



Др Вања Шерегељ је научна сарадница на Технолошком факултету Нови Сад. Добитница је награде „Др Зоран Ђинђић“ за најбољег младог научника и истраживача за 2021. годину. Руководилац је пројекта од значаја за развој научно-истраживачке делатности АП Војводине, пројектни циклус 2021-2024. године. Научноистраживачки рад посветила је истраживању из области хемије природних производа и природних антиоксиданата. Наведена истраживања имају апликативни карактер у прехранбеној, фармацеутској и козметичкој индустрији. Аутор је или коаутор 25 научних радова у престижним међународним часописима, поглавља у монографији међународног значаја и преко 30 саопштења на међународним конференцијама. Остварила је индекс компетентности преко 150, цитираност њених радова износи 125, а њен h-индекс износи 7.

Одабране референце:

1. **Šeregelj V.**, Vulić J., Ćetković G., et al. (2021). Natural bioactive compounds in carrot waste for food applications and health benefits, "Studies in Natural Products Chemistry" Vol. 67, Elsevier.
2. **Šeregelj V.**, Ćetković G., Čanadanović-Brunet J., et al. (2020). Encapsulation and degradation kinetics of bioactive compounds from sweet potato peel during storage. Food Technology and Biotechnology, 58, 314-324
3. **Šeregelj V.**, Ćetković G., Čanadanović-Brunet J., et al. (2021). Encapsulation of carrot waste extract by freeze and spray drying techniques: An optimization study. Food Science and Technology, 138, 110696.
4. **Šeregelj V.**, Pezo L., Šovljanski O., et al. (2021). New concept of fortified yogurt formulation with encapsulated carrot waste extract. Food Science and Technology, 138, 110732.
5. **Šeregelj V.**, Tumbas Šaponjac V., Lević S., et al. (2019). Application of encapsulated natural bioactive compounds from red pepper waste in yogurt. Journal of Microencapsulation, 36, 704-714.