

**Универзитет у Београду - ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ИЗБОРНОМ ВЕЋУ**

**Предмет: Избор наставника у звање и на радно место редовни професор
за ужу научну област Биохемија**

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 29.09.2022. године (решење бр. 300/10-3/1) образована је Комисија за припрему Извештаја за избор наставника у звање и на радно место: **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **Биохемија**, у саставу:

1. др Мирољуб Бараћ, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду-председавајући, ужа научна област: Биохемија
2. др Слађана Станојевић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област: Биохемија
3. др Мирјана Пешић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област: Биохемија
4. др Драгица Јаковљевић, научни саветник у пензији Института за хемију, технологију и металургију Универзитета у Београду, ужа научна област: Хемија полимера
5. др Владимир Бешкоски, редовни професор Хемијског факултета Универзитета у Београду, ужа научна област: Биохемија

На основу одлуке Декана (Одлука бр. 285/1 од 29.09.2022. године) расписан је конкурс који је објављен у листу "Послови" дана 12.10.2022. године (допуна 19.10.2022.). После прегледа конкурсне документације, а у складу са Статутом Пољопривредног факултета, подносимо следећи:

ИЗВЕШТАЈ

У законском року на расписани конкурс за избор у звање и на радно место **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **Биохемија**, пријавио се један кандидат, **др Маја С. КОЗАРСКИ**, доктор биохемијских наука, ванредни професор у истој ужој научној области на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Др Маја С. КОЗАРСКИ (девојачко презиме Љубичић) рођена је 15.07.1971. године у Варшави, Пољска. Хемијски факултет, Универзитет у Београду на смеру – Биохемија завршила је 1997. године и дипломирала са просечном оценом током студија 8,47 и оценом 10 на дипломском испиту. Научну и академску каријеру започела је 1998. године

на Пољопривредном факултету када је била ангажована на Катедри за хемију и биохемију, као сарадник на пројекту. У току 2005. године боравила је на стручном усавршавању у оквиру пројекта "Immunomodulatory effect of glucans isolated from fungi", на Универзитету у Вагенингену (Plant Research International, Department for Cell Cybernetics, Wageningen) у Холандији. Боравак је био подржан од стране стипендије Федерације Европских Микробиолошких Друштава (*Federation of European Microbiological Societies-FEMS*). Магистарску тезу под називом "Карактеризација биомодулаторских полисахарида гљива из класе *Basidiomycetes*" одбранила је на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду 2006. године, из области прехранбено-технолошких наука-биохемија у прехранбеној технологији, чиме је стекла звање магистра биотехничких наука. Докторску дисертацију из области природних наука под називом: "Хемијска карактеризација, антиоксидативна и антимикробна својства полисахаридних екстраката одабраних врста гљива" одбранила је на Хемијском факултету Универзитета у Београду 2012. године, чиме је стекла звање доктора биохемијских наука.

Научна и академска каријера на Катедри за хемију и биохемију, Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду:

- 1998-2007. *Сарадник* на предмету Биохемија
- 2007-2013. *Асистент* на предмету Биохемија
- 2013-2018. *Доцент* на предмету Биохемија
- 2018 до данас. *Ванредни професор* на предмету Биохемија

Кандидат поседује активно знање енглеског језика и говори пољски језик. У свом раду активно се служи различитим рачунарским програмима из области обраде текста, графике, статистичких серија, база података, као и интернет комуникације.

2. МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

Козарски, М. (2006): Карактеризација биомодулаторских полисахарида гљива из класе *Basidiomycetes*. Магистарска теза, Катедра за хемију и биохемију, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду.

Козарски, М. (2012): Хемијска карактеризација, антиоксидативна и антимикробна својства полисахаридних екстраката одабраних врста гљива. Докторска дисертација, Катедра за биохемију, Хемијски факултет Универзитета у Београду.

<https://nardus.mpn.gov.rs/handle/123456789/3465?show=full&locale-attribute=en>

3. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

3.1. Наставни рад

3.1.1. *Искусство у педагошком раду са студентима*

У периоду од избора у звање сарадника (1998. год.) до избора у звање доцента (2013. год.)

