

## ЛИЧНИ ИНФОРМАЦИИ Фросина Бабановска-Миленковска



📍 Бул. Илинден бр. 5/13, Скопје, 1000, Македонија

☎ + 389 2 3115 277 лок. 211 📠 + 389 70 237 688

✉ frosibm@gmail.com

Пол женски

Датум на раѓање 08/09/1969 Место на раѓање: Куманово, Р. Македонија

Националност Македонка

ПОЗИЦИЈА / РАБОТНО МЕСТО Асистент на група предмети на Катедрата за преработка на овошје и зеленчук

## РАБОТНО ИСКУСТВО

Декември 2009 – тековно Високо образование, настава и научно-истражувачка дејност

Асистент на Катедрата за преработка на овошје и зеленчук, Институт за храна, Факултетот за земјоделски науки и храна, при Универзитетот „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје (Бул. ”16-та Македонска Бригада” бб, 1000, Скопје, [www.fznh.ukim.edu.mk](http://www.fznh.ukim.edu.mk))

Во период од 2010 до 2012 година активно учество во изведувањето на теоретски и практични вежби по предметите: чување на овошје и зеленчук, стандардизација и чување на овошје и зеленчук, складирање и чување на земјоделски производи, познавање на овошјето, производство на безалкохолни пијалаци, преработка на овошје, преработка на зеленчук, преработка на овошје и зеленчук. Од учебната 2011/2012 година, активно учество во изведувањето на теоретските и практични вежби по предметите: производство на безалкохолни пијалаци, преработка на овошје, преработка на зеленчук, преработка на овошје и зеленчук, преработка на земјоделски производи, сензорски својства на храната и функционална храна. Во учебната 2012/2013 година, активно учество во изведувањето на теоретските и практични вежби по предметите: производство на безалкохолни пијалаци, производство на алкохолни и безалкохолни пијалаци, преработка на овошје, преработка на зеленчук, преработка на овошје и зеленчук, сензорски својства на храната и функционална храна. Учество и во изведување на вежби на предмети согласно наставната програма која се изведува и на дисперзирани студии во Струмица, на студиската програма преработка на земјоделски производи. Во учебната 2013/2014 остварува наставно образовна дејност преку изведувањето на теоретските и практични вежби по предметите: производство на безалкохолни пијалаци, преработка на овошје, преработка на зеленчук, преработка на овошје и зеленчук и сензорски својства на храната.

Во учебната 2014/2015 година, активно учество во изведувањето на теоретските и практични вежби по предметите: производство на безалкохолни пијалаци, преработка на овошје, технологија на алкохолни и безалкохолни пијалаци преработка на зеленчук, преработка на овошје и зеленчук и технолошка микробиологија.

Во учебната 2015/2016 и 2016/2017 година, активно учество во изведувањето на теоретските и практични вежби по предметите: производство на безалкохолни пијалаци, технологија на алкохолни и безалкохолни пијалаци, преработка на овошје, преработка на зеленчук и преработка на овошје и зеленчук.

Според последниот извештај од извршената студентска евалуација на соработничниот кадар на ФЗНХ, УКИМ во Скопје, за летен семестар во учебната 2015/2016 година, анкетирани се 26 студенти за кои е добиено просечна оцена 9,56.

Активно учество во наставната програма преку следниве активности: подготовка на материјали потребни за изведување на разните форми на активност на студенти; подготовка на материјали за семинарска, прегледување и оценување на изработените семинарски работи; држење на теоретски дел од наставната програма и решавање на задачи според наставната програма; изведување на практични вежби во лабораторија за студенти; спроведување на дел од активности поврзани со соработка со компании од прехранбената индустрија; учество во лабораториски истражувања со примена на одредени предтретмани и технологии за различни сировини и преработки од овошје и зеленчук; примена на одделни истражувања при изработка на дипломски, магистерски и докторски тези; изведување на одредени лабораториски истражувања при изведување на научно истражувачки активности, изработка на предлог проекти и бизнис-планови при апликација на научно истражувачки и развојно-истражувачки проекти и сл.

Учество во подготовка на нови материјали за вежбите предметите: преработка на овошје и зеленчук, вежби, сензорски својства на храната, предавања и вежби, функционална храна, вежби и материјали за дел од предметот технолошка микробиологија.

Март 2002 - декември  
2009

Здравство, превентивна медицина, квалитет и безбедност на храна

Самостоен аналитичар

Институтот за јавно здравје (РЗЗЗ), Центарот за референтни лаборатории,  
Лабораторија за контрола на квалитет на храна

Во склоп на работните задачи, извршување на следниве активности:

- контрола на физичко-хемиски и сензорски особини на прехранбените производи, контрола на адитиви, додатоци на храна и контрола на различни сировини кои се користат во прехранбената индустрија;
- анализа на шеќери, некои алкохолни шеќери, конзерванси, засладувачи, кофеин, кинин и органски киселини во различни прехранбени производи со примена на HPLC-метода;
- анализа на хидросолубилни и липосолубилни витамини во безалкохолни пијалаци, диететски препарати, додатоци на храна и детска храна со примена на HPLC-метода;
- анализа на изофлавоноиди во додатоци на храна со примена на HPLC-метода;
- анализа на фосфати во месо и преработки од месо, како и во некои адитиви, со примена на спектрофотометриска метода;
- анализа и мониторинг на јодираниот сол, како дел од проект за мониторинг на јоден дефицит во Македонија, поддржан до УНИЦЕФ;
- анализа на флуор во млеко збогатено со флуор и во урина на деца од 3 до 5 годишна возраст, со примена на јон-селективна метода, во склоп на национален проект на Министерството за здравство од Македонија и Бороу-фондацијата од Англија;

