



**UN FOOD
CONFERENCE**
University of Belgrade
210th Anniversary
OCTOBER 5-6 2018

**PROGRAM
I
ZBORNIK RADOVA**

*Programme
&
Book of Abstracts*

Beograd, 5 i 6 oktobar 2018
Belgrade, Octobre 5-6, 2018

CIP-Kategorizacija u publikaciji
Narodna biblioteka Srbije, Beograd

Univerzitet u Beogradu
UNIFOOD CONFERENCE (2018; Beograd)
Program; i zbornik radova= Programme; & Book of Abstracts/
Beograd, 5 i 6 oktobar 2018 = Belgrade, Octobre 5-6 2018
[organizator] Univerzitet u Beogradu; [organized by] University of Belgrade
[urednici, editors Marina Soković, Živoslav Tešić] Beograd, Univerzitet u Beogradu

Radovi na srp i engl. jeziku – Tekst ćir i lat- Tiraž

ISBN 978-86-7522-060-2

UNIFOOD Konferencija, Beograd, 5-6 oktobar 2018
PROGRAM I ZBORNIK RADOVA

UNIFOOD Conference, Belgrade Octobre 5-6 2018
Programme and Book of Abstracts

Izdaje / Published by

Univerzitet u Beogradu / University of Belgrade

Studentski trg 1, 11000 Beograd

Tel/fax ; www.bg.ac.rs, email

Za izdavača / For Publisher

Vladimir Bumbaširević, rektor

Urednici / Editors

Marina Soković

Živoslav Tešić

Dizajn korica i kompjuterska obrada teksta / Cover Design Layout

Tomislav Tosti

Tiraž / Circulation

ISBN 978-86-7522-060-2

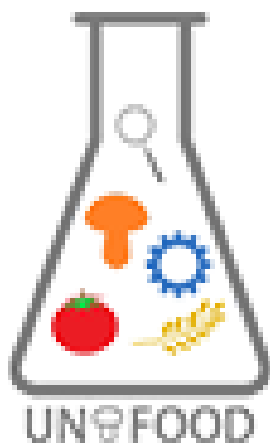
Naučni odbor / Scientific Committee

Dr. Marina Soković, predsednik–
Prof. Dr. Vladimir Bumbaširević
Prof. Dr. Živoslav Tešić
Prof. Dr. Mirjana Pešić
Prof. Dr. Ljiljana Mojović
Prof. Dr. Jelena Lozo
Prof. Dr. Ljiljana Gojković-Bukarica
Dr. Dragana Stanić-Vučinić
Prof. Dr. Bojana Vidović
Prof. Dr. Slavica Todić
Prof. Dr. Dušanka Milojković-Opsenica
Prof. Dr. Andreja Rajković
Prof. Dr. Nikola Tomić
Prof. Dr. Viktor Nedović
Prof. Dr. Miomir Nikšić
Prof. Dr. Branko Bugarski
Dr. Nataša Golić
Prof. Dr. Ivan Stanković
Prof. Dr. Slađana Šobajić
Prof. Dr. Jagoda Jorga
Prof. Dr. Nebojša Lalić
Dr. Miroslav Novaković
Dr. Uroš Anđelković
Dr. Danijela Mišić
Dr. Vuk Maksimović
Dr. Nevena Mihailović-Stanojević
Prof. Dr. Jevrosima Stevanović
Veljko Jovanović
Aleksandar Bogunović

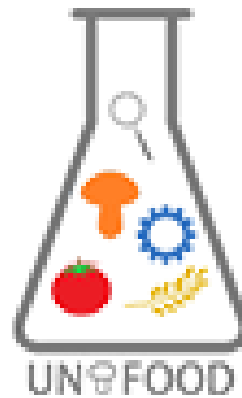


Organizacioni odbor / Organizational Committee

Dr. Vladimir Mikić
Vladimir Marković
Ivana Isaković
Dr. Ana Jakovljević
Branka Janda-Marković
Nikola Savić
Snežana Pejović
Daniel Babić
Aleksandar Topalović
Ljiljana Konstantinović
Ljubica Dimitrijević
Jovana Ilić
Dr. Tomislav Tosti
Dr. Uroš Gašić
Dr Ivanka Ćirić



Ova knjiga sadrži kratke izvode,
3 plenarna predavanja (PP),
8 predavanja po pozivu (PPP)
3 sekcijaska predavanja (SP)
228 saopštenja prihvaćenih za prezentovanje na konferenciji
od čega 66 usmenih označenih sa U/O



