

Табела. 9.5 Ментори

Презиме, средње слово, име		Нада Ч. Николић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Прехрамбене технологије и биотехнологија		
Академска каријера				
	Год.	Институција	Област	
Избор у звање	2013.	Технолошки факултет, Лесковац	Технолошко инжењерство	
Докторат	2003.	Технолошки факултет, Лесковац	Техничко-технолошка	
Диплома	1988.	Технолошки факултет, Лесковац	Прехрамбено-технолошка	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
	Наслов дисертације		Име кандидата	Пријављена Одбрањена
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.	Nada Nikolić, Miodrag Lazić, THE MAIN COMPONENTS CONTENT, RHEOLOGY PROPERTIES AND LIPID PROFILE OF WHEAT-SOYBEAN FLOUR (2011), u knjizi: Recent Trends for Enhancing the Diversity and Quality of Soybean Products, InTech-Soybean/Book 2 (4) str. 81-94, urednik Dora Krezhova			M ₁₄
2.	Nada Nikolić, Miodrag Lazić, RHEOLOGICAL PROPERTIES OF DOUGH MADE FROM WHEAT AND LEGUME SEEDS FLOUR (2012), u knjizi: Rheology: Theory, Properties and Practical Applications, Nova Sciences Publishers, Inc., urednik Geoff.R.Mitchell			M ₁₄
3.	Nada Nikolić, Niko Radulović, Bratislava Momčilović, Goran Nikolić, Miodrag Lazić, Zoran Todorović, FATTY ACIDS COMPOSITION AND RHEOLOGY PROPERTIES OF WHEAT AND WHEAT AND WHITE OR BROWN RICE FLOUR MIXTURE, <i>European Food Research and Technology</i> , (2008) 227 (5) 1543-1548.			M ₂₁
4.	Nada Nikolić, Marijana Sakač, Jasna Mastilović, EFFECT OF BUCKWHEAT FLOUR ADDITION TO WHEAT FLOUR ON ACYLGlycerols AND FATTY ACIDS COMPOSITION AND RHEOLOGY PROPERTIES, <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 44 (2011) 650-655.			M ₂₁
5.	Nada Nikolić, Jelena Dodić, Mirjana Mitrović, Miodrag Lazić THE MAIN COMPONENTS CONTENT, RHEOLOGICAL PROPERTIES AND ENERGETIC VALUE OF WHEAT FLOUR SUBSTITUTED BY WHITE AND BROWN RICE FLOUR, <i>CICEQ</i> , 17 (3) (2011) 349-357.			M ₂₄
6.	Ivana T. Karabegović Stanisavljević, Saša S. Stojičević, Dragan T. Veličković, Nada Č. Nikolić, Miodrag L. Lazić, OPTIMIZATION OF MICROWAVE-ASSISTED EXTRACTION AND CHARACTERIZATION OF PHENOLIC COMPOUNDS IN CHERRY LAUREL (<i>Prunus laurocerasus</i>) LEAVES, <i>Separation and Purification Technology</i> , 120 (2013) 429-436.			M ₂₁
7.	Karabegović Ivana, Saša Stojičević, Dragan Veličković, Zoran Todorović, Nada Nikolić, Miodrag Lazić, The effect of different extraction techniques on the composition and antioxidant activity of cherry laurel (<i>Prunus laurocerasus</i>) leaf and fruit extracts, <i>Industrial Crops and Products</i> , 54 (2014) 142-148.			M ₂₁
8.	Nada Č. Nikolić, Suzana D. Cakić, Sanja M. Novaković, Mirjana D. Cvetković, Mihajlo Z. Stanković, EFFECT OF EXTRACTION TECHNIQUES ON YIELD AND COMPOSITION OF SOYBEAN OIL, <i>Macedonian Journal of chemistry and chemical engineering</i> , 28 (2) (2009) 173-179.			M ₂₃
9.	N. Nikolić, D. Cvetković, Z. Todorović, CHARACTERIZATION OF CONTENT, COMPOSITION AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF PHENOLIC COMPOUNDS IN CELERY ROOTS, <i>Italian Journal of Food Science</i> , 23 (2011) 214-219.			M ₂₃
10.	Ivana T. Karabegović, Saša S. Stojičević, Dragan T. Veličković, Nada Č. Nikolić, Miodrag L. Lazić, OPTIMIZATION OF MICROWAVE-ASSISTED EXTRACTION OF CHERRY LAUREL FRUIT USING RESPONSE SURFACE METHODOLOGY, <i>World Academy of Science, Engineering and Technology</i> , 6, (2012) 897-902.			M ₂₃
11.	Nada Nikolić, Zoran B. Todorović, Jelena S. Stojanović, Dragan T. Veličković, Miodrag Lazić, THE FATTY ACIDS AND ACYLGlycerols IN CHICKPEA AND LENTIL FLOUR, <i>AgroFOOD industry Hi-tech</i> , 24 (1) (2013) 66-68.			M ₂₃
12.	Jelena Stojanović, Miodrag Lazić, Gordana Stojanović, Nada Nikolić, COMPOSITION AND RADICAL SCAVENGING CAPACITY OF PHENOLIC COMPOUNDS IN WHEAT-CHICKPEA DOUGH, <i>International Journal of Food Properties</i> , 17 (2014) 1861-1871.			M ₂₃
13.	Nada Č. Nikolić, Miodrag M. Lazić, Ivana T. Karabegović, Gordana S. Stojanović, Zoran B. Todorović, A CHARACTERIZATION OF CONTENT, COMPOSITION AND SCAVENGING CAPACITY OF PHENOLIC COMPOUNDS IN PARSNIP ROOTS OF VARIOUS WEIGHT, <i>Natural Product Communication</i> , 9 (6) (2014) 811-814.			M ₂₃
14.	Nada Nikolić, Jelena Stojanović, Jelena Mitrović, Miodrag Lazić, Ivana Karabegović, Gordana Stojanović, THE ANTIOXIDANT ACTIVITY AND THE COMPOSITION OF FREE AND BOUND PHENOLIC ACIDS IN DOUGH OF WHEAT FLOUR ENRICHED BY <i>Boletus edulis</i> AFTER MIXING AND THERMAL PROCESSING, <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 51 (9) (2016) 2019-2025.			M ₂₂
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата		41		
Укупан број радова са SCI (или SCIE) листе		21		

Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 1	Међународни: -
Усавршавања	Усавршавање на Институту за кукуруз у Земун пољу, 1990. године, усавршавање наставног особља на Универзитету у Нишу, 1993. године, положен едукациони курс HACCP/ISO 22000, Словенија, 2006. године, и едукациони курс Друге интернационалне радионице “Medicinal Plants and Environmental Health” 2013. године у Нишу.	
<p>Била је ментор једног магистарског рада, двадесетак дипломских рада, од којих 6 на мастер академским студијама, члан комисија више комисија за одбрану магистарских радова и докторских дисертација. Била је шеф лабораторије за технологију биоактивних природних сировина и производа, шеф је Катедре за прехранбено-биотехнолошке науке, члан је уредништва часописа “Савремене технологије“. Радове које је објавила цитирани су у водећим часописима међународног значаја. Рецензирала је радове за 3 часописа водећег међународног значаја (<i>European Food Research and Technology</i>, <i>LWT-Food Science and Technology</i> и <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>) и више часописа међународног значаја и часописа водећег националног значаја.</p>		