

OSOBNNE INFORMACIJE

Biljana Pajin

 Ravanička 9, 21000 Novi Sad, Srbija. 00381214853687  0038162201253 pajinb@tf.uns.ac.rs

Spol žensko | Datum rođenja 12. 10. 1971. | Državljanstvo Srpsko

RADNO ISKUSTVO

Datum	02.06.2015.
Zanimanje ili radno mjesto	Redoviti profesor
Ime i adresa poslodavca	Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, Bul. Cara Lazara 1, 21000 Novi Sad, Srbija
Datumi (od – do)	2005.-2015.
Zanimanje ili radno mjesto	Docent, izvanredni, redoviti profesor
Ime i adresa poslodavca	Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, Bul. Cara Lazara 1, 21000 Novi Sad, Srbija
Datumi (od – do)	1995.-2005.
Zanimanje ili radno mjesto	Asistent, viši asistent
Ime i adresa poslodavca	Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, Bul. Cara Lazara 1, 21000 Novi Sad, Srbija

OBRAZOVANJE I OSPOBLJAVANJE

Datumi 27.02.2005.
Naziv dodijeljene kvalifikacije Doktor tehničkih nauka, naučna oblast Tehnološko inženjerstvo
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine Naziv rada: "Uticaj frakcija mlečne masti na reološka svojstva i kvalitet čokolade"
Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu
Razina prema nacionalnoj ili međunarodnoj klasifikaciji Znanost i visoko obrazovanje
Datumi 25.06.2000.
Naziv dodijeljene kvalifikacije Magistar tehnoloških nauka, naučna oblast Tehnološko inženjerstvo
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine Naziv rada: " Tehnološki kvalitet suncokreta za namensku primenu u konditorskim proizvodima"
Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu
Znanost i visoko obrazovanje
Datumi 27.10.1995.
Naziv dodijeljene kvalifikacije Diplomirani inženjer tehnologije
Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu
Razina prema nacionalnoj ili međunarodnoj klasifikaciji Znanost i visoko obrazovanje

OSOBNJE VJEŠTINE

Materinski jezik Srpski

Ostali jezici	RAZUMIJEVANJE		GOVOR		PISANJE
	Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	
Engleski	B2	B2	B1	B1	B1

Zamijenite nazivom jezične potvrde. Upišite stupanj ako je primjenjivo.

Stupnjevi: A1/2: Početnik - B1/2: Samostalni korisnik - C1/2 Iskusni korisnik
 Zajednički europski referentni okvir za jezike

Komunikacijske vještine • Komunikativna, lako se uklapa u društvo i ima iskazanu sklonost za timski rad. Pouzdana, odgovorna, kreativna.

Organizacijske/
rukovoditeljske
vještine

- Član Nastavno naučnog veća Tehnološkog fakultet (2006 do 2012)
- Član Saveta Tehnološkog fakulteta (2004 do 2006)
- Rukovodilac odeljenja za konditorske proizvode u okviru laboratorije za ispitivanje prehrambenih proizvoda, Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu
- Predsednik komisije za dodelu priznanja „Najbolje iz Vojvodine“
- Predsednik komisije za ocenu kvaliteta konditorskih proizvoda na Novosadskom sajmu

Organizacijski odbori znanstveno-stručnih skupova

- 52.Savetovanje industrije ulja, Prirodna i prerada uljarica, Crna Gora, Član uređivačkog odbora zbornika, 2011
- 53.Savetovanje industrije ulja, Prirodna i prerada uljarica, Crna Gora, Član uređivačkog odbora zbornika, 2012
- 54.Savetovanje industrije ulja, Prirodna i prerada uljarica, Crna Gora, Član uređivačkog odbora zbornika, 2013
- 55.Savetovanje industrije ulja, Prirodna i prerada uljarica, Crna Gora, Član uređivačkog odbora zbornika, 2014
- 56.Savetovanje industrije ulja, Prirodna i prerada uljarica, Crna Gora, Član uređivačkog odbora zbornika, 2015

