

MILKA STIJEPIĆ

Srpskih velikana 147, 79101 Prijedor, Republika Srpska, Tel.065 820 144, E-mail:milka.stjepic@vmspd.com; stjepicmilka@gmail.com

OPŠTE INFORMACIJE

- ◆ Rođena 1957. godine u Gradini, Prijedor
- ◆ Državljanstvo BiH, Republike Srpske
- ◆ Udata, majka kćerke i sina
- ◆ Vozačka dozvola od 1988. god.
- ◆ Poznavanje rada na kompjuteru: Microsoft Office (Word, Excel, Power Point), Photoshop, Internet

EDUKACIJA

Od/Do	Škola/Univerzitet	Diploma
Maj/07		
Mar/11	Tehnološki fakultet Zvornik Univer. u Istočnom Sarajevu	Doktor tehničkih nauka u oblasti Prehr. tehnologije Dokt. Disertacija: <u>Optimizacija dodatka inulina i koncentrata proteina surutke u proizvodnji tradicionalnog i probiotičkog jogurta</u> Odbrana teze: 16. mart 2011. Mentor: Prof. dr Spasenija Milanović
Okt/02	Tehnološki fakultet,	
-	Univerzitet u Banjoj Luci,	
Okt/05	Republika Srpska, Bosna i Hercegovina www.tfbl.org	Magistar tehničkih nauka iz oblasti Prehrambene tehnologije Magistarski rad: Uticaj inkoherentne polarizovane svjetlosti na aktivnost bakterija <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> i <i>Streptococcus thermophilus</i> Odbrana teze: oktobar, 2005. Mentor: Prof. dr Miloš Šolaja
Sep/76	Tehnološki fakultet,	
-	Smjer biotehnološko-prehrambeni,	
Feb/81	Univerzitet u Banjoj Luci, Republika Srpska, Bosna i Hercegovina http://www.tf.uns.ac.rs	Diplomirani inženjer Prehrambene tehnologije Diplomski rad: Neke vrijednosti koncentrata kukuruznog glutena kao mogućeg supstituenta animalnih proteina, zavisno od tehnološkog procesa proizvodnje Odbrana rada: 03.02.1981.

MILKA STIJEPIĆ

Srpskih velikana 147, 79101 Prijedor, Republika Srpska Tel.:052 213 263 Mob:065 820 144 E-mail:milka.stjepic@vmspd.com
stijepicmilka@gmail.com

RADNO ISKUSTVO

Od/Do	Naziv ustanove/preduzeća	Zanimanje ili pozicija u ustanovi/preduzeću
2013/ danas	Visoka medicinska škola, Prijedor www.vmspd.com	Profesor za predmete: Sanitarna hemija (2004-danas), Higijena ishrane (2009-danas) i Dijetetika (2009-danas) Funkcionalna hrana (2013-danas), Prehrambeni aditivi i kontaminanti (2013-2018.)
2007/ 2013.	Visoka medicinska škola, Prijedor www.vmspd.com	Predavač za predmete iz Sanitarne hemije (2004-danas), Higijene ishrane (2009-danas) i Dijetetike (2009-danas)
2002/07	Viša medicinska škola	Viši predavač na predmetima Sanitarna hemija i Dezinfekcija, dezinsekcija i deratizacija
1984/2002	Poljoprivredno-prehrambena škola, Prijedor	Profesor stručnih predmeta prehrambene struke

NAUČNO-NASTAVNA PRODUKCIJA

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

1. 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), 249-254.
2. 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.
3. **Stijepić, M.**, Glušac, J., Đurđević Milošević, D., Pešić-Mikulec, D. 2013. Physicochemical characteristics of soy probiotic yogurt with inulin additon during the refrigerated storage. Romanian Biotechnological Letters, 18 (2), p.8077-8085.
4. **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), p.277-280.
5. **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.