Март 2002 - декември  
2009

- развој на постојните и воведување на нови аналитички методи при контрола на квалитетот на прехранбените производи;
- давање на консултантски услуги на клиенти кои се непосредно или директно вклучени во трговија или производство на прехранбените производи;
- активно учествувала во подготвување и спроведување на процедурите од стандардот за акредитација на лаборатории ISO 17025;
- учество во компаративни тестирања (proficiency testing) за утврдување на квалитетот на лабораториските резултати, согласно со стандардот ISO 17025, при определување на квалитетот на млечни и овошни производи;
- учество во анализа на контролни примероци за одредување на квалитетот на различни прехранбени производи, како дел од меѓулабораториски споредби;
- учество во спроведување на интерни верификации на одредени мерни уреди, ваги, тегови и волуметриска опрема и учество во спроведување на верификации на аналитички методи.

Од 2008, тековно

Квалитет и безбедност на храна, консултации и едукација

Надворешен консултант за имплементација на HACCP принципите во: Центарот за управување за квалитет на производството и услугите, Стопанска комора на Р. Македонија и во консултантската компанија Симпл – Х, консалтинг, Скопје. Ангажираноста како надворешен консултант се состои во давање на консултантски услуги за преработувачката прехранбена индустрија, во врска со примена на стандарди и принципи согласно барањата на клиентите, во држење на обуки за имплементација на HACCP, како и во изработка на прирачници за квалитет и безбедност на храна за различни прехранбени сектори и дејности.

Од 2014 година, во консултантската компанија „Констан“, ангажираност како надворешен експерт за безбедност и квалитет на храна, со активно учество во давање консултатски услуги и учество во обуки во следните области: обука за имплементација на ДПП и ДХП, како предуслови на HACCP системот за безбедност на храна и примена на Codex Alimentarius; обука, имплементација и одржување на HACCP систем за безбедност на храна; обука за интересен аудитори за HACCP систем за безбедност на храна; консултации за имплементација на ИСО 17025 – стандард за управување со квалитет во лаборатории; консултации за BRC (глобален стандард за храна) и IFS (меѓународен стандард за храна) и др.

Од 1991 до 2002 година

Приватен сектор, трговија на големо и мало, како Генерален директор во Интерхолмак и Комерцијалист во Холмак, Скопје, Македонија. Работа во фирмите „Холмак“ од Скопје, претпријатие за производство, трговија на големо и мало, увоз-извоз, како комерцијалист и во фирмата „Интерхолмак“, Скопје, мешавито претпријатие за надворешна и внатрешна трговија, со претставништво во Белград, Србија, како генерален директор.

**ОБРАЗОВАНИЕ Образование: доктор на земјоделски науки**

Од 2010 до 2015 Во 2010 година пријавена докторска дисертација под наслов „**Влијание на сортите пиперки (*Capsicum annuum L. ssp. Macrocarpum*) врз квалитетот и нутритивните својства на готовите производи добиени со различни технологии на конзервирање**”, на Катедрата за преработка на овошје и зеленчук, при Факултетот за земјоделски науки и храна во Скопје, Република Македонија. Темата ја одбранила јуни 2015 година пред Комисија во состав: д-р Љубица Каракашова, редовен професор при ФЗНХ, ментор, д-р Лазар Сиваков, редовен професор во пензија, ФЗНХ, член, д-р Ѓорѓи Мартиновски, редовен професор во пензија, ФЗНХ, член, д-р Биљана Петановска-Илиевска, редовен професор, член, д-р Весна Рафајловска, редовен професор ТМФ, член. Со тоа се стекнал со научниот степен доктор по земјоделски науки.

Од 2008 – 2009 Во 2009 година, завршени курсеви за доживотно учење, на меѓународен студиски програм Иновации во прехранбената индустрија, на Технолошко-Металуршкиот факултет во Скопје, со успешно положени испити по предметите: **квалитет и безбедност на храна, нутритивни својства, адитиви во прехранбената индустрија и хроматографски методи**, со просечен успех 9.

Од 2005 – 2007 **Магистер по квалитет и безбедност на храна.** Во 2007 година, завршени меѓународните постдипломски интердисциплинарни студии за квалитет и безбедност на храна, на Факултетот за земјоделски науки и храна, при Универзитетот „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје. Магистрирала во јуни 2007 година со просечен успех 8,69 со магистрска тема **“Развивање на аналитичка метода за определување на некои вештачки засладувачи кои се употребуваат во прехранбената индустрија”**.

**Дипломиран земјоделски инженер, насока Преработка на земјоделски производи, растителни преработки**, на Факултетот за земјоделски науки и храна, при Универзитетот „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје, со просечен успех 8,88. Дипломска тема „Технологија на производство на освежителни пијалаци збогатени со витамини”.