Računalne vještine ▪ informatička pismenost

Ostale vještine ▪

Vozačka dozvola ▪ vozačka dozvola B kategorije

Projekti **Sudjelovanje u realizaciji znanstvenih projekata****MEĐUNARODNI PROJEKTI****Voditelj projekta**

Projekt: Quality and stability development of confectionery filling, Bilateralni projekat Srbija – Hrvatska, (2011-2012)

Sudjelovanje:

Projekt: Cross-border network for knowledge transfer and innovative development in wastewater treatment (Waterfriend), IPA project, Serbia-Hungary (2013-2014)

DOMAĆI PROJEKTI**Voditelj domaćeg projekta:**

Projekt: Funkcionalni ingredijenti – nosioci kvaliteta u tehnologiji keksa , Nacionalni TR 20023 (2008-2010)

Projekt: Razvoj novih funkcionalnih konditorskih proizvoda na bazi uljarica, Nacionalni TR 31014 (2011-2015)

Projekt: Promena sastava masne faze u cilju proizvodnje nutritivno obogaćenog konditorskog krem proizvoda, Kratkoročni projekat od strateškog značaja za razvoj AP Vojvodine (2013-2014)

Sudjelovanje:

Projekt: Istraživanja sirovina, procesa i kontrole kvaliteta u prehrambenoj tehnologiji, Nacionalni 12M13 (1995-1998)

Projekt: Program novih tehnologija u prehrambenoj industriji, Dvopek proizvodi na bazi vlakana iz šećerne repe, Nacionalni BTN. 7.1.6.0441.B (1998-2001)

Projekt: Novi snek proizvodi na bazi jezgre konzumnog suncokreta, Nacionalni BTN.2.3.2.0411.B (2002-2005)

Projekt: Čokolada na bazi jezgra suncokreta, Nacionalni BTN-321008B (2005-2007)

Projekt: Novi konditorski proizvodi na bazi jezgre suncokreta, Nacionalni BTN-321009B (2005-2007)

Projekt: Niskoenergetska masna punjenja za konditorske proizvode sa dodatkom skrobnih derivata, Nacionalni BTN-371010B (2005-2007)

Projekt: Vrednovanje kvaliteta pšenice i proizvoda od nje prema nameni u Republici Srbiji – AP Vojvodini i Republici Makedoniji u poređenju sa modelom kvaliteta po standardima EU , Pokrajinski 114-451-00565/2005-01 (2004-2007)

Projekt: Funkcionalnost namenskih masti za pekarske i konditorske proizvode, Pokrajinski 114-451-01062/2008-01 (2008-2010)

Projekt: Fini pekarski proizvodi funkcionalnih karakteristika namenjeni potrošačima sa posebnim potrebama u ishrani, Pokrajinski (2011-2015)

Projekt: Application of food industry by-products in development of functional and environmentally friendly extruded food products and additives, Croatian national project 1321 (2014 – 2018)

Članstva

- Član srpskog hemijskog društva

Usavršavanje

Godina 2006.

Mjesto Budapest, Hungary

Ustanova Corvinus Univerzitet, Budapest, Hungary

Područje Prehrambena tehnologija

Godina 2013.

