

Crna Gora	UNIVERZITET CRNE GORE
Primjeno:	16. 11. 2022
Org. jed.	Broj
0112	2121

## PROCEDURA MENTOR

### OBRAZAC MARDS-M-A

#### MOLBA ZA IMENOVANJE MENTORA IZ REDOVA NASTAVNIKA IZ REDA NASTAVNIKA ILI NAUČNIH SAVJETNIKA/SARADNIKA SA PARTNERSKIH INSTITUCIJA

**Fakultet/Institucija/Centar:** Centar za doktorske studije UCG-a.

**Studijski program:** Doktorske studije "Održivi razvoj"

**Ime i prezime doktoranda:** Osman Šurla

**Broj indeksa:** 4/21

**Naučna oblast istraživanja:**

1. Tehničke nauke [ ]
2. Biotehničke nauke [x]
3. Prirodno-matematičke nauke [ x ]
4. Multidisciplinarnе nauke, kompatibilne sa održivim razvojem [x ]
5. Biomedicinski inženjering [ ]
6. Medicinske nauke [ ]

**Uže polje istraživanja u okviru naučne oblasti istraživanja (definisati što vjerodostojnije, npr energetska efikasnost zgrada za stanovanje):** molekularna mikrobiologija, sekvenciranje genoma (Whole Genome Sequencing- WGS), antimikrobna rezistencija

**Ključne riječi koje odslikavaju istraživanje, do 5 riječi:** mikroorganizmi, rezistencija na antibiotike, ekosistem voda.

**Predloženi prvi mentor:** Prof. dr Aleksandra Martinović

**Afiliacija predloženog prvog mentora:** Univerzitet Donja Gorica, Fakultet za prehrambenu tehnologiju, bezbjednost hrane i ekologiju; Centar izvrsnosti- FoodHub

**Naučno/istraživačko zvanje prvog mentora:** redovni profesor

**Predloženi drugi mentor (ko-mentor):**

**Afiliacija drugog mentora (ko-mentora):**

**Naučno/istraživačko zvanje drugog mentora (ko-mentora):**

**Potpis doktoranda koji podnosi molbu:** 

**Sa molbom saglasan prvi mentor:**

Aleksandar Martinović

**Sa molbom saglasan drugi mentor (ko-mentor), ako postoji:**

**Datum:** 16.11.2022 godine

**Mjesto:** Podgorica

Uz prijavu A se podnosi obrazac B, koji je u slobodnoj formi i koji sadrži kratki CV predloženih prvog i 2-gog mentora sa publikacijama koje su značajne za temu

## OBRAZAC MARDS-M-B

### CV I REFERENCE MENTORA

**CV prvog mentora (do 500 rijeci):**

Pored dva doktorata iz oblasti mikrobiologije hrane i biotehnologije, Prof. Martinović trenutno realizuje nekoliko međunarodnih i nacionalnih istraživačkih programa uz kontinualne aktivnosti u domenu unapređenja kvaliteta i bezbjednosti hrane.

Kao direktorka za razvoj i transfer tehnologija na Institutu za higijenu i tehnologiju mesa u Beogradu koordinirala je aktivnosti povezane sa identifikacijom autohtone mikroflore prehrambenih proizvoda, implementaciju HACCP i ISO 22000 standarda u prehrambenoj industriji i implementaciju istraživačkih, inovativnih i obrazovnih projekata.

Tokom angažmana na Norveškom univerzitetu za prirodne nauke (UMB) u fokusu njenog istraživanja bila je primjena molekularno-bioloških metoda za procjenu mikrobiološke populacije u ekosistemu različitih prehrambenih proizvoda, kao i in vitro procjena stope preživljavanja odabranih bakterijskih sojeva u matriksu sireva i humanom gastrointestinalnom traktu.

Njena sadršnja pozicija na Univerzitetu Donja Gorica, u funkciji direktora prvog Centra izvrsnosti za procjenu rizika bezbjednosti hrane (FoodHub, <https://foodhub.udg.edu.me/en/>), rezultat je težnje ka kontinuiranom razvoju i inovacijama u Crnoj Gori, sa ciljem bolje integracije naše zemlje u perspektivne ideje i razvojne planove EU.

Koordinira dva projekta koje finansira Evropska agencija za bezbjednost hrane (EFSA), dok je u periodu od 2015. do 2018. godine radila kao nacionalni ekspert na brojnim projektima koje u Crnoj Gori sprovodi Organizacija za hranu i poljoprivredu Ujedinjenih nacija (UNFAO), što je

rezultiralo zaštitom porijekla brojnih tradicionalnih proizvoda i unapređenjem higijenskih standarda u Crnoj Gori.

