

Табела. 9.5 Компетентност ментора

Име и презиме		Љиљана Поповић		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Технолошко-инжењерске хемије		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2022.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењерство	
Докторат	2012.	Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењерство	
Диплома	2002.	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.	Потенцијал брашна од различитих врста инсеката као алтернативних извора протеина у исхрани животиња	Данка Драгојловић		2022.
2.	Нуспроизводи агроиндустрије – зелено лишће: Нови извори протеина и биоактивних једињења	Теа Седлар		2022.
3.	In vitro дигестија њен утицај на активност, стабилност и доступност биолошки активних једињења	Јелена Чакаревић		2021.
4.	Карактеризација албумина и биохемијски аспекти квалитета пшенице (Triticum aestivum)	Јелена Томић		2016.
5.	Фенолни потенцијал уљаних погача	Вера Кример Малешевић		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)				
1.	Popović Ljiljana, Peričin Draginja, Stolić Žužana, Popović Senka 2013 Optimization of Transglutaminase Cross-linking of Pumpkin Oil Cake Globulin; Improvement of the Solubility and Gelation Properties. Food and Bioprocess Technology 6, 1105-1111.			M21a
2.	Popović Ljiljana Žužana Stolić, Jelena Čakarević, Aleksandra Torbica, Jelena Tomić, Mirjana Šijački, 2017 Biologically Active Digests from Pumpkin Oil Cake Protein: Effect of Cross-linking by Transglutaminase, JAOCS, DOI : 10.1007/s11746-017-3041-8			M22
3.	Popović Ljiljana, Peričin Draginja, Stolić Žužana, Popović Senka, Krimer Vera, Torbica Aleksandra 2013 Antioxidative and Functional Properties of Pumpkin Oil Cake Globulin Hydrolysates. Journal of the American Oil Chemists Society 90, 1157-1165.			M22
4.	Malešević-Krimer, V., Vaštag, Ž., Radulović-Popović, Lj., Popović, S., Peričin-Starčević, I. 2016 Micro encapsulation Technology and Essential Oil Pesticides for Food Plant Production. In: Preedy, V.R. (Ed.) Essential Oils in Food Preservation, Flavor and Safety. Academic Press, 123-129.			M13
5.	Stolić Žužana, Popović Ljiljana, Popović Senka, Peričin -Starčević Ivana, Krimer -Malešević Vera 2013 In vitro study on digestion of pumpkin oil cake protein hydrolysate; Evaluation of impact on bioactive properties. International Journal of Food Sciences and Nutrition 64, 452-460.			M22
6.	Vaštag, Ž., Popović, Lj., Popović, S., Krimer, V., Peričin, D. (2011). Production of Enzymatic Hydrolysates with Antioxidant and Angiotensin-I Converting Enzyme Inhibitory Activity from Pumpkin Oil Cake Protein Isolate. Food Chemistry, 124, 1316-1321.			M21a
7.	Peričin, D., Radulović-Popović, Lj., Vaštag, Ž., Madjarev-Popović, S. Trivić, S. (2009). Enzymatic hydrolysis of protein isolate from hull-less pumpkin oil cake; Application of response surface methodology. Food Chemistry, 115(2), 753-757.			M21a

8.	Peričin, D., Radulović, Lj. , Trivić, S. and Dimić, E. (2008) Evaluation of solubility of pumpkin seed globulins by response surface method, <i>Journal of Food Engineering</i> , 84 (591-594).	M21
9.	Popović, Lj. , Peričin, D. Vaštag, Ž., Popović, S. (2011). Optimization of Enzymatic Hydrolysis of Cucurbitin Using Response Surface Methodology: Improvement of the Functional Properties. <i>International Journal of Food Engineering</i> 7, 5-11.	M23
10.	Sedlar T., Čakarević J., Tomić J., Popović Lj. (2020). Vegetable By-Products as New Sources of Functional Proteins. <i>Plant Foods for Human Nutrition</i> , 76, 31-36.	M21
11.	Popović Lj , Ž Stolić, J. Čakarević, A. Torbica, J.Tomić, M. Šijački, 2017, JAOCS, DOI : 10.1007/s11746-017-3041-8	M21
12.	Čakarević J., Vidović S., Vladić J., Gavarić A., Jokić S., Pavlović N., Blažić M., Popović Lj. (2019). Production of Bio-Functional Protein through Revalorization of Apricot Kenel Cake. <i>Foods</i> , 8, 318.	M22
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		797
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		47
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1 Међународни 0
Усавршавања		-
Други подаци које сматрате релевантним -		