Mjesto Trondheim, Norway

Ustanova Faculty of Technology, HIST, Sør-Trøndelag University College

Područje Prehrambena tehnologija

PUBLIKACIJE

POPIS ZNANSTVENIH RADOVA U POSLJEDNJIH 5 GODINA

Izvorni
znanstveni i
pregledni A1
radovi

1. Torbica A., **Pajin B.**, Omorjan R. (2011): Influence of Soft Cocoa Butter Equivalents on Color and Other Physical Attributes of Chocolate, *Journal of American Oil Chemists Society*, 88, 937-947. ISSN 0003-021X, *Food Science & Technology* (36/128, 2011), IF 2.181
2. **Pajin B.**, Dokić Lj., Zarić D., Šoronja-Simović D., Lončarević I., Nikolić I., (2013): Crystallization and rheological properties of soya milk chocolate produced in a ball mill, *Journal of Food Engineering*, 114, 70-74. ISSN 0260-8774, *Food Science & Technology* (25/122, 2013), IF 2.984
3. Šaranović Ž., Šereš Z., Jokić A., **Pajin B.**, Dokić Lj., Gyura J., Dalmacija B., Šoronja Simović D. (2011): Reduction of solid content in starch industry wastewater by microfiltration, *Starch/Starke*, 63, 64-74. ISSN 0038-9056, *Food Science & Technology* (52/128, 2011), IF 1.641
4. Radujko I., Jurić J., **Pajin B.**, Omorjan R., Šereš Z., Šoronja Simović D. (2011): The influence of combined emulsifier 2 in 1 on physical and crystallization characteristics of edible fats, *European Food Research and Technology*, vol. 232 br. 5, str. 899-904. ISSN 1438-2377, *Food Science & Technology* (45/128, 2011), IF 1.899
5. Hadnađev M., Dokić Lj., Dapčević Hadnađev T., **Pajin B.**, Krstonošić V. (2011): The impact of maltodextrin-based fat mimetics on rheological and textural characteristics of edible vegetable fat, *Journal of Texture Studies*, vol. 42 br. 5, str. 404-411. ISSN 0022-4901, *Food Science & Technology* (61/128, 2011), IF 1.377
6. Lončarević I., **Pajin B.**, Omorjan R., Torbica A., Zarić D., Maksimović J., Švarc Gajić J. (2013): The influence of lecithin from different sources on crystallization and physical properties of nontrans fat, *Journal of Texture Studies*, 44, 450-458. ISSN 0022-4901, *Food Science & Technology* (56/122, 2013), IF 1.509
7. Torbica A., **Pajin B.**, Omorjan R., Lončarević I., Tomić J. (2014): Physical properties of chocolate with addition of Cocoa Butter Equivalent of moderate hardness. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 91(8), 39-48. ISSN 0003-021X, *Food Science & Technology* (49/122, 2013), IF 1.898
8. Šoronja Simović D., Filipović N., Šereš Z., Gyura J., Jokić A., **Pajin B.** (2010): Optimization of the formula of bread enriched with sugar beet fibres, *Acta Alimentaria*, Vol. 39 (4), 488-497. ISSN 0139-3006, *Food Science & Technology* (99/128, 2010), IF 0.440
9. Sakač M., Gyura J., Mišan A., Šereš Z., **Pajin B.**, Šoronja Simović D. (2011): Antioxidant activity of cookies supplemented with sugarbeet dietary fiber, *Zuckerindustrie*, 136 (61), 151-156. ISSN 0344-8657, *Food Science & Technology* (116/128, 2011), IF 0.162
10. **Pajin B.**, Dimić E., Romanić R., Radujko I. (2011): Influence of fatty acid composition of sunflower kernel on quality and shelf-life of cookies, *Acta Alimentaria*, Vol. 40 (1), 71-79. ISSN 0139-3006, *Food Science & Technology* (98/128, 2011), IF 0.6
11. Zarić D., **Pajin B.**, Rakin M., Šereš Z., Dokić Lj., Tomić J. (2011): Effect of Soya Milk on Nutritive, Antioxidative, Rheological and Textural Properties of Chocolate Produced in a Ball Mill, *Hemijska industrija*, 65 (5) 563-573. ISSN 0367-598X, *Engineering, Chemical* (120/133, 2011), IF 0.205
12. Zarić D., **Pajin B.**, Lončarević I., Šereš Z., Dokić Lj., Šoronja-Simović D. (2012): The impact of manufacturing process on the content of hard triglycerides, hardness and thermal properties of milk chocolate, *Hemijska industrija*, 66 (5) 735-741. ISSN 0367-598X, *Engineering, Chemical* (111/133, 2012), IF 0.317
13. Petković M., **Pajin B.**, Tomić J., Torbica A., Šereš Z., Zarić D., Šoronja-Simović D. (2012): Textural and sensory properties of spreads with sucrose and maltitol, *Hemijska industrija*, 66 (3) 385-394. ISSN 0367-598X, *Engineering, Chemical* (111/133, 2012), IF 0.317
14. **Pajin B.**, Radujko I., Z. Šereš, D. Šoronja Simović, J. Gyura, M. Sakač (2012): Influence of low-melting milk fat fraction on crystallization and physical properties of chocolate, *British Food Journal*, Vol. 114, 6, 868-879. ISSN 0007-070X, *Food Science & Technology* (72/124, 2012), IF 0.982
15. Fišteš A., Rakić D., **Pajin B.**, Dokić Lj., Nikolić I. (2013): The effect of processing parameters on energy consumption of ball mill refiner for chocolate, *Hemijska industrija*, 67 (5) 747-751. ISSN 0367-598X, *Engineering, Chemical* (109/133, 2013), IF 0.437
16. Bogdanović B., Šereš Z., Gyura J., Sakač M., Simović-Šoronja D., Mišan A., **Pajin B.** (2013): The influence of the extraction parameters on the quality of dried sugar beet pulp, *Hemijska industrija*, 67 (2) 269-275. ISSN 0367-598X, *Engineering, Chemical* (109/133, 2013), IF 0.437
17. Petković M., **Pajin B.**, Tomić J. (2013): Effects of Temperature and Mixer Speed Rotation on Rheological Properties of Spreads with Maltitol, *Journal of Food Process Engineering*, 36 (5), 634-644. ISSN 0145-8876, *Food Science & Technology* (82/122, 2013), IF 0.896

