

ИЗВЕШТАЈ О ОЦЕНИ ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ

I ПОДАЦИ О КОМИСИЈИ		
1. Датум и орган који је именовано комисију: 10.06.2021., Наставно-научно веће Природно-математичког факултета у Новом Саду		
2. Састав комисије у складу са <i>Правилима докторских студија Универзитета у Новом Саду</i> :		
1. Мимица-Дукић, Неда	редовни професор	Биохемија, 01.08.2003.
презиме и име	звање	ужа научна област и датум избора
Природно-математички факултет		председник
установа у којој је запослен-а		функција у комисији
2. Лесјак Марија	ванредни професор	Биохемија, 21.07.2018.
презиме и име	звање	ужа научна област и датум избора
Природно-математички факултет		ментор
установа у којој је запослен-а		функција у комисији
3. Торовић Љиља	редовни професор	Броматологија, 21.04.2021.
презиме и име	звање	ужа научна област и датум избора
Медицински факултет		члан
установа у којој је запослен-а		функција у комисији
4. Орчић Дејан	ванредни професор	Биохемија, 01.04.2021.
презиме и име	звање	ужа научна област и датум избора
Природно-математички факултет		члан
установа у којој је запослен-а		функција у комисији
5. Миљић Урош	доцент	Биотехнологија, 01.10.2018.
презиме и име	звање	ужа научна област и датум избора
Технолошки факултет		члан
установа у којој је запослен-а		функција у комисији

II ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ
<p>1. Име, име једног родитеља, презиме: Диандра, Ђорђе, Пинтаћ</p> <p>2. Датум рођења, општина, држава: 11.09.1990., Нови Сад, Србија</p> <p>3. Назив факултета, назив претходно завршеног нивоа студија и стечени стручни/академски назив: Природно-математички факултет, мастер академске студије биохемије, мастер биохемичар</p> <p>4. Година уписа на докторске студије и назив студијског програма докторских студија: 2014. година, Докторске академске студије биохемије</p>
III НАСЛОВ ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ:
Хемијска карактеризација и биолошка активност сока од грожђа и вина из виногорја Фрушке горе
IV ПРЕГЛЕД ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ:
<p>Навести кратак садржај са знаком броја страница, поглавља, слика, схема, графикона и сл.</p> <p>Докторска дисертација под називом „Хемијска карактеризација и биолошка активност сока од грожђа и вина из виногорја Фрушке горе” је написана на српском језику (латиница), са кључном документацијом и резимеом написаним и на српском и на енглеском језику.</p> <p>Дисертација је написана на 765 страна, од којих је 192 стране у штампаној верзији, а 573 стране у Додатном материјалу на ЦД-у. Текст је подељен на 9 поглавља: РЕЗИМЕ (2 стране), SUMMARY (2 стране), УВОД (4 стране), ОПШТИ ДЕО (45 страна), ЕКСПЕРИМЕНТАЛНИ ДЕО (36 страна), РЕЗУЛТАТИ И ДИСКУСИЈА (70 страна), ЗАКЉУЧАК (5 страна), ЛИТЕРАТУРА (28 страна) и ПРИЛОГ (573 стране, Додатни материјал на ЦД-у), којима претходи предговор, скраћенице и кључна документација на српском и енглеском језику, а након поглавља Литература следи биографија кандидаткиње.</p> <p>Дисертација обухвата: 387 референци, 29 слика, 995 табела (969 табела у Додатном материјалу на ЦД-у) и 959 графикона (928 графикона у Додатном материјалу на ЦД-у).</p>

V ВРЕДНОВАЊЕ ПОЈЕДИНИХ ДЕЛОВА ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ:

РЕЗИМЕ обухвата сажет приказ тематике, постављених циљева, примењених експерименталних метода и главних закључака докторске дисертације, на српском језику.

SUMMARY обухвата сажет приказ тематике, постављених циљева, примењених експерименталних метода и главних закључака докторске дисертације, на енглеском језику.

Комисија сматра да су РЕЗИМЕ и SUMMARY написани јасно и у сагласности са приказаним резултатима.

