



**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

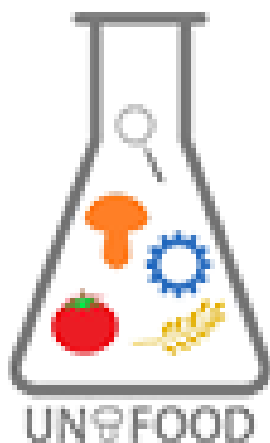
Naučni odbor / Scientific Committee

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

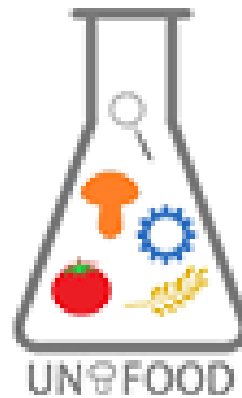


Organizacioni odbor / Organizational Committee

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



BKHP18 FQSP18

UNIFood Conference

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



Savremen pristup dobijanja funkcionalnih sastojaka kamilice

Aleksandra Cvetanović¹, Branimir Pavlić¹, Slavica Ražić², Jelena Arsenijević², Gokhan Zengin³, Sengul Uysal³, Zoran Zeković¹

¹*Tehnološki fakultet, Bulevar cara Lazara 1, Novi Sad, Serbia*

²*Farmaceutski fakultet, Vojvode Stepe 450, 11221 Beograd, Srbija*

³*Biološki fakultet, Univerzitet u Seldzuku, Konya, Turska*

U okviru ovog rada cvast kamilice je ekstrahovana primenom dve različite tehnike, sa ciljem dobijanja proizvoda bogatog bioaktivnim jedinjenjima i funkcionalnim sastojcima. Za ovu svrhu, primenjena je jedna konvencionalna (Soxhlet ekstrakcija - SE) i jedna nekonvencionalna (superkritična ekstrakcija - SFE) tehnika. Detaljni hemijski sastav SE i SFE ekstrakata je analiziran primenom GC - MS. Dodatno, izvršena je i procena biološke aktivnosti dobijenih ekstrakata. Prinos lipofine frakcije dobijene nakon tročasovne ekstrakcije čistim ugljen-dioksidom (350 bar i 40 °C) je bio približan prinosu ostvarenom SE ekstrakcijom u trajanju od 6 h pomoću metilen hlorida. Ispitivanje ekstarkata u smislu inhibicije acetilholinesteraze (AChE) i butirilholinesteraze (BChE) je pokazalo veći enzim-inhibitorski potencijal SFE uzorka. Imajući u vidu „zeleni“ karakter i bezbednost SFE ekstrakata, prepoznat je veliki potencijal i mogućnost njihove primene kao sastojaka različitih prehrambenih funkcionalnih proizvoda, kao i brojnih farmaceutskih preparata.

Emerging approach for the preparation of chamomile functional ingredients

Aleksandra Cvetanović¹, Branimir Pavlić¹, Slavica Ražić², Jelena Arsenijević², Gokhan Zengin³, Sengul Uysal³, Zoran Zeković¹

¹*Tehnološki fakultet, Bulevar cara Lazara 1, Novi Sad, Serbia*

²*Farmaceutski fakultet, Vojvode Stepe 450, 11221 Beograd, Srbija*

³*Biološki fakultet, Univerzitet u Seldzuku, Konya, Turska*

In this study chamomile was extracted applying two different techniques in order to obtain the extract opulent with bioactive compounds. For this purpose one conventional (Soxhlet - SE) and one non-conventional (Supercritical fluid extraction - SFE) extraction technique were used. Detailed chemical composition of SE and SFE extracts was analysed by GC - MS. Additionally, biological activity of the chamomile products was examined as well. The yield of lipophilic fraction, achieved by 3h extraction, with CO₂ at 350 bar and 40 °C was close to that one produced by Soxhlet performed for 6 h with [methylene chloride](#). On the other hand, examination of their ability to inhibit acetylcholinesterase (AChE) and butyrylcholinesterase (BChE) showed much higher enzyme-inhibitory potential of SFE extracts. Due to their green character and safety, SFE extracts have a great potential and possibilities for their use as ingredients in both numerous functional food products and pharmaceutical products, are recognized.