Табела. 9.5 Ментори

Презиме, средње слово, име		Попов-Раљић, Јованка	
Звање		Редовни професор	
Ужа научна област		Технологија и квалитет хране	
Академска каријера	Година	Институција	Област
Избор у звање	2010	Природно-математички факултет, Универзитет у Новом Саду	Гастрономија
	2018	Универзитет Сингидунум	Технологија и квалитет хране
Докторат	1988	Технолошки факултет	Технологија и квалитет хране
Диплома	1981	Технолошки факултет	Прехрамбено инжењерство

Списак дисертација у којима је наставнк ментор или је био ментор у претходних 10 година

Р.Б	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	**одбрањена
1.	Изучавање нутритивне, здравствене, технолошке и кулинарне вредности меса јелена лопатара	Драган Тешановић	/	Нови Сад, 1997.
2.	Сензорна, антиоксидативна и реолошка својства различитих врста чоколада са пробиотицима	Јованка Лалић-Петронијевић	/	Београд, 11.3.2013.

*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 сладу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)

1.	Јованка Лаличић-Петронијевић, Јованка Попов-Раљић, Драгојло Обрадовић, Зорица Радуловић, Душанка Пауновић, Милица Петрушић, Лато Пезо (2015): Viability of probiotic strains *Lactobacillus acidophilus* NCFM® and *Bifidobacteruim lactis* HN019 and their impact on sensory and rheological properties of milk and dark chocolates during storage for 180 days, Journal of Functional Foods 15, 514-550.doi:10.1016/j.jff.2015.03.046.	M21a
2.	Лаличић-Петронијевић, Ј., Попов-Раљић, Ј., Лазић, В., Пезо, Л., Недовић, В. (2017): Synergistic effect of tree encapsulated strains of probiotic bacteria on quality parameters of chocolates with different composition. Journal of Functional Foods 38, part A, 329-337.https://doi.org/10.1016/j.jff.2017.09.041. ISSN: 1756-4646. IF 3,144.	M21
3.	Попов-Раљић, Ј., Лаличић-Петронијевић, Ј., Георгиев, А., Попов, В., Младеновић, М. (2010). Sensory Evaluation of Pralines Containing Different Honey Products. Sensors, 10. 7913-7933. doi:10.3390/s100907913, (ISSN 1424-8220).	M21
4.	Попов-Раљић, Ј., Мастиловић, Ј., Лаличић-Петронијевић, Ј., Попов, В. (2009). Investigations of Bread Production with Postponed Staling Applying Instrumental Measurements of Bread Crumb Color. Sensors, 9. 8613-8623. doi:10.339/s91108613, (ISSN 1424-8220).	M21
5.	Попов-Раљић, Ј., Лаличић-Петронијевић, Ј. (2009). Sensory Properties and Color Measurements of Dietary Chocolates with different Composition During Storage for Up to 360 days. Sensors, 9 (3). 1996-2016. doi:10.3390/s90301996 ,(ISSN 1424-8220).	M21
6.	Попов-Раљић, Ј., Лакић, Н., Лаличић-Петронијевић, Ј., Барађ, М., Сикимић, В. (2008). Color changes of UHT milk during storage. Sensors, 8 (9). 5961-5974. doi:10.3390/s8095961, (ISSN 1424-8220).	M21
7.	Лаличић-Петронијевић Ј., Комес Д., Горјановић С., Белшчак-Цвитановић А., Пезо Л.,	M22