У поглављу **УВОД** концизно је представљен значај и употреба вина, са акцентом употребе вина у медицинске сврхе, кроз историју. Дат је преглед одабраних литературних података и истраживања који указују на значај сока од грозђа и вина за људско здравља. Истакнут је значај полифенола као групе једињења које посебно допринесе лековитим и органолептичким својствима производа од грозђа. Укратко су описане карактеристике фрушкогорског виногорја и његових вина. Указано је на велику потребу за карактеризацијом вина и сока од грозђа пореклом са Фрушке горе у виду утврђивања њиховог хемијског састава и биолошког потенцијала. Дат је концизан преглед примењених експерименталних метода. Јасно је приказана основна идеја, циљеви и очекивања приказаних истраживања.

Комисија сматра да су у УВОДУ јасно представљена тема, значај и циљ испитивања.

ОПШТИ ДЕО дисертације је подељен у 4 главна потпоглавља.

У првом потпоглављу описан је развој и значај виноградарства и вина кроз историју, са посебним освртом на подручје Фрушке горе. Описане су сорте винове лозе које су карактеристичне за фрушкогорско виногорје.

У другом потпоглављу је описан процес производње сока од грозђа и црвених, розе и белих вина.

У трећем потпоглављу детаљно су описане компоненте које карактеришу хемијски профил сока од грозђа и вина, а самим тим и њихове органолептичке карактеристике, са посебним освртом на значај и улогу полифенола.

У четвртном потпоглављу детаљно је описан значај антиоксидантног, неуропотективног, антиинфламаторног и осталих биолошких активности сока од грозђа и вина за здравље човека.

У сваком потпоглављу дат је адекватан преглед савремене научне литературе.

ОПШТИ ДЕО је приказан веома систематично уз бројне савремене литературне наводе, на основу чега Комисија закључује да је кандидаткиња добро упозната са актуелним истраживањима у овој области.

У **ЕКСПЕРИМЕНТАЛНОМ ДЕЛУ** је дат опис сакупљања и припреме испитиваних узорака сока од грозђа и вина са Фрушке горе. Систематично и детаљно су приказане лабораторијске процедуре примењене у експерименталном раду. Конкретно, наведене су детаљне процедуре анализе полифенолног састава узорака, при чему су коришћене LC-MS/MS и LC-UV-vis технике за детекцију одабраних полифенола и спектрофотометријске методе за одређивање укупног садржаја фенола, флавоноида, танина и антоцијана. Такође, наведене су детаљне процедуре примењене за одређивање биолошког потенцијала испитиваних узорака сока од грозђа и вина која су обухватале одређивање антиоксидантне (кроз 6 тестова), неуропротективне (кроз инхибицију ензима ацетилхолин естеразе) и антиинфламаторне активности (праћењем смањења продукције одређених медијатора инфламације циклооксигеназног и липооксигеназног пута). На крају експерименталног дела укратко је описана методологија примењена за статистичку обраду добијених резултата.

Комисија сматра да ЕКСПЕРИМЕНТАЛНИ ДЕО садржи јасно представљене примењене експерименталне процедуре. Такође, комисија сматра да су примењене експерименталне методе савремене и адекватне за добијање квалитетних научних резултата и одговарајуће за испуњење постављених циљева ове докторске дисертације.

У поглављу **РЕЗУЛТАТИ И ДИСКУСИЈА** кроз пет потпоглавља су јасно приказани и исцрпно дискутовани добијени резултати. Резултати истраживања су приказани јасно, презентовани у виду

графика, табела, радар графикона и слика. Кандидаткиња је студиозно, објективно и са критичким освртом на актуелне литературне податке, помоћу савремених и одговарајућих статистичких алата, анализирала добијене резултате и изложила их на свеобухватан и исцрпан начин.

У првом потпоглављу дат је детаљан приказ и дискусија резултата истраживања о полифенолном саставу сока од грожђа и вина са Фрушке горе који су сакупљени током три узастопне године.

У другом потпоглављу дат је детаљан приказ и дискусија резултата истраживања о полифенолном саставу вина са Фрушке горе која су комерцијално доступна на тржишту.

У трећем потпоглављу дат је детаљан приказ и дискусија резултата истраживања о антиоксидантној активности испитиваних узорака сока од грожђа и вина. Такође, резултати из овог потпоглавља су детаљно дискутовани на основу добијених резултата полифенолног профила узорака.

