, B (Pasalic, Boris)
Source: SCIENTIFIC PAPERS-SERIES B-HORTICULTURE Volume: 64 Issue: 1 Pages: 73-78 Published: 2020
8. Title: Precision cane meristem management can influence productivity and fruit quality of floricane red raspberry cultivars
Author(s): Zivotic, A (Zivotic, Aleksandar); Micic, N (Micic, Nikola); Zabic, M (Zabic, Mirjana); Bosancic, B (Bosancic, Borut); Cvetkovic, M (Cvetkovic, Miljan)
Source: TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY Volume: 43 Issue: 4 Pages: 405-413 DOI: 10.3906/tar-1807-15 Published: 2019
9. Title: Evaluation of morphological, chemical, and sensory characteristics of raspberry cultivars grown in Bosnia and Herzegovina
Author(s): Alibabic, V (Alibabic, Vildana); Skender, A (Skender, Azra); Bajramovic, M (Bajramovic, Melisa); Sertovic, E (Sertovic, Edina); Bajric, E (Bajric, Emina)
Source: TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY Volume: 42 Issue: 1 Pages: 67-74 DOI: 10.3906/tar-1702-59 Published: 2018
10. Title: The performance of food safety management systems in the raspberries chain

Author(s): Rajkovic, A (Rajkovic, Andreja); Smigic, N (Smigic, Nada); Djekic, I (Djekic, Ilija); Popovic, D (Popovic, Dragana); Tomic, N (Tomic, Nikola); Krupezevic, N (Krupezevic, Nada); Uyttendaele, M (Uyttendaele, Mieke); Jacxsens, L (Jacxsens, Liesbeth)

Source: FOOD CONTROL Volume: 80 Pages: 151-161 DOI: 10.1016/j.foodcont.2017.04.048
Published: OCT 2017

Miletić N., Popović B., Mitrović O., Kandić M., Leposavić A. (2014): Phenolic compounds and antioxidant capacity of dried and candied fruits commonly consumed in Serbia. Czech Journal of Food Science, 32, 4: 360–368.

1. Title: Compositional Response of Plum (*Prunus Domestica* L.) Fruits to Different Grown Locations
Author(s): Paunovic, SM (Paunovic, Svetlana M.); Maskovic, P (Maskovic, Pavle); Karaklajic-Stajic, Z (Karaklajic-Stajic, Zaklina); Milinkovic, M (Milinkovic, Mira)
Source: APPLIED FRUIT SCIENCE Volume: 66 Issue: 6 Pages: 2259-2268 DOI: 10.1007/s10341-024-01220-7 Early Access Date: NOV 2024 Published Date: 2024 DEC
2. Title: *Citrus limon* var. *pompia* Camarda var. *nova*: A Comprehensive Review of Its Botanical Characteristics, Traditional Uses, Phytochemical Profile, and Potential Health Benefits
Author(s): Posadino, AM (Posadino, Anna Maria); Maccioccu, P (Maccioccu, Paola); Eid, AH (Eid, Ali H.); Giordo, R (Giordo, Roberta); Pintus, G (Pintus, Gianfranco); Fenu, G (Fenu, Grazia)
Source: NUTRIENTS Volume: 16 Issue: 16 Article Number: 2619 DOI: 10.3390/nu16162619
Published Date: 2024 AUG
3. Title: STUDY OF MASS TRANSFER AND DIFFUSION PROCESSES OF SUCROSE INTO APPLE FRUIT PARTICLES
Author(s): Huzova, IO (Huzova, Iryna O.); Atamanyuk, VM (Atamanyuk, Volodymyr M.)
Source: JOURNAL OF CHEMISTRY AND TECHNOLOGIES Volume: 32 Issue: 3 Pages: 649-661
DOI: 10.15421/jchemtech.v32i3.303315 Published Date: 2024
4. Title: A comprehensive review on the availability of bioactive compounds, phytochemicals, and antioxidant potential of plum (*Prunus Domestica*)
Author(s): Ayub, H (Ayub, Hudda); Nadeem, M (Nadeem, Muhammad); Mohsin, M (Mohsin, Muhammad); Ambreen, S (Ambreen, Saadia); Khan, FA (Khan, Faima atta); Oranab, S (Oranab, Sadaf); Rahim, MA (Rahim, Muhammad Abdul); Khalid, MZ (Khalid, Muhammad Zubair); Zongo, E (Zongo, Eliasse); Zarlisht, M (Zarlisht, Mehwish); Ullah, S (Ullah, Sami)
Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES Volume: 26 Issue: 1 Pages: 2388-2406 DOI: 10.1080/10942912.2023.2249254 Published: DEC 31 2023
5. Title: Phytochemical profiling, antioxidant activities and *in vitro/in silico* enzyme inhibitory potentials of apricot cultivars grown in Igdir/Turkey
Author(s): Karacelik, AA (Karacelik, Ayca Aktas)
Source: SOUTH AFRICAN JOURNAL OF BOTANY Volume: 156 Pages: 257-267 DOI: 10.1016/j.sajb.2023.03.038 Early Access Date: MAR 2023 Published: MAY 2023
6. Title: HPLC-DAD profile of phenolic compounds and *In vitro* antioxidant activity of *Ficus carica* L. fruits from two Algerian varieties
Author(s): Kebal, L (Kebal, Leila); Pokajewicz, K (Pokajewicz, Katarzyna); Djebli, N (Djebli, Nouredine); Mostefa, N (Mostefa, Nadjet); Poliwoda, A (Poliwoda, Anna); Wieczorek, PP (Wieczorek, Piotr P.)
Source: BIOMEDICINE & PHARMACOTHERAPY Volume: 155 Article Number: 113738 DOI: 10.1016/j.biopha.2022.113738 Early Access Date: SEP 2022 Published: NOV 2022
7. Title: Nutritional status, antioxidant activity and total phenolic content of different fruits and vegetables' peels
Author(s): Sadeh, Y (Sadeh, Yumna); Javed, T (Javed, Tayyaba); Javed, R (Javed, Rimsha); Mahmood, A (Mahmood, Adeel); Alwahibi, MS (Alwahibi, Mona S.); Elshikh, MS (Elshikh, Mohamed S.); AbdelGawwa, MR (AbdelGawwa, Mohamed Ragab); Alhaji, JH (Alhaji, Jawaher Haji); Rasheed, RA (Rasheed, Rabab Ahmed)
Source: PLOS ONE Volume: 17 Issue: 5 Article Number: e0265566 DOI: 10.1371/journal.pone.0265566 Published: MAY 12 2022
8. Title: How much do process parameters affect the residual quality attributes of dried fruits and vegetables for convective drying?
Author(s): Onwude, DI (Onwude, Daniel, I); Iranshahi, K (Iranshahi, Kamran); Rubinetti, D (Rubinetti, Donato); Schudel, S (Schudel, Seraina); Schemminger, J (Schemminger, Jorg); Martynenko, A (Martynenko, Alex); Defraeye, T (Defraeye, Thijs)
Source: FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING Volume: 131 Pages: 176-190 DOI: 10.1016/j.fbp.2021.11.005 Published: JAN 2022

9. Title: Comparison of Different Extraction Solvents for Characterization of Antioxidant Potential and Polyphenolic Composition in *Boletus edulis* and *Cantharellus cibarius* Mushrooms from Romania
Author(s): Fogarasi, M (Fogarasi, Melinda); Socaciu, MI (Socaciu, Maria-Ioana); Salagean, CD (Salagean, Claudiu-Dan); Ranga, F (Ranga, Floricuta); Farcas, AC (Farcas, Anca Corina); Socaci, SA (Socaci, Sonia Ancuta); Socaciu, C (Socaciu, Carmen); Tibulca, D (Tibulca, Dorin); Fogarasi, S (Fogarasi, Szabolcs); Semeniuc, CA (Semeniuc, Cristina Anamaria)
Source: MOLECULES Volume: 26 Issue: 24 Article Number: 7508 DOI: 10.3390/molecules26247508
Published: DEC 2021
10. Title: *Ficus carica* Fruits, By-Products and Based Products as Potential Sources of Bioactive Compounds: A Review
Author(s): Teruel-Andreu, C (Teruel-Andreu, Candela); Andreu-Coll, L (Andreu-Coll, Lucia); LópezLluch, D (Lopez-Lluch, David); Sendra, E (Sendra, Esther); Hernández, F (Hernandez, Francisca); Cano-Lamadrid, M (Cano-Lamadrid, Marina)
Source: AGRONOMY-BASEL Volume: 11 Issue: 9 Article Number: 1834 DOI: 10.3390/agronomy11091834
Published: SEP 2021
11. Title: Comparative assessment of polyphenolics' content, free radicals' scavenging and cellular antioxidant potential in apricot fruit
Author(s): Saeed, I (Saeed, Iqra); Guo, XB (Guo, Xinbo); Azeem, M (Azeem, Muhammad); Elshikh, MS (Elshikh, Mohamed Soliman); Zainab, BB (Zainab, Bibi); Ayaz, Z (Ayaz, Zainab); You, LJ (You, Lijun); Alwahibi, MS (Alwahibi, Mona S.); Abbasi, AM (Abbasi, Arshad Mehmood)
Source: JOURNAL OF KING SAUD UNIVERSITY SCIENCE Volume: 33 Issue: 5 Article Number: 101459 DOI: 10.1016/j.jksus.2021.101459 Early Access Date: MAY 2021
Published: JUL 2021
12. Title: SPECIES-DEPENDENT 5'-HYDROXYMETHYLFURFURAL FORMATION IN SLOWLY DRIED FRUITS
Author(s): Dzugan, M (Dzugan, Malgorzata); Tomczyk, M (Tomczyk, Monika); Milek, M (Milek, Michal); Sowa, P (Sowa, Patrycja); Wojtuszek, Z (Wojtuszek, Zuzanna); Pasternakiewicz, A (Pasternakiewicz, Anna); Zagula, G (Zagula, Grzegorz)
Source: JOURNAL OF MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES Volume: 10 Issue: 4 Pages: 586-591 DOI: 10.15414/jmbfs.2021.10.4.586-591
Published: FEB-MAR 2021
13. Title: Morphological characteristics, bioactive compounds content, and antioxidant activity of different accessions of African eggplant (*Solanum anguivi* Lam.)
Author(s): Nakitto, AMS (Nakitto, Aisha Musaaazi Sebunya); Byaruhanga, YB (Byaruhanga, Yusuf Byenkya); Wagner, AE (Wagner, Anika E.); Muyonga, JH (Muyonga, John H.)
Source: JOURNAL OF APPLIED BOTANY AND FOOD QUALITY Volume: 94 Pages: 220-228
DOI: 10.5073/JABFQ.2021.094.027
Published: 2021
14. Title: Properties of raspberry powder obtained by a new method of fluidised-bed jet milling and drying compared to other drying methods
Author(s): Sadowska, A (Sadowska, Anna); Swiderski, F (swiderski, Franciszek); Hallmann, E (Hallmann, Ewelina)
Source: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE Volume: 100 Issue: 11
Special Issue: SI Pages: 4303-4309 DOI: 10.1002/jsfa.10474 Early Access Date: MAY 2020
Published: AUG 30 2020
15. Title: Alteration in the oxidative status of *Drosophila melanogaster* Meigen (Diptera: Drosophilidae) fed with a diet containing *Centaurea depressa* M. Bieb. (Asteraceae)
Author(s): Günes, E (Gunes, Eda)
Source: ANIMAL BIOLOGY Volume: 70 Issue: 2 Pages: 227-237 DOI: 10.1163/15707563-20191153
Published: APR 2020
16. Title: A Study on Determining Some of the Yield and Quality Properties of urgup Sarisi Plum (*Prunus domestica* L.) Grown under Nevsehir Conditions
Author(s): Oguz, HI (Oguz, Halil Ibrahim); Yildiz, K (Yildiz, Kenan); Bircan, M (Bircan, Mustafa); Gökdoğan, O (Gokdogan, Osman); Oguz, I (Oguz, Ilbilge)
Source: ERWERBS-OBSTBAU Volume: 62 Issue: 2 Pages: 249-255 DOI: 10.1007/s10341-020-00478-x
Early Access Date: APR 2020
Published: JUN 2020
17. Title: Dry fruit as source of fungal contaminants or functional compounds?
Author(s): Hartwig, N (Hartwig, Nallice); Ferreira, CFJ (Jorge Ferreira, Claudia Fetter); Colazzo, CC (Colazzo, Carolina Carvalho); Kupski, L (Kupski, Larine); Badiale-Furlong, E (Badiale-Furlong, Eliana)
Source: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 40 Issue: 1 Pages: 76-83 DOI: 10.1590/fst.32118
Published: JAN-MAR 2020
18. Title: Influence of different pre-treatments on the content of bioactive compounds of dried plum fruits

