

Табела. 9.5 Компетентност ментора

Име и презиме		Ивана С. Лончаревић		
Звање		Доцент		
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2021.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењерство	
Докторат	2013.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењерство	
Диплома	2008.	Универзитет у Новом Саду, 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.	-	-	-	-
*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)				
				M
1.	Lončarević I., Petrović J., Teslić N., Nikolić I., Maravić N., Pajin B., Pavlić B. (2022): Cocoa Spread with Grape Seed Oil and Encapsulated Grape Seed Extract: Impact on Physical Properties, Sensory Characteristics and Polyphenol Content. <i>Foods</i> , 11: 2730.			21
2.	Jovanović P., Pajin B., Lončarić A., Jozinović A., Petrović J., Fišteš A., Zarić D., Tumbas Šaponjac V., Ačkar Đ., Lončarević I.* (2022): Whey as a Carrier Material for Blueberry Bioactive Components: Incorporation in White Chocolate. <i>Sustainability</i> , 14: 14172.			22
3.	Bajac J., Nikolovski B., Lončarević I., Petrović J., Bajac B., Đurović S., Petrović L. (2022): Microencapsulation of juniper berry essential oil (<i>Juniperus communis</i> L.) by spray drying: microcapsule characterization and release kinetics of the oil. <i>Food Hydrocolloids</i> , 125:107430.			21a
4.	Rakin M., Bulatović M., Zarić D., Krunić T., Lončarević I., Petrović J., Pajin B. (2022): Influence of added whey proteins and hydrolysates on rheological and textural characteristics of milk chocolate. <i>Food Science and Technology International</i> , 29:10820132221103758.			22
5.	Vladić J., Nastić N., Janković T., Šavikin K., Menković N., Lončarević I., Vidović S. (2022): Microencapsulation of <i>Sideritis raeseri</i> Boiss. & Heldr. subsp. <i>raeseri</i> Extract Using Spray Drying with Maltodextrin and Whey Protein. <i>Periodica Polytechnica Chemical Engineering</i> , 66(2): 229–238.			23
6.	Ačkar Đ., Barišić V., Babić J., Šubarić D., Lončarević I., Petrović J., Jozinović A. (2021): Use of Milk Powder in Chocolate Production. In: <i>Agricultural Research Updates. Volume 31</i> , Prathamesh Gorawala (Ed.), Srushti Mandhatri (Ed.), Nova Science Publishers, New York, 173-185. ISBN: 978-1-53618-881-3.			13
7.	Barišić V., Petrović J., Lončarević I., Flanjak I., Šubarić D., Babić J., Miličević B., Doko K., Blažić M., Ačkar Đ. (2021): Physical properties of chocolates enriched with untreated cocoa bean shells and cocoa bean shells treated with high-voltage electrical discharge. <i>Sustainability</i> , 13:2620.			22
8.	Simić S., Petrović J., Rakić D., Pajin B., Lončarević I., Jozinović A., Fišteš A., Nikolić S., Blažić M., Miličević B. (2021): The Influence of extruded sugar beet pulp on cookies’ nutritional, physical and sensory Characteristics. <i>Sustainability</i> , 13:5317.			22
9.	Lončarević I., Pajin B., Petrović J., Nikolić I., Maravić N., Ačkar Đ., Šubarić D., Zarić D., Miličević B. (2021): White chocolate with resistant starch: impact on physical properties, dietary fiber content and sensory characteristics. <i>Molecules</i> , 26:5908.			22
10.	Krstonošić V., Kalić M., Dapčević-Hadnađev T., Lončarević I., Hadnađev M. (2020): Physico-chemical characterization of protein stabilized oil-in-water emulsions. <i>Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects</i> , 602:125045.			22
11.	Lončarević I., Pajin B., Tumbas Šaponjac V., Petrović J., Vulić J., Fišteš A., Jovanović P. (2019): Physical, sensorial and bioactive characteristics of white chocolate with encapsulated green tea extract.			21

	<i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 99:5834-5841.		
12.	Lončarević I. , Pajin B., Torbica A., Tumbas Šaponjac V., Petrović J., Zarić D. (2018): Analysing the dependence between cocoa solids in chocolate and the content of polyphenols, minerals and dietary Fiber. In: <i>The Diversified Benefits of Cocoa and Chocolate</i> , Bonifacia Zayas Espinal (Ed.), Nova Science Publishers, New York, 137-149. ISBN: 978-1-53613-258-8.	13	
13.	Lončarević I. , Pajin B., Fištes A., Tumbas Šaponjac V., Petrović J., Jovanović P., Vulić J., Zarić D. (2018): Enrichment of white chocolate with blackberry juice encapsulate: impact on physical properties, sensory characteristics and polyphenol content. <i>LWT- Food Science and Technology</i> , 92:458-464.	21	
14.	Ilić J., Nikolovski B., Petrović L., Kojić P., Lončarević I. , Petrović J. (2017): The garlic (<i>A. sativum</i> L.) extracts food grade W1/O/W2 emulsions prepared by homogenization and stirred cell membrane emulsification. <i>Journal of Food Engineering</i> , 205:1-11.	21	
15.	Lončarević I. , Fištes A., Rakić D., Pajin B., Petrović J., Torbica A., Zarić D. (2017): Optimization of the ball mill processing parameters in the fat filling production. <i>Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly</i> , 23(2):197–206.	13	
16.	Lončarević I. , Pajin B., Petrović J. (2016): Influence of sunflower and rapeseed lecithin on physical properties of fat filling. In: <i>Rapeseed: Chemical Composition, Production and Health Benefits</i> , Monica White (Ed.), Nova Science Publishers, New York, 49-64. ISBN: 978-1-63484-227-3.	21a	
17.	Tumbas Šaponjac V., Četković G., Čanadanović-Brunet J., Pajin B., Đilas S., Petrović J., Lončarević I. , Stajčić S., Vulić J. (2016): Sour cherry pomace extract encapsulated in whey and soy proteins: Incorporation in cookies. <i>Food Chemistry</i> , 207:27-33.	21	
18.	Lončarević I. , Pajin B., Petrović J., Zarić D., Sakač M., Torbica A., Lloyd D.M., Omorjan R. (2016): The impact of sunflower and rapeseed lecithin on the rheological properties of spreadable cocoa cream, <i>Journal of Food Engineering</i> , 171:67-77.	21	
19.	Zarić D., Bulatović M., Rakin M., Krunić T., Lončarević I. , Pajin B. (2016): Functional, rheological and sensory properties of probiotic milk chocolate produced in a ball mill, <i>RSC Advances</i> , 6(17):13934-13941.	22	
20.	Lončarević I. , Pajin B., Sakač M., Zarić D., Rakin M., Petrović J., Torbica A. (2016): Influence of rapeseed and sesame oil on crystallization and rheological properties of cocoa cream fat phase and quality of final product. <i>Journal of Texture Studies</i> , 47(5):432-442.	22	
Збирни подаци научне активност наставника			
Укупан број цитата, без аутоцитата		308	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		37	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2	Међународни 2
Усавршавања		2010: Corvinus University of Budapest, Faculty of Food Science (CEEPUS); 2010 и 2020: Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera, Универзитета у Осијеку (CEEPUS); 2018: Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera, Универзитета у Осијеку (ERASMUS)	
Други подаци које сматрате релевантним: Члан комисије за оцену квалитета кондиторских производа на Новосадском сајму, Члан уређивачког одбора часописа: Уљарство; Координатор одељења за кондиторске производе у оквиру акредитоване лабораторије за испитивање прехранбених производа.			
Максимална дужине не сме бити већа од 2 странице A4			