

Табела. 9.5 Компетентност ментора

Име и презиме		Тепић Хорецки Н. Александра		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2020.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењерство	
Докторат	2009.	Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењерство	
Диплома	2000.	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 сушења воћа у вакууму	Здравко Шумић		2014
2	Искоришћење споредног продукта прераде парадајза као сировине за прехрамбене производе са додатом вредношћу	Миона Беловић		2016
3	Физичке, хемијске и биолошке особине осушеног коштичаваог воћа произведеног различитим техникама сушења	Анита Вакула		2020
4	Утицај соли, температуре и стартер културе на физичко-хемијске и микробиолошке промене у току ферментације купуса у главицама	Мирна Драшковић Бергер		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	Vidović S., Tepić Horecki A., Vladić J., Šumić Z., Gavarić A., Vakula A. (2020): Apple (Chapter 2). In: Galanakis M.H. (Ed.): Valorization of Fruit Processing By-products. Academic Press, Elsevier Inc. ISBN: 978-0-12-817106-6.			M13
2	Šumić Z., Vakula A., Tepić A., Čakarević J., Vitas J., Pavlić B.: Modeling and optimization of red currants vacuum drying process by response surface methodology (RSM). Food chemistry 203 (2016) 465-475.			M21a
3	Milić A., Daničić T., Tepić Horecki A., Šumić Z., Teslić N., Bursać Kovačević D., Putnik P., Pavlić B.: Sustainable extractions of phytochemicals from black and red currant with advanced methods for maximum contents of antioxidants. Foods 11, 3 (2022) 325.			M21
4	Drašković Berger M., Vakula A., Tepić Horecki A., Rakić D., Pavlić B., Malbaša R., Vitas J., Jerković J., Šumić Z.: 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 (2020) 110083. doi: 10.1016/j.lwt.2020.110083.			M21
5	Bajić A., Pezo L., Stupar A., Filipčev B., Cvetković B., Tepić Horecki A., Mastilović J.: Application of lyophilized plum pomace as a functional ingredient in a plum spread: Optimizing texture, colour and phenol antioxidants by ANN modelling. LWT - Food Science and Technology, 130 (2020) 109588. doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109588			M21
Збирни подаци научне активности наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата		440		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		45		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1		Међународни
Усавршавања				
Други подаци које сматрате релевантним				

