

BIOGRAFIJA I BIBLIOGRAFIJA

1.Osnovni podaci¹

Prezime	Stijepić	
Ime	Milka	
Godina rođenja	1957.	
Mjesto rođenja	Gradina, Prijedor	
Država rođenja	SFRJ	
Zvanje	Diplomirani inženjer tehnologije	
Titula	Dr sci.; Profesor visoke škole	
E – mail	stijepicmilka@gmail.com	
Telefon/Faks		
Organizaciona jedinica Disciplina UKC	Visoka medicinska škola Prijedor	

2. Podaci o stečenim diplomama

	Godina	Mjesto	Naziv rada	Fakultet/Univerzitet	Naučna oblast
Diploma	1982.	Banja Luka	Neke vrijednosti koncentrata kukuruznog glutena kao mogućeg supstituenta animalnih proteina, zavisno od tehnološkog procesa proizvodnje	Tehnološki fakultet Univerziteta u Banjoj Luci	Prehrambene tehnologije
Magistarski rad	2005.	Banja Luka	Uticaj inkoherentne polarizovane svjetlosti na aktivnost bakterija <i>Lactobacillus delbruckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> i <i>Streptococcus thermophilus</i>	Tehnološki fakultet Univerziteta u Banjoj Luci	Prehrambene tehnologije

¹ Da biste dodali novi red, kliknite na željenu tabelu, prijedite pokazivačem miša preko lijeve margine tabele i kliknite na +

<i>Doktorat</i>	<i>2011.</i>	<i>Zvornik</i>	Optimizacija dodatka inulina i koncentrata proteina surutke u proizvodnji tradicionalnog i probiotičkog jogurta	<i>Tehnološki fakultet Univerziteta u Istočnom Sarajevu</i>	<i>Prehrambene tehnologije</i>
-----------------	--------------	----------------	---	---	------------------------------------

	<i>Godina</i>	<i>Mjesto</i>	<i>Naziv</i>
<i>Specijalizacija</i>	-		
<i>Supspecijalizacija</i>	-		

3. Podaci o izborima u nastavničko/saradničko zvanje (navoditi od posljednjeg izbora u zvanje)

<i>Godina izbora</i>	<i>Naziv zvanja</i>	<i>Fakultet/Univerzitet</i>	<i>Predmet</i>	<i>Naučna oblast</i>
<i>2002-2007.</i>	<i>Predavač na višoj školi</i>	<i>Viša medicinska škola Prijedor</i>	<i>Sanitarna hemija, Dezinfekcija, dezinsekcija i deratizacija</i>	<i>Sanitarno inženjerstvo</i>
<i>2007-2011.</i>	<i>Predavač na visokoj školi</i>	<i>Visoka medicinska škola Prijedor (180 ECTS)</i>	<i>Sanitarna hemija, DDD, Higijena ishrane, Dijetetika</i>	<i>Sanitarno inženjerstvo</i>
<i>2011-danas</i>	<i>Profesor visoke škole</i>	<i>Visoka medicinska škola Prijedor (240 ECTS)</i>	<i>Sanitarna hemija, DDD, Higijena ishrane, Ishrana i dijetetika, Funkcionalna hrana, Medicinska nutritivna terapija</i>	<i>Sanitarno inženjerstvo</i>

4. Usmjerena/kontinuirana edukacija (naziv, trajanje, godina, mjesto)

<i>Godina</i>	<i>Mjesto</i>	<i>Trajanje</i>	<i>Naziv</i>

5. Objavljeni radovi u časopisima (navoditi od posljednjeg objavljenog rada)

Originalni naučni radovi u časopisu međunarodnog značaja (Science Citation Index, SCI)

1. **Stijepić, M.,** Grujić, R., Malinović, N., Stijepić, I. (2023): Physicochemical and microbiological properties of probiotic yoghurt enriched with inulin and honey. *Journal of Hygienic Engineering and Desing*, 42, 242-50.