- Author(s): Jelacic, T (Jelacic, Tvrtko); Milinovic, B (Milinovic, Bernardica); Uzelac, VD (Uzelac, Verica Dragovic); Voca, S (Voca, Sandra); Zlabur, JS (Zlabur, Jana Sic); Vujevic, P (Vujevic, Predrag)
Source: JOURNAL OF CENTRAL EUROPEAN AGRICULTURE Volume: 21 Issue: 4 Pages: 817-825 DOI: 10.5513/JCEA01/21.4.2792 Published: 2020
19. Title: The Effect of Heating Temperature on Total Phenolic Content, Antioxidant Activity, and Phenolic Compounds of Plum and Mahaleb Fruits
Author(s): Ghafoor, K (Ghafoor, Kashif); Ahmed, IAM (Ahmed, Isam A. Mohamed); Dogu, S (Dogu, Suleyman); Uslu, N (Uslu, Nurhan); Fadimu, GJ (Fadimu, Gbemisola J.); Al Juhaimi, F (Al Juhaimi, Fahad); Babiker, EE (Babiker, Elfadil E.); Özcan, MM (Ozcan, Mehmet Musa) Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 15 Issue: 11-12 Article Number: 20170302 DOI: 10.1515/ijfe-2017-0302 Published: DEC 2019
 20. Title: Preclinical and clinical results regarding the effects of a plant-based antidiabetic formulation versus well established antidiabetic molecules
Author(s): Ungurianu, A (Ungurianu, Anca); Seremet, O (Seremet, Oana); Gagniuc, E (Gagniuc, Elvira); Olaru, OT (Olaru, Octavian Tudor); Gutu, C (Gutu, Claudia); Gradinaru, D (Gradinaru, Daniela); Ionescu-Tirgoviste, C (Ionescu-Tirgoviste, Constantin); Margina, D (Margina, Denisa); Danciulescu-Miulescu, R (Danciulescu-Miulescu, Rucsandra)
Source: PHARMACOLOGICAL RESEARCH Volume: 150 Article Number: 104522 DOI: 10.1016/j.phrs.2019.104522 Published: DEC 2019
 21. Title: Longan (*Dimocarpus longan*) and lychee (*Litchi chinensis*): Functional ingredients in chocolate pralines
Author(s): Rashid, MT (Rashid, Muhammad Tayyab); Belcak-Cvitanovic, A (Belcak-Cvitanovic, Ana); Karaca, S (Karaca, Sara); Ma, HL (Ma, Haile); Komes, D (Komes, Drazenka) Source: JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY Volume: 43 Issue: 10 Special Issue: SI Article Number: e12811 DOI: 10.1111/jfbc.12811 Published: OCT 2019
 22. Title: Black Chokeberry *Aronia Melanocarpa* L.-A Qualitative Composition, Phenolic Profile and Antioxidant Potential
Author(s): Sidor, A (Sidor, Andrzej); Gramza-Michalowska, A (Gramza-Michalowska, Anna) Source: MOLECULES Volume: 24 Issue: 20 Article Number: 3710 DOI: 10.3390/molecules24203710 Published: OCT 2019
 23. Title: Antioxidant activities and beneficial health effects of some dried fruits commonly consumed in Algeria: a review
Author(s): Benmeziiane-Derradji, F (Benmeziiane-Derradji, Farida); Derradji, E (Derradji, El-Fadel); Djermoune-Arkoub, L (Djermoune-Arkoub, Lynda)
Source: EURO-MEDITERRANEAN JOURNAL FOR ENVIRONMENTAL INTEGRATION Volume: 4 Issue: 1 Article Number: 28 DOI: 10.1007/s41207-019-0119-8 Published: AUG 27 2019
 24. Title: First characterization of Pompia intrea candied fruit: The headspace chemical profile, polar extract composition and its biological activities
Author(s): Deiana, M (Deiana, Monica); Montoro, P (Montoro, Paola); Jerkovic, I (Jerkovic, Igor); Atzeri, A (Atzeri, Angela); Marijanovic, Z (Marijanovic, Zvonimir); Serreli, G (Serreli, Gabriele); Piacente, S (Piacente, Sonia); Tuberoso, CIG (Tuberoso, Carlo Ignazio Giovanni) Source: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL Volume: 120 Pages: 620-630 DOI: 10.1016/j.foodres.2018.11.016 Published: JUN 2019
 25. Title: Liquid Chromatography Analysis of Common Nutritional Components, in Feed and Food
Author(s): Cortés-Herrera, C (Cortes-Herrera, Carolina); Artavia, G (Artavia, Graciela); Leiva, A (Leiva, Astrid); Granados-Chinchilla, F (Granados-Chinchilla, Fabio)
Source: FOODS Volume: 8 Issue: 1 Article Number: 1 DOI: 10.3390/foods8010001 Published: JAN 2019
 26. Title: Impact of maturity on phenolic composition and antioxidant activity of medicinally important leaves of *Ficus carica* L.
Author(s): Nadeem, M (Nadeem, Muhammad); Zeb, A (Zeb, Alam)
Source: PHYSIOLOGY AND MOLECULAR BIOLOGY OF PLANTS Volume: 24 Issue: 5 Pages: 881-887 DOI: 10.1007/s12298-018-0550-3 Published: SEP 2018
 27. Title: *Sorbus aucuparia* and *Sorbus aria* as a Source of Antioxidant Phenolics, Tocopherols, and Pigments
Author(s): Savikin, KP (Savikin, Katarina P.); Zdunic, GM (Zdunic, Gordana M.); Krstic-Milosevic, DB (Krstic-Milosevic, Dijana B.); Sircelj, HJ (Sircelj, Helena J.); Stesevic, DD (Stesevic, Danijela D.); Pljevljakusic, DS (Pljevljakusic, Dejan S.)
Source: CHEMISTRY & BIODIVERSITY Volume: 14 Issue: 12 Article Number: e1700329 DOI: 10.1002/cbdv.201700329 Published: DEC 2017

28. Title: Polyphenolic profiles and antioxidant and antiradical activity of Italian berries from *Vaccinium myrtillus* L. and *Vaccinium uliginosum* L. subsp *gaultherioides* (Bigelow) SB Young Author(s): Ancillotti, C (Ancillotti, Claudia); Ciofi, L (Ciofi, Lorenzo); Pucci, D (Pucci, Daniele); Sagona, E (Sagona, Eva); Giordani, E (Giordani, Edgardo); Biricolti, S (Biricolti, Stefano); Gori, M (Gori, Massimo); Petrucci, WA (Petrucci, William Antonio); Giardi, F (Giardi, Fabio); Bartoletti, R (Bartoletti, Riccardo); Chiuminatto, U (Chiuminatto, Ugo); Orlandini, S (Orlandini, Serena); Mosti, S (Mosti, Stefano); Del Bubba, M (Del Bubba, Massimo)
Source: FOOD CHEMISTRY Volume: 204 Pages: 176-184 DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.02.106
Published: AUG 1 2016
29. Title: Chemical and functional characterization of skin, pulp and seed powder from the Argentine native fruit mistol (*Ziziphus mistol*). Effects of phenolic fractions on key enzymes involved in metabolic syndrome and oxidative stress
Author(s): Orqueda, ME (Eugenia Orqueda, Maria); Zampini, IC (Catiana Zampini, Iris); Torres, S (Torres, Sebastian); Alberto, MR (Rosa Alberto, Maria); Ramos, LLP (Pino Ramos, Liudis Leidy); Schmeda-Hirschmann, G (Schmeda-Hirschmann, Guillermo); Isla, MI (Ines Isla, Maria) Source: JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS Volume: 37 Pages: 531-540 DOI: 10.1016/j.jff.2017.08.020
Published: OCT 2017

Kandić M., Mitrović O., Popović B. (2015): Prikazivanje kinetike sušenja različitim varijantama krivih sušenja. Zbornik radova XX savetovanja o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Čačak (Republika Srbija), 20, 22: 379–391

1. Title: Does the propagation technique affect phytochemical composition of raspberry and blackberry fruits?
Author(s): Mitrovic, O (Mitrovic, Olga); Vujovic, T (Vujovic, Tatjana); Popovic, B (Popovic, Branko); Laposavic, A (Laposavic, Aleksandar); Karaklajic-stajic, Z (Karaklajic-stajic, Zaklina); Koricanac, A (Koricanac, Aleksandra); Miletic, N (Miletic, Nemanja)
Source: ZEMDIRBYSTE-AGRICULTURE Volume: 110 Issue: 3 Pages: 255-262 DOI: 10.13080/z-a.2023.110.029
Published Date: 2023
2. Title: The Main Morphological Characteristics and Chemical Components of Fruits and the Possibilities of Their Improvement in Raspberry Breeding
Author(s): Titirica, I (Titirica, Irina); Roman, IA (Roman, Ioana A.); Nicola, C (Nicola, Claudia); Sturzeanu, M (Sturzeanu, Monica); Iurea, E (Iurea, Elena); Botu, M (Botu, Mihai); Sestras, RE (Sestras, Radu E.); Pop, R (Pop, Rodica); Militaru, M (Militaru, Madalina); Ercisli, S (Ercisli, Seza); Sestras, AF (Sestras, Adriana F.)
Source: HORTICULTURAE Volume: 9 Issue: 1 Article Number: 50 DOI: 10.3390/horticulturae9010050
Published Date: 2023 JAN
3. Title: Bioactivity and Chemical Profile of *Rubus idaeus* L. Leaves Steam-Distillation Extract
Author(s): De Santis, D (De Santis, Diana); Carbone, K (Carbone, Katya); Garzoli, S (Garzoli, ci, VL (Masci, Valentina Laghezza); Turchetti, G (Turchetti, Giovanni)
Source: FOODS Volume: 11 Issue: 10 Article Number: 1455 DOI: 10.3390/foods11101455
Published Date: 2022 MAY
4. Title: Evaluation of morphological, chemical, and sensory characteristics of raspberry cultivars grown in Bosnia and Herzegovina
Author(s): Alibabic, V (Alibabic, Vildana); Skender, A (Skender, Azra); Bajramovic, M (Bajramovic, Melisa); Sertovic, E (Sertovic, Edina); Bajric, E (Bajric, Emina)
Source: TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY Volume: 42 Issue: 1 Pages: 67-74 DOI: 10.3906/tar-1702-59
Published Date: 2018
5. Title: Impact of Raspberry (*Rubus idaeus* L.) Primocane Tipping on Fruit Yield and Quality
Author(s): Zorenc, Z (Zorenc, Zala); Veberic, R (Veberic, Robert); Koron, D (Koron, Darinka); Mikulic-Petkovsek, M (Mikulic-Petkovsek, Maja)
Source: NOTULAE BOTANICAE HORTI AGROBOTANICI CLUJ-NAPOCA Volume: 45 Issue: 2 Pages: 417-424 DOI: 10.15835/nbha45210876
Published Date: 2017

Glišić I., Milošević N., Lukić M., Mitrović O., Popović B., Đorđević M. (2016): Phenological and pomological properties of new plum cultivars from Čačak intended for processing. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 19, 3: 114–130.

1. Title: Evaluation of some newly introduced plum cultivars in Bulgaria
Author(s): Sotirov, D (Sotirov, D.); Dimitrova, S (Dimitrova, S.); Kolev, M (Kolev, M.) Edited by: Jevremovic D; Glisic I; Milosevic N
Source: XII INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON PLUM AND PRUNE GENETICS, BREEDING AND POMOLOGY Book Series: Acta Horticulturae Volume: 1322 Pages: 89-93 DOI: 10.17660/ActaHortic.2021.1322.14
Published Date: 2021

2. Title: PHENOLOGICAL CALENDAR OF PLUM CULTIVARS, DEPENDING ON THE CHANGES OF CLIMATIC CONDITIONS FOR THE TROYAN REGION, BULGARIA
Author(s): Popski, G (Popski, Georgi); Stefanova, B (Stefanova, Boryana); Minkov, P (Minkov, Petko); Mihova, T (Mihova, Teodora); Todorova, S (Todorova, Silvena)
Source: SCIENTIFIC PAPERS-SERIES B-HORTICULTURE Volume: 67 Issue: 1 Pages: 145-150
- Popović B., Nikićević N., Tešević V., Mitrović O., Kandić M., Milošević N., Glišić I. S. (2016): Okruglica and Valjevka as cultivars appealing for plum brandy production. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 19, 3: 131–146.**
1. Title: An overview of plum breeding at Fruit Research Institute, Cacak
Author(s): Milosevic, N (Milosevic, N.); Glisic, IS (Glisic, I. S.); Dordevic, M (Dordevic, M.); Radicevic, S (Radicevic, S.); Jevremovic, D (Jevremovic, D.)
Edited by: Jevremovic D; Glisic I; Milosevic N
Source: XII INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON PLUM AND PRUNE GENETICS, BREEDING AND POMOLOGY Book Series: Acta Horticulturae Volume: 1322 Pages: 7-11 DOI: 10.17660/ActaHortic.2021.1322.2 Published Date: 2021
- Leposavić A., Popović B., Mitrović O., Jevremović D., Đurović D., Vasić T. (2017): Effect of anti-hail nets on the yield and fruit quality of raspberry cultivars in Western Serbia. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 20, 2: 275–282.**
1. Title: Mineral composition and bioactive potential of red raspberry fruits, juice, and jam
Author(s): Karaklajic-Stajic, Z (Karaklajic-Stajic, Zaklina); Leposavic, A (Leposavic, Aleksandar); Milinkovic, M (Milinkovic, Mira); Paunovic, SM (Paunovic, Svetlana M.); Tomic, J (Tomic, Jelena)
Source: ZEMDIRBYSTE-AGRICULTURE Volume: 110 Issue: 3 Pages: 263-270 DOI: 10.13080/z-a.2023.110.030 Published Date: 2023
 2. Title: Management of hailstorms under a changing climate in agriculture: a review
Author(s): Rana, VS (Rana, Vishal Singh); Sharma, S (Sharma, Sunny); Rana, N (Rana, Neerja); Sharma, U (Sharma, Umesh); Patiyal, V (Patiyal, Vikrant); Banita (Banita); Prasad, H (Prasad, Heerendra)
Source: ENVIRONMENTAL CHEMISTRY LETTERS Volume: 20 Issue: 6 Pages: 3971-3991 DOI: 10.1007/s10311-022-01502-0 Early Access Date: AUG 2022 Published Date: 2022 DEC
- Kandić M., Mitrović O., Popović B. (2017): The drying curves of plum cultivar Čačanska Rodna. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 20, 2: 283–296..**
1. Title: ASSESSMENT OF THE IMPACT OF CONVENTIONAL AND ORGANIC FERTILIZATION ON THE DRYING PROCESS AND THE QUALITY CHARACTERISTICS OF 'STANLEY' PLUM FRUIT
Author(s): Hristova, D (Hristova, Denitsa); Georgiev, D (Georgiev, Diyan); Ivanova, P (Ivanova, Petya); Stefanova, B (Stefanova, Boryana)
Source: SCIENTIFIC PAPERS-SERIES B-HORTICULTURE Volume: 65 Issue: 1 Pages: 98-106 Published Date: 2021
- Milošević N., Glišić I., Popović B., Mitrović O. (2017): Productive traits of new cultivar 'Nada' grown on three localities in Serbia. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 20, 5: 197–207.**
1. Title: Determination of the self-compatibility and suitable pollenizers for the plum cultivar 'Nada'
Author(s): Boskov, D (Boskov, D.); Milatovic, D (Milatovic, D.); Nikolic, D (Nikolic, D.); Zec, G (Zec, G.); Radovic, A (Radovic, A.)
Edited by: Jevremovic D; Glisic I; Milosevic N
Source: XII INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON PLUM AND PRUNE GENETICS, BREEDING AND POMOLOGY Book Series: Acta Horticulturae Volume: 1322 Pages: 49-54 DOI: 10.17660/ActaHortic.2021.1322.8 Published Date: 2021
- Popović B., Tešević V., Mitrović O., Kandić M., Leposavić A., Glišić I., Milošević N. (2018): Analytical indicators of plum fruit sensory characteristic changes after seven-day storage at room temperature. AGROFOR International Journal, 3, 2: 49–55.**
1. Title: Fruit Size and Main Chemical Properties of European Plums (*Prunus domestica* L.) as Influenced by Grafting on Seedlings of Commercial Cultivars
Author(s): Milosevic, T (Milosevic, Tomo); Milosevic, N (Milosevic, Nebojsa)
Source: ERWERBS-OBSTBAU Volume: 64 Issue: 2 Pages: 183-190 DOI: 10.1007/s10341-021-00615-0 Early Access Date: JAN 2022 Published Date: 2022 JUN
- Glišić I.S., Paunović G., Glišić I.P., Milošević N., Popović B. (2018): The production and properties of some autochthonous plum cultivars suitable for brandy production in Serbia. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 21, 4: 192–206.**
1. Title: In vitro culture establishment and shoot multiplication of eight autochthonous plum genotypes

