



Др Бранислав Шојић је доцент на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду. Добитник је специјалне награде „Др Зоран Ђинђић“ за младог научника и истраживача за свеукупни допринос науци за 2016. годину. Области истраживачког рада обухватају технологија меса и производа од меса и квалитет и безбедност производа анималног порекла. Коаутор је 23 научна рада у међународним часописима са импакт фактором, као и преко 30 саопштења на међународним конференцијама. Остварио је индекс компетентности преко 250, SCOPUS цитираност радова износи 73, h-индекс 13.

Одабране референце:

1. Krkić, Nevena, **B. Šojić**, Vera Lazić, Ljiljana Petrović, Anamarija Mandić, Ivana Sedej and V. Tomović (2013). Lipid oxidative changes in chitosan-oregano coated traditional dry fermented sausage Petrovska klobasa. *Meat Science*, 93, 3, 767-770.
2. Krkić, Nevena, **B. Šojić**, Vera Lazić, Ljiljana Petrović, Anamarija Mandić, Ivana Sedej, V. Tomović and Natalija Džinić (2013). Effect of chitosan-caraway coating on lipid oxidation of traditional dry fermented sausage. *Food Control*, 32, 2, 719-723.
3. Škaljac, Snežana, Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Marija Jokanović, V. Tomović, Natalija Džinić, **B. Šojić**, Ana Tjapkin and Biljana Škrbić (2014). Influence of smoking in traditional and industrial conditions on polycyclic aromatic hydrocarbons content in dry fermented sausages from Serbia. *Food Control*, 40, 12-18.
4. **Šojić, B.**, V. Tomović, Sunčica Kocić-Tanackov, Snežana Škaljac, P. Ikonić, Natalija Džinić, Nataša Živković, Marija Jokanović, Tatjana Tasić and Snežana Kravić (2015). Effect of nutmeg essential oil on the oxidative and microbial stability of cooked sausage during refrigerated storage. *Food Control*, 54, 282-286.