Izvorni
znanstveni i
pregledni A2
radovi

1. Zarić, D., **Pajin, B.**, Lončarević, I., Šoronja-Simović, D., Šereš, Z. (2012): The impact of the manufacturing process on the hardness and sensory properties of milk chocolate, *Acta Periodica Technologica*, 43, 1-342, 139-1
2. Šaranović Ž., Šereš Z., Sekulić R., Gyura J., Dalmacija B., **Pajin B.** (2010): Decreasing of chemical oxygen demand in waste water from starch industry using microfiltration, International conference, Waste waters, municipal solid wastes and hazardous wastes, 29.03.-01.04.2010. Subotica, Srbija, 104-111.
3. **Pajin B.**, Šereš Z., Šaranović Ž., Šoronja Simović D., Lončarević I. (2011): Ultrafiltration of wastewater of wheat starch industry, 2nd International Congress, Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry, 09.-11.03. 2011. Jahorina, Bosnia and Hercegovina, 1021- 1027.
4. Mišan A., Sakač M., Gyura J., Šereš Z., Medić Đ., Tadić V., **Pajin B.** (2011): Sugarbeet dietary fiber with antioxidant properties as a potential food ingredient, 2nd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry, 09.-11.03. 2011. Jahorina, Bosnia and Hercegovina, 310-313.
5. Hadnađev M., Dapčević Hadnađev T., Torbica A., Dokić Lj., **Pajin B.**, Krstonošić V. (2011): Rheological properties of maltodextrin based fat – reduced confectionery spread system, 11th International Congress on Engineering and Food, xxxx Athena, Greece.
6. Stojanović Z., Švarc-Gajić J., Kravić S., **Pajin B.**, Suturović Z., Lončarević, I., Karišik-Đurović A., Vasiljević I. (2011): Determination of copper in laboratory-made chocolate. 2nd CEFSE (Center of Excellence in Food Safety and Emerging Risks) WORKSHOP „Persistent Organic Pollutants in Food and the Environment“. 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology. BIOXEN seminar „Novel approaches for environmental protection“, 08-10.09, University of Novi Sad, Faculty of Technology, Novi Sad, Serbia, 160-164.
7. Švarc-Gajić J., Stojanović Z., **Pajin B.**, Vasiljević I., Suturović Z., Kravić S., Lončarević I. (2011): Chocolate contaminations by lead during technological process. 2nd CEFSE (Center of Excellence in Food Safety and Emerging Risks) WORKSHOP „Persistent Organic Pollutants in Food and the Environment“. 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology. BIOXEN seminar „Novel approaches for environmental protection“, 08.-10.09. University of Novi Sad, Faculty of Technology, Novi Sad, Serbia, 101-105.
8. Zarić D., **Pajin B.**, Rakin M., Dokić Lj., Šereš Z., Šoronja Simović D., Lončarević I. (2012): Effect of soya milk on antioxidant activity changes in chocolate, 6th Central European Congress on Food, CEFood2012, 23.-26.05. Novi Sad, Serbia, 103-107.
9. Milašinović-Šeremešić M., Radosavljević M., Dokić Lj., **Pajin B.** (2012): Resistant starch as functional ingredient in high-quality food, 6th Central European Congress on Food, CEFood2012, 23.-26.05. Novi Sad, Serbia, 255-261.
10. Dokić Lj., Nikolić I., Miranović N., **Pajin B.**, Šoronja-Simović D., Šereš Z. (2012): Rheological properties of functional spread of hull-less pumpkin seed flour and wheat fibre gel, 6th Central European Congress on Food, CEFood2012, 23.-26.05. Novi Sad, Serbia, 236-241.
11. Tadić Đ., Čadež N., Ota A., Butinar B., Trošt K., **Pajin B.**, Raspor P., Ulrih Poklar N., Smole Močina S. (2012): Antimicrobial activity of phenolic extracts from olive leaves and grape skins and seeds – impact of encapsulation, 6th Central European Congress on Food, CEFood2012, 23.-26.05. Novi Sad, Serbia, 1000-1005.
12. Mandić A., Sakač M., Mišan A., Šojić B., Petrović Lj., Lončarević I., **Pajin B.**, Sedej I. (2014): Static headspace GC method for aldehydes determination in different food matrices, 8th World Congress on Polyphenols Applications, 05.06.-06.06., Lisbon, Portugal, International Journal of Agricultural, Biosystems Science and Engineering, 8, 4, 14-17
13. Dokić Lj., Nikolić I., **Pajin B.**, Šereš Z. (2010): Possibility of production of functional food spread from pumpkin seed flour, 11th International Symposium Interdisciplinary Regional Research, 13.-15.10, Szeged, Hungary.
14. Z. Šereš, B. Pilić, **B. Pajin**, J. Gyura, D. Šoronja Simović, Lj. Dokić, I. Nikolić (2010): Thermal characteristics of final and byproducts of sugar industry determined by differential scanning calorimetry, 11th International Symposium Interdisciplinary Regional Research, 13.-15.10., Szeged, Hungary.
15. **Pajin B.**, Šoronja Simović D., Šubarić D., Dokić Lj., Lončarević I., Babić J., Šereš Z. (2012): Cookies enriched with chestnut flour as a source of dietary fibres, 5th International Dietary Fibre Conference, 07.-09.05. Rim, Italija, 147.
16. Šoronja Simović D., **Pajin B.**, Šereš Z., Lončarević I., Dokić Lj., Nikolić I. (2012): Influence of sugar beet fibres on the toast bread quality, 5th International Dietary Fibre Conference 2012, 07-09.05, Rim, Italija, 148.
17. Gyura J., Šoronja Simović D., **Pajin B.**, Lončarević I., Šereš Z. (2012): Textural characteristics of puff pastry margarines, 10th Euro Lipid Congress, 23.09.-26.09. Cracow, Poland, 349.
18. Lončarević I., **Pajin B.**, Lj. Dokić, Z. Šereš, A. Fišteš, D. Šoronja Simović, V. Krstonošić (2014): Rheological and textural properties of cocoa spread cream with sunflower lecithin, International conference on science and technique based on applied and fundamental research, Book of abstracts, ICoSTAF'14, 25.04. Szeged, Hungary.