Основне академске студије:

- **Биохемија** (обавезан предмет, вежбе) и **Основи биохемије** (обавезан предмет, вежбе); студијски програм Прехранбена технологија модули: Технологија биљних производа и

Технологија анималних производа; по акредитацији од 2008. модули: Технологија ратарских производа, Технологија анималних производа, Технологија конзервисања и врења, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране); студијски програм Биљна производња модули: Ратарство и повртарство, Воћарство и виноградарство, Заштита биља-по акредитацији од 2008. модули Фитомедицина и Хортикултура и студијски програм Сточарство- по акредитацији од 2008. Зоотехника).

- **Биохемија хране** (обавезан предмет; вежбе, студијски програм Прехрамбена технологија, по акредитацији од 2008. модули: Технологија ратарских производа, Технологија анималних производа, Технологија конзервисања и врења, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране);

Од избора у звање доцента (2013. год.) до до избора у звање ванредни професор (2018. год.)

Основне академске студије:

- **Основи биохемије** (обавезан предмет, предавања и вежбе -студијски програм Зоотехника, по Статуту из 2008. и 2014. године);
- **Основи биохемије** (обавезан предмет, вежбе-студијски програм Биљна производња модули: Воћарство и виноградарство, Ратарство и повртарство, Хортикултура, Фитомедицина, по Статуту из 2008. и 2014. године).
- **Биохемија** (обавезан предмет, вежбе-студијски програм Прехрамбена технологија модули: Технологија ратарских производа, Технологија анималних производа, Технологија конзервисања и врења, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, Микробиологија хране, по Статуту из 2014. године);

Мастер академске студије:

- **Биохемија хране и исхране** (изборни предмет; вежбе, студијски програм Прехрамбена технологија модул Хемија и биохемија хране, по Статуту из 2014. године).

Докторске академске студије:

- **Одабрана поглавља из прехранбено-технолошке биохемије** (изборни предмет; сарадник, студијски програм Прехрамбена технологија, по Статуту из 2008. и 2014. године).

Од избора у звање ванредни професор (2018. год.) до данас

Основне академске студије:

- **Основи биохемије** (обавезан предмет; предавања и вежбе, студијски програм Зоотехника, студијски програм Биљна производња модули: Воћарство и виноградарство, Ратарство и повртарство, Хортикултура, по Статуту из 2014. и 2020. и модул Управљање земљиштем и водама, по Статуту из 2020. године; студијски програм Заштита животне средине у производњи хране, по Статуту из 2020. године)
- **Биохемија** (обавезан предмет; вежбе, студијски програм Прехрамбена технологија модули: Технологија ратарских производа, Технологија анималних производа, Технологија конзервисања и врења, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, Микробиологија хране, по Статуту из 2014. и 2020. године);

Мастер академске студије:

- **Биохемија хране и исхране** (изборни предмет; предавања и вежбе, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Хемија и биохемија хране, по Статуту из 2014. и 2020. године).

Специјалистичке студије:

- **Виши курс биохемије хране** (обавезан предмет; вежбе, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Хемија хране, по Статуту из 2020. године).

Докторске академске студије:

- **Хемијска и биохемијска карактеризација природних полисахаридних и полифенолних једињења, ХБКП**, друга година, трећи семестар, Број ЕСПБ: 10 (изборни предмет; предавања, студијски програм Прехрамбена технологија, по Статуту 2020. године).

Рад на увођењу нових курсева

Премет *Хемијска и биохемијска карактеризација природних полисахаридних и полифенолних једињења* на докторским академским студијама је нови изборни курс на студијском програму Прехрамбена технологија од 2020. године за који је др Маја Козарски учествовала у осмишљавању курса, писању програма и извођењу наставе. https://agrif.bg.ac.rs/uploads/files/strane/Fakultet/Akreditacija_2020/Табела2. Спецификација предмета DAS ТЕН.pdf, стране 43-44.

3.1.2. Оцена педагошког рада у студентским анкетама

Према подацима Студентске службе Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, наставна активност др Маје Козарски је током целокупног протеклог изборног периода је према анонимним студентским анкетама вреднована укупном средњом оценом -наставник **4,82** и сарадник **4,71**. (Прилог 2.1).

