

ИМЕ И ПРЕЗИМЕ:	Соња Србиновска
НАСТАВНО-НАУЧНО/НАУЧНО ЗВАЊЕ:	Редовен професор
ЕЛЕКТРОНСКА АДРЕСА:	ssrbinovska@yahoo.com ; ssrbinovska@zf.ukim.edu.mk ;
ИНСТИТУЦИЈА КАДЕ Е ВРАБОТЕН:	ФАКУЛТЕТ ЗА ЗЕМЈОДЕЛСКИ НАУКИ И ХРАНА – СКОПЈЕ
НАУЧНА ОБЛАСТ:	Биотехнички науки

ОБРАЗОВАНИЕ	ГОДИНА	ИНСТИТУЦИЈА
Доктор на земјоделски науки - Преработка на млеко	1999	Земјоделски факултет, Универзитет “Св. Кирил и Методиј”, Скопје
Магистер на земјоделски науки - Преработка на млеко	1993	Земјоделски факултет, Универзитет “Св. Кирил и Методиј”, Скопје
Дипломиран земјоделски инжињер по сточарство	1986	Земјоделски факултет, Универзитет “Св. Кирил и Методиј”, Скопје

ДАТУМ НА ПОСЛЕДЕН ИЗБОР: 7.04.2010

СПИСОК НА ПРЕДМЕТИ КОИ НАСТАВНИКОТ ГИ ВОДИ НА ПРВ И/ИЛИ ВТОР ЦИКЛУС СТУДИИ

НАЗИВ НА ПРЕДМЕТОТ	СТУДИСКА ПРОГРАМА:
1. Безбедност на храна од анимално потекло (со проф. М.Трајчев)	Технологија на млеко и млечни преработки
2. Контрола и прописи на храна од анимално потекло (со проф. М.Трајчев)	Технологија на млеко и млечни преработки
3. Пробиотици и функционални особини на млеко и млечни производи	Технологија на млеко и млечни преработки
4. Хемија и физика на млеко	Технологија на млеко и млечни преработки

СЕЛЕКТИРАНИ НАУЧНОИСТРАЖУВАЧКИ РЕЗУЛТАТИ (ПОСЛЕДНИ 5 ГОДИНИ):

I. РЕЛЕВАНТНИ ПЕЧАТЕНИ НАУЧНИ ТРУДОВИ

(ДО 5 СЕЛЕКТИРАНИ ТРУДОВИ)

- Srbinovska Sonja, Nikolovski, N., Jovanovska Lence, Damevska Lidija. 2009. Fortification of low fat sour cream with Trimagnesium citrate and *Lactobacillus paracasei subsp. Paracasei*. International scientific conference on Nutraceuticals and Functional Foods Food and Function 9-11. June, Proceedings, Zilina, Slovakia
- Cobanova-Vasilevska Radmila, Srbinovska Sonja, Talevski, G., Sireta, Z. 2008. Selection of Starter Cultures for the Production of White Cow Brine Cheese. Acta Agriculturae Serbica, Vol. XIII, 25-31.
- Srbinovska Sonja. 2007. Higijena i kvalitet mleka u Republici Makedoniji u saglasnosti sa legislativom. Savremena poljoprivreda 5, ISSN 0350 -1205 UDC: 63(497.1)(051)- 540.2 Novi Sad, 61-67.
- Srbinovska Sonja. 2006. Komparativne analize mocarele, beli sir u salamuri i pekorino iz kozjeg mleka. Prehrambena industrija 1-2. YU ISSN 0353-6564. Novi Sad.96-102.
- Какуринов Владимир, Србиновска Соња., Петановска Илиевска Билјана, Колевска Ленче, Коцарев Петар, Дипиновска Александра, Секуловски Павле, Костадинова Катерина. 2006. Квалитет и безбедност на храна. РЕЧНИК на поими и изрази. Скопје ISBN 9989-845-25-5

II. УЧЕСТВО ВО НАУЧНОИСТРАЖУВАЧКИ (НАЦИОНАЛНИ / МЕЃУНАРОДНИ) ПРОЕКТИ

(ДО 5 СЕЛЕКТИРАНИ ТРУДОВИ)

- „Food Safety Policy and Programme Development” for the FYR Macedonia – EAR/CARDS 2001, 2005. (координатор на проект)
- „Preparation of General Food Hygiene and HACCP Regulations” – EAR/ CARDS 2001, 2005 (координатор на проект)
- „Quality Assurance Standards“ 2007-2009 Education Development Center (EDC) Social Legacy Project, Kosovo Agriculture USAID (локален експерт)
- „Воведување на индикатори за процена на ризик при производство на млеко“ 2009 МЗШВ (раководител на проект)
- Milk research study for south-east Serbia Opto International ab Projekat integralnog razvoja mlekarkstva “Reka Mleka” 2006. (учесник)

III. МЕНТОРСТВА

МЕНТОР НА ДОКТОРСКИ ДИСЕРТАЦИИ

- „Компаративни испитувања на квалитетот и технологијата на автохтони биени сирења во Мариовскиот регион” Факултет за Биотехнички науки, Битола /3 година
- „Учество на суруткините протеини при производство на традиционално и ултрафилтрирано бело саламурено сирење” / 3 година
- „Следење на потенцијалните опасности во синцирот на производство на бело саламурено сирење” / 2 година
- „Динамика на зреење на традиционален овчи кашкавал произведен на Бистра и Кораб” /1 година

„Проценка на имплементација на основните барања за хигиена во високо ризични објекти од угостителската дејност во регионот на Скопје” /одбранета

„Споредба помеѓу некои системи/стандарди за безбедност на храна” /одбранетета

„Воведување на систем за следливост во погоните за преработка на млеко“ / во тек

„Компаративна анализа на методите за мониторинг на процесот на производство“ / во тек

„Фортификација на сензорните и функционалните карактеристики на киселата павлака” / во тек

„Промени на својствата во јогуртот во текот на складирањето” / во тек

„Квалитетот на белото саламурено кравјо сирење изработено со употреба на различна температура, степен на обработка и стартер култура” /во тек