

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.	Vuјasinović V., Djilas S., Dimić E., Basić Z., Radočaj O. (2012): <i>The Effect of Roasting on the Chemical Composition and Oxidative Stability of Pumpkin Oil</i> . European Journal of Lipid Science and Technology, 114 (5), 568-574. DOI: 10.1002/ejlt.201100158. ISSN: 1438-7697.			M21
2.	Vuјasinović V., Đilas S., Dimić E., Romanić R., Takači A. (2010): <i>Shelf life of cold-pressed pumpkin (Cucurbita pepo L.) seed oil obtained with a screw press</i> . Jurnal of the American Oil Chemists Society, 87,1497-1505. DOI: 10.1007/s11746-010-1630-x. ISSN: 0003-021X.			M21
3.	Radočaj O., Dimić E., Diosady L. L., Vuјasinović 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.			M23
4.	Popov-Raljić J., Laličić-Petronijević J., Dimić E., Popov V., Vuјasinović V., Blešić I., Portić M. (2013): <i>Change of sensory characteristics and some quality parameters of mixed milk and cocoa spreads during storage up to 180 days</i> . Hemijska Industrija, 67 (5), 781-793. DOI: 10.2298/HEMIND120903004P. ISSN: 0367-598X.			M23
5.	Dimić E., Premović T., Radočaj O., Vuјasinović 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.			M23
6.	Radočaj O., Dimić E., Vuјasinović V. (2012): <i>Development of a hull-less pumpkin (Cucurbita pepo L.) seed oil press-cake spread</i> . Journal of Food Science, 77 (9), C1011-C1017. DOI: 10.1111/j.1750-3841.2012.02874.x. ISSN: 0022-1147.			M21
7.	Radočaj O., Vuјasinović V., Dimić E., Basić Z. (2014): <i>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</i> . European Journal of Lipid Science and Technology, 116 (8), 1015-1024. DOI: 10.1002/ejlt.201400014. ISSN: 1438-7697.			M21
8.	Dimić E., Premović T., Takači A, Vuјasinović V., Radočaj O., Dimić S. (2015): <i>Uticaj kvaliteta semena na oksidativnu stabilnost hladno presovanog ulja suncokreta</i> . Hemijska Industrija, 69 (2),175-184. DOI:10.2298/HEMIND140216032D. ISSN: 0367-598X,			M23
9.	Bjelica M., Vuјasinovic V., Rabrenovic B. , Dimic S. (2019): <i>Some Chemical Characteristics and Oxidative Stability of Cold Pressed Grape Seed Oils Obtained from Different Winery Waste</i> . European Journal of Lipid Science and Technology, 121 (8)			M22
10.	Radočaj O., Dimić E., Diosady L.L., Vuјasinović V. (2011): <i>Optimizing the texture attributes of a fat-based spread using instrumental measurements</i> . Journal of Texture Studies, 42, 394-403. DOI: 10.1111/j.1745 -4603.2011.00300.x. ISSN 0022-4901.			M22
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, мастин 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, руководиоца: др Драган Тешановић				