**Дипломиран инженер, насока прехранбено и биотехнолошко инженерство** на Технолошко-Металуршкиот факултет при Универзитетот „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје. Дипломска тема **“Сопредба на физичко-хемиски и органолептички карактеристики на црвени вина од дадени виногорја, реколата 1999”**.

**ОБУКИ**
**Работилници, семинари, обуки:**

**-2017** – Учество на работилница: PRO-METROFOOD – Infrastructure for promoting metrology and food in nutrition, 3<sup>rd</sup> Internacional Symposium for agriculture and food, Ohrid, October, 2017.

**-2017** – Waters семинар, во организација на фирмата Biotek solution, одржан на 25.09.2017 година, во Скопје, на тема: “Практичен вовед во модерна течна хроматографија UHPLC и UPLC со користење на најновиот компактен масен спектрометар детектор за откривање и идентификација”

**-2012** – Присуство на работилница под наслов Workshop for Food Safety in practice for the Region of South-East Europe, во ноември, Будва, Црна Гора, во рамки на проект организиран од Balkan Net, Скопје, поддржано од Michel Institut (GIZ), и нивните партнери Институт за јавно здравје, Скопје, Македонија

**-2012** – Тренинг во областа на Метрологија во хемија, TrainMiC организиран од JRC European Commission- IRMM, во Институтот за

референтни материјали и мерења, одржан во октомври во Белгија.

**-2012** – Активно учество во серија на работилници (5 – одржани во период од септември 2012 до март, 2013, за Секторски маркетинг план за извоз на преработено овошје и зеленчук, одржани во Скопје и Струмица. Работилниците беа организирани од страна на Македониј експорт и Инвест Македонија, а порджано од USAID, AgBiz Program.

**-2012** – Учество во подготовка на предавања и присуство на семинар Агри-Бисфорум, на тема соларно сушење на овошје и зеленчук, одржан 11 и 12. април, 2012, на факултет за земјоделски науки и храна, организирани од AIESEC; Скопје, студентска организација со интернационална платформа.

**-2012** – Присуство на работилница – Workshop for Food Safety for the Region of South-East Europe, одржан на 17 и 18-ти мај 2012 година, во Скопје, како меѓународна конференција за безбедност на храна, проект во организација на Балкан Нет, Скопје, со финансиска поддршка на Michel Institut (GIZ), и партнерите Институт за јавно здравје, Скопје, Македонија и Привредна комора на Србија.

**-2011** – Посета на одделни институти и лаборатории на Универзитетот во Хохенхајм, Германија, (декември) во склоп на Темпус проект под наслов, Improvement and Establishment of Biotechnology in Higher Education.

**-2011** – Учество на обука, во рамките на проектот: Cost Action FA0904, Short Training School „Deepening the knowlage in the field of plymer nanomaterials for food packing and other potential uses: theory and practice,” одржан на Градежен факултет, УКИМ, Скопје.

**-2011** – Учество во организирање и спроведување на активности при еднодневна посета на проф. Јохан Клас, од Katholieke Hogeschool Kempen, Kempen University Collage, од Гил, Белгија, (30.11.) реализирано во Ректорат, УКИМ и на Факултетот за земјоделски науки и храна, Скопје, во склоп на кои беа реализирани состаноци и беа одржани предавања од проф. д-р Јохан Клас на следните теми: Претставување на Kempen University Collage, Гил, Белгија, нивна соработка со индустријата и искуства за финансирање на истражувањата од страна на Фламенската влада; Правци и приод кон истражувањата кои Kempen University Collage, Гил, Белгија ги следи во соработка со индустријата и со други научни институции; Рок на употреба и пакување со модифицирана атмосфера на прехранбени продукти; Текстура на храна: што е тоа? Зошто е важна? Наши истражувања на тема. На предавањата беа присутни студенти од прв и втор циклус на студии, претставници од други научни и истражувачки институции, други факултети и претставници од компании од прехранбената индустрија.

**-2011** – Обука за следните теми: Food Safety System, Modified Atmosphere Packaging: Science & Technology for Food Applications, одржан (28. – 29.11.) од проф. д-р Јохан Клас, проф. д-р Лин Ван Кампенхот и м-р Пеги Маес, одржан во Стопанската комора на Македонија, во склоп на проектот под наслов: Quality and food safety systems in the fruit and vegetables food chain in Macedonia, подржан од Стопанска комора на Македонија и Фламанската влада од Белгија.

**- 2011** – Присуство на регионален тренинг курс поднаслов: Standardisation of Techniques for quality evaluation of Solanaceous food crops, на следните работни теми: одгледување на мутанти за подобрување на содржината на хранливи материи, со предавања и практична лабораториска екстракција и HPLC анализа на каротеноиди, токофероли, витамин С и полифеноли, кај домат,

црвена пиперка и модар патлиџан, во рамки на проектот RER 5013 Evaluation of natural and mutant genetic diversity in cereals using nuclear and molecular techniques, одржан во Централен истражувачки центар за храна, во Будимпешта, Унгарија (5 – 16.09.).

**-2010** – Семинари, посета на производни компании и мрежни активности, под водство на проф. д-р Јохан Клас и м-р Пеги Маес, одржани (25 – 27.10.) во Универзитетот Katholieke Hogeschool Kempen, Гил, Белгија, во склоп на проектот под наслов: Quality and food safety systems in the fruit and vegetables food chain in Macedonia, подржан од Стопанска комора на Македонија и Фламманската влада од Белгија.