<https://keypublishing.org/jhed/jhed-volumes/jhed-volume-42-fpp-18-milka-stijepic-radoslav-grujic-nikolina-malinovic-ilija-stijepic-2023-physicochemical-and-microbiological-properties-of-probiotic-yoghurt-enriched-with-inulin-and/>

2. **Stijepić, M.,** Grujić, R., Malinović N. (2021): Effects of goat whey protein concentrate on syneresis of acidophilus milk, *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 37, 95-101. <https://keypublishing.org/jhed/jhed-volumes/jhed-volume-37-fpp-4-milka-stijepic-radoslav-grujic-nikolina-malinovic-2021-effects-of-goat-whey-protein-concentrate-on-syneresis-of-acidophilus-milk/>
3. Vujasinović, D., **Stijepić, M.,** Grujić, R. (2020): Role of Sanitary Engineers in Prevention of Covid-19 Pandemic, *QUALITY OF LIFE* 20 (1-2), 61-68. <https://doi.org/10.7251/QOL2101061V>
4. Glušac, J., **Stijepić, M.,** Đurđević Milošević, D., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V. (2015): Growth and viability of *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* in traditional yoghurt enriched by honey and whey protein concentrate. *Iranian Journal of Veterinary Research* 16 (3), 249-54. PMID: 27175184; PMCID: PMC4782693.
5. Glušac, J., **Stijepić, M.,** Milanović, S., Đurđević Milošević, D. (2015): Physicochemical properties of honeybee pollen enriched acidophilus milk and probiotic yoghurt *Acta periodica technologica (APTEFF)*, 46, 45-54. <https://doi.org/10.2298/APT1546045G>
6. Kalaba, V., Glušac, J., **Stijepić, M.,** Kalaba, D. Đurđević Milošević, D. (2015): Antimicrobial Activity of *Hypericum perforatum* Essential Oil. *Quality of Life*, 6 (3-4):45-52. DOI: 10.7251/QOL1503045K
7. **Stijepić, M.,** Glušac, J., Đurđević Milošević, D., Pešić-Mikulec, D. (2013). Physicochemical characteristics of soy probiotic yogurt with inulin addition during the refrigerated storage. *Romanian Biotechnological Letters*, 18 (2), 8077-85. https://www.researchgate.net/publication/285963154_Physicochemical_characteristics_of_soy_probiotic_yoghurt_with_inulin_addition_during_the_refrigerated_storage
8. **Stijepić, M.,** J. Glušac, D. Đurđević Milošević (2013). Effect of honey addition on rheological properties of probiotic soy yoghurt. *Gl. Hem i Teh RS*, (4) 9: 29-35 <https://doi.org/10.7251/ghte1309029s>
9. **Stijepić, M.,** Milanović, S., Djurdjević-Milošević, D., Djurić, M., Glušac, J., Kanurić, K., Vukić, V. (2012): Effects of honey and whey protein concentrate addition on textural and sensory properties of probiotic yoghurt. *Milchwissenschaft - Milk Science International*, 67 (3), 277-80. https://www.researchgate.net/publication/287720700_Effects_of_honey_and_whey_protein_concentrate_addition_on_textural_and_sensory_properties_of_probiotic_yoghurt
10. **Stijepić, M.,** D. Đurđević Milošević, J. Glušac. (2012): Production of low fat yoghurt enriched with different functional ingredients, *Quality of Life*, 3 (1-2):5-12. DOI: <https://doi.org/10.7251/QOL1201005S>
11. D.M. Djurdjevic-Milosevic, M.M. Solaja, Lj.N. Topalic-Trivunovic, **M.J. Stijepić,** J.R. Glusac. (2011): The survival of *Escherichia coli* upon exposure to irradiation with non-coherent polychromatic polarized light, *Veterinarni Medicina*, 56(10): 520–27. DOI: 10.17221/3297-VETMED
12. **Stijepić, M.,** S. Milanović, J. Glušac, V. Vukić, K. Kanurić, D. Đurđević-Milošević, M. Ranogajec, (2011): Effects of selected factors on rheological and textural properties of probiotic yoghurt. *Mljekarstvo* 61(1): 92-101 <https://hrcak.srce.hr/65208>
13. **Stijepić, M.,** M. Solaja, D. Durdevic Milosevic, Lj. Topalic Trivunovic. 2009. Relationships between light-treated cultures and lactose content in yogurt. In: *Current Research Topics in Applied Microbiology and Microbial Biotechnology*, ISBN: 978-981-283-754-7, edited by Antonio Mendez-Vilas and published by World Scientific Publishing Co. pp. 456-459. https://doi.org/10.1142/9789812837554_0095