У четвртом потпоглављу дат је детаљан приказ и дискусија резултата истраживања о неуропротективној активности испитиваних узорака сока од грожђа и вина. Такође, резултати из овог потпоглавља су детаљно дискутовани на основу добијених резултата полифенолног профила узорака.

У петом потпоглављу дат је детаљан приказ и дискусија резултата истраживања о антиинфламаторној активности испитиваних узорака сока од грожђа и вина. Такође, резултати из овог потпоглавља су детаљно дискутовани и упоређени са резултатима из литературе добијених применом другачијих модел система.

Комисија оцењује да су резултати истраживања оригинални и јасно представљени интерпретирани. Статистичке анализе су модерне, одговарајуће и адекватно употребљене. Поглавље РЕЗУЛТАТИ И ДИСКУСИЈА је разумљиво и прегледно написано, уз исцрпна поређење са резултатима других аутора који су се бавили сличном проблематиком.

У **ЗАКЉУЧКУ** су сажети и истакнути најбитнији резултати дисертације добијени на основу детаљне анализе и дискусије добијених експерименталних резултата.

Комисија оцењује да су изведени закључци концизни, научно засновани и да у потпуности одговарају на постављене циљеве истраживања. Поглавље ЗАКЉУЧАК је концизно написано.

У делу **ЛИТЕРАТУРА** наведени су подаци из литературе навођени у овој докторској дисертацији. Овај део обухвата 387 библиографских јединица наведених абecedним редом. Наведена литература је адекватно одабрана и указује на значај и актуелност остварених истраживања.

Комисија сматра да је ЛИТЕРАТУРА цитирана у оквиру докторске дисертације релевантна и у складу са предметом истраживања и постављеним циљевима, као и да су референце наведене прегледно и прецизно на одговарајућим местима у тексту.

У **ПРИЛОГУ** су приказани сирови експериментални резултати у виду табела са резултатима, калибрационе криве и графикони који допуњују поглавље РЕЗУЛТАТИ И ДИСКУСИЈА. Прилог се налази на крају дисертације као ДОДАТНИ МАТЕРИЈАЛ у електронској форми на ЦД-у и не постоји у штампаној верзији докторске дисертације.

Комисија сматра да су у ПРИЛОГУ наведени сви релевантни експериментални подаци.

НА ОСНОВУ ИЗНЕТИХ ВРЕДНОВАЊА, КОМИСИЈА ПОЗИТИВНО ОЦЕЊУЈЕ СВЕ ДЕЛОВЕ ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ.

VI СПИСАК НАУЧНИХ И СТРУЧНИХ РАДОВА КОЈИ СУ ОБЈАВЉЕНИ ИЛИ ПРИХВАЋЕНИ ЗА ОБЈАВЉИВАЊЕ НА ОСНОВУ РЕЗУЛТАТА ИСТРАЖИВАЊА У ОКВИРУ РАДА НА ДОКТОРској ДИСЕРТАЦИЈИ:

Таксативно навести називе радова, где и када су објављени. Прво навести најмање један рад објављен или прихваћен за објављивање у складу са *Правилима докторских студија Универзитета у Новом Саду* који је повезан са садржајем докторске дисертације. У случају радова

прихваћених за објављивање, таксативно навести називе радова, где и када ће бити објављени и приложити потврду уредника часописа о томе.

Радови публиковани у међународним часописима изузетних вредности категорије M21a:

1. **Pintać, D.**, Četojević-Simin, D., Berežni, S., Orčić, D., Mimica-Dukić, N., Lesjak, M. (2019): Investigation of the chemical composition and biological activity of edible grapevine (*Vitis vinifera* L.) leaf varieties. *Food Chemistry*, 286: 686-695. (<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.02.049>)
2. **Pintać, D.**, Majkić, T., Torović, Lj., Orčić, D., Beara, I., Simin, N., Mimica-Dukić, N., Lesjak, M. (2018): Solvent selection for efficient extraction of bioactive compounds from grape pomace. *Industrial Crops and Products*, 111: 379-390. (<https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2017.10.038>)

Рад публикован у истакнутом међународном часопису категорије M22:

1. Beara, I., Torović, Lj., **Pintać, D.**, Majkić, T., Orčić, D., Mimica-Dukić, N., Lesjak, M. (2018): Polyphenolic profile, antioxidant and neuroprotective potency of grape juices and wines from Fruška Gora region (Serbia), *International Journal of Food Properties*, 20: S2552-S2568. (<https://doi.org/10.1080/10942912.2017.1375512>)