19. **Pajin B.**, Radujko I., Jurić J., Dokić Lj., Šoronja Simović D., Dimić E. (2010): Uticaj emulgatora na fizička i kristalizaciona svojstva namenskih masti smanjenog sadržaja Trans masnih kiselina, *Uljarstvo*, Vol. 41, 1-2, 29-35.
20. **Pajin B.**, Radujko I., Šoronja Simović D., Gyura J., Omorjan R., Sandor B., Ikončić B. (2010): Quality of cream products with the addition of emulsifiers from different sources, Review of Faculty of engineering, *Analecta Technica Szegedinensia*, University of Szeged, Hungary, 183-188.
21. Šereš Z., **Pajin B.**, Šaranović Ž., Dokić Lj., Šoronja Simović D., Laszlo Z., Jokić A. (2010): Sedimentation combined with microfiltration for wastewater treatment in wheat starch industry, Review of Faculty of engineering, *Analecta Technica Szegedinensia*, University of Szeged, Hungary, 229-236.
22. Mišan A., Gyura J., Sakač M., Simović-Šoronja D., Šereš Z., **Pajin B.** (2011): Relation between antioxidant activity of affined C sugar and thermal induced nonenzymatic browning, *Food & Feed Research*, Novi Sad, 38, 2, 75-79.
23. Fišteš A., Lj. Dokić, **Pajin B.**, Nikolić I., Rakić D. (2012): The effect of agitator shaft speed on energy consumption of a ball mill, Sedimentation combined with microfiltration for wastewater treatment in wheat starch industry, Review of Faculty of engineering, *Analecta Technica Szegedinensia*, University of Szeged, Hungary, 63-67.
24. Šereš Z., Dokić Lj., **Pajin B.**, Šoronja Simović D., Šubarić D., Babić J., Fišteš A. (2013): Influence of operating parameters on the flux during microfiltration of the steepwater in the starch industry, Hungary, Review of Faculty of engineering, *Analecta Technica Szegedinensia*, University of Szeged, Hungary, 7-16.
25. Šoronja Simović D., **Pajin B.**, Sakač M., Šereš Z., Lončarević I., Nikolić I. (2013): Influence of sugar beet dietary fibers on cookies shelf life, IcoSTAF 2013, Review of Faculty of engineering, *Analecta Technica Szegedinensia*, University of Szeged, Hungary, 17-23.
26. Lončarević I., **Pajin B.**, Dokić Lj., Zarić D., Omorjan R., Šereš Z., Šoronja Simović D. (2013): Kvalitet mazivog kakao-krem proizvoda sa suncokretovim lecitinom, *Uljarstvo*, Vol. 44, 1, 27-33.
27. Šereš Z., Vatai Gy., Dokić Lj., Šoronja-Simović D., Hodur C., Ikončić B., Nikolić I., **Pajin B.** (2014): Environmental friendly method in the sugar-beet production for the colourants removal, IcoSTAF 2014, Review of Faculty of engineering, *Analecta Technica Szegedinensia*, University of Szeged, Hungary, 17-23.
28. Fišteš A., Došenović T., Rakić D., **Pajin B.**, Šereš Z., Šoronja-Simović D., I. Lončarević (2014): Statistical analysis of the basic chemical composition of whole grain flour of different cereal grains, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 7, 45-53.
29. Radujko I., Nikolovski Z., **Pajin B.**, Dokić Lj. (2010): Uticaj emulgatora različitog porekla na fizička i senzorna svojstva krem proizvoda, Zbornik radova 51. Savetovanja industrije ulja, 215-222, 27.06.-02.07. Herceg Novi, Crna Gora.