Originalni naučni radovi u časopisu nacionalnog značaja

1. Đurđević Milošević, D. Kalaba, V., Kostić, A., Nikolić, M., **Stijepić, M.,** Glušac, J., (2014) Procena proširene merne nesigurnosti pri određivanju broja kulturabilnih mikroorganizama u vodi. *Veterinarski žurnal Republike Srpske – Veterinary Journal of Republic of Srpska*, 14:108-117. DOI: 10.7251/VETJ1401013DJ

2. **Stijepić M., S., Milanović, J. Glušac, D. Đurđević Milošević.** 2013. Primjena različitih dodataka u proizvodnji fermentisanih mliječnih proizvoda. *Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi* 24, (1): 29-36. <http://old.tf.uns.ac.rs/publikacije/Prehrambena%20Industrija-2009.pdf>
3. **Stijepić M., J. Glušac, D. Đurđević Milošević.** 2013. Effect of honey addition on rheological properties of probiotic soy yoghurt. *Gl. Hem i Teh RS*, (5) 9: 29-36 DOI:<https://doi.org/10.7251/GHTE1309029S>
4. **Đurđević Milošević D., Stijepić M., J. Glušac.** 2013. Improvement of sensory and physicochemical characteristics of probiotic soy yoghurt by honey addition. *Gl. Hem i Teh RS*, in press
5. **Stijepić M., Milanović S., Glušac J., Đurđević Milošević D.** (2013): The application of a selected starter culture on the quality of fermented dairy beverages during storage, *Prehrambena industrija – Mleko i mlečni proizvodi*, 23 (1), 13-19. <https://www.scribd.com/document/429950142/prehrambena-industrija-2013-pdf>
6. **Stijepić M., J. Glušac, D. Đurđević Milošević** (2012): Rheological and sensory properties of probiotic yoghurt made of cows, goats and soymilk enriched with inulin. *Prehrambena industrija – Mleko i mlečni proizvodi*, 23 (1), 13-19. <http://old.tf.uns.ac.rs/publikacije/prehrambena-industrija-2012.pdf>
7. **Stijepić M., J. Glušac, D. Đurđević Milošević.** 2011. Fizičko-hemijska i senzorska svojstva probiotičkog jogurta sa dodatkom inulina. *Prehrambena industrija – Mleko i mlečni proizvodi*, 22 (1), 29-34. <http://old.tf.uns.ac.rs/publikacije/prehrambena-industrija-2011.pdf>
8. **Stijepić M., S. Milanović, J. Glušac, V. Vukić, K. Kanurić, D. Đurđević-Milošević.** 2010. Promjene teksturalnih i senzorskih osobina probiotičkog jogurta proizvedenog uz primjenu različitih dodataka. *Prehrambena industrija – Mleko i mlečni proizvodi*, 21(1-2):103-08. <http://old.tf.uns.ac.rs/publikacije/prehrambena-industrija-2010.pdf>
9. **Stijepić M., J. Glušac, D. Đurđević Milošević.** 2009. Uticaj dodatka koncentrata proteina surutke na reološke i senzorske osobine čvrstog jogurta. *Veterinarski žurnal Republike Srpske – Veterinary Journal of Republic of Srpska*, 9(2):131-37. https://virs-vb.com/vet-zurnali/2009_02_veterinarski_zurnal.pdf
10. **Stijepić M., J. Glušac, D. Đurđević Milošević.** 2009. Probiotičko djelovanje meda na fermentaciju i svojstva kravljeg i kozjeg probiotičkog jogurta. *Prehrambena industrija – Mleko i mlečni proizvodi*, 20(1-2):116-122. <http://old.tf.uns.ac.rs/publikacije/Prehrambena%20Industrija-2009.pdf>
11. **Stijepić M., J. Glušac, D. Đurđević Milošević.** 2009. Uticaj dodatka surutke u prahu na promjene kiselosti probiotičkog kravljeg napitka tokom dugotrajnog čuvanja, *Glasnik hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske*, (1) 113-119.
12. **Stijepić M., J. Glušac, D. Đurđević Milošević.** 2009. Promjena viskoziteta tokom skladištenja probiotičkog kravljeg napitka sa dodatkom surutke u prahu, *Glasnik hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske*, (1) 119-125.
13. **Vranješ D., M. Stijepić.** 2009. Stanje i mere zaštite životne sredine u lokalnim zajednicama regije Banja Luka kao doprinos globalnom rešavanju ekoloških problema. *Ecologica* 16, (55): 530-535. <http://www.ecologica.org.rs/SADRZAJ-55-2009.pdf>
14. **Vranješ D., M. Stijepić.** 2009. Unapređenje sistema upravljanja čvrstim otpadom u lokalnim zajednicama u funkciji zaštite životne sredine. *Ecologica* 16, (54): 159-163. <http://www.ecologica.org.rs/SADRZAJ-55-2009.pdf>
15. **Stijepić M., J. Glušac, D. Đurđević Milošević.** 2008. Uticaj odabranih faktora na viskozitet tečnog kozjeg jogurta pri konstantnoj brzini rotacije spindla. *Veterinarski žurnal Republike Srpske – Veterinary Journal of Republic of Srpska*, 8(2):153-159. https://virs-vb.com/vet-zurnali/2008_01_veterinarski_zurnal.pdf
16. **Stijepić M., J. Glušac, D. Đurđević Milošević.** 2008. Uticaj temperature termičke obrade svježeg kozjeg mlijeka i dodataka inulina na kvalitet probiotičkog jogurta. *Prehrambena industrija – Mleko i mlečni proizvodi*, 19(1-2):47-53. <http://old.tf.uns.ac.rs/publikacije/Prehrambena%20Industrija%202008.pdf>
17. **Šolaja M., D. Đurđević Milošević, M. Stijepić, Lj. Topalić Trivunović.** 2008. Bakterije mliječne fermentacije i laktotzna intolerantnost. *Gl. Hem i Teh RS*, 47: 49-53.
18. **Stijepić M., D. Đurđević Milošević.** 2007. Uticaj različitih temperatura na sadržaj laktoze u kozjem jogurtu. *Veterinarski žurnal Republike Srpske – Veterinary Journal of Republic of Srpska*, 7(2):204-209.
19. **Stijepić M., D. Đurđević Milošević.** 2007. Promjena titracije kiselosti kozjeg jogurta tokom skladištenja na različitim temperaturama. *Veterinarski žurnal republike Srpske – Veterinary Journal of Republic of Srpska*, 7(2):145-150.

