



**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

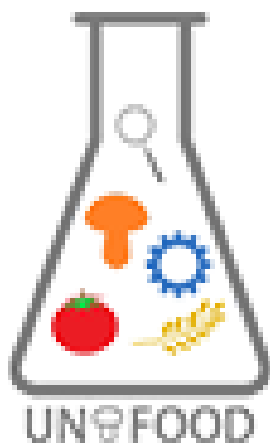
Naučni odbor / Scientific Committee

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

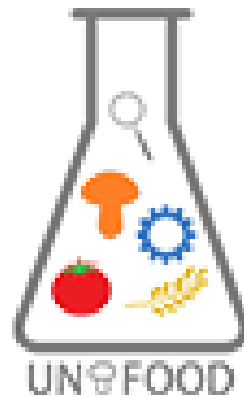


Organizacioni odbor / Organizational Committee

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



OHP38 / FCHP38

Sezonska variranja u sadržaju ukupnih fenola kod šest sorti salate primenom mikrobiološkog đubriva

Milica Stojanović^{1,2}, Vuk Maksimović³, Đorđe Moravčević⁴, Ivana Petrović⁴, Gorica Cvijanović², Slađana Savić², Jelena Dragišić Maksimović³

¹ Iceberg Salat Centar d.o.o., Vinogradska 40, 11271 Surčin, Beograd, Srbija

² Fakultet za biofarming, Megatrend Univerzitet, Bulevar maršala Tolbuhina 8, 11070 Beograd, Srbija

³ Institut za multidisciplinarna istraživanja, Univerzitet u Beogradu, Kneza Višeslava 1, 11030 Beograd, Srbija

⁴ Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Beogradu, Nemanjina 6, 11080 Beograd, Srbija

Salata (*Lactuca sativa*, L.) je jednogodišnja vrsta, prohodne klime koja pripada porodici *Asteraceae* i grupi lisnatog povrća. Bogata je mineralima, vitaminima, antioksidantima koji su neophodni u ljudskoj ishrani. Prednost salate, kao sirovog povrća, je da sadrži više hranljivih materija u odnosu na drugo termički obrađeno povrće. Salata ima nisku kalorijsku vrednost i preporučuje se u ishrani dijabetičara, ljudi sa poremećenim ritmom spavanja i metabolizma. Proizvođači su zainteresovani za gajenje salate zbog kratkog vegetacionog perioda i mogućnosti gajenja tokom cele godine. Cilj ovog istraživanja bio je da se utvrdi uticaj mikrobiološkog đubriva Em Aktiv (Candor) na sadržaj ukupnih fenola (TPC) kod šest sorti salate. Sorte ('Kiribati', 'Murai', 'Aquino', 'Gaugin', 'Aleppo', 'Carmesi'- Rijk Zwaan) su gajene na plodnom zemljištu u plasteniku tokom tri uzastopne sezone (jesen, zima i proleće). Sadržaj ukupnih fenola kretao se u jesen između 175.85-372.73 µg GAE/g FW, u zimu 104.12-522.74 µg GAE/g FW i u proleće 88.88-340.93 µg GAE/g FW. Rezultati ukazuju da su crvene sorte uglavnom pokazale veći sadržaj ukupnih fenola u odnosu na zelene sorte sa izuzetkom jesenjeg ogleada. Među svim sezonama, najveći sadržaj ukupnih fenola određen je u kontroli kod sorte 'Carmesi' (522.74 µg GAE/g FW) u zimskom ogleadu. Uticaj đubriva Em Aktiv na sadržaj ukupnih fenola, kod različitih sorti salate, u određenom opsegu bio je pozitivan u proleće i jesen pa čak i negativan tokom zime. Ovako složen odgovor ukazuje na potrebu za pažljivim odabirom varijeteta salate i đubriva u odnosu na sezonu. Na osnovu dobijenih rezultata može se zaključiti da su crvene sorte salate pokazale veći sadržaj ukupnih fenola i mogu se preporučiti kao izvor bioaktivnih supstanci u zdravoj ishrani.

Seasonal variation of total phenolic content in six lettuce cultivars grown with microbiological fertilizer

Milica Stojanović^{1,2}, Vuk Maksimović³, Đorđe Moravčević⁴, Ivana Petrović⁴, Gorica Cvijanović², Slađana Savić², Jelena Dragišić Maksimović³

¹ Iceberg Salat Centar d.o.o., Vinogradska 40, 11271 Surčin, Belgrade, Serbia

² Faculty of Biofarming, Megatrend University, Bulevar maršala Tolbuhina 8, 11070 Belgrade, Serbia

³ Institute for Multidisciplinary Research, University of Belgrade, Kneza Višeslava 1, 11030 Belgrade, Serbia

⁴ Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia

Lettuce (*Lactuca sativa*, L.) is an annual, cool season crop belonging to *Asteraceae* family and to a group of leafy vegetables. It is rich in minerals, vitamins and antioxidative compounds which are essential for human nutrition. The advantage of lettuce, as eaten raw, is that maintains more nutrients than other cooked vegetables. Lettuce is low in calories and it is suggested to diabetics, people with sleep problems and disturbed metabolism. Growers are interested in cultivating lettuce because of their short vegetation period and opportunity to cultivate in all seasons. The purpose of this study was to examine the effect of microbiological fertilizer Em Aktiv (Candor) on the total phenolic content (TPC) in six lettuce cultivars. Cultivars ('Kiribati', 'Murai', 'Aquino', 'Gaugin', 'Aleppo', 'Carmesi'- Rijk Zwaan) were grown in the fertile soil in a greenhouse experiment during three successive seasons (autumn, winter and spring). Total phenolic content ranged between 175.85-372.73 µg GAE/g FW in autumn, 104.12-522.74 µg GAE/g FW in winter and 88.88-340.93 µg GAE/g FW in spring. Our results indicated that red cultivars mainly had higher total phenolic content compared to green cultivars with the exception in autumn experiment. Among all seasons, control treatment of cultivar 'Carmesi' showed the highest total phenolic content (522.74 µg GAE/g FW) in winter. The effect of fertilizer Em Aktiv on TPC in different cultivars was to some extent positive in spring and autumn, but even negative during winter season. Such a complex response indicates the need for careful selection of varieties and fertilizers in relation to the season. To conclude, red cultivars were pointed out with higher total phenolic content and they could be recommended as a great source of bioactive compounds for healthy human diet.