MILKA STIJEPIĆ

Srpskih velikana 147, 79101 Prijedor, Republika Srpska Tel.:052 213 263 Mob:065 820 144 E-mail:milka.stjepic@vmspd.com
stjepicmilka@gmail.com

6. D.M. Djurdjevic-Milosevic, M.M. Solaja, Lj.N. Topalic-Trivunovic, **M.J. Stjepic**, J.R. Glusac. 2011. The survival of *Escherichia coli* upon exposure to irradiation with non-coherent polychromatic polarized light, *Veterinarni Medicina*, 56, (10), p. 520–527.
7. **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), p. 92-101 (in Croatian)

Originalni naučni radovi u časopisu nacionalnog značaja

8. Glušac, J., **Stijepić, M.**, Đurđević Milošević, D., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V. 2015. Physicochemical properties of honeybee pollen enriched acidophilus milk and probiotic yoghurt APTEFF, 46, 1-269.
9. Đurđević Milošević, D. Kalaba, V., Kostić, A., Nikolić, M., **Stijepić M.**, Glušac, J., (2014) Procena proširene merne nesigurnostipri određivanju broja kulturabilnih mikroorganizama u vodi. Veterinarski žurnal Republike Srpske – Veterinary Journal of Republic of Srpska, 14:108-117.
10. **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.
11. **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
12. 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
13. **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.
14. **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.
15. **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.
16. **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):103-108.
17. **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.

MILKA STIJEPIĆ

18. **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):131-137.
19. **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.
20. **Stijepić M.**, J. Glušac, D. Đurđević Milošević. 2009. Uticaj sadržaja inulina i toplotnog tretmana mleka na sinerezu probiotičkog kozjeg napitka tokom čuvanja. Zbornik naučnih radova Instituta PKB Agroekonomik. 15(3-4):129-135.
21. **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.
22. **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.
23. 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
24. Vranješ D., **M. Stijepić**. 2009. Unapređenje sistema upravljanja čvrstim otpadom u lokalnim zajednicama u funkciji zaštite životne sredine. Ecologica 16, (54): 159-163.
25. **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.
26. **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.
27. Šolaja M., D. Đurđević Milošević, **M. Stijepić**, Lj. Topalić Trivunović. 2008. Bakterije mliječne fermentacije i laktozna intolerantnost. Gl. Hem i Teh RS, 47: 49-53.
28. 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.
29. **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.
30. **Stijepić M.**, D. Đurđević Milošević. 2007. Promjena titracione kiselosti kozjeg jogurta tokom skladištenja na različitim temperaturama. Veterinarski žurnal republike Srpske – Veterinary Journal of Republic of Srpska. 7(2):145-150.
31. **Stijepić M.** 2003. Sistem inženjering, Uspješan MENADŽER, Banja Luka, br 13-14, pp 62-64
32. **Stijepić M.** 2002. Analiza rizika kritičnih kontrolnih tačaka u proizvodnji hrane, Uspješan MENADŽER, Banja Luka, br.9-10, pp 68-69
33. **Stijepić M.** 2002. Industrijska prerada mesa i uticaj na životnu sredinu, Uspješan MENADŽER, Banja Luka, br.11-12, pp 68-69

MILKA STIJEPIĆ

Srpskih velikana 147, 79101 Prijedor, Republika Srpska Tel.:052 213 263 Mob:065 820 144 E-mail:milka.stjepic@vmspd.com
stijepicmilka@gmail.com

Originalni naučni radovi saopšteni na skupu međunarodnog značaja štampani u cjelini

34. **Stijepić M.**, Glušac J., Đurđević Milošević D., Kalaba V. 2018. Physiocochemical properties of acidophilus milk with different protein supplements addition, XII Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, Faculty of Technology in Banja Luka, University of Banja Luka, 02-03 november, 2018. Proceedings, 359-368.
35. Kalaba D., V. Kalaba, **Stijepić M.**, Glusac J. 2016. Inhibitory effect of essential oils from plants on *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. Proceedings, 279-285.
36. 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.
37. 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.
38. **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 protein 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.
39. **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.

Originalni naučni radovi saopšteni na skupu nacionalnog značaja štampani u cjelini

40. **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.

