

Табела. 9.5. Компетентност ментора

Име и презиме		Драгољуб Д. Цветковић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Биотехнологија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2019.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењерство	
Докторат	2008.	Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењерство	
Диплома	1999.	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.	Карактеризација функционалног напитка од мелисе ( <i>Melissa officinalis</i> L.) добијеног физиолошком активношћу чајне гљиве	Велићански Александра	2011.	2012.
2.	Антибактеријска активност млека магарице балканске расе	Љубиша Шарић	2013.	2015.
3.	Функционалне карактеристике ферментисаног чајног напитка обogaњеног CoffeeBerry®-јем	Najmi Ahmed Essawet	2010.	2016.
4.	Оптимизација процеса производње медовине уз додатак воћног сока од ароније као производа побољшаних функционалних својстава	Маја Стојковић	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.	Cvetković D., Markov S., Djurić M., Savić D., Velićanski A. (2008): Specific interfacial area as a key variable in scaling-up Kombucha fermentation, <i>Journal of Food Engineering</i> , 85, 387-392.			M21
2.	Četojević-Simin D.D., Velićanski S.A., Cvetković D.D., Markov L. S., Mrđanović Ž.J., Bogdanović V. V., Šolajić V.S.(2010): Bioactivity of Lemon Balm Kombucha, <i>Food Bioprocess Technol</i> , 5, 1756-1765.			M21
3.	Šarić Ć.Lj., Šarić B.M., Mandić A.I., Torbica A.M., Tomić J.M., Cvetković D.D., Okanović Đ.G. (2012): Antibacterial properties of Domestic Balkan donkeys' milk, <i>International Dairy Journal</i> , 25(2), 142-146.			M21
4.	Čanadanović-Brunet M.J., Četković S.G., Dilas M.S., Tumbas T.V., Bogdanović G., Mandić A.I., Markov L.S., Cvetković D.D., Čanadanović, V. (2008): Radical scavenging, antimicrobial and antiproliferative activities of <i>Melissa officinalis</i> L. extracts, <i>Journal of Medical Food</i> , 11, 133-143.			M22
5.	Perić L., Milošević N., Žikić D., Bjedov S., Cvetković D., Markov S., Mohnl M., Steiner T. (2010): Effects of probiotic and phytogetic products on performance, gut morphology and cecal microflora of broiler chickens, <i>Archiv Tierzucht</i> , 53, 3, 350-359.			M23
6.	Ivković M., Perić L., Cvetković D., Glamočić D., Spring P. (2012): Effects of a novel carbohydrate fraction on broiler performance and intestinal function, <i>South African Journal of Animal Science</i> , 42 (Vol. 2), 131-138.			M23
7.	Miljić U., Puškaš V., Velićanski A., Mašković P., Cvetković D., Vulić J. (2016): Chemical composition and in vitro antimicrobial and cytotoxic activities of plum ( <i>Prunus domestica</i> L.) wine, <i>Journal of institute of brewing</i> , 122; 342-349.			M22
8.	Essawet A., Cvetković, D., Velićanski, A., Čanadanović-Brunet, J., Vulić, J., Maksimović, V., Markov, S. (2015): Polyphenols and Antioxidant Activities of Kombucha Beverage Enriched with CoffeBerry® Extract, <i>Chemical Industry &amp; Chemical Engineering Quarterly</i> , 21, (3), 399 - 409.			M23
9.	Senka Vidović, Dragoljub Cvetković, Milica Ramić, Mirjana Dunjić, Radomir Malbaša, Alekandra Tepić, Zdravko Šumić, Aleksandra Velićanski, Stela Jokić (2013): Screening of changes in content of health benefit compounds,antioxidant activity and microbiological status of medicinal plantsduring the production of herbal filter tea, <i>Industrial Crops and Products</i> , 50, 338-345			M21a
10.	Velićanski A.S., Cvetković D.D., Markov S.L., Tumbas Šaponjac V.T., Vulić J.J. (2014): Antioxidant and Antibacterial Activity of the Beverage Obtained by Fermentation of Sweetened Lemon Balm ( <i>Melissa officinalis</i> L.) Tea with Symbiotic Consortium of Bacteria and Yeasts, <i>Food Technology and Biotechnology</i> , 52(4), 420-429.			M22
11.	Vulić J.J., Čebović T.N., Čanadanović V.M., Četković G.S., Djilas S.M., Čanadanović-Brunet J.M., Velićanski A.S., Cvetković D.D., Tumbas V.T. (2013): Antiradical, antimicrobial and cytotoxic activities of			M21

	commercial beetroot pomace, Food & Function, 4, 713-721.		
12.	Četojević-Simin D.D., Velićanski A.S., Cvetković D.D., Markov S.L., Četković G.S., Tumbas Šaponjac V.T., Vulić J.J., Čanadanović-Brunet J.M., Đilas S.M. (2015): Bioactivity of Meeker and Willamette raspberry (Rubus idaeus L.) pomace extracts, Food Chem, 166, 407-413.	M21a	
Збирни подаци научне активност наставника			
Укупан број цитата, без аутоцитата		433	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		33	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1	Међународни: -
Усавршавања		Студијски боравак на Chemical Engineering Laboratory for Preservation of Cultural Heritage of the Faculty of Engineering of the University of Palermo, Italy	
Други подаци које сматрате релевантним			
Од оснивања Лабораторије за испитивање прехранбених производа (Технолошки факултет – Нови Сад) 2003. године, ангажован на месту сарадника одељења за микробиолошка испитивања прехранбених производа Од 2015. године именован за Руководиоца Лабораторије за испитивање прехранбених производа (Технолошки факултет – Нови Сад).			
Сертификати: „HACCP Implementation Expert“; „HACCP Auditor“			