Rezultati inovativnog projekta kojim je rukovodila: "Osnivanje laboratorije za inovacije u proizvodnji hrane" INNOFOOD,, stvorilo je osnovu za dalji razvoj istraživanja u oblasti mikrobiologije hrane, naučne i tehničke saradnje sa prehrambenom industrijom, uz stvaranje novih proizvoda koji će biti plasirani na tržište. Realizacija ovih aktivnosti snažno su podržane kroz odličnu saradnju sa Agencijom za javno zdravlje Austrije-AGES - Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit.

Kao redovni profesor na Fakultetu za prehrambenu tehnologiju, bezbjednosti hrane i ekologiju na Univerzitetu Donja Gorica predmeti na kojima je angažovana su: 1. Opšta mikrobiologija; 2. Tehnološka i prehrambena mikrobiologija; 3. Unapređenje bezbjednosti i kvaliteta hrane u procesu proizvodnje hrane na osnovnim studijama i: 1. Integrisano upravljanje rizikom u oblasti bezbjednosti hrane u sistemima proizvodnje hrane; 2. Sanitarni i higijenski nadzor u prehrambenom sektoru na Master studijama. Predavač je i na Međunarodnim studijama hotelijerstva i menadžmenta (Vatel) na predmetu Higijena i bezbjednost.

Ambasadorka je GHI (Global Harmonization Initiative) za Crnu Goru, predsjedavajuća grupe za globalnu harmonizaciju (Special Interest Group in Global Harmonisation) i tima za naučne komitete (Task Team (TT) Scientific Committees) u evropskoj federaciji za nauku o hrani (European Federation of Food Science and Technology), predsjedavajuća radne grupe za higijenu mesa u okviru evropske organizacije za higijenski inžinjerинг i dizajn opreme za proizvodnju hrane (European Hygienic Engineering and Design Group).

Prof. dr Martinović je samostalno ili kao koautor objavila više desetina naučnih radova, poglavljia u naučnim monografijama izdatim u inostranstvu, udžbenika za preduniverzitetski nivo obrazovanja, te studijskih priručnika.

#### Reference prvog mentora značajne za temu (njivise 10 referenci):

1. **Martinovic, A.**, Cabal, A., Nisic, A., Sucher, J., Stöger, A., Allerberger, F., & Ruppitsch, W. (2021). Genome Sequences of *Lactococcus garvieae* and *Lactococcus petauri* Strains Isolated from Traditional Montenegrin Brine Cheeses. *Microbiology resource announcements*, 10(31), e0054621. <https://doi.org/10.1128/MRA.00546-21>
2. **Martinovic, A.**, Narvhuis, J., Abrahamsen, R.K., Østlie, H.M. and Skeie, S.B. (2018), Application of indigenous strains of lactic acid bacteria for semi-industrial production of autochthonous Montenegrin Njeguši cheese. *Int J Dairy Technol*, 71: 683-692. <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12480>
3. **Martinovic, A.**, Brede, M.E., Vegarud, G.E., Østlie, H.M., Narvhuis, J. and Skeie, S. (2016). Survival of lactic acid and propionibacteria in low- and full-fat Dutch-type cheese during human digestion ex vivo. *Letters in Applied Microbiology* 62:404–410. ISSN 0266-8254, doi:10.1111/lam.12561. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26950045/>

4. **Martinovic, A**, Moe, KM, Romeih, E, Basheer, A, Vogensen, FK, Østlie, H & Skeie, S (2013). Growth of adjunct *Lactobacillus casei* in Cheddar cheese differing in milk fat globule membrane components. *International Dairy Jurnal* 31:70-82.  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0958694613000526?via%3Dihub>
5. Ruppitsch, Werner, Andjela Nisic, Patrick Hyden, Adriana Cabal, Jasmin Sucher, Anna Stöger, Franz Allerberger, **and Aleksandra Martinović**. 2021. "Genetic Diversity of *Leuconostoc mesenteroides* Isolates from Traditional Montenegrin Brine Cheese" *Microorganisms* 9, no. 8: 1612. <https://doi.org/10.3390/microorganisms9081612>.
6. Ruppitsch W, Nisic A, Stöger A, Allerberger F, **Martinovic A**. (2020). Draft genome sequences of five Enterococcus faecium isolates from traditional Montenegrin brine cheese. *Microbiol Resour Announc* 9:e00353-20. <https://doi.org/10.1128/MRA.00353-20>.  
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7206497/>
7. Tomašević, I., Bursać Kovačević, D., Jambrak, A. R., Zsolt, S., Dalle Zotte, A., **Martinovic, A.**, Prodanov, M., Sołowiej, B., Sirbu, A., Subić, J., Roljević, S., Semenova, A., Kročko, M., Duckova, V., Getya, A., Kravchenko, O., Djekić, I. (2020). Comprehensive insight into the human route of food safety culture in Central and Eastern Europe. *Food Control*, 114, doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107238.
8. Bojanic, M., Rasovic, Mayrhofer, S., **Martinovic, A.**, Dürr, K., & Domig, K. J. (2017). Lactococci of Local Origin as Potential Starter Cultures for Traditional Montenegrin Cheese Production. *Food technology and biotechnology*, 55(1), 55–66. <https://doi.org/10.17113/ftb.55.01.17.4854>
9. BarjaktarovićLabović,S.,Mugoša,B.,Andrejević,V.,Banjari,I.,Jovićević,Lj.,Djurović,D.,**Martinovic, A.**, Radojlović, J. (2018): Food hygiene awareness and practices before and after intervention in food services in Montenegro. *Food Control* 85:466-471.
10. Vladana Grabež, Milena Bjelanović, Jens Rohloff, **Aleksandra Martinović**, Per Berg, Vladimir Tomović, Biljana Rogić, Bjørg Egelandsdal. (2019). The relationship between volatile compounds, metabolites and sensory attributes: A case study using lamb and sheep meat, *Small Ruminant Research*, Volume 181, Pages 12-20, ISSN 0921-4488, <https://doi.org/10.1016/j.smallrumres>.

