



Др Немања Теслић је научни саветник на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду. Завршио је докторске студије на Департману пољопривредних и прехранбених наука на Универзитету у Болоњи (Италија). Добитник је награде „R. Ferrarini“ за најбољи докторат у Италији у области виноградарства за 2018. годину и прве награде „Др Зоран Ђинђић“ за најбољег младог научника и истраживача на Универзитету у Новом Саду за 2023. годину. Области његовог истраживачког рада обухватају валоризацију нуспроизвода прехранбене индустрије, развој и примену екстракционих техника. Учесник је 2 билатерална, 3 национална и 3 европска научна пројекта. Аутор је 47 научних радова у међународним часописима са импакт фактором, као и преко 30 саопштења на међународним конференцијама. Остварио је индекс компетентности преко 400, SCOPUS цитираност радова износи 770, а h-индекс 16.

Одабране референце:

1. **Teslić, N et. al.**, (2024) PhInd—Database on Polyphenol Content in Agri-Food By-Products and Waste: Features of the Database. Antioxidants, DOI:10.3390/antiox13010097
2. **Teslić, N et. al.**, (2023) Sour cherry pomace valorization as a bakery fruit filling: Chemical composition, bioactivity, quality and sensory properties. Antioxidants, DOI:10.3390/antiox12061234
3. **Teslić, N et. al.**, (2022) Simultaneous hydrolysis of ellagitannins and extraction of ellagic acid from defatted raspberry seeds using Natural Deep Eutectic Solvents (NADES). Antioxidants, DOI: 10.3390/antiox11020254
4. **Teslić, N et. al.**, (2019) Defatted wheat germ as source of polyphenols – Optimization of microwave-assisted extraction by RSM and ANN approach. Chemical Engineering and Processing: Process Intensification, DOI:10.1016/j.cep.2019.107634
5. **Teslić, N et. al.**, (2019) Future Climatic Suitability of the Emilia-Romagna (Italy) Region for Grape Production. Regional Environmental Change, DOI:10.1007/s10113-018-1431-6