

Табела. 9.5. Компетентност ментора

Име и презиме		Радомир В. Малбаша	
Звање		Редовни професор	
Ужа научна област		Технолошко-инжењерске хемије	
Академска каријера	Година	Институција	Област
Избор у звање	2015.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењерство
Докторат	2004.	Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењерство
Диплома	1997.	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.	Антиоксидативна активност ферментисаних млечних производа добијених помоћу комбухе	Јасмина Витас	2013.
*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.	Malbaša, R., Lončar, E., Djurić, M. (2008): Comparison of the products of Kombucha fermentation on sucrose and molasses, Food Chemistry, 106, 1039-1045, ISSN: 0308-8146, Food Science & Technology (9/107), IF 2.696.	M21a	
2.	Malbaša, R., Lončar, E., Djurić, M., Došenović, I. (2008): Effect of sucrose concentration on the products of Kombucha fermentation on molasses. Food Chemistry, 108 (3), 926-932, ISSN: 0308-8146, Food Science & Technology (9/107), IF 2.696.	M21a	
3.	Malbaša, R., Milanović, S., Lončar, E., Djurić, M., Carić, M., Iličić, M., Kolarov, Lj. (2009): Milk-based beverages obtained by Kombucha application. Food Chemistry, 112, 178-184, ISSN: 0308-8146, Food Science & Technology (6/118), IF 3.146.	M21a	
4.	Malbaša, R., Lončar, E., Vitas, J., Čanadanović-Brunet, J. (2011): Influence of starter cultures on the antioxidant activity of kombucha beverage. Food Chemistry, 127(4), 1727-1731., ISSN: 0308-8146, Food Science & Technology (6/128), IF 3.655.	M21a	
5.	Šumić, Z., Tepić, A., Vidović, S., Jokić, S., Malbaša, R. (2013): Optimization of frozen sour cherries vacuum drying process. Food Chemistry, 136(1), 55-63, ISSN: 0308-8146, Food Science & Technology (10/122), IF 3.259.	M21a	
6.	Jayabalan, R., Malbaša, R.V., Lončar, E.S. Vitas, J.S., Sathishkumar, M. (2014): A Review on Kombucha Tea – Microbiology, Composition, Fermentation, Beneficial Effects, Toxicity and Tea Fungus. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 13(4), 538-550, ISSN (Online): 1541-4337, Food Science & Technology (5/122), IF 4.182.	M21a	
7.	Stojanović, Z., Švarc-Gajić, J., Vitas, J., Malbaša, R., Lončar, E. (2013): Direct chronopotentiometric method for ascorbic acid determination in fermented milk products. Journal of Food Composition and Analysis, 32(1), 44-50, ISSN: 0889-1575, Food Science & Technology (32/122), IF 2.259.	M21	
8.	Vidović, S., Cvetković, D., Ramić, M., Dunjić, M., Malbaša, R., Tepić, A., Šumić, Z., Velićanski, A., Jokić, S. (2013): Screening of changes in content of health benefit compounds, antioxidant activity and microbiological status of medicinal plants during the production of herbal filter tea. Industrial Crops and Products, 50, 338-345, ISSN: 0926-6690, Agricultural Engineering (3/12), IF 3.208.	M21	
9.	Malbaša, R., Jevrić, L., Lončar, E., Vitas, J., Podunavac-Kuzmanović, S., Milanović, S., Kovačević, S. (2015): Chemometric approach to texture profile analysis of kombucha fermented milk products. Journal of Food Science and Technology, Mysore, 52(9), 5968-5974, SCI 2015: 68/124, Food Science & Technology, IF 1.241.	M21	
10.	Karaman, M., Jovin, E., Malbaša, R., Matavuly, M., Popović, M. (2010): Medicinal and Edible Lignicolous Fungi as Natural Sources of Antioxidative and Antibacterial agents. Phytotherapy Research, 24(10), 1473-1481, ISSN: 1099-1573, Chemistry, Medicinal (25/54), IF 1.878.	M22	
11.	Vitas, J.S., Malbaša, R.V., Grahovac, J.A., Lončar, E.S. (2013): The antioxidant activity of kombucha fermented milk products with stinging nettle and winter savory. Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly, 19(1), 129-139, ISSN: 1451-9372, Chemistry, Applied (56/71), IF 0.659.	M23	
12.	Malbaša, R., Vitas, J., Lončar, E., Grahovac, J., Milanović, S. (2014): Optimisation of the antioxidant activity of kombucha fermented milk products. Czech Journal of Food Sciences, 32(5), 477-484, ISSN: 1212-1800, Food Science & Technology (91/122) IF 0.675.	M23	

13.	Vitas, J., Cvetanović, A., Mašković, P., Švarc-Gajić, J., Malbaša, R. (2018): Chemical composition and biological activity of novel types of kombucha beverages with yarrow. Journal of Functional Foods, 44, 95-102, SCI 2018: 33/135, Food Science & Technology, IF 3.197.	M21
14.	Drašković Berger, M., Vakula, A., Tepić Horecki, A., Rakić, D., Pavlić, B., Malbaša, R., Vitas, J., Jerković, J., Šumić, Z. (2020): Cabbage (<i>Brassica oleracea</i> L. var. capitata) fermentation: Variation of bioactive compounds, sum of ranking differences and cluster analysis. LWT – Food Science and Technology, 133, 110083. SCI 2020: 29/144, Food Science & Technology, IF 4.952.	M21
15.	Vukmanović, S., Vitas, J., Malbaša, R. (2020): Valorization of winery effluent using kombucha culture. Journal of Food Processing and Preservation, 44(8), 1-10. SCI 2020: 90/144, Food Science & Technology, IF 2.190.	M23
16.	Vukmanović, S., Vitas, J., Ranitović, A., Cvetković, D., Tomić, A., Malbaša, R. (2022): Certain production variables and antimicrobial activity of novel winery effluent based kombucha. LWT – Food Science and Technology, 154, 112726. SCI 2021: 29/143, Food Science & Technology, IF 6.056.	M21
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		1103
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		32
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1 Међународни: 0
Усавршавања		Колеџ за фармацију, Универзитет Илиноис у Чикагу, САД, 04.-29.07.2000.
Други подаци које сматрате релевантним		