Author(s): Vujovic, T (Vujovic, T.); Jevremovic, D (Jevremovic, D.); Glisic, IS (Glisic, I. S.); Milosevic, N (Milosevic, N.); Andelic, T (Andelic, T.)
Edited by: Jevremovic D; Glisic I; Milosevic N
Source: XII INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON PLUM AND PRUNE GENETICS, BREEDING AND POMOLOGY Book Series: Acta Horticulturae Volume: 1322 Pages: 179-185 DOI: 10.17660/ActaHortic.2021.1322.26 Published Date: 2021

Ljekočević M., Jadranin M., Stanković J., Popović B., Nikićević N., Petrović A., Tešević V. (2019): Phenolic composition and DPPH radical scavenging activity of plum wine produced from three plum cultivars. Journal of the Serbian Chemical Society, 84, 2: 141–151.

1. Title: Exploring the Impact of Temperature and Fermentation Time on the Evolution of Bioactive Compounds, Antioxidant Activity, and Color Evolution in Blueberry Wines: Influence of Temperature and Time Fermentation on Blueberry Winemaking
Author(s): Varo, MA (Varo, M. Angeles); Martín-Gómez, J (Martin-Gomez, Juan); Merida, J (Merida, Julieta); Serratos, MP (Serratos, Maria P.)
Source: ACS FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY Volume: 4 Issue: 5 Pages: 1301-1309 DOI: 10.1021/acsfoodscitech.4c00271 Early Access Date: MAY 2024 Published Date: 2024 MAY 2
2. Title: A comprehensive review on the availability of bioactive compounds, phytochemicals, and antioxidant potential of plum (<i>Prunus Domestica</i>)
Author(s): Ayub, H (Ayub, Hudda); Nadeem, M (Nadeem, Muhammad); Mohsin, M (Mohsin, Muhammad); Ambreen, S (Ambreen, Saadia); Khan, FA (Khan, Faima Atta); Oranab, S (Oranab, Sadaf); Rahim, MA (Rahim, Muhammad Abdul); Khalid, MZ (Khalid, Muhammad Zubair); Zongo, E (Zongo, Eliasse); Zarlash, M (Zarlash, Mehwish); Ullah, S (Ullah, Sami)
Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES Volume: 26 Issue: 1 Pages: 2388-2406 DOI: 10.1080/10942912.2023.2249254 Published Date: 2023 DEC 31
3. Title: Cancer protective effects of plums: A systematic review
Author(s): Bahrin, AA (Bahrin, Abdul Alim); Moshawih, S (Moshawih, Said); Dhaliwal, JS (Dhaliwal, Jagjit Singh); Kanakal, MM (Kanakal, Mahibub Mahahamadsa); Khan, A (Khan, Abdullah); Lee, KS (Lee, Kah Seng); Goh, BH (Goh, Bey Hing); Goh, HP (Goh, Hui Poh); Kifli, N (Kifli, Nurolaini); Ming, LC (Ming, Long Chiau)
Source: BIOMEDICINE & PHARMACOTHERAPY Volume: 146 Article Number: 112568 DOI: 10.1016/j.biopha.2021.112568 Published Date: 2022 FEB
4. Title: INDUSTRIAL-SCALE BIOPROCESS SIMULATION OF POLYPHENOL PRODUCTION USING SUPERPRO DESIGNER
Author(s): Hernandez, S (Hernandez, Shannon); Nino, L (Nino, Lilibeth); Gelves, G (Gelves, German)
Source: JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 16 Issue: 3 Pages: 2100-2113 Published Date: 2021 JUN
5. Title: GC-FID-MS Based Metabolomics to Access Plum Brandy Quality
Author(s): Ivanovic, S (Ivanovic, Stefan); Simic, K (Simic, Katarina); Tesevic, V (Tesevic, Vele); Vujisic, L (Vujisic, Ljubodrag); Ljekocevic, M (Ljekocevic, Marko); Godevac, D (Godevac, Dejan)
Source: MOLECULES Volume: 26 Issue: 5 Article Number: 1391 DOI: 10.3390/molecules26051391 Published Date: 2021 MAR
6. Title: Inhibition of the biodiesel oxidation by alcoholic extracts of green and black tea leaves and plum pulp: Application of the simplex-centroid design
Author(s): Correia, IAS (Correia, I. A. S.); Borsato, D (Borsato, D.); Savada, FY (Savada, F. Y.); Pauli, ED (Pauli, E. D.); Mantovani, ACG (Mantovani, A. C. G.); Cremasco, H (Cremasco, H.); Chendynski, LT (Chendynski, L. T.)
Source: RENEWABLE ENERGY Volume: 160 Pages: 288-296 DOI: 10.1016/j.renene.2020.06.118 Published Date: 2020 NOV
7. Title: The production and application of enzymes related to the quality of fruit wine
Author(s): Yang, H (Yang, Hua); Cai, GL (Cai, Guolin); Lu, J (Lu, Jian); Plaza, EG (Plaza, Encarna Gomez)
Source: CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION Volume: 61 Issue: 10 Pages: 1605-1615 DOI: 10.1080/10408398.2020.1763251 Early Access Date: MAY 2020 Published Date: 2021 MAY 31
8. Title: Investigation of Total Phenolic Content and Antioxidant Activities of Spruce Bark Extracts Isolated by Deep Eutectic Solvents
Author(s): Jablonsky, M (Jablonsky, Michal); Majova, V (Majova, Veronika); Strizincova, P (Strizincova, Petra); Sima, J (Sima, Jozef); Jablonsky, J (Jablonsky, Jozef)
Source: CRYSTALS Volume: 10 Issue: 5 Article Number: 402 DOI: 10.3390/cryst10050402 Published Date: 2020 MAY

9. Title: EXTRACTION KINETIC OF SOME PHENOLIC COMPOUNDS DURING CABERNET SAUVIGNON ALCOHOLIC FERMENTATION AND ANTIOXIDANT PROPERTIES OF DERIVED WINES
Author(s): Lisov, N (Lisov, Nikolina); Petrovic, A (Petrovic, Aleksandar); Cakar, U (Cakar, Uros); Jadrantin, M (Jadrantin, Milka); Tesevic, V (Tesevic, Vele); Bukarica-Gojkovic, L (Bukarica-Gojkovic, Ljiljana)
Source: MACEDONIAN JOURNAL OF CHEMISTRY AND CHEMICAL ENGINEERING Volume: 39 Issue: 2 Pages: 185-196 DOI: 10.20450/mjce.2020.2060 Published Date: 2020

Popović B., Mitrović O., Leposavić A., Paunović S., Jevremović D., Nikićević N., Tešević V. (2019): Chemical and sensory characterization of plum spirits obtained from Cv Čačanska Rodna and its parent cultivars. Journal of the Serbian Chemical Society, 84(12): 1381–1390.

1. Title: Preliminary Investigation of Fruit Mash Inoculation with Pure Yeast Cultures: A Case of Volatile Profile of Industrial-Scale Plum Distillates
Author(s): Balák, J (Balak, Josef); Drábová, L (Drabova, Lucie); Ilko, V (Ilko, Vojtech); Marsík, D (Marsik, Dominik); Kolouchová, IJ (Jarosova Kolouchova, Irena)
Source: FOODS Volume: 13 Issue: 12 Article Number: 1955 DOI: 10.3390/foods13121955 Published Date: 2024 JUN
2. Title: Differences in Volatile Profiles and Sensory Characteristics in Plum Spirits on a Production Scale
Author(s): Balak, J (Balak, Josef); Drábová, L (Drabova, Lucie); Matátková, O (Matatkova, Olga); Dolezal, M (Dolezal, Marek); Marsik, D (Marsik, Dominik); Kolouchova, IJ (Kolouchova, Irena Jarosova)
Source: FERMENTATION-BASEL Volume: 10 Issue: 5 Article Number: 235 DOI: 10.3390/fermentation10050235 Published Date: 2024 MAY
3. Title: Alcoholic Fermentation as a Source of Congeners in Fruit Spirits
Author(s): Stanzer, D (Stanzer, Damir); Cica, KH (Cica, Karla Hanousek); Blesic, M (Blesic, Milenko); Murtic, MS (Murtic, Mirela Smajic); Mrvcic, J (Mrvcic, Jasna); Spaho, N (Spaho, Nermina)
Source: FOODS Volume: 12 Issue: 10 Article Number: 1951 DOI: 10.3390/foods12101951 Published Date: 2023 MAY 11
4. Title: Ethyl carbamate and aroma compounds in distilled spirits from different stone fruits
Author(s): Nikfardjam, MP (Nikfardjam, Martin Pour); Schäfer, L (Schaefer, Leonie); Schips, C (Schips, Carsten); Farr, T (Farr, Theresa); Endres, A (Endres, Alexandra); Hirn, S (Hirn, Stefan); Hofmann, D (Hofmann, Dirk)
Source: MITTEILUNGEN KLOSTERNEUBURG Volume: 72 Issue: 1 Pages: 37-50 Published Date: 2022
5. Title: Methanol in Grape Derived, Fruit and Honey Spirits: A Critical Review on Source, Quality Control, and Legal Limits
Author(s): Botelho, G (Botelho, Goreti); Anjos, O (Anjos, Ofelia); Estevinho, LM (Estevinho, Leticia M.); Caldeira, I (Caldeira, Ilda)
Source: PROCESSES Volume: 8 Issue: 12 Article Number: 1609 DOI: 10.3390/pr8121609 Published Date: 2020 DEC

Milošević N., Glišić I., Lukić M., Popović B., Đorđević M. (2019): Plum breeding in the Fruit Research Institute of Čačak, Serbia – results of the last 15 years. Proceedings of XI International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, Acta horticulturae, 1260: 29–34.

1. Title: Behaviour of Serbian plum cultivars under Romanian ecological conditions
Author(s): Butac, M (Butac, M.); Plopa, C (Plopa, C.); Chivu, M (Chivu, M.); Maresi, E (Maresi, E.)
Edited by: Jevremovic D; Glisic I; Milosevic N

Source: XII INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON PLUM AND PRUNE GENETICS, BREEDING AND POMOLOGY Book Series: Acta Horticulturae Volume: 1322 Pages: 103-108 DOI: 10.17660/ActaHortic.2021.1322.16 Published Date: 2021
2. Title: An overview of plum breeding at Fruit Research Institute, Cacak
Author(s): Milosevic, N (Milosevic, N.); Glisic, IS (Glisic, I. S.); Dordevic, M (Dordevic, M.); Radicevic, S (Radicevic, S.); Jevremovic, D (Jevremovic, D.)
Edited by: Jevremovic D; Glisic I; Milosevic N
Source: XII INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON PLUM AND PRUNE GENETICS, BREEDING AND POMOLOGY Book Series: Acta Horticulturae Volume: 1322 Pages: 7-11 DOI: 10.17660/ActaHortic.2021.1322.2 Published Date: 2021

Miletić N., Mitrović O., Popović B., Mašković P., Mitić M., Petković M. (2019): Chemical changes caused by air drying of fresh plum fruits. International Food Research Journal, 26(4): 1191–1200.