Саопштења на међународним скуповима штампана у изводу, категорије M34:

1. **Pintać, D.**, Čakarević, J., Popović, Lj., Torović, Lj., Petrović, D., Bekvalac, K., Mimica-Dukić, N., Lesjak, M.: Change in antioxidant activity and phenolic content of grape juice and wine during in vitro digestion. 13th World Congress on Polyphenols Applications, Valletta, Malta, September 30 – October 1, 2019. *Book of Abstracts*, p 116.
2. **Pintać, D.**, Lesjak, M., Simin, N., Orčić, D., Mimica-Dukić, N.: Comparison of phenolic composition and biological activity of commercially available white wines originating from Fruška Gora, Serbia. 10th Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries, Split, Croatia, May 20-24, 2018. *Book of Abstracts*, p 173.
3. **Pintać, D.**, Berežni, S., Petrović, D., Gagić, J., Todorović, N., Mimica-Dukić, N., Lesjak, M.: Price-quality relation assessment of red wines from Serbia: Comparison of their phenolic profile, antioxidant and neuroprotective activity. 2nd International Conference on Food Bioactives and Health, Lisbon, Portugal, September 26-28, 2018. *Book of Abstracts*, p 186.
4. **Pintać, D.**, Nemeš, I., Svirčev, E., Bekvalac, K., Simin, N., Mimica-Dukić, N., Lesjak, M.: Antioxidant and neuroprotective properties of commercial Serbian rose wines of different price range. 4th International Congress on Food Technology, Quality and Safety, Novi Sad, Serbia, October 23-25, 2018. *Book of Abstracts*, p 152.
5. **Pintać, D.**, Majkić, T., Torović, Lj., Beara, I., Simin, N., Mimica-Dukić, N., Lesjak, M.: Phenolic profile, antioxidant and neuroprotective activity of commercial wines from a renowned winery region Fruška Gora, Serbia. *Wine and Health, Logroño, Spain*, February 16-18, 2017. *Book of Abstracts*, p 58.
6. **Pintać, D.**, Majkić, T., Torović, Lj., Beara, I., Berić, S., Orčić, D., Lesjak, M.: Estimation of the price – quality relation of commercial Merlot wines based on the comparison of their biological activity and phenolic composition. *Wine and Health, Logroño, Spain*, February 16-18, 2017. *Book of Abstracts*, p 59.
7. **Pintać, D.**, Majkić, T., Berić, S., Nađpal, J., Mimica-Dukić, N., Beara, I., Lesjak, M.: *Vitis vinifera* leaf extracts - phenolic profile, antioxidant and neuroprotective properties. The International Bioscience Conference and the 6th International PSU – UNS Bioscience Conference IBSC 2016, Novi Sad, Serbia, September 19-21, 2016. *Book of Abstracts*, T4-O-BB-11.
8. Majkić, T., **Pintać, D.**, Torović, Lj., Orčić, D., Mimica-Dukić, N., Lesjak, M., Beara, I.: Phenolic profile and biological activity of Cabernet Sauvignon grape juice and wine. The International Bioscience Conference and the 6th International PSU – UNS Bioscience Conference IBSC 2016, Novi Sad, Serbia, September 19-21, 2016. *Book of Abstracts*, T4-P-BB10.
9. Torović, Lj., Lesjak, M., Majkić, T., **Pintać, D.**, Mimica-Dukić, N., Beara, I.: Anthocyanin composition of wines from Fruška Gora region (Serbia). The International Bioscience Conference and the 6th International PSU – UNS Bioscience Conference IBSC 2016, Novi Sad, Serbia, September 19-21,

2016. Book of Abstracts, T4-P-BB18.

10. **Pintać, D.**, Majkić, T., Beara, I., Simin, N., Orčić, D., Mimica-Dukić, N., Lesjak, M.: Optimization of polyphenolic extraction from winery by-products. III International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and XVII International Symposium "Feed Technology", Novi Sad, Serbia, October 25-27, 2016. Book of Abstracts, p111.

11. Majkić, T., **Pintać, D.**, Lesjak, M., Torović, Lj., Svirčev, E., Mimica-Dukić, N., Beara, I.: Chemical characterization and antioxidant potency of autochthon variety Sila grape juice and wine from Fruška gora region. III International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and XVII International Symposium "Feed Technology", Novi Sad, Serbia, October 25-27, 2016. Book of Abstracts, p112.