	Пастор Ф., Остојић С., Попов-Раљић, Ј., Сужњевић, Д. (2016). Content of Total Phenolics, Flavan-3-Ols and Proanthocyanidins, Oxidative Stability and Antioxidant Capacity of Chocolate During Storage. *Food technology and biotechnology*. Vol.54.1. 13-20. doi: 10.17113/ftb.54.01.16.4014. (ISSN 1330-9862)	
8.	Лукић Тин, Басарин Биљана, Buggle B., Марковић Слободан, Томовић Владимир, Попов-Раљић Јованка, Хрњак Ивана, Timar-Gabor Alida, Hambach Ulrich, Гаврилов Миливој (2014): *A joined rock magnetic and colorimetric perspective on the Late Pleistocene climate of Orlovat loess site (Northern Serbia),* Quaternary International (ISSN: 1040-6182),Vol,334, 179-188.	M22
9.	Додић, Ј., Пејин, Д., Додић, С., Попов, С., Мастиловић, Ј., Попов-Раљић, Ј., Живановић, С. (2007). Effects of hydrophilic hydrocolloids on dough and bread performance of samples made from frozen doughs. *Journal of Food Science*. Vol.32. No 4. 235-241. (ISSN: 0022-1147).	M22
10.	Јанковић В., Лакићевић Б., Петронијевић Р., Спирић Д., Ђорђевић В., Попов-Раљић, Ј. (2016). Soybean and gluten in meat products Consumer protection strategy. *Agro food industry hi-tech*. Vol.27.3. 30-32. (ISSN 1722-6996).	M23
11.	Милошевић, Д., Савић, С., Стојановић, В., Попов-Раљић, Ј. (2015): Effects of precipitation and temperatures on crop yield variability in Vojvodina (Serbia), Italian Journal of Agrometeorology - 3/2015 Rivista Italiana di Agrometeorologia - 3/2015, 35-46.	M23
12.	Попов-Раљић, Ј., Арсић, Н., Златковић, Б., Басарин, Б., Младеновић, М., Лаличић - Петронојевић, Ј., Ивков, М., Попов, В. (2015). Evaluation of color, mineral substances and sensory uniqueness of meadow and acacia honey from Serbia. *Romanian Biotechnological Letters*. Vol.20.No.5. 10850-10865. (ISSN 1224-5984).	M23
13.	Блешић, И., Попов-Раљић, Ј., Ленко, У., Станков, У., Ђери, Л., Пантелић, М., Арменски, Т. (2014). An importance-performance analysis of service quality in spa hotels, *Ekonomska Istrazivanja - Economic Research.* Vol.27. No.1. 483-495. (ISSN 1331-677X).	M23
14.	Ивановић, С., Стојановић, З., Нешић, К., Писинов, Б., Балтић, М., Попов-Раљић Ј., Ђурић, Ј. (2014). Effect of goat breed on the meat quality. *Hemijska industrija.* Vol.68. No. 6. 801-807. (ISSN: 0367-598X).	M23
15.	Попов-Раљић, Ј., Лаличић-Петронијевић, Ј., Димић, Е., Попов, В., Вујасиновић, В., Блешић, И., Портић, М. (2013). Change of sensory characteristics and some quality parameters of mixed milk and cocoa spreads during storage up to 180 days. *Hemijska industrija.* Vol. 67. No.5. 781-793. (ISSN: 0367-598X).	M23
16.	Демин, М., Попов-Раљић, Ј., Лаличић-Петронијевић, Ј., Рабреновић,, Б., Филипчев, Б., Шимурина, О. (2013). Thermo--mechanic and sensory properties of wheat and rye breads produced with varying concentration of the additive. *Hemijska industrija*. Vol. 67. No. 3. 455-463. (ISSN: 0367-598X).	M23
17.	Попов-Раљић, Ј., Мастиловић, Ј., Лаличић-Петронијевић, Ј., Кеврешан, Ж., Демин, М. (2013). Sensory and color properties of dietary cookies with different fiber sources during 180 days of storage. *Hemijska industrija*. Vol. 67. No. 1. 123-134. (ISSN: 0367-598X).	M23
18.	Ивановић, С., Балтић, М., Попов-Раљић, Ј., Писинов, Б., Маслић-Стрижак, Д., Стојановић, З., Павловић, И. (2012). Chemical and sensory characteristics of Bunte Deutsche Edelziege and Balkan goat meat. *African journal of biotechnology*. Vol. 10. No. 80. 18433-18439. (ISSN 1684-5315).	M23
19.	Ђурић, В., Кондић-Шпика, А., Христов, Н., Попов-Раљић, Ј. (2010). The Effects of Nitrogen Nutrition and Gluten in Composition on the Gluten Quality in Wheat Genotypes. *Chemical industry and chemical engineering quarterly*. Vol. 16. No. 1. 73-78. (ISSN 1451-	M23

	9372).	
20.	Попов-Раљић, Ј., Шмит, К., Живковић, А., Лукић, И. (2007). Colour and sensory properties of the mixed edible vegetable oils. *Romanian biotechnological letters*. Vol. 12. No. 2. 3189-3194. (ISSN 1224-5984).	M23
21.	Ђурић, В., Попов-Раљић, Ј., Малешевић, М. (2007). Effect of increased nitrogen fertilisation on the breadmaking quality of winter wheat (Triticum aestivum L.). *Romanian biotechnological letters*. Vol. 12. No. 2. 3167-3173. (ISSN 1224-5984).	M23
22.	Ђурић, В., Попов-Раљић, Ј. (2007). Effects of nitrogen nutrition on rheological properties of wet gluten in wheat. *Romanian biotechnological letters*. Vol. 12. No. 2. 3167-3173. (ISSN 1224-5984).	M23
23.	Јанковић В., Лакићевић Б., Петронијевић Р., Спирић Д., Ђорђевић В., Попов-Раљић, Ј. (2016). Soybean and gluten in meat products Consumer protection strategy. *Agro food industry hi-tech*. Vol.27.3. 30-32. (ISSN 1722-6996).	M23
24.	Блешић, И., Попов-Раљић, Ј.,Пивац,Т., Ивков,М. (2018). Factors influencing students choise of fast food restaurants. *Economics of Agriculture* . EP 2018 (65) 1 (257-269). (UDC 658.155:663/664(497.11). (ISSN 0352-3462).	M24
25.	Попов-Раљић, Ј., Алексић, М., Јанковић, В., Блешић, И., Ивков, М. (2017). Risk management of allergenic food ingredients in hospitality. *Economics of Agriculture*. 64.3. pp 1263-1277. (UDC 338.43:63). (ISSN 0352-3462).	M24
26.	Ивков, М., Блешић, И., Попов-Раљић, Ј., Ивков Цигурски, А., Пивац, Т., Јовановић, Т. (2015). Visitors' motives for attending a hybrid event: A case study of agricultural fair. *Economics of Agriculture*. Vol.62(1). 9-28. (ISSN 0352-3462).	M24
27.	Јанковић, В., Попов-Раљић, Ј., Митроић, Р., Велебит, В., Лакићевић, Б., Милојевић, Л. (2019). *Managing allergies in food service*. IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 333, The 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, doi:10.1088/1755-1315/333/1/012040, 1-7.	M24
28.	Алексић, М., Попов-Раљић, Ј., Ђорђевић, В., Рашета М., Lukić, M., Спирић, Д., Јанковић, В. (2020). *Control of nutritive allergens in a hospitality kitchen,* Meat Technology. Accepted paper.	M24

Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата	391 (2.08. 2018)	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	52 у последњих 10 година	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 6	Међународни 1
Усавршавања	специјализација из области микробиологије хране у периоду 3 године са правом потписа МИКРОБИОЛОШКИХ анализа (1984-1986).	
Други подаци које сматрате релевантним		
Максимална дужине несме бити већа од 2 странице А4		