|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Име и презиме** | | | | | **Весна Вујасиновић** | | | | | |
| **Звање** | | | | | Доцент | | | | | |
| **Ужа научна област** | | | | | Гастрономија | | | | | |
| **Академска каријера** | | | | Година | Институција | | Област | | Ужа научна односно уметничка област | |
| Избор у звање | | | | 2019 | ПМФ, Нови Сад | | Туризам | | Гастрономија | |
| Докторат | | | | 2011 | Технолошки факултет, Нови Сад | | Технолошко инжењерство | | Хемија хране | |
| Магистратура | | | | 2005 | Факултет ветеринарске медицине, Београд | | Квалитет и безбедност хране | | Квалитет и безбедност хране | |
| Мастер диплома | | | | - | - | | - | | - | |
| Диплома | | | | 2004 | Технолошки факултет, Нови Сад | | Прехрамбено инжењерство | | Технологија конзервисане хране | |
| **Списак предмета које наставник држи на докторским студијама** | | | | | | | | | | |
| **Р.Б.** | | **Ознака** | **Назив предмета** | | | | | | | |
| 1. | | ДТ112 | Менаџмент безбедности хране у угоститељству | | | | | | | |
| Најзначајнији радови  **у складу са захтевима допунских услова стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)** | | | | | | | | | | |
| 1. | **Vujasinović V**., Djilas S., Dimić E., Basić Z., Radočaj O. (2012): *The Effect of Roasting on the Chemical Composition and Oxidative Stability of Pumpkin Oil*. European Journal of Lipid Science and Technology, 114 (5), 568-574. DOI: 10.1002/ejlt.201100158. ISSN: 1438-7697. | | | | | | | | | М21 |
| 2. | **Vujasinović V.,** Đilas S., Dimić E., Romanić R., Takači A. (2010): *Shelf life of cold-pressed pumpkin* (*Cucurbita pepo* L*.) seed oil obtained with a screw press*. Jurnal of the American Oil Chemists Society, 87,1497-1505. DOI: 10.1007/s11746-010-1630-x. ISSN: 0003-021X. | | | | | | | | | М21 |
| 3. | Radočaj O., Dimić E., Diosady L. L., **Vujasinović V.** (2017). Use of hull-less pumpkin (Cucurbita pepo-L) seed oil press-cake in gluten-free cookies: nutritional and mineral profile. Agro Food Industry Hi-tech, 28 (2), 28-31. ISSN: 1722-6996. | | | | | | | | | М23 |
| 4. | Popov-Raljić J., Laličić-Petronijević J., Dimić E., Popov V., **Vujasinović V.**, Blešić I., Portić M. (2013): *Change of sensory characteristics and some quality parameters of mixed milk and cocoa spreads during storage up to 180 days*. Hemijska Industrija, 67 (5), 781-793. DOI: 10.2298/HEMIND120903004P. ISSN: 0367-598X. | | | | | | | | | М23 |
| 5. | Dimić E., Premović T., Radočaj O., **Vujasinović V.**, Takači A. (2018): Influence of seed quality and storage time on the characteristics of cold-pressed sunflower oil: impact on bioactive compounds and color. La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, 95 (2-3), 23-36. ISSN: 0035-6808. | | | | | | | | | М23 |
| 6. | Radočaj O., Dimić E., **Vujasinović V**. (2012): *Development of a hull-less pumpkin (Cucurbita pepo* L*.) seed oil press-cake spread*. Journal of Food Science, 77 (9), C1011-C1017. DOI: 10.1111/j.1750-3841.2012.02874.x. ISSN: 0022-1147. | | | | | | | | | М21 |
| 7. | Radočaj O., **Vujasinović** V., Dimić E., Basić *Z. (2014): Blackberry (Rubus fruticosus* L*.) and raspberry (Rubus idaeus* L.) *seed oils extracted from dried press pomace after long-term frozen storage of berries can be used as functional food ingredients*. European Journal of Lipid Science and Technology, 116 (8), 1015-1024. DOI: 10. 1002/ejlt.201400014. ISSN: 1438-7697. | | | | | | | | | М21 |
| 8. | Dimić E.,Premović T., Takači A, **Vujasinović V.**, Radočaj O., Dimić S. (2015): *Uticaj kvaliteta semena na oksidativnu stabilnost hladno presovanog ulja suncokreta*. Hemijska Industrija, 69 (2),175-184. DOI:10.2298/HEMIND140216032D. ISSN: 0367-598X, | | | | | | | | | М23 |
| 9. | [Bjelica M.,](https://kobson.nb.rs/nauka_u_srbiji.132.html?autor=Bjelica%20Milos%20M)[**Vujasinovic V**.,](https://kobson.nb.rs/nauka_u_srbiji.132.html?autor=Vujasinovic%20Vesna%20B)[Rabrenovic B.,](https://kobson.nb.rs/nauka_u_srbiji.132.html?autor=Rabrenovic%20Biljana%20B)[Dimic S. (2019):](https://kobson.nb.rs/nauka_u_srbiji.132.html?autor=Dimic%20Sanja)*Some Chemical Characteristics and Oxidative Stability of Cold Pressed Grape Seed Oils Obtained from Different Winery Waste*. European Journal of Lipid Science and Technology, 121 (8) | | | | | | | | | М22 |
| 10. | Radočaj O., Dimić E., Diosady L.L., **Vujasinović V**. (2011): *Optimizing the texture attributes of a fat-based spread using instrumental measurements*. Jounal of Texture Studies, 42, 394-403. DOI: 10.1111/j.1745 -46 03.2011.00300.x. ISSN 0022-4901. | | | | | | | | | М22 |
| **Збирни подаци научне активност наставника** | | | | | | | | | | |
| Укупан број цитата, без аутоцитата | | | | | | 161 | | | | |
| Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе | | | | | | 15 | | | | |
| Тренутно учешће на пројектима | | | | | | Домаћи 1 | | Међународни | | |
| Усавршавања | | | | | | Faculty of Bioscience Engineering - Safety in the Agro-Food Chain (Socrates Intensive Programme), Ghent, Belgium (2005.)  LA FONDATION POUR LA FORMATION HOTELIERE, др Elizabeth Ineson и Adrian Barsbi: Менаџмент хране и пића, Београд (2017.) | | | | |
| Други подаци које сматрате релевантним  Члан експертског тима за доделу знака „Најбоље из Војводине“ за производе индустрије уља (2005. год.)  Члан комисије за стандарде и сродне документе КС Е034-2,11, семе и плодови уљарица, мастии уља биљног и животињског порекла и њихови споредни производи, као стручног тела Института за стандардизацију Србије, Београд (од 2013. године)  Предавач на семинару: Пословање по принципима HACCP-а у хотелијерству и угоститељству, Природно-математичког факултета у Новом Саду, руководилац: др Драган Тешановић | | | | | | | | | | |