



**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

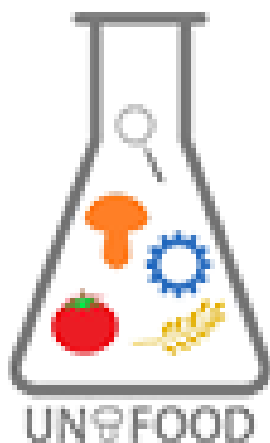
Naučni odbor / Scientific Committee

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

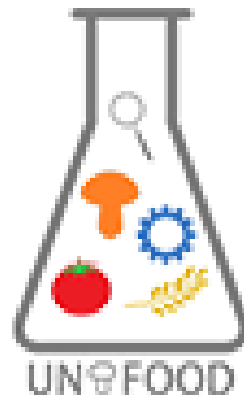


Organizacioni odbor / Organizational Committee

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



ВКНР38 / FQSP38

UNIFood Conference

Posterska prezentacija u okviru sekcija / Poster presentation within sections
BEZBEDNOST I KVALITET HRANA / FOOD QUALITY AND SAFETY



Садржај полифенола и антиоксидативна активност воћних чајева

Мирјана Марчетић, Маја Добросављевић, Кристина Стојилковић, Бојана Видовић

Катедра за фармакогнозију, Универзитет у Београду - Фармацеутски факултет
Катедра за броматологију, Универзитет у Београду - Фармацеутски факултет

Воћни чајеви су мешавине биљних чајева који садрже најмање 50% уситњених сувих делова дивљег или гајеног воћа. Због антиоксидативних својстава воћа, као и пријатног мириса и укуса, конзумирање воћних чајева је у сталном порасту.

Циљ рада је био анализа полифенолног састава и антиоксидативних својстава инфуза одабраних трговачких узорака различитих врста воћних чајева, од којих су припремљени инфузи према упутствима произвођача. Садржај укупних полифенола и укупних флавоноида одређен је спектрофотометријски. Присуство појединачних полифенолних једињења анализирано је применом *HPLC* методе. Процена антиоксидативног потенцијала припремљених инфуза воћних чајева извршена је на основу резултата *ABTS*, *DPPH* и *FRAP* анализе, поређењем вредности антиоксидативног композитног индекса (*ACI*), одређеног рачунским путем. Садржај укупних полифенолних једињења анализираних инфуза воћних чајева је био у распону од 2,35 до 59,74 mg *GAE*/100 mL, док је садржај укупних флавоноида био од 5,42 до 585,95 mg *CE*/100 mL. У зависности од врсте воћног чаја, утврђено је присуство различитих полифенолних једињења, попут хлорогенске киселине, изокверцитрина, хетерозида кверцетина и флавоноидних хетерозида. У погледу антиоксидативног потенцијала, највећа вредност *ACI* утврђена је за инфуз плода шипурка (96,1%), затим следе плод ароније (62,7%), комбинација плода шипурка и цвета хибискуса (51,6%), док је најмања вредност добијена за инфуз припремљен од сушених плодова нонија (35,7%). На основу добијених резултата може се закључити да воћни чајеви представљају значајан извор полифенолних једињења. Врста плода и начин припреме имају значајан утицај на антиоксидативна својства и садржај најважнијих једињења у инфузима воћних чајева.

The phenolic content and antioxidant activity of fruit teas

Mirjana Marčetić, Maja Dobrosavljević, Kristina Stojilković, Bojana Vidović
Department of Pharmacognosy, University of Belgrade - Faculty of Pharmacy
Department of Bromatology, University of Belgrade - Faculty of Pharmacy

Fruit teas are herbal tea mixtures containing at least 50% of crushed dry parts from wild or cultivated fruits. Due to the antioxidant properties, pleasant smell and taste, fruit teas consumption is raising.

The aim was to analyse polyphenol content and antioxidant properties of selected commercial samples of fruit teas infusion, prepared according to the manufacturer's instructions. The content of total phenolic compounds and total flavonoids was determined by spectrophotometry. Individual phenolic compounds were identified using HPLC method. Antioxidant potential of prepared fruit teas infusions was evaluated by comparison of the values of calculated antioxidant composite index (ACI) based on the results of ABTS, DPPH and FRAP analysis.

The content of total phenolic was in a range from 2.35 to 59.74 mg GAE/100 mL, while the content of total flavonoids was from 5.42 to 585.95 mg CE/100 mL. Depending on the fruit tea type, the presence of various phenolic compounds was determined, such as chlorogenic acid, isoquercitrin, quercetin glycoside and flavonoid glycoside. In terms of antioxidant potential, the greatest value of ACI was determined for rose-hips infusion (96.1%), followed by the fruit of aronia (62.7%), a combination of fruit of rose-hips and hibiscus flower (51.6%), while the lowest value was obtained for infusion prepared from dried noni fruit (35.7%).

Based on these results it can be concluded that fruit teas are a significant source of phenolic compounds. Types of fruit and methods of preparation have the significant impact on the antioxidant properties and content of most important compounds in fruit teas infusions.