1. Title: The Effects of Different Drying Methods on the *In Vitro* Bioaccessibility of Phenolics, Antioxidant Capacity, and Morphology of European Plums (*Prunus domestica* L.)
Author(s): Yener, E (Yener, Elif); Saroglu, O (Saroglu, Ozgur); Sagdic, O (Sagdic, Osman); Karadag, A (Karadag, Ayse)
Source: ACS OMEGA Volume: 9 Issue: 11 Pages: 12711-12724 DOI: 10.1021/acsomega.3c08383
Early Access Date: MAR 2024 Published Date: 2024 MAR 8
2. Title: Sugar, Acid and Phenols in Fruit of the Sharka-Tolerant Autochthonous Plum Genotype 'Mrkosljiva'
Author(s): Drkenda, P (Drkenda, Pakeza); Music, O (Music, Osman); Oras, A (Oras, Amila); Haracic, S (Haracic, Selma); Haseljic, S (Haseljic, Sanel); Blanke, M (Blanke, Michael); Hudina, M (Hudina, Metka)
Source: ERWERBS-OBSTBAU Volume: 64 Issue: 4 Pages: 569-580 DOI: 10.1007/s10341-022-00743-1
Early Access Date: SEP 2022 Published: DEC 2022
3. Title: Determination of Phenolic Compounds and Bioactive Potential of Plum (*Prunus salicina*) Peel Extract Obtained by Ultrasound-Assisted Extraction
Author(s): Jawad, M (Jawad, Muhammad); Ali, M (Ali, Moazzam); Qasim, S (Qasim, Sadia); Akbar, A (Akbar, Ali); Khan, NA (Khan, Nazir Ahmad); Sadiq, MB (Sadiq, Muhammad Bilal)
Source: BIOMED RESEARCH INTERNATIONAL Volume: 2022 Article Number: 7787958 DOI: 10.1155/2022/7787958
Published: AUG 2 2022
4. Title: THE INFLUENCE OF NON-TRADITIONAL FRUITS AND ELDER FLOWERS ON RHEOLOGICAL PROPERTIES OF THE DOUGH
Author(s): Kolesárová, A (Kolesarova, Anna); Bojnanská, T (Bojnanska, Tatiana); Kopceková, J (Kopceková, Jana); Kolesárová, A (Kolesarova, Adriana)
Source: JOURNAL OF MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES Volume: 11 Issue: 6 DOI: 10.55251/jmbfs.4671
Early Access Date: FEB 2022 Published: JUN-JUL 2022
5. Title: Dried Plum Consumption Improves Total Cholesterol and Antioxidant Capacity and Reduces Inflammation in Healthy Postmenopausal Women
Author(s): Hong, MY (Hong, Mee Young); Kern, M (Kern, Mark); Nakamichi-Lee, M (Nakamichi-Lee, Michelle); Abbaspour, N (Abbaspour, Nazanin); Far, AA (Ahouraei Far, Arshya); Hooshmand, S (Hooshmand, Shirin)
Source: JOURNAL OF MEDICINAL FOOD Volume: 24 Issue: 11 Pages: 1161-1168 DOI: 10.1089/jmf.2020.0142
Early Access Date: MAY 2021 Published: NOV 1 2021
6. Title: DETERMINATION OF QUALITY ATTRIBUTES OF EUROPEAN PLUMS (*PRUNUS DOMESTICA* L.) CULTIVARS UNDER DIFFERENT DRYING CONDITIONS
Author(s): Polatci, H (Polatci, Hakan)
Source: PAKISTAN JOURNAL OF BOTANY Volume: 53 Issue: 2 Pages: 579-584 DOI: 10.30848/PJB2021-2(42)
Published: APR 2021
7. Title: Chemometric contribution for deeper understanding of thermally-induced changes of polyphenolics and the formation of hydroxymethyl-*L*-furfural in chokeberry powders
Author(s): Michalska-Ciechanowska, A (Michalska-Ciechanowska, Anna); Brzezowska, J (Brzezowska, Jessica); Wojdylo, A (Wojdylo, Aneta); Gajewicz-Skretna, A (Gajewicz-Skretna, Agnieszka); Ciska, E (Ciska, Ewa); Majerska, J (Majerska, Joanna)
Source: FOOD CHEMISTRY Volume: 342 Article Number: 128335 DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.128335
Early Access Date: JAN 2021 Published: APR 16 2021
8. Title: Chemical, antioxidative, and sensory characteristics of wheat bread partially substituted with black chokeberry (*Aronia melanocarpa* L.) powder
Author(s): Petkovic, M (Petkovic, Marko); Filipovic, V (Filipovic, Vladimir); Filipovic, J (Filipovic, Jelena); Durovic, I (Durovic, Igor); Miletic, N (Miletic, Nemanja); Radovanovic, J (Radovanovic, Jovana)
Source: JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION Volume: 45 Issue: 1 Article Number: e15027 DOI: 10.1111/jfpp.15027
Early Access Date: NOV 2020 Published: JAN 2021

Popović B., Nikićević N., Tešević V., Mitrović O., Kandić M., Milošević N., Lukić M. (2019): Plum fruits maturity indices and quality of plum brandy. Proceedings of XI International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, Acta horticulturae, 1260: 275–281.

1. Title: The effect of foliar sprays containing calcium on quality and storability of 'Stanley' plum fruit
Author(s): Koricanac, A (Koricanac, A.); Glisic, IS (Glisic, I. S.); Mitrovic, O (Mitrovic, O.); Milinkovic, M (Milinkovic, M.); Popovic, B (Popovic, B.); Lukic, M (Lukic, M.)
Edited by: Jevremovic D; Glisic I; Milosevic N
Source: XII INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON PLUM AND PRUNE GENETICS, BREEDING AND POMOLOGY Book Series: Acta Horticulturae Volume: 1322 Pages: 343-350 DOI: 10.17660/ActaHortic.2021.1322.47
Published Date: 2021

Korićanac A., Miletić N., Popović B., Mitrović O., Lukić M., Pešaković M., Tomić, J. (2020): The Effect of ULO and NA Storage on Changes in the Quality of Apple Fruit (*Malus domestica* Borkh.) during Shelf Life. *Agronomy*, 10(1): 25.

1. Title: Effect of Storage Conditions on the Storability and Nutritional Value of New Polish Apples Grown in Central Poland
Author(s): Kistechok, A (Kistechok, Andrii); Wrona, D (Wrona, Dariusz); Krupa, T (Krupa, Tomasz)
Source: AGRICULTURE-BASEL Volume: 14 Issue: 1 Article Number: 59 DOI: 10.3390/agriculture14010059 Published Date: 2024 JAN
2. Title: Influence of pre-harvest calcium spray on fruit quality of apple cultivars during cold storage
Author(s): Rilak, B (Rilak, Boris); Glisic, I (Glisic, Ivan); Lukic, M (Lukic, Milan); Milosevic, T (Milosevic, Tomo); Tomic, E (Tomic, Elena); Milinkovic, M (Milinkovic, Mira)
Source: HORTICULTURAL SCIENCE Volume: 50 Issue: 4 Pages: 262-274 DOI: 10.17221/127/2022-HORTSCI Early Access Date: DEC 2023 Published Date: 2023
3. Title: Comparison between IAD and other maturity indices in nine commercially grown apple cultivars
Author(s): Sjöstrand, J (Sjöstrand, Joakim); Tahir, I (Tahir, Ibrahim); Hovmalm, HP (Hovmalm, Helena Persson); Garkava-Gustavsson, L (Garkava-Gustavsson, Larisa); Stridh, H (Stridh, Henrik); Olsson, ME (Olsson, Marie E.)
Source: SCIENTIA HORTICULTURAE Volume: 324 Article Number: 112559 DOI: 10.1016/j.scienta.2023.112559 Early Access Date: OCT 2023 Published: JAN 15 2024
4. Title: Postharvest Storage Techniques and Quality Evaluation of Fruits and Vegetables for Reducing Food Loss
Author(s): Ziv, C (Ziv, Carmit); Fallik, E (Fallik, Elazar)
Source: AGRONOMY-BASEL Volume: 11 Issue: 6 Article Number: 1133 DOI: 10.3390/agronomy11061133 Published: JUN 2021
5. Title: The Effect of Mechanical Vibration during Transport under Model Conditions on the Shelf-Life, Quality and Physico-Chemical Parameters of Four Apple Cultivars
Author(s): Walkowiak-Tomczak, D (Walkowiak-Tomczak, Dorota); Idaszewska, N (Idaszewska, Natalia); Lysiak, GP (Lysiak, Grzegorz P.); Bienczak, K (Bienczak, Krzysztof)
Source: AGRONOMY-BASEL Volume: 11 Issue: 1 Article Number: 81 DOI: 10.3390/agronomy11010081 Published: JAN 2021
6. Title: The effect of foliar sprays containing calcium on quality and storability of 'Stanley' plum fruit
Author(s): Koricnac, A (Koricnac, A.); Glisic, IS (Glisic, I. S.); Mitrovic, O (Mitrovic, O.); Milinkovic, M (Milinkovic, M.); Popovic, B (Popovic, B.); Lukic, M (Lukic, M.)
Edited by: Jevremovic D; Glisic I; Milosevic N
Source: XII INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON PLUM AND PRUNE GENETICS, BREEDING AND POMOLOGY Book Series: Acta Horticulturae Volume: 1322 Pages: 343-350 DOI: 10.17660/ActaHortic.2021.1322.47 Published Date: 2021
7. Title: The effect of storage conditions on the carotenoid and phenolic acid contents of selected apple cultivars
Author(s): Vondráková, Z (Vondrakova, Zuzana); Trávníčková, A (Travnickova, Alena); Malbeck, J (Malbeck, Jiri); Haisel, D (Haisel, Daniel); Cerny, R (Cerny, Radek); Cvikrová, M (Cvikrova, Milena)
Source: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY Volume: 246 Issue: 9 Pages: 1783-1794 DOI: 10.1007/s00217-020-03532-w Early Access Date: JUN 2020 Published: SEP 2020

Mitrović O., Popović B., Kandić M., Lepasavić A., Miletić N. (2021): The effects of drying temperature and dipping on prune quality. Proceedings of 2nd International Symposium of Fruit Culture along Silk Road Countries 'Fruits for the Future', October 02nd–06th , 2017, Trebinje (Bosnia and Herzegovina), *Acta Horticulturae*, 1308: 241–248

1. Title: A Comparative Analysis of Thin-Layer Microwave and Microwave/Convective Dehydration of Chokeberry
Author(s): Petkovic, M (Petkovic, Marko); Filipovic, V (Filipovic, Vladimir); Loncar, B (Loncar, Biljana); Filipovic, J (Filipovic, Jelena); Miletic, N (Miletic, Nemanja); Malesevic, Z (Malesevic, Zoranka); Jevremovic, D (Jevremovic, Darko)
Source: FOODS Volume: 12 Issue: 8 Article Number: 1651 DOI: 10.3390/foods12081651 Published: APR 2023

Jevremović D., Lepasavić A., Miletić N., Vasiljević B., Popović B., Mitrović O., Milinković M. (2022): Impact of raspberry leaf blotch emaravirus on red raspberry 'Willamette' fruits. *Pesticides And Phytomedicine*, 37 (1): 1-7.

1. Title: The species, density, and intra-plant distribution of mites on red raspberry (<i>Rubus idaeus</i> L.)
Author(s): Tan, JL (Tan, Jiunn Luh); Trandem, N (Trandem, Nina); Hamborg, Z (Hamborg, Zhibo); Sapkota, B (Sapkota, Bijaya); Blystad, DR (Blystad, Dag-Ragnar); Franova, J (Franova, Jana); Zemek, R (Zemek, Rostislav)
Source: EXPERIMENTAL AND APPLIED ACAROLOGY Volume: 93 Issue: 2 Pages: 317-337
DOI: 10.1007/s10493-024-00930-7 Early Access Date: JUN 2024 Published Date: 2024 AUG
2. Title: Chemical Composition of Healthy and Raspberry Leaf Blotch Emaravirus-Infected Red Raspberry 'Willamette' Fruits
Author(s): Miletic, N (Miletic, Nemanja); Mitic, M (Mitic, Milan); Popovic, B (Popovic, Branko); Petkovic, M (Petkovic, Marko); Vasiljevic, B (Vasiljevic, Bojana); Katanic, V (Katanic, Vera); Jevremovic, D (Jevremovic, Darko)
Source: HORTICULTURAE Volume: 10 Issue: 2 Article Number: 187 DOI: 10.3390/horticulturae10020187 Published Date: 2024 FEB

Miletić N., Jevremović D., Mitić M., Popović B., Petković M. (2022): Influence of D and Rec strains of plum pox virus on phenolic profile and antioxidant capacity of fresh plum fruits of 'Čačanska Lepotica' cultivar. Spanish Journal of Agricultural Research, 20, 4: e1005

1. Title: Chemical Composition of Healthy and Raspberry Leaf Blotch Emaravirus-Infected Red Raspberry 'Willamette' Fruits
Author(s): Miletic, N (Miletic, Nemanja); Mitic, M (Mitic, Milan); Popovic, B (Popovic, Branko); Petkovic, M (Petkovic, Marko); Vasiljevic, B (Vasiljevic, Bojana); Katanic, V (Katanic, Vera); Jevremovic, D (Jevremovic, Darko)
Source: HORTICULTURAE Volume: 10 Issue: 2 Article Number: 187 DOI: 10.3390/horticulturae10020187 Published Date: 2024 FEB
2. Title: EFFECT OF VIRUS INFECTION ON THE FRUIT QUALITY OF SOUR CHERRY CULTIVAR LUTÓWKA
Author(s): Paduch-Cichal, E (Paduch-Cichal, Elzbieta); Krupa, T (Krupa, Tomasz); Mirzwa-Mróż, E (Mirzwa-Mroz, Ewa); Szyndel, MS (Szyndel, Marek S.); Staniszewski, K (Staniszewski, Karol); Kukula, W (Kukula, Wojciech); Mielniczuk, E (Mielniczuk, Elzbieta); Wit, M (Wit, Marcin); Wakulinski, W (Wakulinski, Wojciech)
Source: ACTA SCIENTIARUM POLONORUM-HORTORUM CULTUS Volume: 23 Issue: 2 Pages: 43-59 DOI: 10.24326/asphc.2023.5327 Published Date: 2024

Popović B., Mitrović O., Nikićević N., Tešević V., Urošević I., Miletić N., Milojević S. (2023): Influence of different pre-distillation steps on aromatic profile of plum spirits produced by traditional and modified methods. Processes, 11(3), 863.