20. **Stijepić M.** 2003. Sistem inženjering, Uspješan MENADŽER, Banja Luka, br 13-14, pp 62-64
21. **Stijepić M.** 2002. Analiza rizika kritičnih kontrolnih tačaka u proizvodnji hrane, Uspješan MENADŽER, Banja Luka, br.9-10, pp 68-69
22. **Stijepić M.** 2002. Industrijska prerada mesa i uticaj na životnu sredinu, Uspješan MENADŽER, Banja Luka, br.11-12, pp 68-69

Originalni naučni radovi saopšteni na skupu međunarodnog značaja štampani u cjelini

23. **Stijepić M.**, Glušac J., Đurđević Milošević D., Kalaba V. 2018. Physiocochemical propertis of acidophilus milk with differentprotein supplements addition, XII Conference of Chemists, Technologists and Environmentalistsof Republic of Srpska, Faculty of Technology in Banja Luka, University of Banja Luka, 02-03 november, 2018. Proceedings, 359-368. <https://savjetovanje.tf.unibl.org/wp-content/uploads/2019/03/Zbornik-radova-sa-Savjetovanja-2018.pdf>
24. Kalaba D., V. Kalaba, **Stijepić M.**, Glusac J. 2016. Inhibitory effect of essential oils from plants on *Listeria monocytogenes*,III International Congress „Food Tehnology, Qvality and Safety”, Institute of Food Technology in Novi Sad, University of Novi Sad, Serbia, 25-27.10.2016. Proceedings, 279-285. https://rivec.institut-pa-lanka.rs/bitstream/id/713/bitstream_713.pdf
25. Đurđević-Milošević D., Kalaba V., Kostić A., Nikolić A., **Stijepić M.**, Glušac J. 2014. Comparison of two microbiological methods after swabbing in surface hygiene control. II International Congress “Food Technology, Quality and Safety”, Institute of Food Technology in Novi Sad, University of Novi Sad, Serbia, 28-30.10.2014. Proceedings, 78-83. http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/II%20International%20Congress%20Food%20Technology,%20Quality%20and%20Safety_.pdf
26. Kalaba V., Marijanovic Balaban Z., **Stijepić M.**, Glusac J., Kalaba D. 2014. Antimicrobial activity of selected essential oils against *Staphylococcus aureus* compared with antimicrobial drugs. II International Congress “Food Technology, Quality and Safety”, Institute of Food Technology in Novi Sad, University of Novi Sad, Serbia, 28-30.10.2014. Proceedings, 434-440. http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/II%20International%20Congress%20Food%20Technology,%20Quality%20and%20Safety_.pdf
27. **Stijepić M.**, Milanović, S., Glušac, J., Kalaba, V., Kanurić, K., Vukić, V., Djurdjević-Milošević, D., Ranogajec, M. 2011. Sensory and microbiological properties of yoghurt enriched with honey and whey proteine concentrate. 2nd CEFSE (Center of Excellence for Food Safety and Emerging Risks) Workshop “Persistent organic pollutants in food and environment”, 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology, and BIOXEN seminar “Novel approaches for environmental protection”, Faculty of Technology, University of Novi Sad, Serbia, 8-10 September, Proceedings, 136- 141. <http://www.ftevents2011.uns.ac.rs/>
28. **Stijepić M.**, J. Glušac, D. Đurđević Milošević, D. Ilić. 2009. Promjene sinereze jogurta obogaćenog koncentratom serum proteina u zavisnosti od termičkog tretmana mlijeka. Zbornik radova Tehnološkog fakulteta u Leskovcu.19:104-111. <https://scindeks.ceon.rs/issue.aspx?issue=8354>

