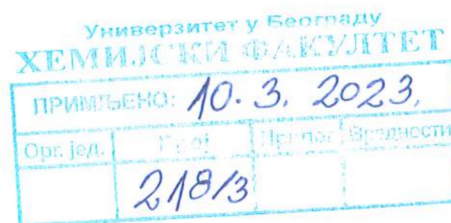


Универзитет у Београду – Хемијски факултет

Наставно-научном већу



На редовној седници Наставно-научног већа Универзитета у Београду – Хемијског факултета, одржаној 9. 3. 2023. године, покренут је поступак за избор др Тафаџва Касеке, доктора наука о храни, на постдокторским студијама на Хемијском факултету, изабере у звање истраживач - сарадник (одлука бр. / од 9. 3. 2023). На истој седници именовани смо у Комисију за оцену научног и стручног рада кандидата.

На основу поднете документације и увида у досадашњи рад Кандидата, Комисија подноси следећи

Извештај

Биографски подаци о кандидату

Др Тафаџва Касеке рођен је 5. марта 1981, у Мурева, Зимбабве. По националности је Зимбабвеанац. Тренутно ради као постдокторски истраживач на Универзитету у Јоханесбургу, Јужна Африка, на одељењу Ботаника и биотехнологија биљака.

Академска достигнућа

2021. Доктор наука о храни, Stellenbosch University, Јужна Африка

2014. Мастер у науци и технологији након жетве, Chinhoyi University of Technology, Зимбабве 2005. Дипл. у прехранбеној науци и технологији, University of Zimbabwe, Зимбабве

Професионалне активности

1.7.2021. до данас. Постдокторски истраживач на одељењу за ботанику и биотехнологију биљака Универзитета у Јоханесбургу, Јужна Африка. Развој и примена нових јестивих премаза на воћу, поврћу и орашастим плодовима

У периоду 1.5.2021-31.7.2021. у оквиру рада на *Consolidoc Fellowship*, Одсек за науку о храни, Stellenbosch University, Јужна Африка радио је са студентима.

Докторске студије је похађао од 20.2.2018-29.3.2021. на Stellenbosch University, Јужна Африка. У оквиру израде докторске дисертације радио је експериментални рад,

анализу резултата, прегледао литературу и писао и представљао радове на радионицама и конференцијама.

Досадашње ангажовање:

- 7.1.2017-31.1.2018. Технолог за храну у Nutriseed PTY LTD, Јужна Африка, Управљање системом за квалитет хране (FSSC 22 000).
- 1.8.2015-30.5.2017. Технолог за храну у South Pole Trading & Logistics, Јужна Африка, Управљање системом за квалитет хране .
- 20.8.2012-15.12.2014. Студент мастер студија на Chinhoyi University of Technology,
- 04.1.2009-31.12.2014. Службеник за пројекте у Action Contre La Faim, Зимбабве. Бавио се имплементацијом и праћењем развојних пројеката за у водоснабдевању и хигијени, безбедности хране и исхране.
- 1.5.2006-30.11.2008. Виши технички службеник у Асоцијацији за стандарде Зимбабвеа. Радио је на анализама узорака хране, сточне хране и воде и контроли усаглашености са националним, регионалним и међународним стандардима. Био је задужен за имплементацију и управљање ISO/IEC 17025 (систем управљања квалитетом у лабораторији) кроз процедуре и писање инструкција и унапређивање услова.
- 28.8.2002-30.6.2005. Студент основних студија на Institute of Food, Nutrition & Family Sciences Универзитета у Зимбабвеу.

Остале активности

Добровољни рад

2020-2025: Добровољни члан стручног панела за високовредна прехранбена уља у оквиру Фармакопеје Сједињених Држава (УСП), Сједињене Америчке Државе.

2021: Судија за такмичење младих научника ESKOM EXPO у Јужној Африци.