**-2010** – Обука на следните теми: International systems: BRC, IFS, ISO 22000, GlobalGAP, GFSI, одржани (6 – 7.09.) од проф. д-р Јохан Клас и м-р Пеги Маес од Белгија, во Стопанска комора на Македонија, во склоп на проектот под наслов: Quality and food safety systems in the fruit and vegetables food chain in Macedonia, подржан од Стопанската комора на Македонија и Фламманската влада во Белгија.

**-2010** – Обука на следните теми: Good hygiene practices and HACCP; European hygiene legislation; Basics of food labeling legislations, одржана (15 - 16.02.) од проф. д-р Јохан Клас, од Белгија, во Стопанска комора на Македонија, во склоп на проект под наслов: Quality and food safety systems in the fruit and vegetables food chain in Macedonia, подржан од Стопанска комора на Македонија и Фламманската влада во Белгија.

**-2010** – Присуство на работилница за подготовка и реализација на истражувачки проект од Седмата рамковна програма на Европската комисија (FP7) и на завршната конференција на проектот SWOT – Chemistry – food, во склоп на проектот Evaluation of the research capacity and development of a strategy for further growth in chemistry in general and in food science in particular - SWOT – Chemistry – Food, одржан во Ректорат при УКИМ, во Скопје (јануари).

**-2009** – Присуство на комерцијални семинари за споредба на HPLC и UPLC апликации од производителот Waters.

**- 2008** - Тервурен, Брисел, (30.11 – 3.12.) обука за нови тренери Train MiC Trainers, тренинг за метрологија во хемија, од страна на JRC – IRMM на Европска унија.

**- 2008** - Институт за храна, Сантјаго, Чиле, (април) обука за апликативна јон селективна метода за определување на флуор во млеко и урина, со едукативни предавања за метаболизмот на флуор, одржани од страна на д-р Алберто Вила, во рамки на националниот проект за флуоризација на млеко, на Министерство за здравство, подржан од СЗО (Светска здравствена организација) и Бороу Фондацијата од Англија.

**- 2008** – Семинар за хроматографија – Merck Product & Service, The perfect package, во организација на НОВОС, Белград (29.01.).

**- 2007** – Присуство на работилница за време на 4-ти Конгрес на фармацевти на Македонија, одржан во Охрид, (од 26 до 30.09.) со меѓународно учество, на следните теми:

\*New developments in sample throughput for purity and assay determination using new electronic pressure control and capillary flow technology on Agilent 7890GC;

\*New perspectives for fast HPLC using two micron packing material, broader pressure, flow and temperature range of analytical equipment on Agilent 1200RR

system,

Предавања одржани од д-р Франк Давид - Research institute for chromatography, Ghent University, Belgium и Бранко Славица, EMEA IDO Sales Development Manager – Agilent Technologies.

- **2007** – Тренинг за Лабораториски менаџмент и акредитациски процедури, Project on “Strengthening the food safety and quality control” Module – Laboratory management and accreditation, проект на Европска унија, (EU-funded project managed by the European Agency for Reconstruction), одржан во Институт за акредитација на Р. Македонија, ИАРМ (10.09.).

- **2006** - Присуство на практична обука за работа со апарат за течна хроматографија, Shimadzu HPLC, модел LC-20 A Prominace, Републички завод за здравствена заштита, Скопје (06.10).

- **2005** – Присуство на обука за Technical and Normative - Review of ISRM Draft Standards, како и Leadership training: Managing standards activities effectively, во склоп на ISRM-BOM-IARM, SMAQVa проект, одржан во Институт за стандардизација.

- **2005** – Едукативни предавања за биоактивни компоненти присутни во храната, одржани од д-р Фани Рибарева, од Националниот центар за здравствена заштита, Софија, Бугарија, во Републичкиот завод за здравствена заштита, Скопје (09.12.).

- **2004** – Учество на состаноци при разгледување на предлог правилници организирана од Дирекција за храна и Централна на потрошувачи, Асоцијација на сојузно ниво.

- **2002/2003** – Учество на тркалезни трибини и состаноци за квалитет и безбедност на храната организирана од страна на ГТЗ.

- **2000** – Обука за изведување на одделни лабораториски анализи во лабораторијата за винарство и во другите оддели при ЈНУ Земјоделски институт, Скопје.

## ЛИЧНИ ВЕШТИНИ

Мајчин јазик Македонски

Други јазици

	РАЗБИРАЊЕ		ЗБОРУВАЊЕ		ПИШУВАЊЕ
	Слушање	Читање	Вербална интеракција	Вербална продукција	
Англиски	C1	C1	B2	B2	C1
Француски	A2	A2	A2	A2	A2
Германски	A2	A2	A2	A2	A2
Јазици од бившите југословенски простори	C2	C2	C2	C2	C2