Originalni naučni radovi saopšteni na skupu nacionalnog značaja štampani u cjelini

29. **Stijepić M.**, D. Đurđević Milošević, J. Glušac. 2012. Uticaj dodatka meda i koncentrata proteina surutke na viskozitet jogurta. Zbornik naučnih radova Instituta PKB Agroekonomik. 18(3-4): 185-193.
30. **Stijepić M.**, J. Glušac, D. Đurđević Milošević. 2010. Reološke osobine probiotičkog jogurta sa dodatkom inulina. Zbornik naučnih radova Instituta PKB Agroekonomik. 16(3-4):211-216.
31. **Stijepić M.**, J. Glušac, D. Ilić, D. Đurđević Milošević. 2009. Uticaj termičkog tretmana mleka i inulina na viskozitet čvrstog kozjeg jogurta. VIII Simpozijum sa međunarodnim učešćem „Savremene tehnologije i privredni razvoj”, 23-24.10.2009, Leskovac, Zbornik radova, p. 19-27.

32. **Stijepić M.**, J. Glušac, D. Đurđević Milošević. 2009. Uticaj sadržaja inulina i toplotnog tretmana mleka na sine-rezu probiotičkog kozjeg napitka tokom čuvanja. Zbornik naučnih radova Instituta PKB Agroekonomik. 15(3-4):129-135.
33. Đurđević Milošević D., **M. Stijepić**. 2008. Sadržaj mlečne masti i proteina u kozjem jogurtu sa dodatkom meda. Zbornik naučnih radova Institut PKB Agroekonomik, 14(3-4):93-97.
34. **Stijepić M.**, J. Glušac, D. Đurđević Milošević. 2008. Uticaj dodatka surutke u prahu na promjene kiselosti probiotičkog kravljeg napitka tokom dugotrajnog čuvanja, VIII Savjetovanje hemičara i tehnologa Republike Srpske, 27-28. novembra, Banja Luka, Zbornik radova, pp. 231-238.
35. Stijepić, R., Stijepić, I., Radošević, L., **Stijepić M.** 2008. Procjena znanja fudbalskih trenera i studenata o pravilnoj prehrani sportista, Drugi međunarodni kongres „Ekologija, zdravlje, rad, sport“, Banja Luka, Zbornik radova 2, 613.2:796/799, pp 232-236
36. **Stijepić M.**, D. Đurđević Milošević, J. Glušac. 2008. Ispitivanje uticaja dodataka surutke u prahu na sinerezu tečnog probiotičkog napitka tokom dugotrajnijeg čuvanja. Drugi internacionalni kogres “Ekologija, zdravlje, rad, sport”, Banja Luka, Republika Srpska, Bosna i Hercegovina, 25-28. juna, Zbornik radova 2, pp. 222-226
37. **Stijepić M.**, M. Šolaja, D. Đurđević Milošević, Lj. Topalić Trivunović. 2008. Uticaj inkohherentne polarizovane svjetlosti na aktivnost bakterija *Lactobacillus delbureckii* subsp. *bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus* s obzirom na titracijsku kiselost. Zbornik radova I Simpozijuma biologa Republike Srpske, 10-12.11.2005., Banja Luka, pp. 295-302.
38. **Stijepić M.**, Šolaja, M., Đurđević Milošević D., Topalović Trivunić, Lj. 2006. Uticaj inkohherentne polarizovane svjetlosti na mješovite mikrobne kulture u proizvodnji jogurta, s obzirom na ukupne proteine, “Ekologija, zdravlje, rad, sport“, Prvi međunarodni kongres, 8-11 juni, Banja Luka, Zbornik radova, pp 339-344
39. **Stijepić M.** 2004. Uticaj obrazovanja za rizik na pridržavanje mjera bezbjednog rada, „Ocjena profesionalnog rizika i zaštita zdravlja“, Naučna konferencija sa međunarodnim učešćem, Zbornik radova, referat, pp 211-214