CV drugog mentora (oko 500 rijeci), ako postoji:

Reference drugog mentora značajne za temu (najviše 10 referenci):

**Napomena:**

1. Prijava sa odgovarajućim podacima i potpisima se podnosi sekretaru Programa Mr Dejanu Lučiću.
2. Sekretar Programa prosledjuje prijavu Komisiji Programa
3. Komisija Programa vraća prijavi ili je prosledjuje Odboru za doktorske studije.
4. Odbor za doktorske studije postupa sa prijavom po Pravilniku.

## MENTORSTVO

Kandidat: ime i prezime		<b>Osman Šurla</b>	
<b>PREDLOŽENI MENTOR/I</b>			
	Titula, ime i prezime	Ustanova i država	Naučna oblast
Prvi mentor	Prof. dr Aleksandra Martinović	Univerzitet Donja Gorica, Fakultet za prchrambenu tehnologiju, bezbjednost hrane i ekologiju, Podgorica, Crna Gora	Mikrobiologija hrane i biotehnologija
Drugi mentor			
Sjednica Vijeća organizacione jedinice na kojoj je izvršeno predlaganje mentora			
<b>KOMPETENCIJE MENTORA</b> (pet objavljenih radova u relevantnim časopisima)			
Prvi mentor	1 <b>Martinovic, A.</b> , Cabal, A., Nisic, A., Sucher, J., Stöger, A., Allerberger, F., & Ruppitsch, W. (2021). Genome Sequences of Lactococcus garvieae and Lactococcus petauri Strains Isolated from Traditional Montenegrin Brine Cheeses. <i>Microbiology resource announcements</i> , 10(31), e0054621.	2 <b>Martinovic, A.</b> , Narvhus, J., Abrahamsen, R.K., Østlie, H.M. and Skeie, S.B. (2018), Application of indigenous strains of lactic acid bacteria for semi-industrial production of autochthonous Montenegrin Njeguši cheese. <i>Int J Dairy Technol</i> , 71: 683-692.	3 <b>Martinovic, A.</b> , Brede, M.E., Vegarud, G.E., Østlie, H.M., Narvhus, J. and Skeie, S. (2016). Survival of lactic acid and propionibacteria in low- and full-fat Dutch-type cheese during human digestion ex vivo. <i>Letters in Applied Microbiology</i> 62:404–410. ISSN 0266-8254, doi:10.1111/lam.12561.
	4 <b>Martinovic, A.</b> , Moe, KM, Romeih, E, Basheer, A, Vogensen, FK, Østlie, H & Skeie, S (2013). Growth of adjunct <i>Lactobacillus casei</i> in Cheddar cheese differing in milk fat globule membrane components. <i>International Dairy Jurnal</i> 31:70-82.	5 Ruppitsch, Werner, Andjela Nisic, Patrick Hyden, Adriana Cabal, Jasmin Sucher, Anna Stöger, Franz Allerberger, <b>and Aleksandra Martinović</b> . 2021. "Genetic Diversity of <i>Leuconostoc mesenteroides</i> Isolates from Traditional Montenegrin Brine Cheese" <i>Microorganisms</i> 9, no. 8: 1612.	

Drugi mentor	1				
	2				
	3				
	4				
	5				

**PODACI O MAGISTRANDIMA I DOKTORANDIMA**

	Broj magistranada		Broj doktoranada	
	trenutno	ukupno	trenutno	ukupno
Prvi mentor	3	15	/	1
Drugi mentor				

**Datum i ovjera (pečat i potpis odgovorne osobe)**

U Podgorici,  
16.11.2022 godine

DEKAN

MP