Ниво: A1/A2: Почетник - B1/B2: Независен корисник - C1/C2: Напреден корисник

Заедничка европска референтна рамка за јазици

Комуникациски вештини	Поседување на одлични комуникациски вештини.
Организациски/менаџерски вештини	Одлични организациски вештини, спремна за тимска работа. Организирање на предавање, организирање и спроведување на теренски активности со студнети, изведба на обуки, на лабораториски вежби и сл.
Вештини и знаења поврзани со работата	Одлично владеење и применување на соодветни едукативни вештини. Одлично познавање на примена на лабораториски методи за подготовка и анализа на одделни состојки согласно кои се утврдува квалитетот и безбедноста на прехранбени производи. Познавање и одлично владеење на процедурите за примена на добра лабораториска пракса, познавање во областа на метрологија во хемија, познавање и одлично владеење со добрата производна и добрата хигиенска пракса, процесите за контрола на квалитет во прехранбениот сектор и вршење на ревизија согласно важечките процедури и прописи.
Компјутерски вештини	Одлични информатички познавања, Microsoft Office (Word, Excel и PowerPoint), Internet (e-mail и web)
Други вештини	Работа со стандардна лабораториска опрема за подготовка на примероци, примена на разни екстракциони техники и апаратура, познавање на софтвери за HPLC и за спектрофотометар.
Возачка дозвола	Возачка дозвола за В категорија

#### ДОПОЛНИТЕЛНИ ИНФОРМАЦИИ

Публикации  
Конференции  
Симпозиуми

**Научни трудови со оригинални научни/стручни резултати, објавени во зборник на трудови од научен/стручен собир со меѓународен управувачки одбор,**

1. Stamatovska V., Karakasova Lj., **Babanovska-Milenkovska F.**, Nakov G., Durmishi N., (2017), Production and characterization of plum jams with different sweetener. Conference on Food Quality and Safety, Health and Nutrition -NUTROCON 2016, Skopje, Macedonia, Journal of Hygienic Engineering and Design No. 19, page 67-77.
2. Karakashova Lj., **Babanovska - Milenkovska F.**, Chuleva B., Nakova S. (2016), Nutritional properties of two hybrids of dried and fresh cabbage. The 6st Congress of Pharmacy in Macedona, Ohrid, Macedonia, Macedonian pharmaceutical bulletin, 62, page 329 – 330.
3. **Babanovska-Milenkovska F.**, Karakasova Lj., Petanovska-Ilievska B., Manasievska-Simic S., Miskoska-Milevska E., Velkoska-Markovska L., Jankulovska M.S. (2016), Change in the quality properties of two different pepper varieties in fresh and dried conditio. Journal of International Scientific Publications Agriculture & Food, Burgas, Bulgaria, 4, page 250-259.
4. Karakasova Lj., **Babanovska-Milenkovska F.**, Stojanova M., Karakasov B., (2014), Comparison of Qualities Properties of Fresh, Frozen and Solar Drying Chokeberry Fruits, 25th International Scientific- Expert Congress on Agriculture and Food Industry – Izmir, Turkey, Proceeding Book, page 137-140.
5. Karakasova Lj., Stefanovska E., Solakova V., **Babanovska-Milenkovska F.**, Stojanova M. (2015), Comparison of the nutritional composition of fresh and dried fruits of several apple varieties. 2nd International Symposium for Agriculture and Food, Ohrid, 1, Book of proceedings, page 355-362.



## Публикации

## Конференции

## Симпозиуми

6. Stamatovska V., Karakashova Lj., (2013), **Babanovska-Milenkovska F.**, Delchev N., Nakov Gj., Necinova Lj., The quality characteristics of plum jams made with different sweeteners, „Food Science, Engineering and Technology” scientific works, vol. LX, 17-19 October, Plovdiv, Proceeding Book page 689-693.
7. Karakasova Lj., **Babanovska-Milenkovska F.**, Lazov M., Karakasov B., Stojanova M., (2013) Quality properties of solar dried persimmon (*Diospyros kaki*), Conference in Food Quality and Safety and Hygienic Engineering and Design, 19-20 September, Macedonia, Journal of Hygienic Engineering and Design, Vol.4, Original scientific paper, UDC 664.854, page 54-59.
8. Karakasova Lj., **Babanovska-Milenkovska F.**, Hussein G. D., Manasievska-Simic S., (2013), Impact of freezing on nutritional composition in different varieties of red peppers, International symposium for agriculture and food, Skopje, 12-14 December 2012. Volume II, page 835-847.
9. Karakasova Lj., Milenkovski L., **Babanovska-Milenkovska F.**, (2013), Comparison of quality and nutritional composition of green and black table olives, International symposium for agriculture and food, Skopje, 12-14 December 2012. Volume II, page 856-864.
10. Karakashova Lj., Stamatovska V., **Babanovska-Milenkovska F.**, (2013), The quality properties of raspberry jams with different sweeteners, International symposium for agriculture and food, Skopje, 12-14 December 2012. Volume II, page 848-855.
11. Karakasova Lj., Durmishi N., **Babanovska-Milenkovska F.**, Culeva B., (2011), Effects of some technological treatments of quality and safety of apple concentrate, EHEDG World Congress on Hygienic Engineering and Design, Ohrid, Macedonia, 22-24 Sept., Journal of Hygienic Engineering and Design, Original scientific paper, UDC664.656:634.11]:577.164.2, page 122-125.
12. Karakasova Lj., **Babanovska-Milenkovska F.**, Isaeva S., Culeva B., Durmishi N., (2011), Changes in chemical composition of spicy peppers in controlled production of powder peppers, EHEDG World Congress on Hygienic Engineering and Design, Ohrid, Macedonia, 22-24 Sept.2011 Journal of Hygienic Engineering and Design, Original scientific paper, UDC 664.62-492.2, page 255-260.
13. Karakashova Lj., **Babanovska-Milenkovska F.**, Ristovska I., Shumanova S., Shependieva M., Trajchov I., (2011), The influence of ripening conditions on banana quality, III Postharvest Symposium, Postharvest storage of vegetables and fruits in western Balkan countries, Sombor, Serbia , 19 and 20. Sept., усна презентација, The Serbian Journal of Agricultural Sciences, (Novi Sad, Vol.61, special, 2012), ISSN: 0350 – 1205, page. 170-178.
14. Karakasova Lj., **Babanovska-Milenkovska F.**, Milenkovski L., Durmishi N., (2011), Production of concentrated grape juice from variety Smederevka, First International conference of agriculture, food and environment (ICAFE), Korca, Albania, 27-28 May, Proceeding Book, page 305-311.
15. Durmishi N., Ferati I., Karakasova Lj., **Babanovska-Milenkovska F.**, Kongoli R., (2011), Change of some parameters in the apple concentrate storage in constant temperature, First International conference of agriculture, food and environment (ICAFE), Korca, Albania, 27-28 May, Proceeding Book, page 312-316.
16. Karakasova Lj., **Babanovska-Milenkovska F.**, Isaeva S., Stojanovska M., (2011), Comparison of quality of dried peppers obtained with three types of