30. **Pajin B.**, Radujko I., Jurić J., Dokić Lj., Šoronja Simović D., Dimić E. (2010): Uticaj emulgatora na fizička i kristalizaciona svojstva namenskih masti smanjenog sadržaja trans-masnih kiselina, Zbornik radova 51. Savetovanja industrije ulja, 223-228, 27.06.-02.07. Herceg Novi, Crna Gora.
31. Dokić Lj., Krstonošić V., Nikolić I., **Pajin B.** (2010): Disperzione i reološke karakteristike emulzija ulja visoko-oleinskog tipa u vodi stabilizovanih osa skrobom, Zbornik radova 51. Savetovanja industrije ulja, 241-248, 27.06.-02.07. Herceg Novi, Crna Gora.
32. **Pajin B.**, Zarić D., Dokić Lj., Radujko I., Tomić J., Jurić J. (2010): Reološka svojstva čokolade sa sojinim mlekom, Zbornik radova 51. Savetovanja industrije ulja, 249-256, 27.06.-02.07. Herceg Novi, Crna Gora.
33. Šoronja Simović D., **Pajin B.**, Sakač M., Šereš Z., Lončarević I., Nikolić I. (2011): Influence of sugar beet dietary fibers on cookies shelf life, 6th International Congress Flour-Bread '11, 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, 12.-14.10.2011. Opatija, Croatia, 351-358.
34. Kesić M., Hartig E., Škrbić J., Gvozdrenović M., **Pajin B.** (2011): Kristalizaciona svojstva čokomala, Zbornik radova 52. Savetovanja industrije ulja, 193-198, 05.06.-10.06. Herceg Novi, Crna Gora.
35. **Pajin B.**, Zarić D., Šereš Z., Šoronja Simović D., Lončarević I., Petković M. (2011): Uticaj sadržaja čvrstih triglicerida na fizička svojstva čokolade sa sojinim mlekom, Zbornik radova 52. Savetovanja industrije ulja, 199-204, 05.06.-10.06. Herceg Novi, Crna Gora.
36. Dokić Lj., **Pajin B.**, Jurić J., Šereš Z., Gyura J., Krstonošić V. (2011): Uticaj emulgatora nove generacije na reološka i teksturalna svojstva masnih punjenja, Zbornik radova 52. Savetovanja industrije ulja, 205-209, 05.06.-10.06. Herceg Novi, Crna Gora.
37. Zarić D., **Pajin B.**, Lončarević I., Šereš Z., Šoronja-Simović D., Omorjan R. (2012): Uticaj sojinog mleka na senzorna svojstva čokolade, Zbornik radova 53. Savetovanja industrije ulja, 173-180, 03.06.-08.06. Herceg Novi, Crna Gora.
38. Lončarević I., **Pajin B.**, Nikolovski Z., Škrbić J., Nastasić M., Švarc-Gajić J., Zarić D. (2012): Uticaj lecitina različitog porekla na kristalizaciona svojstva non trans masti, Zbornik radova 53. Savetovanja industrije ulja, 135-142, 03.06.-08.06. Herceg Novi, Crna Gora.
39. Švarc-Gajić J., Stojanović Z., Brezo T., Kravić S., **Pajin B.**, Lončarević I., Vasiljević I., Kecojević I., Karišik-Đurović A. (2012): Poređenje mikrotalasne digestije i mineralizacije u otvorenom sistemu pri pripremi uzoraka čokolade, Zbornik radova 53. Savetovanja industrije ulja, 135-142, 03.06.-08.06. Herceg Novi, Crna Gora, 181-188.
40. Maksimović J., **Pajin B.**, Šoronja Simović D., Šubarić D., Babić J., Fišteš A., Lončarević I. (2013): Physical properties of dough for cookies with chestnut flour, 7th International Congress Flour-Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, 16-18.10.2013. Opatija, Croatia, 149-156.