Просечна оцена о вредновању педагошког рада-предавања у којима је кандидаткиња учествовала у претходном изборном периоду (подаци селектовани из збирног извештаја за све наставнике на предмету Основи биохемије)

Основи биохемије:

Зоотехника/14: 2017/18-4,66; 2018/19-4,88; 2019/20-4,68; 2020/21-5,00

Зоотехника/20: 2020/21-4,93

Воћарство и виноградарство/14: 2019/20-4,68; 2020/21-4,87

Воћарство и виноградарство/20: 2020/21-4,92

Ратарство и повртарство/14: 2020/21-4,69

Ратарство и повртарство/20: 2020/21-4,87

Хортикултура/20: 2020/21-5,00

Заштита животне средине у производњи хране/20: 2020/21-4,47

Управљање земљиштем и водама/20: 2020/21-5,00

-2021/2022- ови подаци нису доступни у одговарајућој служби факултета

**Просечна оцена о вредновању педагошког рада –вежбе у којима је кандидаткиња учествовала у претходном изборном периоду (подаци селектовани из збирног извештаја за све сараднике на предмету Основи биохемије и Биохемија)
(Прилог 2.1)**

Основи биохемије:

Зоотехника/14: 2017/18-4,74; 2018/19-4,84; 2019/20-4,67

Воћарство и виноградарство/14: 2017/18-4,75

Биохемија:

Технологија ратарских производа/14: 2017/18-4,43; 2018/19-4,98

Микробиологија хране/14: 2018/19-4,00

Технологија анималних производа/14: 2017/18-4,72

Технологија конзервасања и врења/14: 2018/19-5,00

Технологија управљања безбедношћу/14: 2019/20-5,00

3.1.3. Обезбеђење наставно-научног подмлатка

У досадашњем раду, др Маја Козарски је била:

Пре избора у звање ванредни професор: члан комисије за оцену и одбрану две (2) урађене докторске дисертације; ментор два (2) мастер рада, члан комисије за одбрану два (2) мастер рада.

После избора у звање ванредни професор: члан комисије за оцену научне заснованости теме две (2) докторске дисертације; члан комисије за одбрану два (2) мастер рада; члан комисије за одбрану шест (6) завршних радова
(Прилог 2.2)

3.1.4. Уџбеници, практикуми, монографије

Пре избора у звање ванредни професор:

ПРАКТИКУМ: Козарски, М. (2016): Практикум из предмета Основи биохемије за прву годину одсека Зоотехника, - 1. изд.- Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, ISBN 978-86-7834-243-1, COBISS.SR-ID 222161932

После избора у звање ванредни професор:

УЏБЕНИК: Козарски, М. (2021): Основни принципи биохемије у зоотехници, - 1. изд.- Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, ISBN 978-86-7834-370-4, COBISS.SR-ID 35386633, електронски оптички диск-(CD-ROOM), ЦИП –Каталогизација у публикацији Народне библиотеке Србије, Београд, 577.1(075.8)(0.034.2).

(Прилог 2.3)

3.2. Научно-истраживачки рад

Области научног истраживања др Маје С. Козарски су:

- Биохемија јестивих и лековитих гљива: антиоксидативна својства, потенцијал модуларације имуног система, инхибиција и регулација метаболичких ензима, антимикуробни потенцијал

- Хемијска карактеризација јестивих и лековитих гљива
- Карактеризација нутрацеутика и козмецеутика на бази лековитих гљива
- Испитивања нутритивних и сензорних карактеристика комерцијалних јестивих печурака
- Биохемијска и хемијска карактеризација јагодичастиг воћа

3.2.1. *Објављени и саопшени научно-истраживачки радови*

У свом досадашњем раду др Маја Козарски је самостално или са другим ауторима објавила у домаћим и међународним часописима, као и саопштила на међународним и националним скуповима укупно **106** радова из научне области за коју се бира (Табела 1), од којих **24** рада са SCI листе (3-M21a; 7-M21; 4-M22; 10-M23), **једно** поглавље у у књизи водећег међународног значаја (M13) и **једно** поглавље у књизи међународног значаја (M14).

До избора у звање ванредног професора објавила **78** библиографски референци, а после избора у звање ванредног професора **28** научних резултата, од тога **8** радова у часописима са SCI листе (1-M21a; 2-M22; 5-M23), **1** рад категорије M24, **1** поглавље категорије M13, **2** предавања по позиву, M32; **14** саопштење M34, **1** рад категорије M51 и **1** саопштење категорије M63. Детаљан списак референци дат је у **Прилогу 1**; сертификати за предавања по позиву у **Прилогу 2.4**.

Бројеви за идентификацију аутора: ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-3576-5551>; Scopus Author ID: 41261874400

На основу укупног броја објављених радова до сада, према методологији Министарства просвета, науке и технолошког развоја Републике Србије остварила је коефицијент научне компетентности од $M=214,3$ (157,3 пре и 57 после избора у звање ванредни професор).