Публикации  
 Конференции  
 Симпозиуми

dryers, XVI Conference on biotechnology (with International participation) 04-05 March, 2011, Cacak, Serbia, Vol. 16 (18), page 539-544.

17. Boškov K., Vukosavljević V., Božinović Z., Hristov P., Beleski K., Karakasova Lj., **Babanovska-Milenkovska F.**, Čulina L., (2011), Effect of gibberellic acid GA<sub>3</sub> on technological properties of Smederevka, Chaouch Blanc and Italia grape vine varieties, 14-18 February, 46th Croatian and 6th International Symposium on Agriculture, Proceeding Book, page 924-926.
18. Kararasova Lj., **Babanovska-Milenkovska F.**, Durmishi N., Ferati I., Pollozhani H. (2010), Technology of drying mushrooms, International Symposium, Biodiversity, Conservation and Economic sustainable use for Rural Development, Tirana, 22 October, Proceeding Book, page 268-271.
19. Kararasova Lj., **Babanovska-Milenkovska F.**, Isaeva S., Mehmeti H., Durmishi N., (2010), Traditional way of producing ajvar, The 1st International symposium on “traditional foods from Adriatic to Caucasus”, 15-17 April, Tekirdag, Turkey, Proceeding Book, page 1091-1093.

**Труд со оригинални научни резултати, објавен во научно-стручно списание со меѓународен управувачки одбор, со импакт фактор**

20. Karakasova Lj., **Babanovska-Milenkovska F.**, Najdenovska O., Stojanova M. T., Djordjevic S., (2013), The influence of pre-treatments on the quality of solar dried grape, Soil and plant, Vol.62., No.1, page 15-22, Beograd, I.F. 0,03.
21. Karakasova Lj., **Babanovska-Milenkovska F.**, Milenkovski L., Isaeva S., Djordjevic S., (2013), The influence of drying process on nutritional composition in different varieties of peppers (*Capsicum Annum L.*), Soil and plant, Vol.62., No.2, page 61-68, Beograd, I.F. 0,03.

**Апстрактни објавени во зборник на конференција**

1. Karakasova Lj., **Babanovska-Milenkovska F.**, Stamatovska V., Durmishi N., Culeva B., (2017), The quality properties comparison of fresh and dried apple fruits - varieties *pinova* and *red delicious*, 3<sup>rd</sup> International Symposium for Agricultural and Food, 18-20 October, Ohrid, R. Macedonia, Abstract book, page 174.
2. **Babanovska-Milenkovska F.**, Karakasova Lj., Culeva C., Stamatovska V., Durmishi N., (2017), Determination of vitamins as additives for fortification of refreshing soft drinks, 3<sup>rd</sup> International Symposium for Agricultural and Food, 18-20 October, Ohrid, R. Macedonia, Abstract book, page 175
3. **Babanovska-Milenkovska F.**, Karakasova Lj., Stojanova M., Culeva B., Murkovic M. (2017), Changes of nutritional properties of three variants peppers by processing of pickled red peppers, 3<sup>rd</sup> International Symposium for Agricultural and Food, 18-20 October, Ohrid, R. Macedonia, Abstract book, page 173
4. **Babanovska-Milenkovska F.**, Karakasova Lj., Gjorgjev D., Culeva B., (2015), Determination of some artificial sweeteners in certain food product, 2<sup>nd</sup> International Symposium for Agricultural and Food, 7-9 October, Ohrid, R. Macedonia, Abstract book, page 122.
5. Manasievska-Simic S., Hussein G. D., Karakasova Lj., **Babanovska-Milenkovska F.**, (2012), Characterization of carotenoids content in mutant population of pepper (*Capsicum annum L.*) by high performance liquid chromatography, International symposium for agriculture and food, Skopje, 12-14 December., Book of abstract page 187.

