

**Табела. 9.5 Компетентност ментора**

Име и презиме		Владимир Томовић		
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	Карактеризација квалитета меса и изнутрица свиња чистих раса одгајаних у Војводини	Марија Јокановић	2013.	2013.
2	Сензорски, нутритивни и функционални профил интегралне тестенине са додатком хељдиног брашна	Дубравка Шкробот	2015.	2016.
3	Здравствено стање и квалитет меса свиња расе мангулица и мелеза између расе мангулица и дурока	Радослав Шевић	2016.	2018.
4	Утицај додатка етарских уља на квалитет фино уситњених барених и ферментисаних сувих кобасица	Јово Савановић	2017.	2019.
5	Утицај претприпреме, поступка топлотне обраде и чувања на квалитет и одрживост свињског меса	Маја Ивић	2017.	
*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	D. Škunca, I. Tomašević, I. Nastasijević, V. Tomović and I. Djekić (2018). Life cycle assessment of the chicken meat chain. Journal of Cleaner Production, 184, 440-450.			M21a
2	B. Šojić, B. Pavlić, V. Tomović, P. Ikonić, Z. Zeković, S. Kocić-Tanackov, S. Đurović, S. Škaljac, M. Jokanović and M. Ivić (2019). Essential oil versus supercritical fluid extracts of winter savory (Satureja montana L.) - Assessment of the oxidative, microbiological and sensory quality of fresh pork sausages. Food Chemistry, 287, 280-286.			M21a
3	D. Kučević, T. Papović, V. Tomović, M. Plavšić, I. Jajić, S. Krstović and D. Stanojević (2019). Influence of farm management for calves on growth performance and meat quality traits duration fattening of Simmental bulls and heifers. Animals, 9, 11, 941.			M21a
4	B. Šojić, B. Pavlić, V. Tomović, S. Kocić-Tanackov, S. Đurović, Z. Zeković, M. Belović, A. Torbica, M. Jokanović, N. Urumović, D. Vujadinović, M. Ivić and S. Škaljac (2020). Tomato pomace extract and organic peppermint essential oil as effective sodium nitrite replacement in cooked pork sausages. Food Chemistry, 330, 127202.			M21a
5	B. Šojić, V. Tomović, S. Kocić-Tanackov, D. Bursać Kovačević, P. Putnik, Ž. Mrkonjić, S. Đurović, M. Jokanović, M. Ivić, S. Škaljac and B. Pavlić (2020). Supercritical extracts of wild thyme (Thymus serpyllum L.) by-product as natural antioxidants in ground pork patties. LWT - Food Science and Technology, 130, 109661.			M21
6	V. Tomović, B. Šojić, J. Savanović, S. Kocić-Tanackov, B. Pavlić, M. Jokanović, V. Đorđević, N. Parunović, A. Martinović and D. Vujadinović (2020). New formulation towards healthier meat products: Juniperus communis L. essential oil as alternative for sodium nitrite in dry fermented sausages. Foods, 9, 8, 1066.			M21
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата		1050 (извор: scopus)		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		99		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 2		Међународни: 1
Усавршавања	Iowa State University, USA; Sør-Trøndelag University College (HiST), Trondheim, Norway; Max Rubner-Institut, Kulmbach, Germany; Ludwig Maximilian University, Munich, Germany; Biotechnical faculty, University of Ljubljana; IRTA - Monells and Girona, Spain.			
Други подаци које сматрате релевантним				