Saopštenje sa međunarodnog skupa štampano u izvodu

40. Kalaba V., D. Kalaba, **M. Stijepić**. 2016. Antimicrobial activity of rosmarinus officinalis and *Alium sativum* L. *Essential oil*, XI Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, Faculty of Tehnology University of Banja Luka, B&H, 18-19 November 2016. Book of Abstracts, 103.
41. Kalaba D., V. Kalaba, **M. Stijepić**, Glusac J. 2016. The Inhibitory effect of essential oils on plant growth *Listeria monocytogenes*, III International Congress „Food Tehnology, Quality and Safety“, Institute of Food Technology in Novi Sad, University of Novi Sad, Serbia, 25-27.10.2016. Book of Abstracts, 40.
42. **Stijepić M.**, Milanović, S., Glušac, J., Kalaba, V., Kanurić, K., Vukić, V., Djurdjević-Milošević, D., Ranogajec, M. 2011. Sensory and microbiological properties of yoghurt enriched with honey and whey proteine concentrate. 2nd CEFSE (Center of Excellence for Food Safety and Emerging Risks) Workshop “Persistent organic pollutants in food and environment”, 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology, and BIOXEN seminar “Novel approaches for environmental protection”, Faculty of Technology, University of Novi Sad, Serbia, 8-10. September, Book of Abstracts, 49.
43. **Stijepić M.**, M. Šolaja, D. Đurđević Milošević, Lj. Topalić Trivunović. 2007. Relationships between light-treated cultures and lactose content in yogurt. BioMicroWorld 2007. II International coference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology, 28 November-1 December 2007. Seville, Spain, Code 607. Book of Abstracts, p. 436

Saopštenje sa skupa nacionalnog značaja štampano u izvodu

44. Đurđević Milošević D, **V. Kalaba**, M. Stijepić. 2013. Procena merne nesigurnosti pri određivanju broja bakterija *Enterobacteriaceae*. 18. Godišnje savjetovanje doktora veterinarske medicine Republike Srpske (Bosna i Hercegovina) sa međunarodnim učešćem, Zbornik kratkih sadržaja, pp.76-77.
45. **Stijepić M.**, J. Glušac, D. Đurđević Milošević. 2010. Optimizacija učešća inulina na ubrzanje fermentacije mlijeka i senzorska svojstva probiotičkog jogurta, XVIII međunarodno stručno savjetovanje agronoma RS „Poljoprivreda i hrana-izazovi 21. vijeka“, 16-19 mart, Trebinje, Zbornik sažetaka, p 264