6. Karakasova Lj., **Babanovska-Milenkovska F.**, Boskov K., Milenkovski L., Isaeva S., Culeva B., (2011), Qualitative properties on different sorts of fresh and dried peppers (*Capsicum annum L.*), 14-18 February, 46th Croatian and 6<sup>th</sup> International Symposium on Agriculture, Abstract book page 119.
7. **Babanovska-Milenkovska F.**, Karakasova Lj, Gorgev D., Durmishi N., Xhabiri G., (2010), Verification of an analytical method for determining some artificial sweeteners used in the food industry, 1st International Congress on Food Technology, 03-06 November, Antalya, Turkey, Abstract book page 124.
8. Karakasova Lj., **Babanovska-Milenkovska F.**, Durmishi N., Mehmeti H., (2010), Processing technology of ajvar, lutenica and guvec, 1st International Congress on Food Technology, 03-06 November, Antalya, Turkey, Abstract book, page 127.

### Изданија **Изданија во научно-образовна дејност**

1. Љубица Каракашова, **Фросина Бабановска-Миленковска** (2012) Практикум по Преработка на овошје и зеленчук, рецензиран и одобрен од ННС на Факултетот за земјоделски науки и храна, Скопје, УКИМ, 1 издание (договор бр.11-572/7 од 03.06.2015 година), рецензиран во Билтен бр.1032 стр.111, 31.5.2012 и во Билтен бр.1033 стр.280, 15.6.2012
2. Љубица Каракашова, **Фросина Бабановска-Миленковска**, Соња Србиновска, Душица Санга, интерна скрипта по предметот Сензорски својства на храната, ФЗНХ, Скопје, 2013.

### Школи и работилници **Настава во школи и работилници – учесник**

1. Одржани обуки, како овластен надворешен експерт за безбедност и квалитет на храна, за теми области: обука за имплементација на ДПП и ДХП, како предуслови на НАССР системот за безбедност на храна и примена на Codex Alimentarius и обука за имплементација и одржување на НАССР систем за безбедност на храна; Обуките се одржани во ресторан со месара во Куманово, во гостилница во Скопје и во маркет центар со пекара, месарница, слаткарница, ресторан и продавница-маркет.
2. Одржано предавање на обука, како обучен овластен тренер од страна на JRC European Commission- IRMM, Белгија на тема Избор и употреба на референтни материјали, во областа на Метрологија во хемија, TrainMiC. Организатор на обуката, Институт за јавно здравје, Скопје, (2014) во соработка со JRC European Commission- IRMM, Институтот за референтни материјали и мерења, одржан во септември во Скопје.
3. Учество во изведување на предавањ на тема: Имплементација на НАССР систем, во склоп на Safe Food for all - НАССР School of Excellence, проект подржан од Европската унија и SIQ, Словенија, одржан во Сараево, Босна и Херцеговина (30.05.2012).
4. Учество во изведување на предавања на тема: Имплементација на НАССР систем, во склоп на Safe Food for all - НАССР School of Excellence, проект подржан од Европска унија и SIQ, Словенија, одржан на Скопски саем (28.03.2012), во организација на Хуманополис, фондација за едукација и развој, Скопје, Македонија.

5. Учество во изведување на предавањата на тема, Имплементација на HACCP систем, во склоп на Safe Food for all - HACCP School of Excellence, проект подржан од Европска унија и SIQ, Словенија, одржан (23.11.2011) во Предјане, Лесковац, Србија.
6. Предавањата на тема „Преработка на овошје и зеленчук“, во склоп на летен академски курс за Традиционална храна и пијалоци од земјата на Сонцето, во организација на БЕСТ (Борд на Европски студенти по технологија), Скопје, Јули, 2012.

## Проекти

- **2015** - Раководител, главен истражувач во национален научен проект под наслов: Промена на содржината на каротеноиди кај пиперка (*Capsicum annuum*) индустриска (*куртовска капија*) и зачинска (*хоргош*) при сушење, одобрен од УКИМ 2015, Одлука бр. 02-108/11 од 30.01.2015 година, Скопје.
- **2012 – 2013** – учесник во меѓународен проект „Секторски маркетинг план за извоз на преработено овошје и зеленчук“, USAID AgBiz Program, СБИ-ministry of Foreign Affairs of Netherland и Инвест Македонија.
- **2013** - учество во изготвување и пријавување на предлог-национален проект за распределување на сретства за финансирање и реализирање на програми, проекти и други активности на животната средина за 2013 година, под наслов: Соларно сушење на овошје, зеленчук, лековити и ароматични растенија.
- **2013** - учество во изготвување и пријавување на предлог-национален проект за распределување на сретства за финансирање и реализирање на програми, проекти и други активности на животната средина за 2013 година, под наслов: Искористување на алтернативни извори на енергија со примена на соларни сушници.
- **2011 - 2012**, учесник во меѓународен проект: Safe Food for all - HACCP School of Excellence или „Професионална стручност и обезбедување на безбедност на прехранбени производи, заштита на потрошувачите и компететивност во Западен Балкан“, подржан од Европската унија, носител на проектот е Словенскиот институт за квалитет (SIQ) и метеорологија од Љубљана. Учество како предавач на тема: Имплементација на HACCP-систем, одржани во Лесковац, Србија, Скопје, Р. Македонија и Сараево, Босна и Херцеговина.
- **2011** – учесник во меѓународен Темпус-проект под наслов, Improvement and Establishment of Biotechnology in Higher Education. Посета на одделни институти и лаборатории на Универзитетот во Хохенхајм, Германија.
- **2011** - учесник во меѓународен проект: RER 5013 Evaluation of natural and mutant genetic diversity in cereals using nuclear and molecular techniques. Присуство на регионален курс за обука под наслов: Standardisation of Techniques for quality evaluation of Solanaceous food crops, на следниве работни теми: одгледување на мутанти за подобрување на содржината на хранливи материи, со предавања и практична лабораториска екстракција и HPLC анализа на каротеноиди, токофероли, витамин С и полифеноли, кај домат, црвена пиперка и модар патлиџан, одржан во Централниот истражувачки центар за храна во Будимпешта, Унгарија.
- **2009 - 2011**, учесник во меѓународен проект под наслов: Quality and food safety systems in the fruit and vegetables food chain in Macedonia, присуство на обуки за обучувачи, како надворешен HACCP-консултант на

