

Табела. 9.5 Компетентност ментора

Име и презиме		Биљана С. Пајин		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2015.	Универзитет у Новом Саду Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењерство	
Докторат	2005.	Универзитет у Новом Саду Технолошки факултет Нови Сад,	Технолошко инжењерство	
Диплома	1995.	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.	Оптимизација параметара производње чоколаде са сојиним млеком у кугличном	Даница Зарић		2011
2.	Утицај процесних параметара производње на физичке особине, топлотна својства и квалитет мазивог крем производа са малтитолом	Марко Петковић		2012
3.	Утицај лецитина различитог порекла на кристализациона својства масне фазе и квалитет мазивог крем производа са додатком функционалних биљних уља	Ивана Лончаревић		2013
4.	Утицај сировинског састава и технолошког поступка на садржај метала у чоколадним и крем производима	Ивана Васиљевић		2016
*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)				
				М
1.	Pajin B., Dokić Lj., Zarić D., Šoronja-Simović D., Lončarević I., Nikolić I., (2013): Crystallization and rheological properties of soya milk chocolate produced in a ball mill, Journal of Food Engineering, 114, 70-74			21
2.	Petković M., Šereš Z., Pajin B., Banjac B. (2014): Thermal decomposition of maltitol spreads, Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, 117 (1), 277-284.			22
3.	Torbica A., Pajin, B., Omorjan, R., Lončarević, I., Tomić, J. (2014): Physical properties of chocolate with addition of Cocoa Butter Equivalent of moderate hardness. Journal of the American Oil Chemists' Society, 91(8), 39-48.			22
4.	Lončarević I., Pajin B., Petrović J. (2015): The impact of combined emulsifier on crystallization properties of non trans fat. In: Emulsifiers: Properties, Functions and Applications, Adrienne Fitzgerald (Ed.), Nova Science Publishers, New York, in press. ISBN: 978-1-63483-710-1			13
5.	Petrović J., Fistes A., Rakic D., Pajin B., Loncarevic I., Subarić D. (2015): Effect of defatted wheat germ content and its particle size on the rheological and textural properties of the cookie dough, Journal of Texure Studies, vol.46, issue 5, 374-384.			22
6.	Lončarević I., Pajin B., Petrović J. (2016): Influence of sunflower and rapeseed lecithin on physical properties of fat filling, In: Rapeseed: Chemical Composition, Production and Health Benefits, Monica White (Ed.), Nova Science Publishers, New York, in press. ISBN: 978-1-63484-227-3			13
7.	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, RSC Advances, 6, 13934-13941. Publisher: Royal Soc Chemistry, Thomas Graham House, Science park, Milton rd, Cambridge, England			21

8.	Tumbas Šaponjac V., Četković G., Čanadanović-Brunet J., Pajin B., Djilas S., Petrović J., Lončarević I., Stajčić S., Vulić J. (2016): Sour cherry pomace extract encapsulated in whey and soy proteins: Incorporated in cookies, <i>Food Chemistry</i> , 207, 27-33.	21
9.	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> , Vol.71, pp. 67-77.	21
10.	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> , vol. 47 br. 5, str. 432-442	22
11.	Torbica A., Jambrec D., Tomić J., Pajin B., Petrović J., Kravić S., Lončarević I. (2016): Solid Fat Content, Precrystallization Conditions and Sensory Quality of Chocolate with Addition of Cocoa Butter Analogues, <i>International Journal of Food Properties</i> , 19, 1029-1043.	22
12.	Šoronja Simović D., Maravić N., Šereš Z., Mišan A., Pajin B., Jevrić L., Podunavac Kuzmanović S., Kovačević S. (2017): Antioxidant capacity of cookies with non modified and modified sugar beet fibers: chemometric and statistical analysis, <i>European Food Research and Technology</i> 243, 239–246.	22
13.	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
14.	Lončarević I., Pajin B., Fišteš 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
15.	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. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 99:5834-5841.	21
16.	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
17.	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
18.	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
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		570
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		79
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2 Међународни 2
Усавршавања	Corvinus Univerzitet Budapest, Hungary, Студијски боравак у овиру CEEPUS програма (2006); Faculty of Technology, HIST, Sør-Trøndelag University College Trondheim, Norwai, Студијски боравак у овиру EDUFOOD пројекта (2013)	
Други подаци које сматрате релевантним		
➤ Председник комисије за оцену квалитета кондиторских производа на Новосадском сајму		
➤ Учесник комисије за оцену квалитета уља на Новосадском сајму		
➤ Председник комисије за доделу признања Најбоље из Војводине		
➤ Члан уређивачког одбора Хрватског националног часописа: <i>Croatian Journal of Food Science and Technology</i>		
➤ Члан уређивачког одбора Зборника радова: <i>Саветовања Производња и прерада уљарица</i>		
Максимална дужине несме бити већа од 2 странице A4		