Тренинзи

- 1.) Ефикасна научна комуникација, представљање постера, писање чланка и усмено излагање - Афричка докторска академија, Stellenbosch University, Јужна Африка
- 2.) Методологија истраживања, Stellenbosch University, Јужна Африка
- 3.) Академско писање, Језички центар, Stellenbosch University, Јужна Африка

4.) Лабораторијски системи управљања квалитетом и ревизије (ИСО 17025), Удружење за стандарде Зимбабве

5.) Системи управљања заштитом животне средине и ревизија (ИСО 14001), Удружење за стандарде Зимбабве

Награде

2018-2021: Одељење за трговину и индустрију (ДТИ), Јужна Африка, доделило му је конкурентну стипендију за докторске студије.

2021-2021: Добитник *Consolidoc Fellowship* (пре-постдокторске стипендије) Stellenbosch University, Јужна Африка, за завршетак истраживачких студија и изванредне резултате истраживања.

Активности менторства

1.7.2021 до данас. Менторство мастер студената који студирају у Лабораторији за технологију жетве, одељења за ботанику и биотехнологију биљака Универзитета у Јоханесбургу, Јужна Африка

Објављени научни радови и саопштења

1. Kaseke, T., Opara, U.L., Fawole, O.A. (2021). Effect of Enzyme Pretreatment of Seed on Physicochemical Properties, Bioactive Compounds, and Antioxidant Activity of Pomegranate Seed Oil. *Molecules*, **26**, 1-18.
2. Kaseke, T., Opara, U.L., Fawole, O.A. (2021). Oxidative stability of pomegranate seed oil from blanched and microwave pretreated seeds: Kinetic and thermodynamic studies under accelerated conditions. *Food processing & Preservation*, **e15798**, 1-16
3. Kaseke, T., Opara, U.L., Fawole, O.A. (2021). Blending of Sunflower Oil with Pomegranate Seed Oil from Blanched Seeds: Impact on Functionality, Oxidative Stability, and Antioxidant Properties. *Processes*, **9**, 1-19.
4. Kaseke, T., Opara, U.L., Fawole, O.A. (2021). Quality and Antioxidant Properties of Cold-Pressed Oil from Blanched and Microwave-Pretreated Pomegranate Seed. *Foods*, **10**, 1-16
5. Kaseke, T., Opara, U.L. & Fawole, O.A. (2021). Novel seed pretreatment techniques: Effect on oil quality and antioxidant properties – A review. *Journal of Food Science and Technology*, **58**, 1-14. (Cited by 1)
6. Kaseke, T., Opara, U.L. & Fawole, O.A. (2020). Effect of blanching pomegranate seeds on physicochemical attributes, bioactive compounds, and antioxidant activity of extracted oil. *Molecules*, **20**, 1-19. (Cited by 1)
7. Kaseke, T., Opara, U.L., Mokwena, L. & Fawole, O.A. (2020). Effect of cultivar and blanching of pomegranate seeds on physicochemical properties, nutritional qualities,

- and antioxidant capacity of extracted oil. *Journal of Food Measurement and Characterization*, **58**, 1-14. (Cited by 1)
8. Kaseke, T., Opara, U.L. & Fawole, O.A. (2020). Effect of Microwave Pretreatment of Seeds on the Quality and Antioxidant Capacity of Pomegranate Seed Oil. *Foods*, **9**, 1-16. (Cited by 2)
9. Kaseke, T., Opara, U.L. & Fawole, O.A. (2020). Fatty acid composition, bioactive phytochemicals, antioxidant properties and oxidative stability of edible fruit seed oil: effect of preharvest and processing factors. *Heliyon*, **6**, 1-21. (Cited by 6)

Закључак

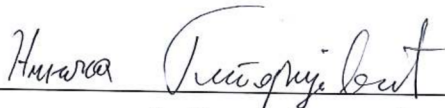
На основу свега изложеног, Комисија сматра да Кандидат испуњава све законом прописане услове за избор у звање истраживач – сарадник, па предлагемо Наставно-научном већу Универзитета у Београду – Хемијског факултета да др Tafadzwa Kaseke, доктора наука о храни, на постдокторским студијама на Хемијском факултету, изабере у звање истраживач-сарадник.

У Београду, 10.3.2023.

Комисија:


Проф. др Тања Ћирковић Величковић, УБХФ


Др Драгана Станић-Вучинић, УБХФ


Др Никола Глигоријевић,
научни сарадник, ИХТМ