46. **Stijepić M.**, J. Glušac, D. Đurđević Milošević. 2010. Promjene viskoziteta i sinereze probiotičkog jogurta obogaćenog inulinom tokom skladištenja, XVIII međunarodno stručno savjetovanje agronoma RS „Poljoprivreda i hrana-izazovi 21. vijeka“, 16-19 mart, Trebinje, Zbornik sažetaka, p 265
47. Vranješ, D. i **Stijepić, M.** (2009):Unapređenje sistema upravljanja čvrstim otpadom u lokalnim zajednicama regije Banja Luka u funkciji zaštite životne sredine, Međunarodna naučna konferencije “Globalizacija i životna sredina“, 22-24.april, Knjiga apstrakata, Beograd (ISBN 978-86-904721-5-4), p 104
48. Vranješ, D. i **Stijepić, M.** (2009): Stanje i mere zaštite životne sredine u lokalnim zajednicama regije Banja Luka kao doprinos globalnom rešavanju ekoloških problema, Međunarodna naučna konferencije “Globalizacija i životna sredina“, 22-24. april, Knjiga apstrakata, Beograd (ISBN 978-86-904721-5-4), p 214
49. **Stijepić M.**, J. Glušac, D. Đurđević Milošević, D. Ilić. 2009. Promjene sinereze jogurta obogaćenog koncentratom serum proteina u zavisnosti od termičkog tretmana mlijeka. VIII Simpozijum sa međunarodnim učešćem „Savremene tehnologije i privredni razvoj“,23-24.10.2009, Leskovac, Zbornik izvoda radova, p. 81.
50. **Stijepić M.**, J. Glušac, D. Ilić, D. Đurđević Milošević. 2009. Uticaj termičkog tretmana mleka i inulina na viskozitet čvrstog kozjeg jogurta. VIII Simpozijum sa međunarodnim učešćem „Savremene tehnologije i privredni razvoj“, 23-24.10.2009, Leskovac, Zbornik izvoda radova, p. 82.
51. **Stijepić M.**, J. Glušac, D. Đurđević Milošević. 2008. Uticaj dodatka surutke u prahu na promjene kiselosti probiotičkog kravljeg napitka tokom dugotrajnog čuvanja. VIII Savjetovanje hemičara i tehnologa Rebulike Srpske, Banja Luka, 27-28. novembra, Zbornik izvoda radova, pp. 8-9.
52. **Stijepić M.**, J. Glušac, D. Đurđević Milošević. 2008. Promjene viskoziteta tokom skladištenja probiotičkog kravljeg napitka sa dodatkom surutke u prahu. VIII Savjetovanje hemičara i tehnologa Rebulike Srpske, Banja Luka, 27-28. novembra, Zbornik izvoda radova, pp. 10-11.
53. Stijepić, R., Stijepić, I., Radošević, L., **Stijepić M.** 2008. Procjena znanja fudbalskih trenera i studenata o pravilnoj prehrani sportista, Drugi internacionalni kogres “Ekologija, zdravlje, rad, sport”, Banja Luka, Republika Srpska, Bosna i Hercegovina, 25-28. juna, Zbornik apstrakta, pp. 317-318.
54. **Stijepić M.**, J. Glušac, D. Đurđević Milošević. 2008. Promjene kiselosti tokom čuvanja probiotičkih napitaka proizvedenih od mješavine kravljeg mlijeka i surutke. Drugi internacionalni kogres “Ekologija, zdravlje, rad, sport”, Banja Luka, Republika Srpska, Bosna i Hercegovina, 25-28. juna, Zbornik apstrakta, pp. 316-317
55. **Stijepić, Stijepić, R., D. Đurđević Milošević, 2008.,:** Značaj proteina surutke u ishrani sportista, Pravci razvoja poljoprivrede Republike Srpske, Naučno-stručno savjetovanje agronoma Republike Srpske, Zbornik sažetaka, Teslić, 11-13.mart 2008., p110
56. **Stijepić M.**, D. Đurđević Milošević. 2008. Uticaj dužine skladištenja na promjenu titracione kiselosti kozjeg jogurta sa dodatkom meda. XIII naučno-stručno savjetovanje agronoma Rebulike Srpske “Pravci razvoja privrede Republike Srpske”, Teslić, 11-13. marta, Zbornik sažetaka, p. 109.
57. **Stijepić M.**, D. Đurđević Milošević. 2007. Change in Titratable Acidity of Goat Milk-made Yogurt in Course of The Storage at Different Temperaturas. 2nd Congress of Veterinarians of the Republic of Srpska with International Participation, Banja Luka, October 24 -27, Abstract Book, p. 141.
58. **Stijepić M.**, M. Šolaja, D. Đurđević Milošević, Lj. Topalić Trivunović. 2006. Influence of Incoherent Polarized light on Microbe Cultures in Producing of Yoghurt According to Proteins in General. Prvi međunarodni kongres “Ekologija, zdravlje, rad i sport”, Banja Luka, Republika Srpska, Bosna i Hercegovina, 8-11. juna, Zbornik kratikih sadržaja, p. 82.
59. **M. Stijepić, M. Šolaja, Lj Topalović Trivunić.** 2005. Uticaj inkoherentne polarizovane svjetlosti na mješovite mikrobne kulture, I simpozijum biologa Republike Srpske,10-12 novembra, Banja Luka, Zbornik sažetaka, p. 33.