41. Dokić Lj., Nikolić I., **Pajin B.**, Šereš Z., Krstonošić V. (2013): Rheological and texture properties of dough for cookies with dietary fibres, 7thInternational Congress Flour-Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, 16-18.10.2013. Opatija, Croatia, 157-163.
42. Lončarević I., **Pajin B.**, Trzin D., Šarac V., Dokić Lj., Šereš Z. (2013): Uticaj suncokretovog lecitina na reološke i teksturalne karakteristike mazivog kakao-krem proizvoda, Zbornik radova, 54. Savetovanja industrije ulja, 153-160, 16.06.-21.06. Herceg Novi, Crna Gora.
43. **Pajin B.**, Lončarević I., Nikolovski Z., Petrović J., Tomović V., Šoronja Simović D., Zarić D. (2013): Uticaj suncokretovog lecitina na senzorne osobine mazivog kakao-krem proizvoda, Zbornik radova, 54. Savetovanja industrije ulja, 145-151, 16.06.-21.06. Herceg Novi, Crna Gora.
44. Šoronja Simović D., **Pajin B.**, Šereš Z., Dokić Lj., Lončarević I. (2013): Uticaj količine margarina za laminiranje na kvalitet lisnatog peciva, Zbornik radova, 54. Savetovanja industrije ulja, 169-177, 16.06.-21.06. Herceg Novi, Crna Gora.
45. Dokić Lj., Nikolić I., **Pajin B.**, Šoronja Simović D., Krstonošić V. (2013): Svojstva namenske masti kao kvalitetni parametri za proizvodnju keksa, 54. Savetovanja industrije ulja, 161-169, 16.06.-21.06. Herceg Novi, Crna Gora.
46. Šereš Z., Dokić Lj., **Pajin B.**, Šoronja Simović D., Hodur C., Kukić D., Šarac V. (2013): Smanjenje hemijske potrošnje kiseonika u otpadnim vodama industrije ulja primenom mikrofiltracije, Savetovanja industrije ulja, 115-122, 16.06.-21.06. Herceg Novi, Crna Gora.
47. Lončarević I., **Pajin B.**, Šarac V., Trzin D., Tomović V., Švarc-Gajić J. (2014): Sastav i karakteristike lecitina različitog porekla, 55. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, 175-180, 15.06.-20.06. Herceg Novi, Crna Gora.
48. Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Nikolovski Z., Dokić Lj., Zarić D. (2014): Reološke karakteristike čokoladne mase i mazivog kakao-krem proizvoda sa suncokretovim lecitinom, 55. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, 181-188, 15.06.-20.06. Herceg Novi, Crna Gora.
49. Dokić Lj., Šoronja Simović D., Hadnadev M., **Pajin B.**, Nikolić I. (2014): Toplotne i reološke karakteristike namenskih margarina, 55. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, 159-164, 15.06.-20.06. Herceg Novi, Crna Gora.
50. Šoronja Simović D., **Pajin B.**, Dokić Lj., Šereš Z., Nikolić I., Fišteš A. (2014): Kvalitet lisnatog peciva sa margarinom sniženog sadržaja masti, 55. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, 165-174, 15.06.-20.06. Herceg Novi, Crna Gora.