This book contains abstracts of
3 Plenary Lectures (PL)
8 Invited Lectures (IL)
3 Section Lectures (SL)
228 contributions accepted for the presentations at conference
of which 66 oral presentations designated by U/O

UNIFOOD Konferencija se iskreno zahvaljuje na finansijskoj pomoći:
The conference organizers gratefully acknowledge the generous support provided by the following:

Ko-organizator / Co-organizer



Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПРОСВЕТЕ,
НАУКЕ И ТЕХНОЛОШКОГ РАЗВОЈА

Ministarstvo prosvete, nauke i tehnološkog razvoja

Sponozori / Sponsors



Donatori /Donators



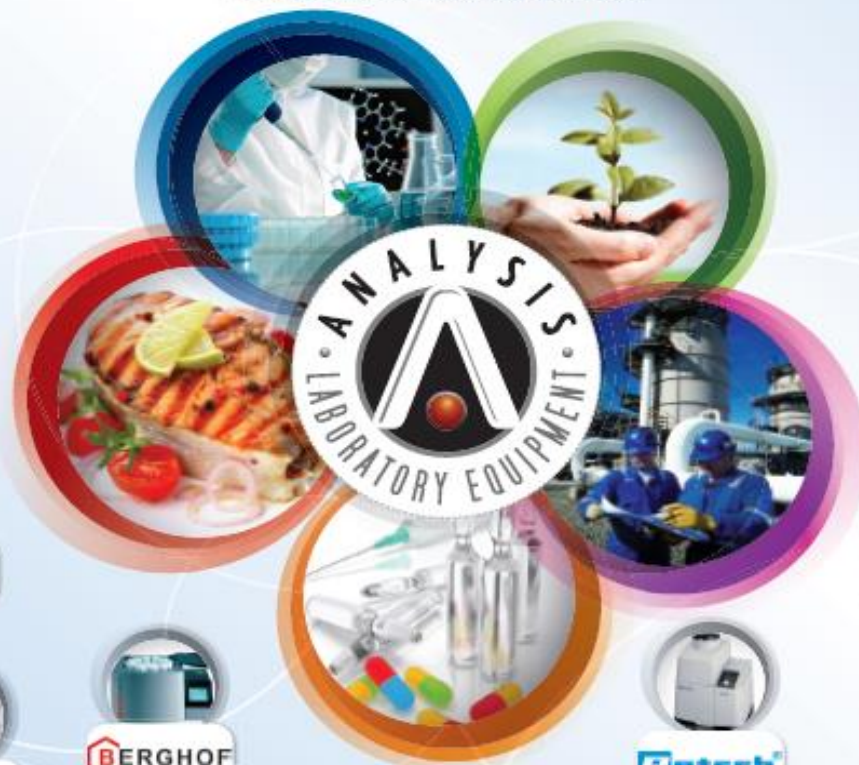
Konferenciju su podržali / With Support From



Sve za Vašu laboratoriju na jednom mestu



Analička oprema: FT-IR i FT-NIR, FT-IR Raman, UV/VIS HPLC, IC, GC, GC-MS, LC, LC-MS, HRES, AAS, ICP, ICP-MS, TOC, TS/TN/TOX OES, XRF, NMR.
Generalna oprema: Inkubatori, Viskozimetri, Pipete,.....



Vage i tegovi



Laboratorijski nameštaj i digestori



Oprema za Dissolution test i testiranje fizičkih karakteristika tableta



Peći za digestiju



Laboratorijski autoklavi-parni sterilizatori



Refraktometri i polarimetri



Minovi i sejalice



Laboratorijska i procesna oprema u analizi vode



TOC



Mašine za pranje i dezinfekciju laboratorijskog posuđa i delova

ANALYSIS d.o.o.

Gandijeva 76a, 11070 Novi Beograd; Tel/fax: +381-(0)-11-318-64-46; +381-(0)-11-318-64-48

