



Др Миона Беловић је виши научни сарадник на Научном институту за прехранбене технологије Универзитета у Новом Саду. Добитница је друге награде „Др Зоран Ђинђић“ за најбољег младог научника и истраживача за 2020. годину. Бави се истраживањима у области развоја иновативних прехранбених производа биљног порекла, као и искоришћењем споредних производа прехранбене индустрије. Руководила је домаћим и међународним пројектима, као и пројектима сарадње са привредом. Ауторка је 45 научних радова у међународним часописима са SCI листе, са SCOPUS цитираношћу радова од 799 и h-индексом 16.

Одабране референце:

1. **Belović, M.**, Pajić-Lijaković, I., Torbica, A., Mastilović, J., Pećinar, I. (2016). The influence of concentration and temperature on the viscoelastic properties of tomato pomace dispersions. *Food Hydrocolloids*, 61, 617-624.
<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2016.06.021>
2. **Belović, M.**, Torbica, A., Pajić-Lijaković, I., Mastilović, J. (2017). Development of low calorie jams with increased content of natural dietary fibre made from tomato pomace. *Food Chemistry*, 237, 1226-1233.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.06.045>
3. Baenas, N., **Belović, M.**, Ilic, N., Moreno, D.A., García-Viguera, C. (2019). Industrial use of pepper (*Capsicum annum* L.) derived products: Technological benefits and biological advantages. *Food Chemistry*, 274, 872-885.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.09.047>
4. Michaličková D., **Belović, M.**, Ilić, N., Kotur-Stevuljević, J., Slanař, O., Šobajić, S. (2019). Comparison of polyphenol-enriched tomato juice and standard tomato juice for cardiovascular benefits in subjects with stage 1 hypertension: a randomized controlled study. *Plant Foods for Human Nutrition*, 74, 122–127. <https://doi.org/10.1007/s11130-019-0714-5>
5. Torbica, A., **Belović, M.**, Popović, Lj., Čakarević, J. (2021). Heat and hydrothermal treatments of non-wheat flours. *Food Chemistry*, 334, 127523.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127523>