1. Title: Preliminary Investigation of Fruit Mash Inoculation with Pure Yeast Cultures: A Case of Volatile Profile of Industrial-Scale Plum Distillates
Author(s): Balák, J (Balak, Josef); Drábová, L (Drabova, Lucie); Ilko, V (Ilko, Vojtech); Marsík, D (Marsik, Dominik); Kolouchová, IJ (Jarosova Kolouchova, Irena)
Source: FOODS Volume: 13 Issue: 12 Article Number: 1955 DOI: 10.3390/foods13121955 Published Date: 2024 JUN
2. Title: Differences in Volatile Profiles and Sensory Characteristics in Plum Spirits on a Production Scale
Author(s): Balak, J (Balak, Josef); Drábová, L (Drabova, Lucie); Matátková, O (Matatkova, Olga); Dolezal, M (Dolezal, Marek); Marsik, D (Marsik, Dominik); Kolouchova, IJ (Kolouchova, Irena Jarosova)
Source: FERMENTATION-BASEL Volume: 10 Issue: 5 Article Number: 235 DOI: 10.3390/fermentation10050235 Published Date: 2024 MAY
3. Title: Sensory Evaluation, Biochemical, Bioactive and Antioxidant Properties in Fruits of Wild Blackthorn (<i>Prunus spinosa</i> L.) Genotypes from Northeastern Türkiye
Author(s): Ilhan, G (Ilhan, Gulce)
Source: HORTICULTURAE Volume: 9 Issue: 9 Article Number: 1052 DOI: 10.3390/horticulturae9091052 Published Date: 2023 SEP

Mitrović O., Vujović T., Popović B., Lepasović A., Karaklajić-Stajić Ž., Korićanac A., Miletić N. (2023): Does the propagation technique affect phytochemical composition of raspberry and blackberry fruits? Zemdirbyste-Agriculture, 110, 3: 255-262.

1. Title: Comparative study of different surface sterilization treatments and optimal month for establishment of aseptic cultures of raspberry cultivars
Author(s): Andelic, T (Andelic, Tatjana); Vujovic, T (Vujovic, Tatjana); Jevremovic, D (Jevremovic, Darko); Tomic, J (Tomic, Jelena); Radivojevic, D (Radivojevic, Dragan)

V ОЦЕНА САМОСТАЛНОСТИ КАНДИДАТА

Досадашњи научноистраживачки рад др Бранка Поповића указује на висок степен самосталности кандидата, који се манифестује кроз анализу и сагледавање актуелних научних проблема, постављање научних хипотеза, осмишљавање, планирање и извођење експеримената из области производње воћних ракија на пилот скали и индустријској скали, у лабораторијама и на терену, као и кроз интерпретацију резултата и њихово публикавање. Истраживања кандидата су експерименталног карактера и у значајној мери су мултидисциплинарна. Истакнута је самосталност у раду кандидата, али и отвореност за формирање тимова и успостављање веза са истраживачима из других научних центара у земљи и у окружењу. Самосталност кандидата не очитује се само у креирању идеја и научно-истраживачким раду, већ се огледа и у практичној примени добијених резултата, односно у повезивању са привредом, што је резултирало верификацијом два нова техничка решења (метода) примењена на националном нивоу, два битно побољшана техничка решења на националном нивоу, објављеним патентом на националном нивоу, као и сарадњом са привредом која је реализована преко Фонда за иновациону делатност Републике Србије – програм „Иновациони ваучери”. Кандидат је резултатима својих истраживања значајно допринео раду различитих Радних група које је формирала Влада РС у циљу унапређења привредних активности и квалитета производа у области производње воћних ракија и других јаких алкохолних пића.

Као члан научноистраживачких тимова, др Бранко Поповић је учествовао у реализацији више националних научних пројеката (пет пројеката које је финансирао Министарство науке, технолошког развоја и иновација РС), студијско-истраживачких пројеката (седам пројеката које је финансирао Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде РС) и три пројекта које је финансирао Фонд за иновациону делатност РС. Кандидат је показао висок степен самосталности кроз руковођење пројектним задацима која се односе на истраживања у области технологије јаких алкохолних пића и испитивања њиховог хемијског састава и сензорних карактеристика, као и при учешћу у испитивањима хемијског састава различитих сората воћа и њиховој погодности за прераду и конзумирање у свежем стању, укључујући и испитивање биоактивних компонената и антиоксидативног капацитета плодова и прерађевина од воћа. Резултати ових пројеката публиковани су у бројним научним радовима и саопштењима националног и међународног значаја. Самосталност, научна и стручна компетентност кандидата исказује се кроз његово ауторство/коауторство у овим публикацијама.

Самосталност кандидата је препозната и кроз активности у програмским и организационим одборима међународних и домаћих научних скупова, рецензирању научних радова у националним и међународним часописима и зборницима радова са међународних научних скупова.

Од 2011. године, др Бранко Поповић врши функцију руководиоца Одељења за технологију прераде воћа Института за воћарство, Чачак. Овим су потврђене организационе способности кандидата које му омогућавају руковођење у Одељењу у циљу успешне реализације активности у оквиру пројеката финансираних од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација РС, Фонда за науку Републике Србије, Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде РС.

Претходно наведене активности и резултати др Бранка Поповића указују на значајну оспособљеност и успешност руковођења научним радом. Узевши у обзир све елементе научног ангажовања, Комисија сматра да је кандидат др Бранко Поповић самостални и афирмисани научни радник из области биотехничких наука.

VI АНГАЖОВАЊЕ КАНДИДАТА У РУКОВОЂЕЊУ НАУЧНИМ РАДОМ, КВАЛИТАТИВНИ ПОКАЗАТЕЉИ НАУЧНОГ АНГАЖМАНА И ДОПРИНОС УНАПРЕЂЕЊУ НАУЧНОГ РАДА

VI-1 Уводна предавања на научним конференцијама и друга предавања по позиву (Прилог 2)

На стручном саветовању за произвођаче и прерађиваче коштичавог и јагодастог воћа у Пожеги (26. 1. 2024), одржао је предавање по позиву „Сортимент шљиве за ракију“.

Др Бранко Поповић је 16. 11. 2023. године одржао предавање по позиву „Вештачка интелигенција за контролу тока алкохолне ферментације“ у оквиру Master Class-а „Регулисање вештачке интелигенције: Правни и етички изазови“.

На 16. Конгресу воћара и виноградара Србије са међународним учешћем (28. 2. – 3. 3. 2022. године) (скупу националног значаја) одржао је предавање по позиву „Степен зрелости воћа – важан чинилац квалитета сировине у производњи воћних ракија“.

У оквиру обуке саветодаваца из ПСССС одржао је три предавања (20. 5. и 16. 9. 2020., као и 24. 6. 2021. године) о различитим темама из области производње воћних ракија („Промене у плодовима током сазревања, физиолошка и технолошка зрелост. Утицај степена зрелости плодова на квалитет воћних ракија“, „Сензорна анализа воћних ракија“, „Аутохтоне сорте воћа као сировина за прераду (национално благо)“).

У организацији Научно технолошког парка Чачак и Удружења ИРМОС, 18. 11. 2021. године одржао је предавање по позиву „Воћне ракије – да ли их познајемо“.

На 1st International conference and exhibition about fruit spirits „Spirit of Rakia“ одржао је предавање по позиву „Influence of raspberry variety on the aromatic profile of raspberry Geist“ (27–30. 3. 2019., Пула, Република Хрватска).

На Курсу обуке за произвођаче воћних и других ракија 2019, одржао је предавање по позиву „Утицај степена зрелости воћних плодова на квалитет финалног воћног дестилата“, Пољопривредни факултет, Београд, 28. 4. 2019. године.

Одржао је предавање по позиву „Савремени аспекти производње воћних ракија“ на скупу националног значаја „Савремена производња воћа“ (2–3. новембар 2017. године, Бања Ковиљача, Република Србија).

На радионици „Иновације у производњи и преради малине“, организованој у оквиру међународног TRAF00N („Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation“) пројекта одржао је једно предавање по позиву „Производи на бази малине – Малиновача“, Привредна комора Србије, Београд, 24. 6. 2015. године.

На радионицама „Иновације у производњи и преради шљиве“ и „Иновације у преради шљиве“, организованим у оквиру међународног TRAF00N пројекта одржао је два предавања по позиву:

1. „Шљивовица – производња, квалитет, прописи“, Институт за воћарство, Чачак, Чачак, 26. 2. 2016. године.
2. „Шљивовица – производња, квалитет, прописи“, Регионална привредна комора Краљева, Краљево, 25. 3. 2016. године.

На радионици „Производња воћних ракија“, организованој у оквиру Модула 15 за саветодавце из ПСССС задужене за послове у воћарству, одржао је предавање по позиву: „Воћне ракије у Европи – производња, квалитет, прописи“, Институт за примену науке у пољопривреди, Београд, 26.10.2016. године.

VI-2 Квалитет научних резултата

Након избора у звање виши научни сарадник, др Бранко Поповић је остварио 62 научна резултата, који обухватају два битно побољшана техничка решења на националном нивоу, један објављени патент на националном нивоу и 9 публикација категорије M20. Од диференцијалних услова Обавезни 1 (M10 + M20 + M31 + M32 + M33 + M41 + M42 + M51 + M80 + M90 + M100) остварио је 81 поен, а из Обавезни 2 (M21 + M22 + M23 + M81-M85 + M90-M96 + M101-M103 + M108) 55 поена. Импакт фактори за научне часописе: за научни часопис категорије M21a износи 6,4; за часописе категорије M21 износе 3,417 и 3,1; за часописе категорије M22 износе 1,238, 2,8 и 1,281 и за часописе категорије M23 импакт фактори су 0,695 и 1,0.

Оригиналност научног рада потврђена је резултатом категорије M33, где је на скупу међународног значаја први пут представљена могућност коришћења шљива убраних пре пуне зрелости за производњу висококвалитетне ракије. На основу резултата испитивања кандидат закључује да се прерадом плодова шљиве убраних у степенима зрелости који предходе пуној зрелости, што није уобичајено у традиционалном начину прераде, могу добити шљивовице изразито воћног карактера, високог сензорног квалитета. Кандидат закључује да ово може бити један од начина превазилажења сниженог квалитета ракија од појединих сората шљиве које се могу јавити услед негативног утицаја екстремних климатских фактора (изузетно жарких лета) на ароматски потенцијал плодова. Такође, данас, када смо сведоци недостатка радне снаге за послове бербе воћа, овим истраживањем се указује да се чак и од знатно раније убраних плодова шљиве може добити ракија која одговара законским прописима и која има изузетне сензорне карактеристике. При том, кандидат закључује да у производњи ракије према овим постулатима треба увек водити рачуна о успостављању одговарајуће равнотеже између нешто мање економичности производње и добијања високог квалитета производа.

Квалитет научних резултата кандидата, произашлих из истраживања квалитета српске шљивовице, документован је и битно побољшаним техничким решењем на националном нивоу (категија M84) и објављеним патентом на националном нивоу (категија M94). У овим резултатима се јасно уочава да су истраживања кандидата била усмерена на значајно унапређење технолошког поступка производње нашег националног јаког алкохолног пића – шљивовице, кроз изналажење бољих метода за контролу алкохолне ферментације, као једне од најважнијих операција у овом процесу, применом вештачке интелигенције, као и на значајно побољшање сензорног квалитета ракија формирањем купажа више компатибилних сората, чиме се надомешћује недостатак довољних количина старих, аутохтоних, сората шљиве, а истовремено задржава традиционални карактер производа. Ово је веома битно за унапређење технологије шљивовице, уз истовремено очување њених традиционалних одлика, због којих је ово пиће и уписано на Листу нематеријалног културног наслеђа човечанства организације УНЕСКО 2022. године, за коју је при конкурисању за упис на ову листу, кандидат израдио и део техничке документације.

Оригиналност научног рада уочљив је у свим научним публикацијама, које су експерименталног карактера и у којима су циљеви добро осмишљени и реализовани. Сви остварени резултати, које је др Бранко Поповић иницирао и спровео су иновативни, оригинални и резултат су тимског рада.

VI-3 Нормирање броја коауторских радова, патената и техничких решења

Након избора у звање виши научни сарадник, др Бранко Поповић је публикувао 62 библиографске јединице. Као коаутор има једну публикацију у категорији

међународни часопис изузетних вредности (M21a), две публикације у категорији врхунски међународни часопис (M21), први је аутор у једној и коаутор је у две публикације у истакнутом међународном часопису (M22), коаутор је у две публикације у међународним часописима категорије M23 и једној публикацији у националном часопису међународног значаја категорије M24. Први је аутор у једном и трећи коаутор у другом битно побољшаном техничком решењу на националном нивоу (M84). Такође је коаутор објављеног патента на националном нивоу (M94).

Просечан број аутора по раду после избора у звање виши научни сарадник је 6,29. Др Бранко Поповић је после избора у звање виши научни сарадник први аутор у 24,19% радова.

VI-4 Ангажованост у формирању научних кадрова

Учесће у докторским дисертацијама (Прилог 3)

Одлуком Наставно-научног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, на седници одржаној 27. априла 2022. године др Бранко Поповић је именован за другог ментора при изради докторске дисертације „Утицај времена бербе на квалитет и чување плодова шљиве (*Prunus domestica* L.)“ кандидаткиње Александре Корићанац, што је и потврђено Одлуком Већа научних области биотехничких наука Универзитета у Београду одржаној 17. маја 2022. године.