## Проекти

Стопанската комора на Македонија, проект на Стопанската комора на Македонија и Фламанската влада од Белгија, за квалитет и безбедност на храна во прехранбениот синџир на овошје и зеленук во Македонија.

- **2011** - учество во изготвување и пријавување на предлог национален проект за софистицирање развојно-истражувачки проект при МОН, под наслов: Утврдување на условите за пакување на маслинки со примена на модифицирана атмосфера, млад истражувач.
- **2010** – учество во изготвување и пријавување на предлог национален проект за финансирање на проекти од областа на растителното и сточарско производство и општите мерки од Програмата за финансиска поддршка во земјоделството за 2010 година, при МЗШВ, под наслов: Примена на соларното сушење за преработка на овошје и зеленчук, соработник.
- **2010** – учество во изготвување и пријавување на предлог-национален проект за распределба на средства за финансирање на годишните програми за научно истражувачка дејност на Јавните научни установи за 2010 година, при МОН, под наслов: Контрола на квалитет на суровина од растително потекло, полупреработки и финални производи, соработник.
- **2008 - 2010**, член на Координативното тело на национален проект за флуоризација на млекото за деца од 3 до 5 години, во предучилишни установи во Р. Македонија, во склоп на Националната стратегија за превенција на орални заболувања кај деца од 0 до 14 години, со активно учество во изготвување на стратегија и реализација на програмските активности, согласно предвидениот акционен план. Учество во следење на концентрацијата на флуор во флуорирано млеко, преку контрола на производството на флуорирано млеко, мониторинг и следење на метаболизмот на флуор со редовно мерење на екскреција на флуор во урината на децата и евалуација на добиените резултати.
- **2004 – 2006** учесник во национален проект, за мониторинг на јоден дефицит кај деца од школска возраст во Македонија, подржан од УНИЦЕФ и СЗО. Учество во лабораториски анализи за одредување на содржината на јод во солта, примероци земени од деца од различни училишта во Р. Македонија.

## Студиски престој

- **25.08.2013-31.09.2013** - Студиски престој во лабораторија за Хемија на храна, Институт за Биохемија, Универзитет за технологија, Грац, Австрија. Во текот на студискиот престој изведена е активна лабораториска работа, со примена на подготовка на примероци, екстракциски методи и употреба на хроматографски техники, тенкослојна хроматографија (TLC) и течна хроматографија (HPLC).

## Анекси

### Стручно-апликативна дејност:

- Член на оценувачка комисија на 51от државен натпревар на млади истражувачи од Р. Македонија, во областа биохемија, Скопје, 2014, организиран од Сојузот на млади истражувачи, Народна техника на од Р. Македонија;
- Член на оценувачка комисија на 52от државен натпревар на млади техничари и природници од Р. Македонија, во областа применета биологија, Велес, 2015, организиран од Сојузот на млади техничари и природници, Народна техника на од Р. Македонија;

- Член на оценувачка комисија на 53от државен натпревар на млади техничари и природници од Р. Македонија, во областа применета биологија, Куманово, 2016, организиран од Сојузот на млади техничари и природници, Народна техника на од Р. Македонија;
- Член на оценувачка комисија на 52от државен натпревар на млади истражувачи од Р. Македонија, во областа биохемија, Скопје, 2016, организиран од Сојузот на млади истражувачи, Народна техника на од Р. Македонија;
- Претседател на Сојузот на млади техничари и природници од Р. Македонија, од јануари 2017 година;
- Член на оценувачка комисија на 53от државен натпревар на млади истражувачи од Р. Македонија, во областа биохемија, Куманово, 2017, организиран од Сојузот на млади истражувачи, Народна техника на од Р. Македонија;
- Од јануари 2015 година, интерен проверувач согласно МКС EN ISO/IEC 17025:2006, за акредитираните лаборатории, при Факултетот за земјоделски науки и храна, УКИМ во Скопје. Активно учесто, преку проверка на постоечките документи и подготовка на нови соодветни документи во текот на редовните интерни проверки на акредитираните лаборатории и на лабораториите кои имаат во план да се акредитираат, согласно нивните потреби и активностит.