Табела 1. Врста и квантификација индивидуалних научно-истраживачких резултата, област природно-математичких наука

М	Научни резултат*	Број	До избора у ван. професора		После избора у ван. професора		Укупно бодова
			Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова	
M13=7	Монографска студија/ поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја	1	-	-	1	7	7
M14=4	Монографска студија/ поглавље у књизи M12 или рад у тематском зборнику међународног значаја	1	1	4	-	-	4
M21a=10	Рад у међународном часопису изузетних вредности	3	2	20	1	10	30
M21=8	Рад у врхунском међународном часопису	7	7	56	-	-	56
M22=5	Рад у истакнутом међународном часопису	4	2	10	2	10	20
M23=3	Рад у међународном часопису	10	5	15	5	15	30

M24=2	Рад у националном часопису међународног значаја	1	-	-	1	2	2
M32=1,5	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу	2	-	-	2	3	3
M33=1	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	7	7	7	-	-	7
M34=0,5	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	49	35	17,5	14	7	24,5
M51=2	Рад у врхунском часопису националног значаја	6	5	10	1	2	12
M52=1,5	Рад у истакнутом националном часопису	4	4	6	-	-	6
M53=1	Рад у националном часопису	2	2	2	-	-	2
M62=1	Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу	1	1	1	-	-	1
M63=1	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	3	2	2	1	1	3
M64=0,2	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	4	4	0,8	-	-	0,8
M70=6	Одбрањена докторска дисертација	1	1	6	-	-	6
Укупан број научних резултата		106	78	157,3	28	57	214,3

3.2.2. Приказ радова

Радови објављени до избора у звање ванредног професора детаљно су анализирани у претходним извештајима. Научно-истраживачки рад др Маје Козарски у периоду после избора у звање ванредни професор може се систематизовати у неколико области:

Прва област истраживања је испитивање антиоксидативне, имуномодулационе и антиканцерогене способности, као и хемијска карактеризација различитих екстраката јестивих и медицинских виших гљива. Екстракти и пречишћене фракције богате биолошки активним компонентама виших гљива су данас неизоставно део нове тржишне групе познате као нутра-микоцеутици и користе се за јачање имуног система и побољшавање свеопштег стања организма. Истраживања су првенствено фокусирана на дијетална влакна гљива, β -глюкане и хитин, која имају функцију природних појачивача имуног система и секундарне метаболите, полифеноле и терпене, са израженим потенцијалом антиоксидативне заштите. Имуностимулаторни ефекат полисахарида гљива првенствено је профилактички и има улогу у превенцији болести и метастази тумора. Глукане виших гљива препознају М ћелије епитела црева и дендритске ћелије у танком цреву задужене за активирање системских одговора организма. Осим тога, утврђено је да

полисахаридни екстракти гљива немају цитотоксично дејство. Антиоксидативни потенцијал секундарних метаболита виших гљива може спречити липидну пероксидацију и патогенезе разних болести гастроинтестиналног тракта укључујући чир, тумор, као и запаљенске болести црева које делом настају као последица оксидативног стреса. Секундарни метаболити различитих јестивих и медицинских гљива испољавају антиоксидативно дејство директно "хватањем" слободних реактивних врста или појачавањем ендогеног антиоксидативног система организма. Осим антиоксидативних својстава, секундарни метаболити-полифеноли поседују прооксидативни капацитет заснован на њиховој одређеној структури и редокс стању ћелија. Као прооксиданси могу индуковати апоптозу и спречавање раста тумора, као и борбу против бактеријских и вирусних инфекција путем њиховог директног оксидативног оштећења или различитим урођеним и адаптивним механизмима.

Друга област истраживања је усмерена на потенцијал примене екстраката и компонентата виших гљива у козметичкој индустрији. Истраживање је усмерено на испитивање инхибиције ензима тирозиназе у циљу ублажавањ хиперпигментације коже и инхибицију колагеназе и еластазе, што може помоћи у обнављању еластичности и чврстоће коже лица. Испитивани екстракти не испољавају значајну токсичност према хуманим кератиноцитима (HaCaT).