Чланство у комисијама за изборе, оцену и одбрану докторске дисертације (Прилог 4)

Одлуком Наставно-научног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, на седници одржаној 25. септембра 2019. године др Бранко Поповић је именован за члана Комисије за оцену и одбрану урађене докторске дисертације мр Марка Љекочевића под насловом „Оптимизација технолошког поступка производње препеченице од шљивовог вина типа ПРУВИН“.

Одлуком Наставно-научног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, на седници одржаној 23. фебруара 2022. године др Бранко Поповић је именован за члана Комисије за оцену научне заснованости теме докторске дисертације под насловом „Утицај степена зрелости на квалитет и дужину чувања плодова сорти европске шљиве (*Prunus domestica* L.)“ кандидаткиње Александре Корићанац.

Одлуком Наставно-научног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, на седници одржаној 24. априла 2024. године др Бранко Поповић је именован за члана Комисије за оцену научне заснованости теме докторске дисертације под насловом „Економски модели одрживости производње и прераде шљиве на породичним газдинствима Шумадије и Западне Србије“ кандидата Данила Газдића.

Одлуком Научног већа Института за воћарство, Чачак (број 367/16-3/2016) од 18. марта 2016. године др Бранко Поповић је именован за члана Комисије за избор у звање научни сарадник кандидаткиње др Јелене Томић.

Одлуком Већа за техничко-технолошке науке Универзитета у Крагујевцу (број IV-04-171/7) од 10. марта 2021. године др Бранко Поповић је именован за члана Комисије за припрему извештаја о пријављеним кандидатима на конкурс за избор наставника у звање ванредни професор за ужу научну област Прехрамбена технологија на Агрономском факултету у Чачку.

Одлуком Научног већа Института за воћарство, Чачак (број 683/10-3/2022) од 24. августа 2022. године др Бранко Поповић је именован за председника Комисије за избор у звање истраживач сарадник кандидаткиње Александре Корићанац.

Педагошки рад

Кандидат је ангажован на Агрономском факултету у Чачку Универзитета у Крагујевцу ради извођења наставе на студијском програму мастер академских студија Прехрамбена технологија, из предмета Виши курс технологије алкохолних пића у школској 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024. и 2024/2025. години (Прилог 5).

VI-5 Руковођење пројектима, потпројектима и задацима, технолошки пројекти, патенти, иновације и резултати примењени у пракси

Руковођење пројектима (Прилог 6)

Др Бранко Поповић је у периоду 2020–2021. године руководио пројектом „Производња двосортних шљивовица традиционалних карактеристика од аутохтоних и нових сората шљиве” (пројекат бр. 767) финансиран средствима Фонда за иновациону делатност Републике Србије – програм „Иновациони ваучери”.

Др Бранко Поповић је у периоду 2021–2022. године руководио пројектом „Дефинисање компатибилности дестилата три сорте шљиве у производњи тросортне врхунске ракије” (пројекат бр. 986) финансиран средствима Фонда за иновациону делатност Републике Србије – програм „Иновациони ваучери”.

Руковођење пројектним задацима

На пројекту Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије (период реализације 2011–2019) ГР–31093 „Утицај сорте и услова гајења на садржај биоактивних компоненти јагодастог и коштичавог воћа и добијање биолошки вредних производа побољшаним и новим технологијама“ у оквиру Активности „Утицај технолошких фактора на хемијски састав, биоактивне компоненте и сензорне карактеристике производа од плодова воћа различитих карактеристика“ руководио је следећим задацима (Прилог 6):

- Утврђивање сензорних карактеристика шљивовица од аутохтоне сорте шљиве Црвена ранка произведене по класичном поступку редестилације и применом модификованих режима редестилације (Активност 2);
- Утврђивање хемијског састава ракије шљивовице у зависности од начина дестилације (Активност 2);
- Утврђивање хемијског састава ракије шљивовице у зависности од нивоа напуњености казана аламбика при редестилацији сирове меке ракије (Активност 2);
- Утврђивање хемијског састава јабуковаче у зависности од нивоа напуњености казана аламбика при редестилацији сирове меке ракије (Активност 11);
- Испитивање модификованих поступака редестилације на квалитет (хемијски састав и сензорне карактеристике) воћних ракија (Активност 15);

- Испитивање могућности формирања тросортних и вишесортних купажа ради добијања ракија шљивовица супериорног сензорног квалитета (Активност 25);
- Испитивање могућности коришћења разних сората малине и једне селекције малине за добијање јаких алкохолних пића од малине карактеристичне ароме (Активност 35).
- Испитивања најважнијих технолошких карактеристика плодова неких сората шљиве убраних пре пуне зрелости и складиштених 7 дана као сировине за производњу ракије (Активност 37);
- Испитивање утицаја карактеристика нетипичних сировина (шљива које су бране пре пуне зрелости ради потрошње у свежем стању и које након 7 дана чувања нису реализоване на тржишту) на стварне приносе и квалитет шљивовице (Активност 39);
- Испитивање утицаја новостворених сората шљиве на стварне приносе и квалитет шљивовице (Активност 43);

Технолошки пројекти, патенти, иновације и резултати примењени у пракси

Др Бранко Поповић је Учествовао у реализацији 7 пројеката финансираних средствима Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије (Прилог 7):

1. „Унапређење технологије гајења, конкурентности и економичности производње јагодастих врста воћака као и могућност додавања вредности производу кроз прераду“ (2018–2019. година).
2. „Клонска селекција и сертификација сорти шљиве Stanley, Црвена ранка и Драгачевка” (2018–2019. година).
3. „Рејонизација воћарске производње у Централној и делу Западне Србије” (2017–2020. година).
4. „Инвентаризација, колекционисање, евалуација и очување аутохтоних генотипова јабучастих и коштичавих врста воћака у Републици Србији у циљу одрживог коришћења генетичких ресурса“ (2020–2021. година).
5. „Јачање капацитета сектора производње ракије кроз едукацију, промоцију и побољшање видљивости и препознатљивости српских ракија на домаћем и међународном тржишту“ (2020–2021. година).
6. „Креирање јединственог брэнда српских вина и ракија кроз унапређење трансфера знања и технологија између научно-истраживачких институција и произвођача вина и ракија“ (2020–2021. година).
7. „Установљење и оснаживање националног брэнда вина прокупац и ракије шљивовице кроз колаборацију науке и праксе“ (2021–2022. година).

Др Бранко Поповић је аутор и коаутор на техничким решењима категорије М82; аутор и коаутор на техничким решењима категорије М84 и коаутор једног објављеног патента на националном нивоу (М94).

- *Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу (М82)* (Прилог 7):
 - **Поповић Б.**, Урошевић И., Митровић О., Лепосавић А., Јевремовић Д., Глишић И., Милошевић Н. (2018): Формулисање и производња двосортних купажа за добијање српских шљивових препеченица врхунског квалитета.

- Митровић О., Кандић М., **Поповић Б.**, Милетић Н. (2018): Експериментална сушара за испитивање процеса сушења воћа.
- *Битно побољшано техничко решење на националном нивоу (М84) (Прилог 7):*
 - **Поповић Б.**, Урошевић И., Митровић О., Лепосавић А., Јевремовић Д., Глишић И., Милошевић Н. (2023): Производња тросортних шљивовица врхунског квалитета са очуваним традиционалним карактеристикама.
 - Лепосавић А., Караклајић-Стајић Ж., **Поповић Б.**, Томић Ј., Јевремовић Д., Глишић С.И., Пауновић С.М. (2024): Управљање нормама азота у функцији веће продуктивности малине (*Rubus idaeus* L.) и одрживог развоја воћарске производње.
- *Објављен патент на националном нивоу (М94) (Прилог 7):*
 - Ичагић С., Мишковић Д., **Поповић Б.**, Јевремовић Д. (2024): Систем и метод за контролу ферментације путем вештачке интелигенције.

Др Бранко Поповић је учествовао у реализацији пројеката финансираних средствима Фонда за иновациону делатност Републике Србије – програм „Иновациони ваучери” (Прилог 7):

- „Дефинисање процеса сушења комерцијалних сората шљиве у тунелској индиректној сушари истострујног типа” (пројекат бр. 771, реализован у периоду од 16. октобра 2020. до 23. марта 2021. године) – учесник на пројекту.

VI-6 Међународна научна сарадња

Др Бранко Поповић обавио је двомесечну специјализацију (1. јул–31. август 2003. године) у Одсеку за технологију врења, Института за прехранбену технологију Универзитета у Хохенхајму, Немачка (Прилог 8).

VI-7 Чланство у одборима међународних и националних научних скупова и одборима научних друштава

Др Бранко Поповић је био (Прилог 9):

- члан Програмског одбора 17. Конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем (16–18. октобар 2024. године, Вршац), као и модератор секције IV (Берба и прерада воћа и грожђа, економика производње);
- члан Програмског одбора 16. Конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем (28. фебруар–3. март 2022. године, Врдник);
- један је од чланова Научног комитета XII International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology (14–17. септембар 2021. године, Златибор), као и модератор секција VI (Fruit Quality, Ripening and Postharvest), VII (Fruit Drying and Processing) и VIII (Marketing and Economics) у оквиру овог скупа.
- члан Програмског одбора Саветовања „Савремена производња воћа“, одржаном у Бањи Ковиљачи (2–3. новембар 2017. године).

- члан Организационог одбора 15. Конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем, одржаном у Крагујевцу (21–23. септембар 2016. године), као и председавајући Секције VI (Берба, чување и технологија прераде воћа и грожђа и економика производње и прераде воћа и грожђа) на овом скупу.
- модератор у оквиру Секције V (Заштита, интегрална и органска производња, берба, чување, технологија прераде и економика производње воћа и грожђа) на 14. конгресу воћара и виноградара Србије са међународним учешћем, одржаном у Врњачкој Бањи (9–12. октобар 2012. године).
- члан Организационог одбора II симпозијума о шљиви Србије са међународним учешћем, одржаном у Чачку (24–26. август 2011. године).
- члан секретаријата Организационог одбора I симпозијума о шљиви Србије са међународним учешћем, одржаном у Чачку (28–31. август 2006. године).

VI-8 Чланство у уређивачким одборима часописа и рецензије научних радова (Прилог 10)

Уређивање часописа

Члан је Редакционог одбора часописа Воћарство, ISSN: 1820-5054 (издавач Научно воћарско друштво Србије, Чачак).

Био је члан Уређивачких одбора Proceedings of the XI и XII International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology (Acta Horticulturae 1260 и 1322, издавач ISHS) (2016 и 2021. године).

Др Бранко Поповић је био члан Комисије за издавачку делатност Института за воћарство, Чачак (мандатни период 2017–2019. године).

Рецензирање научних радова, монографија и пројеката

Др Бранко Поповић је у протеклом периоду рецензирао радове у часописима из категорија M20 и M50 и саопштења са међународних и домаћих научних скупова из категорија M30 и M60 (29 рецензија) (Прилог 10):

- M21: Foods (2021 – 1 рад; 2022 – 1 рад, 2023 – 1 рад, 2024 – 4 рада); Agriculture (2022 – 1 рад); Horticulturae (2022 – 2 рада; 2023 – 2 рада; 2024 – 3 рада); Plants (2022 – 2 рада);
- M22: European Food Research and Technology (2019 – 1 рад); Processes (2021 – 1 рад); Applied Sciences (2023 – 1 рад); Food Analytical Methods (2024 – 1 рад);
- M24: Advanced Technologies (2024 – 1 рад);
- M33: „XI International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, Freising-Weihenstephan, Germany (2019. година – 3 рада); „XII International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, Zlatibor, Republic of Serbia (2021 – 1 рад);
- M51: Journal of Central European Agriculture (2024 – 1 рад);
- M62: Зборник апстраката Саветовања „Савремена производња воћа”, Бања Ковиљача, Република Србија (2017. године – 2 предавања);

Поред тога, кандидат је рецензирао и (Прилог 10):

- 1 истакнуту монографију националног значаја (Лепосавић А.: Савремена производња малине, 2023) – категорија M41;

- 2 монографије националног значаја (Никићевић Н: Велика књига за јака алкохолна пића, 2021; Никићевић Н: Приручник за сензорно оцењивање квалитета јаких алкохолних пића, 2022) – категорија М42;
- 1 помоћни универзитетски уџбеник (Милетић Н., Практикум – Аналитика алкохолних пића, 2020);
- 1 уџбеник за високе школе струковних студија (Илић В., Стевановић М., Војводић К., Шарчевић Тодосијевић Љ., Ђорђевић Н., Ивановић М: Прехрамбена технологија 1, 2023);

VI-9 Активности у научним и научно-стручним друштвима (Прилог 11)

Др Бранко Поповић је члан Научног воћарског друштва Србије.

VI-10 Значајне активности у комисијама и телима министарства надлежног за послове науке и технолошког развоја и другим телима везаним за научну делатност (Прилог 12)

Др Бранко Поповић је руководилац Одељења за технологију прераде воћа Института за воћарство, Чачак (од 1. јануара 2011. године).

Члан је Научног већа Института за воћарство, Чачак (мандатни период јун 2017–јун 2021. године и септембар 2021–септембар 2025. године).

Члан је Управног одбора Института за воћарство, Чачак (мандатни период 2023–2027. године).

Др Бранко Поповић је био члан Скупштине Научно технолошког парка Чачак (мандатни период 2012– 2017. године).

Био је члан Радне групе за израду Правилника о квалитету и другим захтевима за ракије и друга алкохолна пића које је 29. 5. 2008. године образовало Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије.