MILKA STIJEPIĆ

Srpskih velikana 147, 79101 Prijedor, Republika Srpska Tel.:052 213 263 Mob:065 820 144 E-mail:milka.stjepic@vmspd.com
stijepicmilka@gmail.com

41. **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.
42. **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.
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, (ISBN 978-99955-619-1-8), 613.2:796/799, pp 232-236
43. **Stijepić M.**, D. Đurđević Milošević, J. Glušac. 2008. Ispitivanje uticaja dodatka 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
44. **Stijepić M.**, M. Šolaja, D. Đurđević Milošević, Lj. Topalić Trivunović. 2008. Uticaj inkoherentne 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.
45. **Stijepić M.**, Šolaja,M., Đurđević Milošević D.,Topalović Trivunić, Lj. 2006. Uticaj inkoherentne 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
46. **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 medijunarodnog skupa štampano u izvodu

47. 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.
48. Kalaba D., V. Kalaba, **M. Stijepic**, 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.

MILKA STIJEPIĆ

Srpskih velikana 147, 79101 Prijedor, Republika Srpska Tel.:052 213 263 Mob:065 820 144 E-mail:milka.stjepic@vmspd.com
stijepicmilka@gmail.com

49. **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.

Saopštenje sa skupa nacionalnog značaja štampano u izvodu

50. 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.
51. **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
52. **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
53. 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
54. 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
55. **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 ulešćem „Savremene tehnologije i privredni razvoj“,23-24.10.2009, Leskovac, Zbornik izvoda radova, p. 81.
56. **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, p. 82.
57. **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.

MILKA STIJEPIĆ

58. **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.
59. 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.
60. **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

Saopštenje sa skupa nacionalnog značaja štampano u izvodu

61. 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.
62. **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
63. **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
64. 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
65. 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
66. **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 ulešćem „Savremene tehnologije i privredni razvoj“,23-24.10.2009, Leskovac, Zbornik izvoda radova, p. 81.

MILKA STIJEPIĆ

Srpskih velikana 147, 79101 Prijedor, Republika Srpska, Mob:065 820 144; E-mail:milka.stjepic@vmspd.com
stijepicmilka@gmail.com

67. **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.
68. **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.
69. **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.
70. 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.
71. **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
72. **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
73. **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.
74. **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
75. **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.
76. **Stijepić M.**, D. Đurđević Milošević. 2007. The Infulence of Different Temperaturas on Lactose Content in Goat’s Milk. 2nd Congress of Veterinarians of the Republic of Srpska with International Participation, Banja Luka, October 24 -27, Abstract Book, p. 153.
77. **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.

MILKA STIJEPIĆ

Srpskih velikana 147, 79101 Prijedor, Republika Srpska Tel.:052 213 263 Mob:065 820 144 E-mail:milka.stjepic@vmspd.com
stijepicmilka@gmail.com

78. **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.

MONOGRAFIJE

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 nauka i umjetnosti Republike Srpske, 285-314

PROJEKTI

Učešće u projektu (2018-2020): *Analiza proteina glutena nosilaca alergijskih reakcija primjenom visokoproteinske tečne hromatografije* (sufinansiran od strane Ministarstva za naučnotehnološki razvoj, visoko obrazovanje i informaciono društvo Republike Srpske)

SEMINARI

Predavač na seminaru:

1. Stijepić, M. 2018. Bioaktivni sastojci mlijeka, Naziv seminara: *Kvalitet i bezbjednost u lancu proizvodnje hrane*, Datum održavanja: 14. 11. 2019. Mjesto održavanja: „MIRA“,Prijedor; Organizatori: Visoka medicinska škola Prijedor, MIRA a.d. članica KRAŠ grupe, „Prijedorčanka“ Prijedor, ANURS
2. Stijepić, M.: 2020. *Alergija i intolerancija na mlijeko*, Seminar otkazan (korona virus): On line prezentacija: 8.4.2020.

Učešća na seminaru:

3. Naziv seminara: *Novi postupci u proizvodnji i kontroli prehrambenih proizvoda*, Datum održavanja: 02. jul 2019. Mjesto održavanja: Prijedorčanka, Prijedor, Organizatori: Visoka medicinska škola Prijedor, Prijedorčanka, Prijedor, MIRA a.d. članica KRAŠ grupe

UDRUŽENJA

Udruženja inženjera tehnologije Republike Srpske