e-mail: info@analysis.rs; www.analysis.rs



UNIFood Conference

October 5-6 2018 University of Belgrade **210th Anniversary**



Sadržaj

1. Program
1. Programme
- 1.1. Plenarna i predavanja po pozivu
- 1.1. Plenary and invited lectures
- 1.2. Sekcijska predavanja
- 1.2. Section lectures
- 1.3. Posterske sekcije
- 1.3. Posters sections
2. Kratki izvodi radova
2. Abstracts
- 2.1. Plenarna predavanja
- 2.1. Plenary lectures
- 2.2. Predavanja po pozivu
- 2.2. Invited lectures
- 2.3. Predavanja u okviru okruglog stola
- 2.3. Lectures within round table
- 2.4. Predavanje i usmene prezentacije u okviru sekcija
- 2.4. Lecture and oral presentation within sections
- 2.4.1. Sekcija HRANA I ZDRAVLJE
- 2.4.1. Section FOOD AND HEALTH
- 2.4.2. Sekcija BEZBEDNOST I KVALITET HRANE
- 2.4.2. Section FOOD SAFETY AND QUALITY
- 2.4.3. Sekcija ODRŽIVOST HRANE
- 2.4.3. Section FOOD CHAIN SUSTAINABILITY
- 2.5. Posterske prezentacije u okviru sekcija
- 2.5. Poster presentations within sections
- 2.5.1. Sekcija HRANA I ZDRAVLJE
- 2.5.1. Section FOOD AND HEALTH
- 2.5.2. Sekcija BEZBEDNOST I KVALITET HRANE
- 2.5.2. Section FOOD SAFETY AND QUALITY
- 2.5.3. Sekcija ODRŽIVOST HRANE
- 2.5.3. Section FOOD CHAIN SUSTAINABILITY



OHP4 / FCHP4

UNIFood Conference

Posterska prezentacija u okviru sekcija / Poster presentation within sections
ODRŽIVOST HRANE / FOOD CHAIN SUSTAINABILITY



Fenolni profil duga trešnjinog drveta

Anita Smailagić¹, Sonja Veljović², Mira Stanković³, Ksenija Radotić³, Maja Natić⁴, Dragana Dabić Zagorac¹

¹*Inovacioni Centar Hemijskog fakulteta, Univerzitet u Beogradu, Srbija*

²*Institut za opštu i fizičku hemiju, Univerzitet u Beogradu, Srbija*

³*Institut za multidisciplinarna istraživanja, Univerzitet u Beogradu, Srbija*

⁴*Univerzitet u Beogradu-Hemijski fakultet, Srbija*

Prilikom starenja alkoholnih pića u prisustvu drveta dolazi do važnih promena u aromi, boji, ukusu i gorčini, usled interakcije između jedinjenja iz drveta i destilata. Iako se hrast najviše koristi za čuvanje alkoholnih pića, i druge vrste, kao što su kesten, trešnja, bagrem i dud, se mogu koristiti. Cilj rada bio je da se okarakteriše ekstrakt duga trešnjinog drveta primenom HPLC-MS i spektrofluorometrijske metode. Dobijeni rezultati ukazali su na to da je stablo trešnje bogato fenolnim jedinjenjima. Spektrofluorometrijski rezultati ukazuju na razliku trešnjinog drveta i njegovog ekstrakta u odnosu na druge vrste drveta, zbog prisustva specifičnih flavonoida u ovom drvetu. Najzastupljenije ispitivano jedinjenje je taksifolin, a pored njega pronađene su značajne količine pinocembrina, naringenina, hrizina, apigenina, kvercetina, kempferola, elaginske kiseline, genisteina, čije su koncentracije bile veće od 10 mg/L.

Phenolic profile of seasoned cherry heartwood staves

Anita Smailagić¹, Sonja Veljović², Mira Stanković³, Ksenija Radotić³, Maja Natić⁴, Dragana Dabić Zagorac¹

¹*Innovation Center, Faculty of Chemistry, University of Belgrade, Serbia*

²*Institute of general and physical chemistry, University of Belgrade, Serbia*

³*Institute for multidisciplinary research, University of Belgrade, Serbia*

⁴*University of Belgrade-Faculty of Chemistry, Serbia*

During aging in the presence of wood, beverages undergo a series of processes leading to important changes in aroma, color, taste and astringency because of the interaction between compounds present in the wood and beverages. Although oak heartwood is the most used material in cooperage, other species such as chestnut, cherry, acacia and mulberry can also be considered. The objective of this research was the characterization of seasoned cherry staves by HPLC-MS method and spectrofluorometry. The results showed that cherry wood originating from Serbia was rich in phenolic compounds. Spectrofluorometric results indicate the difference between cherry wood and its extract comparing with other wood species due to the presence of specific flavonoids in this wood. The most abundant investigated compound was taxifolin. Also, significant amounts of pinocembrin, naringenin, chrysin, apigenin, quercetin, kaempferol, ellagic acid, genistein were also found, in concentration higher than 10 mg/L.