Био је у два наврата члан Радне групе за унапређење производње и тржишта ракије у Републици Србији које је Влада Републике Србије образовала 28. новембра 2019. године и 18. марта 2021. године.

Члан је Радне групе за шљиву у оквиру International Society for Horticultural Science (ISHS).

Био је члан комисија за сензорну оцену квалитета јаких алкохолних пића на бројним манифестацијама, између осталих и на Пољопривредном сајму у Новом Саду, Тополи („Међународно оцењивање вина и ракија ОПЛЕНАЦ ФЕСТ“), Осечини („Сајам шљива“), Ужицу („Жестивал“), Апатину („Међународни фестивал ракије Горње Поднавље“) и Чачку („Смотра најбољих српских шљивовица“).

VI-11 Утицај научних резултата (Прилог 13)

Цитираност кандидата по подацима Универзитетске библиотеке „Светозар Марковић“ Универзитета у Београду од 28. новембра 2024. године за базу података *Web of Science* је **229** цитата, Хиршов (h) индекс износи 5, према евиденцији базе података *Scopus* укупна цитираност (хетероцитати) износи 280, Хиршов (h) индекс износи 8 и

према подацима базе *Google Scholar* укупна цитираност износи 534 (Хиршов индекс 11).

Цитираност кандидата др Бранка Поповића доступна је у истраживачким базама преко следећих линкова:

- *Scopus*: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=25930089900>
Author ID: 25930089900
- *Google Scholar*: <https://scholar.google.com/citations?user=95MMMmwAAAAJ>

Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

– **12** пута у међународним часописима изузетних вредности (M21a):

Regulatory Toxicology and Pharmacology [IF (2019) – 2,652; Medicine, Legal – 1/16]; *Food Chemistry* [IF (2019) – 6,306; Food Science & Technology – 6/139] 2 цитата; *Food Chemistry* [IF (2016) – 4,529; Food Science & Technology – 6/130] 2 цитата; *Food Chemistry* [IF (2021) – 9,231; Food Science & Technology – 8/144]; *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* [IF (2023) – 12,0; Food Science & Technology – 3/141]; *Journal of Materials Chemistry. A* [IF (2014) – 7,443; Chemistry, Physical – 18/139]; *Food Control* [IF (2017) – 3,667; Food Science & Technology – 12/133]; *Food Research International* [IF (2019) – 4,972; Food Science & Technology – 11/139]; *Environmental Chemistry Letters* [IF (2022) – 15,7; Chemistry, Multidisciplinary – 14/178]; *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* [IF (2022) – 10,2; Food Science & Technology – 6/142];

– **57** пута у међународним часописима изузетних вредности (M21):

Foods [IF (2022) – 5,2; Food Science & Technology – 34/142] 2 цитата; *Foods* [IF (2023) – 4,7; Food Science & Technology – 34/141] 8 цитата; *Foods* [IF (2019) – 4,092; Food Science & Technology – 27/139]; *Molecules* [IF (2023) – 4,2; Biochemistry & Molecular Biology – 85/285]; *Plants-Basel* [IF (2023) – 4,0; Plant sciences 42/236]; *Scientia Horticulturae* [IF (2022) – 4,3; Horticulture 5/36] 4 цитата; *Scientia Horticulturae* [IF (2020) – 4,463; Horticulture 4/37]; *Scientia Horticulturae* [IF (2016) – 1,624; Horticulture 8/36] 4 цитата; *Horticulturae* [IF (2023) – 3,1; Horticulture 6/35] 8 цитата; *Saudi Journal of Biological Sciences* [IF (2022) – 4,4; Biology 21/92] 2 цитата; *Scientia Horticulturae* [IF (2021) – 4,342; Horticulture 4/36]; *Journal of the Science of Food and Agriculture* [IF (2021) – 4,125; Agriculture, Multidisciplinary 12/60] 2 цитата; *Journal of the Science of Food and Agriculture* [IF (2020) – 3,639; Agriculture, Multidisciplinary 8/58] 3 цитата; *International Journal of Food Sciences and Nutrition* [IF (2019) – 3,483; Food Science & Technology – 35/139]; *Journal of the Science of Food and Agriculture* [IF (2019) – 2,614; Agriculture, Multidisciplinary 8/38]; *Journal of Experimental Biology* [IF (2017) – 3,179; Biology – 17/85]; *Phytotherapy Research* [IF (2016) – 3,349; Pharmacology & Pharmacy 73/261]; *LWT-Food Science and Technology* [IF (2016) – 2,329; Food Science & Technology – 32/130]; *LWT-Food Science and Technology* [IF (2018) – 3,714; Food Science & Technology – 23/135]; *Journal of Materials Chemistry A* [IF (2014) – 7,443; Chemistry, Physical – 5/89]; *Plants-Basel* [IF (2023) – 4,0; Plant sciences 42/236]; *Agronomy (Basel)* [IF (2021) – 3,949; Agronomy 18/90] 4 цитата; *Nutrients* [IF (2023) – 4,8; Nutrition & Dietetics 18/89]; *Biomedicine & Pharmacotherapy* [IF (2022) – 7,5; Medicine, Research & Experimental 27/136] 2 цитата; *Food and Bioproducts Processing* [IF (2022) – 4,6; Food Science & Technology – 41/142]; *Journal of Functional Foods* [IF (2016) – 3,144, област Food Science & Technology – 18/130]; *Renewable Energy* [IF (2020) – 8,001, област Green & Sustainable Science & Technology – 8/50]; *Agronomy (Basel)* [IF (2022) – 3,6; Agronomy 18/89];

– **67** пута истакнутим међународним часописима (M22):

Acta Scientiarum Polonorum-Hortorum Cultus [IF (2015) – 0,583, Horticulturae – 19/34]; *Journal of Food Science* [IF (2012) – 1,775; Food Science & Technology – 46/124]; *Journal of Food Science* [IF (2014) – 1,696; Food Science & Technology – 48/122]; *Genetic Resources and Crop Evolution* [IF (2022) – 2,0; Agronomy – 41/89] 3 цитата; *South African Journal of Botany* [IF (2022) – 3,1; Plant Sciences – 78/239] 2 цитата; *Heliyon* [IF (2022) – 4; Multidisciplinary Sciences – 23/73]; *Heliyon* [IF (2021) – 3,776; Multidisciplinary Sciences – 28/76]; *Nutrition Research* [IF (2020) – 4,5; Nutrition & Dietetics– 34/89] 2 цитата; *Optimization and Engineering* [IF (2021) – 2,76; Engineering, Multidisciplinary – 36/91] 2 цитата; *Journal of Food Quality* [IF (2020) – 2,450, Food Science & Technology – 83/144]; *European Food Research and Technology* [IF (2020) – 2,998; Food Science & Technology – 64/144] 2 цитата; *European Food Research and Technology* [IF (2023) – 3,0; Food Science & Technology – 63/141]; *Journal of Chemistry* [IF (2020) – 2,506; Chemistry, Multidisciplinary – 105/171] 2 цитата; *European Food Research and Technology* [IF (2019) – 2,366; Food Science & Technology – 58/139] 2 цитата; *Journal of Agricultural Science and Technology* [IF (2018) – 0,828; Agriculture, Multidisciplinary– 34/57] 3 цитата; *International Journal of Food Properties* [IF (2015) – 1,586; Food Science & Technology – 53/125] 2 цитата; *International Journal of Food Properties* [IF (2023) – 3,1; Food Science & Technology – 60/141] 2 цитата; *Molecules* [IF (2014) – 2,416; Chemistry, Organic – 24/59]; *EXCLI Journal* [IF (2015) – 1,292; Biology – 46/86] 2 цитата; *Turkish Journal of Agriculture and Forestry* [IF (2015) – 1,311; Agronomy 31/83]; *Turkish Journal of Agriculture and Forestry* [IF (2018) – 1,288; Agronomy 31/83] 3 цитата; *Molecules* [IF (2022) – 4,6; Chemistry, Multidisciplinary – 63/178] 6 цитата; *Processes* [IF (2020) – 2,847; Engineering, Clinical – 74/143] 2 цитата; *Journal of Food Science and Technology-Mysore* [IF (2016) – 1,262; Food Science & Technology – 74/130]; *Žemdirbyste = Zemdirbyste-Agriculture* [IF (2021) – 1,281; Agriculture, Multidisciplinary– 34/60] 3 цитата; *South African Journal of Botany* [IF (2022) – 3,1; Plant Sciences – 78/239]; *Heliyon* [IF (2022) – 4,0; Multidisciplinary Sciences– 23/73]; *Heliyon* [IF (2020) – 3,4; Multidisciplinary Sciences– 24/72]; *International Journal of Fruit Science* [IF (2020) – 1,359; Food Science & Technology – 19/37] 2 цитата; *Genetic Resources and Crop Evolution* [IF (2022) – 2,0; Agronomy 41/89]; *Metabolites* [IF (2020) – 4,932; Biochemistry & Molecular Biology – 94/296]; *Phytotherapy Research* [IF (2016) – 3,092; Chemistry, Medicinal – 19/60]; *Plos One* [IF (2022) – 3,7; Multidisciplinary Sciences– 26/73]; *Journal of King Saud University* [IF (2021) – 3,829; Chemistry, Multidisciplinary – 26/74]; *Animal Biology* [IF (2020) – 1,475; Zoology – 85/175]; *Chemistry and Biodiversity* [IF (2017) – 1,617; Chemistry, Multidisciplinary – 102/171]; *Erwerbs-Obstbau* [IF (2022) – 1,3; Horticulture 21/36] 2 цитата; *Crystals* [IF (2020) – 2,589; Crystallography 9/25]; *Fermentation-Basel* [IF (2023) – 3,3; Green & Sustainable Science & Technology –65/158] 2 цитата; *ACS Omega* [IF (2023) – 3,7; Chemistry, Multidisciplinary–73/175]; *Biomed Research International* [IF (2021) – 3,246; Biotechnology & Applied Microbiology – 90/161];

– 45 пута међународним часописима (M23):

Hemjska Industrija [IF (2014) – 0,364; Engineering, Chemical – 121/135]; *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* [IF (2014) – 0,547; Plant Sciences – 166/204]; *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* [IF (2018) – 0,8; Plant Sciences – 34/57] 2 цитата; *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* [IF (2017) – 0,624; Plant Sciences – 203/228]; *International Journal of Fruit Science* [IF (2019) – 0,877; Horticulture – 24/36] 6 цитата; *Sains Malaysiana* [IF (2019) – 0,643; Multidisciplinary Sciences– 59/71]; *Journal of Food Measurement and Characterization* [IF (2019) – 1,648; Food Science & Technology – 89/139]; *International Food Research Journal* [IF (2017) – 0,559; Food Science & Technology – 115/33] 2 цитата; *Journal of Food Biochemistry* [IF (2015) – 0,832, Food Science &

Technology – 85/125] 2 цитата; *Italian Journal of Food Science* [IF (2015) – 0,504; *Food Science & Technology* – 106/125] 2 цитата; *Computational and Mathematical Methods in Medicine* [IF (2013) – 1,018; *Mathematical and Computational Biology* – 39/52] 2 цитата; *Bulgarian Journal of Agricultural Science* [IF (2022) – 0,136; *Agriculture, Multidisciplinary–52/57*] 3 цитата; *Acta Scientiarum Polonorum-Hortorum Cultus* [IF (2016) – 0,523; *Horticulturae* – 23/36]; *Acta Scientiarum Polonorum-Hortorum Cultus* [IF (2023) – 0,6; *Horticulturae* – 31/35]; *European Journal of Horticultural Science* [IF (2021) – 1,074; *Horticulturae* – 28/36] 3 цитата; *Sains Malaysiana* [IF (2019) – 0,643; *Multidisciplinary Sciences* 59/71]; *Journal of Food Biochemistry* [IF (2018) – 1,358; *Food Science & Technology* – 91/135] 2 цитата; *Journal of Food Processing and Preservation* [IF (2021) – 2,609; *Food Science & Technology* – 94/144] 3 цитата; *Mitteilungen Klosterneuburg* [IF (2022) – 0,6; *Food Science & Technology* – 131/142] 3 цитата; *Journal of Applied Botany and Food Quality* [IF (2021) – 1,483; *Plant Sciences* – 159/240]; *Erwerbs-Obstbau* [IF (2020) – 0,891; *Horticulture* 28/37]; *Food Science and Technology* [IF (2022) – 1,718; *Food Science & Technology* – 112/144]; *Macedonian Journal of Chemistry and Chemical Engineering* [IF (2020) – 0,689; *Food Science & Technology* – 163/178]; *Journal of Medicinal Food* [IF (2021) – 2,542; *Food Science & Technology* – 97/144]; *Pakistan Journal of Botany* [IF (2021) – 1,101; *Plant Sciences* – 190/240]; *Horticultural Science – Zahradnictvi* [IF (2023) – 1,0; *Horticulturae* – 24/35];

– 32 пута у часописима из WoS без IF:

Annals of the University Dunarea de jos of Galati, Fascicle VI-Food Technology [IF (2023) – N/A] 2 цитата; *Scientific Papers-Series B-Horticulture* [IF (2022) – N/A] 8 цитата; *Scientific Papers-Series B-Horticulture* [IF (2018) – N/A]; *Journal of Central European Agriculture* [IF (2022) – N/A]; *Journal of Central European Agriculture* [IF (2023) – N/A]; *Journal of Central European Agriculture* [IF (2021) – N/A] 2 цитата; *Journal of Central European Agriculture* [IF (2020) – N/A]; *Journal Teknologi-Sciences & Engineering* [IF (2021) – N/A] 2 цитата; *Scientific Papers-Series B-Horticulture* [IF (2021) – N/A]; *European Journal of Horticultural Science* [IF (2021) – N/A]; *Bioscience Research* [IF (2020) – N/A]; *Agrolife Ccientific Journal* [IF (2015) – N/A]; *Bioscience Research* [IF (2020) – N/A]; *Applied Fruit Science* [IF (2023) – N/A] 2 цитата; *Journal of Chemistry and Technologies* [IF (2021) – N/A]; *Pharmacological Research* [IF (2022) – N/A]; *Euro-Mediterranean Journal for Environmental Integration* [IF (2019) – N/A]; *ACS Food Science & Technology* [IF (2023) – N/A]; *Journal of Engineering Science and Technology* [IF (2021) – N/A]; *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences* [IF (2022) – N/A];

– 16 пута у зборницима са међународних научних скупова.