6. Objavljene publikacije (knjige, udžbenici, monografije, vodiči, praktikumi)

Poglavlje u monografiji:

Stijepić M., (2020). Tehnologija proizvodnje funkcionalnih proizvoda na bazi mlijeka, *Ed: Održivi razvoj i upravljanje prirodnim resursima Republike Srpske* (ur. Novo Pržulj i Vaskrsije Janjić), Monografija: *Perspektive razvoja prehrambene industrije* (ur. Radoslav Grujić, Vaskrsija Janjić, Rodoljub Trkulja), Banja Luka, Akademija

Stijepić M.: Praktikum iz sanitarne hemije, Visoka medicinska škola Prijedor, 2021.
Stijepić M.: Sanitarna hemija, Visoka medicinska škola Prijedor (*udžbenik u procesu publikacije*)

7. Ostvareni projekti

Naziv projekta	Godina realizacije (vrijeme trajanja)	Voditelj/Koordinator	Domaći/Međunarodni	Vrsta projekta (stručni, naučno – istraživački, razvojni)	Organizator projekta
Analiza proteina glutena nosilaca alergijskih reakcija primjenom visokoproteinske tečne hromatografije	2018-2020.	Prof. Dr Radoslav Grujić	međunarodni	Naučno-istraživački	Tehnološki fakultet Leskovac, R:Srbija; Visoka medicinska škola Prijedor
“Unapređenje kvaliteta života osoba starije životne dobi”	2021.	Prof. dr Ilija Stijepić	domaći	Razvojni	Visoka medicinska škola Prijedor

8. Radionice, tečajevi

--

9. Poznavanje stranog jezika (EU CEFR)

Jezik	A1 – A2 (engleski jezik)
A1 – A2 (osnovno služenje jezikom)	
B1 – B2 (samostalno služenje jezikom)	
C1 – C2 (kompetentno služenje jezikom)	

10. Saradnja sa institucijama relevantnim za stručnu ili naučnu oblast

--

11.Predavanja po pozivu

Redni broj	Tema	Datum	Mjesto	Institucija

12. Recenzije i uredništvo u domaćim i međunarodnim knjigama i časopisima (upisati)

Redni broj	Recenzije	Mjesto i godina izdavanja
1.	Scientific conference"Knowledge to Health - SANUS 2024" Prijedor	5 radova
2.	Scientific conference"Knowledge to Health - SANUS 2023" Prijedor	5 radova
3.	Scientific conference"Knowledge to Health - SANUS 2022" Prijedor	12 radova
4.	International conference and trade fair global challenges through the prism of rural development in the sector of agriculture and tourism-GIRR 2024 Šabac	2 rada
5..	International conference and trade fair global challenges through the prism of rural development in the sector of agriculture and tourism-GIRR 2023 Šabac	1 rad
	Uredništvo	
1.	Scientific conference"Knowledge to Health - SANUS 2024" Prijedor	Prijedor 2024.
2.	Scientific conference"Knowledge to Health - SANUS 2023" Prijedor	Prijedor 2023.
3.	Scientific conference"Knowledge to Health - SANUS 2022" Prijedor	Prijedor 2022.
	Član naučnog odbora	
	Scientific conference"Knowledge to Health - SANUS	
1.	Scientific conference"Knowledge to Health - SANUS 2024" Prijedor	
2.	Scientific conference"Knowledge to Health - SANUS 2023" Prijedor	
3.	Scientific conference"Knowledge to Health - SANUS 2022" Prijedor	
4.	International conference and trade fair global challenges through the prism of rural development in the sector of agriculture and tourism-GIRR 2024 Šabac	
5..	International conference and trade fair global challenges through the prism of rural development in the sector of agriculture and tourism-GIRR 2023 Šabac	

13.Priznanja, pohvale i nagrade

Redni broj	Priznanja, pohvale i nagrade	Datum

14.Članstvo u udruženjima

Redni broj	Naziv udruženja	Datum
1.	Udruženje inženjera tehnologije Republike Srpske	

