

Табела. 9.5. Компетентност ментора

Име и презиме		Гордана Ћетковић	
Звање		Редовни професор	
Ужа научна област		Примењене и инжењерске хемије	
Академска каријера	Година	Институција	Област
Избор у звање	2009.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењерство
Докторат	1998.	Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењерство
Диплома	1986.	Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењерство
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година			
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена ** одбрањена
1.	Високовредна функционална једињења из споредних производа прераде парадајза	Слађана Стајчић	2012.
2.	Потенцијал цијанобактерија у формулацији прехранбених производа са додатом вредношћу	Иван Миловановић	2016.
3.	Инкапсулирани каротеноиди из споредног производа прераде шаргарепе	Вања Шерегел	2021.
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)			
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)			
1.	Četković G., Travičić V., Brandolini A., Čanadanović-Brunet J., Tumbas Šaponjac V., Vulić J., Šovljanski O., Četojević-Simin D., Škrobot D., Mandić A., Estivi L., Hidalgo A. Composition, texture, sensorial quality, and biological activity after <i>in vitro</i> digestion of durum wheat pasta enriched with carrot waste extract encapsulates. International Journal of Food Science and Nutrition, 1-12, 2022.		22
2.	Travičić V., Škrobot D., Kojić J., Pezo L., Šovljanski O., Tumbas Šaponjac V., Vulić J., Hidalgo A., Brandolini A., Čanadanović-Brunet J., Četković G. Quality and sensory profile of durum wheat pasta enriched with carrot waste encapsulates. Foods, 11, 1130, 2022.		21
3.	Šovljanski O., Travičić V., Pezo L., Tumbas Šaponjac V., Vulić J., Cvanić T., Markov S., Četković G., Čanadanović-Brunet J. Horned Melon Pulp, Peel, and Seed: New Insight into Phytochemical and Biological Properties. Antioxidants, 11(5), 825, 2022.		21a
4.	Travičić V., Vulić J., Četković G., Čanadanović-Brunet J., Tumbas Šaponjac V., Stajčić S. (2021). Natural bioactive compounds in carrot waste for food applications and health benefits, "Studies in Natural Products Chemistry" Vol. 67, Elsevier.		13
5.	Travičić V., Četković G., Čanadanović-Brunet J., Tumbas Šaponjac V., Vulić J., Lević S., Nedović V., Brandolini A., Hidalgo A. (2021). Encapsulation of carrot waste extract by freeze and spray drying techniques: An optimization study. LWT-Food Science and Technology, 138, 110696, 2021.		21
6.	Travičić V., Četković G., Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Slađana Stajčić. Encapsulation and degradation kinetics of bioactive compounds from sweet potato peel during storage. Food Technology and Biotechnology, 58, 314-324, 2020.		21
7.	Hidalgo A., Tumbas Šaponjac V., Četković G., Travičić V., Čanadanović-Brunet J., Chiosa D., Brandolini A. Antioxidant properties and heat damage of water biscuits enriched with sprouted wheat and barley. LWT-Food Science and Technology, 108423, 2019.		21
8.	Aborus, N.E., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J., Ilić, N. Powdered barley sprouts: composition, functionality and polyphenol digestibility. International Journal of Food Science and Technology 52, 231–238, 2017.		22

9.	Tumbas Šaponjac V., Četković G., Čanadanović-Brunet J., Pajin B., Đilas S., Petrović J., Lončarević I., Stajčić S., Vulić J. Sour cherry pomace extract encapsulated in whey and soy proteins: Incorporation in cookies, Food Chemistry, 2016, 207, 27-33.	21a
10.	Tumbas Šaponjac, V., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G., Jakišić, M., Djilas, S., Vulić, J., Stajčić, S. Encapsulation of Beetroot Pomace Extract: RSM Optimization, Storage and Gastrointestinal Stability. Molecules, 21, 5, 584, 2016.	21
11.	Četković G., Čanadanović-Brunet J., Vulić J., Đilas S., Tumbas Šaponjac V. Antioxidant and Sensorial Properties of Linden Honey with Dried Apricots. Chemistry and Biodiversity, 11, 11, 1861-1870, 2014.	22
12.	Četković G., Savatović S., Čanadanović-Brunet J., Djilas S., Vulić J., Mandić A., Četojević-Simin D. Valorisation of phenolic composition, antioxidant and cell growth activities of tomato waste, Food Chemistry, 133, 938–945, 2012.	21a
Збирни подаци научне активности наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		2374
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		76
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2 Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		