

Публикације

- Pajin B., Jovanovic O., **Petkovic M.**, Lazic V., Torbica A. **(2006)**: Kvalitet biskvitnog kolača u zavisnosti od tehnoloških karakteristika brašna, *Žito-hleb* 33, 5-6, 119-124.
- **Petkovic M. (2009)**: Primena poliola u konditorskoj industriji, *Mlinpek almanah*, 164, 19-21.
- **Petkovic M. (2010)**: Čokoladiranje, *Mlinpek almanah* 174, 19-21.
- Pajin B., Zaric D., Seres Z., Soronja-Simovic D., Loncarević I., **Petkovic M. (2011)**: Uticaj sadržaja čvrstih triglicerida na fizička svojstva čokolade sa sojinim mlekom, *Zbornik radova 52. Savetovanje industrije ulja, Herceg Novi, Crna Gora*.
- **Marko M. Petkovic**, Biljana S. Pajin, Jelena M. Tomic, Aleksandra M. Torbica, Zita I. Seres, Danica B. Zaric, Dragana Soronja Simovic **(2012)**: Teksturalna i senzorna svojstva krem proizvoda sa saharozom i maltitolom, *Hemijska Industrija* 66 (3), 385–394. doi: 10.2298/HEMIND110902094P
- **Marko M. Petković**, PhD thesis **(2012)**: Uticaj procesnih parametara proizvodnje na fizičke osobine, toplotna svojstva i kvalitet mazivih krem proizvoda sa maltitolom, *Doktorska teza*, Novi Sad.
- **Marko M. Petković**, Biljana S. Pajin, Jelena M. Tomić **(2013)**: Uticaj temperature i brzine obrtanja mešača na reološke osobine mazivih kremova sa maltitolom, *Journal of Food Process Engineering* 36, 634–644. doi:10.1111/jfpe.12027.
- **Marko Petkovic**, Biljana Pajin, Zita Seres, Vojislav Banjac **(2014)**: Termička razgradnja kremova sa maltitolom, *Journal of Thermal Analysis and Calorimetry*, Volume 117, Issue 1 (2014), Page 277–284. doi: 10.1007/s10973-014-3659-9.