

Табела. 9.5. Компетентност ментора

Име и презиме		Јасмина С. Витас		
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 инжењрство	
Докторат	2013.	Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењрство	
Диплома	2009.	Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењрство	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Валоризација производа ферментације комбухе на отпадном току из производње вина	Стефан Вукмановић	-	2022.
*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., Vitas, J., Čanadanović-Brunet, J. (2011): Influence of starter cultures on the antioxidant activity of kombucha beverage. Food Chemistry, 127(4), 1727-1731, SCI 2011: 6/128, Food Science & Technology, IF 3.655.			M21a
2.	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, SCI 2014: 5/122, Food Science & Technology, IF 4.182.			M21a
3.	Šumić, Z., Vakula, A., Tepić, A., Čakarević, J., Vitas, J., Pavlić, B. (2016): Modeling and optimization of red currants vacuum drying process by response surface methodology (RSM). Food Chemistry, 203, 465-475, SCI 2016: 6/129, Food Science & Technology, IF 4.529.			M21a
4.	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, SCI 2013: 19/71, Chemistry, Applied; 32/122, Food Science & Technology, IF 2.259.			M21
5.	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
6.	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
7.	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
8.	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
9.	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
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата			678	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе			16	
Тренутно учешће на пројектима			Домаћи: 1	Међународни: /
Усавршавања			/	

Други подаци које сматрате релевантним /