VI-12 Конкретан допринос кандидата у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству

Највећи научни допринос др Бранка Поповића је у области технологије јаких алкохолних пића, првенствено воћних ракија, али и других алкохолних пића од воћа. Кандидат се у свом научном раду, у оквиру Одељења за технологију прераде воћа Института за воћарство, Чачак, посветио свим аспектима унапређења производње и квалитета ове групе производа од воћа. Испољена креативност у стварању идеја, осмишљавању и спровођењу експеримената, обради добијених података, тумачењу резултата, резултирали су бројним радовима објављеним у међународним и националним часописима и зборницима радова, новим и побољшаним техничким решењима (поступци за производњу дво- и вишесортних шљивовица врхунског

квалитета) и објављеним патентом (коришћење вештачке интелигенције за праћење и контролу алкохолне ферментације). У наведеним резултатима научног рада, највећи део истраживања се односио на испитивање погодности појединих сората, пре свега, шљиве, али и другог воћа, за производњу воћних ракија и других јаких алкохолних пића. Значајан допринос кандидат је дао и познавању утицаја бројних пребербених чинилаца (степен зрелости, локалитета, године бербе, помотехничких мера – резидбе на пример) на квалитет воћа као сировине за производњу воћних ракија и на карактеристике ракија добијених од воћа различитог квалитета. Истраживања везана за технологију воћних ракија, покривала су све сегменте технолошког поступка производње воћних ракија, почевши од утицаја различитих пре-дестилационих корака, начина извођења алкохолне ферментације, начина и техника дестилације и сазревања дестилата. Сарадња коју је кандидат остварио са колегама из других институција (Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Хемијски факултет Универзитета у Београду, Агрономски факултет Универзитета у Крагујевцу, Пољопривредни факултет Универзитета у Бијелини, Биотехнички факултет Универзитета у Подгорици, Биотехнички центар у Бијелом Пољу), резултирала је научним дефинисањем квалитета воћних ракија не само у земљи, већ и у другим земљама региона. Научни резултати кандидата у научној области технологија јаких алкохолних пића допринели су, у последње две деценије, значајном порасту квалитета и бољем вредновању наших воћних ракија у земљи и свету; између осталог и упису српске шљивовице, као првог светског јаког алкохолног пића, на Листу нематеријалног културног наслеђа човечанства организације УНЕСКО у 2022. години. Радови др Поповића обухватали су и сензорну анализу шљивовице и других јаких алкохолних пића од воћа и дефинисање узрока појаве пожељних, карактеристичних, али и неодговарајућих сензорних карактеристика ових алкохолних пића, од којих умногоме зависи њихова прихватљивост за потрошаче и сврставање у различите квалитетне и ценовне категорије. Између осталог, кандидат је учествовао и у дефинисању облика и квалитета чаше у којој позитивне, карактеристичне сензорне одлике српске шљивовице долазе до највећег изражаја.

У истраживачком раду др Бранка Поповића важан део заузимају и истраживања посвећена производњи сушеног воћа, првенствено сушене шљиве. Као и у истраживањима у области воћних ракија, и овде је део истраживања био усмерен ка испитивању погодности различитих сората шљиве и другог воћа за прераду сушењем. Други део истраживања се односио на утицај модификације технолошког поступка сушења на квалитет, нутритивни састав и биоактивне компоненте које испољавају здравствени значај при конзумирања сушеног воћа. Део истраживања био је посвећен кинетици процеса сушења и њеном утицају на квалитет сушене шљиве, као и на рентабилност и економичност сушења као централне технолошке операције у поступку производње сушеног воћа. Као резултат истраживања на овом пољу дефинисана је и конструисана Експериментална сушара за испитивање процеса сушења воћа (Ново техничко решење примењено на националном нивоу).

Др Бранко Поповић је активно учествовао у осмишљавању, реализацији, обради резултата и писању радова који обухватају карактеризацију биоактивних компонената воћа. Углавном су испитивана фенолна једињења која, захваљујући антиоксидативној активности, имају позитиван утицај на здравље потрошача (доприносе превенцији кардиоваскуларних и малигних обољења). Научна истраживања која су била везана за ову тематику, односила су се како на испитивање биоактивних једињења у свежем воћу (утицај сорте, локалитета, године бербе, вирусних инфекција), тако и на њихову квалитативну и квантитативну анализу у сушеном воћу и смрзнутом воћу. У оквиру ових истраживања, део се односио и на утицај појединих агро- и помотехничких мера у

воћњацима, послебербених захвата и техника, као и на утицај начина чувања у расхладним складиштима, на садржај биоактивних компонената, али и на свеукупни квалитет воћа у моменту бербе, током чувања у хладњачама и након искладиштења.

VII ОЦЕНА УСПЕШНОСТИ РУКОВОЂЕЊА НАУЧНИМ РАДОМ

Др Бранко Поповић је током реализације пројекта Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије ТР–31093 „Утицај сорте и услова гајења на садржај биоактивних компоненти јагодастог и коштичавог воћа и добијање биолошки вредних производа побољшаним и новим технологијама” руководио задацима који се односе на утицај различитих технолошких фактора на хемијски састав и сензорне карактеристике јаких алкохолних пића од воћа. Руководио је, такође, пројектима Фонда за иновациону делатност Републике Србије, програм „Иновациони ваучери”, под називом: „Производња двосортних шљивовица традиционалних карактеристика од аутохтоних и нових сората шљиве” и „Дефинисање компатибилности дестилата три сорте шљиве у производњи тросортне врхунске ракије”. Реализацијом наведених пројеката произашао је велики број радова и саопштења националног значаја, као и техничких решења у којима је кандидат био први аутор или један од коаутора.

Самосталност и организационе способности др Бранка Поповића су препознате кроз његово ангажовање као руководиоца у Одељењу за технологију прераде воћа Института за воћарство, Чачак, што је резултирало успешно реализованим активностима у оквиру пројекта финансираних средствима Министарства науке, технолошког развоја и иновација, Фонда за иновациону делатност Републике Србије и Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде.

Као члан Научног већа Института за воћарство, Чачак, кандидат и даље активно учествује у планирању научног рада у Институту, дефинисању активности научних истраживања и унапређењу рада истраживача, као и организацији скупова националног и међународног значаја.

Као члан програмских и организационих одбора домаћих и једног међународног научног скупа, кандидат је активно учествовао у њиховој организацији и тиме значајно допринео њиховој успешној реализацији.

Бројне публикације са истраживачима из више научних центара у земљи, као и значајна цитираност радова, указују на континуитет научног рада кандидата.

На основу анализе квантитативних и квалитативних показатеља, Комисија сматра да се кандидат успешно и квалитетно бави научним радом који је препознат, подједнако у домаћим и међународни научним и стручним круговима.

VIII КВАНИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ РЕЗУЛТАТА

На основу библиографије кандидата, Комисија је разврстала све резултате и табеларно их приказала:

Табела 1. Преглед и квантификација научноистраживачких резултата остварених после избора у звање виши научни сарадник

Категорија	Број резултата	Вредност	Укупно поена
M21a*	1	10	5
M21	2	8	16
M22	3	5	15
M23	2	3	6
M24	1	3	3
M33	13	1	13
M34**	13	0,5	6,42
M46	1	1	1
M51	5	2	10
M52***	6	1,5	8,75
M62	1	1	1
M63	4	0,5	2
M64	7	0,2	1,4
M84	2	3	6
M94	1	7	7
Укупно остварено	62		101,57

*Један рад из категорије М21а има 12 аутора, па се број поена одређује према формули $K/(1+0,2(n-7))$, $n>7$, односно $10/(1+0,2(12-7))=5$,

**Један рад из категорије М34 има 8 аутора, па се број поена одређује према формули $K/(1+0,2(n-7))$, $n>7$, односно $0,5/(1+0,2(8-7))=0,42$,

***Један рад из категорије М52 има 8 аутора, па се број поена одређује према формули $K/(1+0,2(n-7))$, $n>7$, односно $1,5/(1+0,2(8-7))=1,25$;

Табела 2. Укупне вредности М коефицијента кандидата после избора у звање виши научни сарадник према категоријама прописаним у Правилнику за област техничко-технолошких и биотехничких наука.

Диференцијални услов		потребно је да кандидат има најмање XX поена, који треба да припадају следећим категоријама:	
		Неопходно XX=	Остварено
Научни саветник	Укупно	70	101,57
Обавезни (1)	M10+M20+M31+M32+M33+ M41+M42+M51+M80+M90+ M100	54	81
Обавезни (2)*	M21+M22+M23+M81- 85+M90-96+M101-103+M108	30	55

*Напомена:

- у категоријама М21+М22+М23 – **42** поена (потребно ≥ 15),

- у категоријама М81–83+М90–96+М101–103+М108 – **13** поена (потребно ≥ 5).

*Напомена:

За избор у научно звање научни саветник, у групацији "Обавезни (2)", кандидат мора да оствари најмање 15 поена у категоријама M21+M22+M23 и најмање пет поена у категоријама M81-85+M90-96+M101-103+M108.

IX ЗАКЉУЧАК СА ПРЕДЛОГОМ КОМИСИЈЕ

Подаци о научноистраживачкој активности др Бранка Поповића указују на научну компетентност и препознатљивост кандидата. Др Бранко Поповић се истиче савременим приступом у решавању актуелне проблематике из области прераде воћа технологијама врења и конзервисања, превасходно у решавању проблема везаних за производњу и квалитет наших националних производа од шљиве – ракије шљивовице и сушене шљиве, као и на подручју аналитичке карактеризације и познавања воћа као сировине за прераду и воћа као намирнице, које је намењено за коришћење у свежем стању. Прегледом објављених резултата уверили смо се у истрајност, континуитет и квалитет научноистраживачког рада кандидата, нарочито на подручју афирмације и унапређења квалитета воћа и производа од воћа по којима је наша земља позната и у светским размерама. Може се констатовати да је кандидат комплетан научни радник, који је успео да се током свог укупног научноистраживачког рада афирмише и постане препознатљив у оквиру истраживања из наведених области. До сада је објавио укупно 186 библиографских јединица, а након избора у звање виши научни сарадник, др Бранко Поповић је остварио 62 научна резултата, који обухватају два битно побољшана техничка решења на националном нивоу, један објављен патент на националном нивоу, као и девет публикација категорије M20.

Осим квантитативних услова - 62 објављена и саопштена резултата од последњег избора, то јест 101,57 остварених бодова, кандидат је испунио и бројне квалитативне услове, као што су: позитивна цитираност (према WoS-у 229 пута, Хиршов индекс износи пет, односно према Scopus-у 280 пута, Хиршов индекс износи 8), рецензирање научних радова, менторство у изради докторске дисертације, чланство у комисијама за оцену и одбрану докторске дисертације, оцену научне заснованости теме докторске дисертације, и изборе у научна звања, међународна сарадња, предавања по позиву, организација научних скупова. Учествовао је у реализацији пет пројеката Министарства науке, технолошког развоја и иновација РС, седам пројеката финансираних средствима Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде РС, и три пројекта финансирана средствима Фонда за иновациону делатност РС – програм „Иновациони ваучери”. Такође, члан је Управног одбора и Научног већа Института за воћарство, Чачак и руководиоца Одељења за технологију прераде воћа у Институту за воћарство, Чачак.

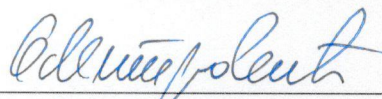
На основу целокупног научноистраживачког рада др Бранка Поповића, истичемо да истраживањима прилази савесно са одликама озбиљног и систематичног истраживача, уз изражен висок степен инвентивности у осмишљавању експеримената и у потпуности је информисан о достигнућима из своје научне области, како у свету тако и код нас. Кандидата одликују и способности ефикасног и продуктивног рада, самосталног, али и у оквиру већих истраживачких тимова. На основу свега изнетог може се закључити да су резултати рада др Бранка Поповића, преко реализованих пројеката и објављених радова, дали велики допринос развоју науке на домаћем и међународном нивоу.

На основу наведених резултата научног рада др Бранка Поповића, вишег научног сарадника Института за воћарство, Чачак, чланови Комисије су јединствени у оцени и закључку да су испуњени сви услови из Закона о науци и истраживањима и Правилника о стицању истраживачких и научних звања и предлажу Научном већу Института за

воћарство, Чачак да прихвати предлог одлуке о избору др Бранка Поповића у звање научни саветник за научну област Биотехничке науке, за грану науке Прехрамбено инжењерство, научну дисциплину Прехрамбена биотехнологија и ужу научну област Технологија јаких алкохолних пића.

У Чачку, 24.01.2025. године

Председник Комисије



др Олга Митровић, научни саветник
Институт за воћарство, Чачак
(ужа научна дисциплина: Технологија воћа и поврћа)

Чланови Комисије



др Нинослав Никићевић, редовни професор у пензији
Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет
(ужа научна област: Технологија јаких алкохолних пића)



др Веле Тешевић, редовни професор
Универзитет у Београду – Хемијски факултет
(ужа научна област: Органска хемија)