12. Majkić, T., **Pintać, D.**, Torović, Lj., Orčić, D., Mimica-Dukić, N., Lesjak, M., Beara, I.: Chemical characterisation and antioxidant potency of Italian Riesling variety wine and grape juice from Fruška Gora region. 2nd International Congress of Chemists and Chemical Engineers of Bosnia & Herzegovina, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, October 21-23, 2016. Book of Abstracts, Special Issue of Bulletin of the Chemists and Technologists of Bosnia and Herzegovina, p 68.

13. Majkić, T., **Pintać, D.**, Nađpal, J., Simin, N., Mimica-Dukić, N., Lesjak, M., Beara, I.: Phenolic profile and biological activity of Muskat Hamburg grape juice and wine. 2nd International Congress of Chemists and Chemical Engineers of Bosnia & Herzegovina, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, October 21-23, 2016. Book of Abstracts, Special Issue of Bulletin of the Chemists and Technologists of Bosnia and Herzegovina, p 67.

Саопштења на националним скуповима штампана у изводу, категорије M64:

1. **Pintać, D.**, Simin, N., Orčić, D., Mimica-Dukić, N., Lesjak, M.: Is wine price a guarantee for its healthful properties? Serbian Biochemical Society Seventh Conference, Biochemistry of Control in Life and Technology, Belgrade, Serbia, November 10, 2017. Book of abstracts, p 191.

2. **Pintać, D.**, Majkić, T., Nađpal, J., Beara, I., Orčić, D., Mimica-Dukić, N., Lesjak, M.: Phenolic profile and antioxidant potential of grape vine leaves. Serbian Biochemical Society Sixth Conference, Belgrade, Serbia, November 18, 2016. Book of abstracts, p 149.

3. Majkić, T., **Pintać, D.**, Mrkonjić, Z., Torović, Lj., Mimica-Dukić, N., Lesjak, M., Beara, I.: Chemical characterisation and biological potency of merlot variety grape juice and wine from Fruška Gora region. Serbian Biochemical Society Sixth Conference, Belgrade, Serbia, November 18, 2016. Book of abstracts, p 131.

4. **Pintać, D.**, Majkić, T., Nađpal, J., Mrkonjić, Z., Beara, I., Lesjak, M.: Antioxidant potential of must and wine "Blaufränkisch". 52nd Meeting of the Serbian Chemical Society, Novi Sad, Serbia, May 29-30, 2015. Book of Abstracts, НТН P 1.

VII ЗАКЉУЧЦИ ОДНОСНО РЕЗУЛТАТИ ИСТРАЖИВАЊА:

Главни закључци проистекли из ове дисертације су:

- Сок је у односу на вино садржао више једињења из групе флавонола, као што су кемферол-3-*O*-глукозид, кверцетин-3-*O*-глукозид и хиперозид, док је вино било богатије свим осталим испитиваним полифенолима
- Сок од грожђа се истакао по једнако доброј, а често и бољој биолошкој активности од вина, што је веома значајно у погледу конзумације и омогућава његову ширу примену као безалкохолног напитка и заслужује више пажње у даљим истраживањима
- У току трогодишњег периода, очигледне су варијације у фенолном саставу и биолошкој активности. Ове промене су биле у складу са климатским факторима (максималним и минималним температурама и количном падавина) испитиваних година, а допринео је и технолошки поступак прављења вина
- Дат је преглед полифенола који су карактерисали сваку сорту гајену у фрушкогорским виноградима
- Као карактеристике вина фрушкогорских винограда могу се сматрати епикатехин и неколико фенолних киселина, у поређењу са интернационалним винима
- Сремски Карловци су се истакли као виногради чије грожђе, сорти Мерлот и Италијански Ризлинг, даје вина виших концентрација скоро свих анализираних фенола. Већи садржај