Autorske knjige

1. Biljana Pajin: Tehnologija čokolade i kakao proizvoda ISBN:978-86-6253-034-9, 2014.
2. Biljana Pajin: Praktikum iz tehnologije konditorskih proizvoda ISBN:978-86-80995-72-4, 2009.

Poglavlja u knjizi

1. Sakač M., Gyura J., Mišan A., Šereš Z., **Pajin B.** (2010): Antioxidant properties of cookies supplemented with sugar beet dietary fibre, Editor: Jan Willem von der Kamp, Julie Jones, Barry McCleary, Wageningen Academic Publishers, The Netherlands, ISBN 978-90-8686-128-6, pp 441-455.
2. Gyura J., Šereš Z., Sakač M., **Pajin B.**, Šoronja Simović D., Jokić A. (2010): Production of Dietary Fiber from Sugar Beet Crops for Application in Food Industry, Editor: Claus T. Hertsburg: Sugar Beet Crops: Growth, Fertilization & Yield, Nova Science Publishers, New York, ISBN 978-1-60741-491-9, Chapter 2, pp 43-85.
3. Šereš Z., Gyura J., Jokić A., Šoronja Simović D., **Pajin B.**, Vatai Gy., Šaranović Z. (2010): Application of Nano- and Ultrafiltration in Sugar Industry, Editor: P.T. Jenkins: The Sugar Industry and Cotton Crops, Nova Science Publishers, New York, ISBN 978-1-61668-320-7, Chapter 1, pp 1-35.