антоцијана је нађен у карловачким винима сорти Мерлот и Франковка

- Вина из винограда Ирига, поготово белих сорти грожђа, су се истакла са већим садржајем катехина и епикатехина у поређењу са свим другим локалитетима
- Према испитаним биолошким активностима, фрушкогорска вина не заостају за светским винима. У том погледу, највише су се издвојила вина сорти Франковка, Пробус, Portugizer, Жупљанка, Сила и Петра, које су карактеристичне за фрушкогорске винограде, и због свог квалитета могу омогућити сремском рејону посебно место на светској винској сцени
- Виша цена вина не гарантује већи здравствени бенефит и богатији фенолни састав
- Резултати проистекли из ове докторске дисертације пружају детаљан преглед хемијских и биохемијских параметара сока и вина фрушкогорских винограда и дају допринос научној литератури у којој тренутно недостају ови подаци

VIII ОЦЕНА НАЧИНА ПРИКАЗА И ТУМАЧЕЊА РЕЗУЛТАТА ИСТРАЖИВАЊА:

Експлицитно навести позитивну или негативну оцену начина приказа и тумачења резултата истраживања.

Кандидаткиња је студиозно и исцрпно приступила обради и анализи експерименталних резултата добијених у оквиру дисертације. Резултати истраживања су јасно представљени, статистички одлично обрађени, графички и табеларно добро интерпретирани, детаљно дискутовани и критички упоређени са резултатима из доступне цитиране литературе. На основу резултата и дискусије изведени су закључци који дају јасне одговоре на постављене циљеве докторске дисертације.

На основу наведеног, Комисија даје позитивну оцену начина приказа и тумачења резултата истраживања.

IX КОНАЧНА ОЦЕНА ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ:

Експлицитно навести да ли дисертација јесте или није написана у складу са наведеним образложењем, као и да ли она садржи или не садржи све битне елементе. Дати јасне, прецизне и концизне одговоре на 3. и 4. питање:

1. Да ли је дисертација написана у складу са образложењем наведеним у пријави теме?

Да.

Комисија оцењује да је докторска дисертација написана у складу са образложењем наведеним у пријави теме.

2. Да ли дисертација садржи све битне елементе?

Да.

Дисертација садржи све битне елементе - дефинисање теме истраживања, преглед постојећих истраживања, детаљни приказ експерименталних метода и техника, јасан и прегледан приказ резултата и њихову дискусију, закључак и списак литературе.

3. По чему је дисертација оригиналан допринос науци?

На основу увида у докторску дисертацију, постављене циљеве истраживања, преглед литературе, добијене резултате и изведене закључке Комисија закључује да ова докторска дисертација има све елементе оригиналног научног рада и да прати савремене правце истраживања у области испитивања производа од грожђа.

У овој дисертацији по први пут је детаљно испитан полифенолни профил сока од грожђа и вина пореклом са Фрушке горе. Такође, дисертација представља прве исцрпне податке о биолошком потенцијалу вина и сока од грожђа са фрушкогорског виногорја. У дисертацији су назначени оригинални закључци који указују на повезаност биолошких активности производа од грожђа и појединих фенолних компоненти.

Део резултата ове докторске дисертације до сада је публикован у три научна рада (катеорије M21a и M22), што потврђује квалитет и оригиналност спроведених истраживања.

Напомена: докторска дисертација је прошла проверу оригиналности применом софтвера за детекцију плагијаризма који је показао да индекс сличности износи 16% (према упутству произвођача софтвера, све вредности испод 15% представљају оригинални рад).

Комисија сматра да ова докторска дисертација има све елементе оригиналног научног истраживања.

4. Који су недостаци дисертације и какав је њихов утицај на резултат истраживања?

Став Комисије је да ова дисертација нема значајних недостатака.

X ПРЕДЛОГ:

На основу наведеног, комисија предлаже:
да се докторска дисертација „Хемијска карактеризација и биолошка активност сока од
грожђа и вина из виногорја Фрушке горе” прихвати, а кандидаткињи Диандри Пинтаћ
одобри одбрана.

Место и датум:

1. Неда Мимица-Дукић, редовни професор
_____, председник

2. Марија Лесјак, ванредни професор
_____, ментор члан

3. Љиља Торовић, редовни професор
_____, члан

4. Дејан Орчић, ванредни професор
_____, члан

5. Урош Миљић, доцент
_____, члан

НАПОМЕНА: Члан комисије који не жели да потпише извештај јер се не слаже са мишљењем већине чланова комисије, дужан је да унесе у извештај образложење односно разлоге због којих не жели да потпише извештај и да исти потпише.