Трећи део истраживања усмерен је на испитивање инхибиције ангиотензин-конвертујућег ензима (ACE) и ацетилхолин-естеразе (AChE). Терапија синтетичким ACE инхибиторима који се широко користе за лечење кардиоваскуларних и реналних болести, за секундарну превенцију коронарних болести може бити праћена и нуспојавама-кашаљ, ангионеуротични едем и штетним ефектима у трудноћи. Природни производи са активним компонентама изолованим из виших гљива могу имати велики значај и користити се код пацијената који имају хипертензију. Различити екстракти су такође тестирани *in vitro* у циљу испитивања присуства потенцијалних компоненти које имају способности јачања централног холинергичног неурона инхибирањем активности AChE.

Четврти део истраживања кандидата усмерен на анализу квалитета шампињона током рока трајања у модификованој атмосфери паковања (MAP). Испитиване су нутритивне и сензорне карактеристике, као и антиоксидативни и антидијабетогени потенцијал у различитим модификованим атмосферама. Иновације у техникама паковања се данас примењују због продужења рока трајања, захтева за функционалном храном која је минимално прерађена без вештачких адитива и конзерванса, повећане тражње за храном која је лака за спремање, промене у снабдевању и дистрибуцији намирница, као и стриктним захтевима у погледу безбедности и сигурности хране.

Пети део истраживања кандидата је испитивање ефеката различитих метода замрзавања и складиштења на антиоксидативни потенцијал, састав секундарних метаболита и сензорне карактеристике јагодичастог воћа (јагоде и малине). Истраживање утицаја индустријског замрзавања и складиштења замзнутог воћа на задржавање својстава везаних за квалитет и антиоксидативну активност је важно за обезбеђивање најбољег квалитета за потрошаче и здравствених бенефиција, као и за међународну трговину воћем.

3.2.2. Цитираност

На основу података доступних преко сервиса SCOPUS, укупна цитираност радова је 1117 (без аутоцитата 996), *h*-индекс је 14 (преузето 03.11.2022. године);

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=41261874400>

Према Google Scholar бази укупна цитативност радова је 1910, *h*-индекса је 15; *i10*-индекс је 18 (преузето 03.11.2022.године)

https://scholar.google.com/citations?view_op=list_works&hl=en&user=6T4CjEkAAAAJ

(Прилог 2.5)

4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

4.1. Стручно-професионални допринос

4.1.1. Рецензент у водећим међународним научним часописима, или рецензент међународних или националних научних пројеката

После избора у звање ванредног професора, др Маја Козарски је била рецензент (Прилог 2.6):

Предлога теме и садржаја књиге/монографије код издавача водећег међународног значаја (M11): Wild Mushrooms Characteristics, Nutrition, and Processing by S.B. Dhull, A. Bains, P. Chawla, P.K. Sadh (Eds.), (1st Edition), Taylor & Francis Ltd, London, ISBN: 9780367692513, <https://doi.org/10.1201/9781003152583>

Саопштења са међународног скупа штампана у облику извода пријављених за конференцију: International Medicinal Mushroom Conference IMMC11-Belgrade, Serbia, Hotel Crowne Plaza, 27-30th September, 2022. <https://www.immc11.com>

Рецензент више радова у часописима са SCI листе:

Међународним часописима изузетних вредности M21a: Food Research International (ISSN 0963-9969, IF2020-6,475, Food Science & Technology, 9/144); Food Chemistry (ISSN 0308-8146, IF2020-7,514, Food Science & Technology, 7/144, Chemistry, Applied 7/144), International Journal of Biological Macromolecules (ISSN 0141-8130, Polymer Science, 8/87, 2018, IF4.784), Antioxidants (ISSN 2076-3921, IF2020-6,313, Food Science & Technology, 11/144, Chemistry, Medicinal 6/63), Food Packing and Shelf Life (ISSN 2214-2894, IF2020-6,429, Food Science & Technology, 10/144.),

Врхунским међународним часописима M21: Food and Function (ISSN 2042-6496, Food Science & Technology, 23/133, IF2017- 3.685), Foods (ISSN 2304-8158, IF 2020-4,350, Food Science & Technology, 37/144), International Journal of Molecular Sciences (ISSN 1422-0067, IF2020-5,924, Biochemistry and Molecular Biology 67/296, Chemistry, Multidisciplinary 49/178), Frontiers in Pharmacology (ISSN 1663-9812, IF2020-5,811, Pharmacology and Pharmacy 40/276), Acuaquulture Reports (ISSN 2352-5134, Fisheries, 9/55, 2020, IF3.812), Scientia Horticulturae (ISSN 0304-4238, IF 2020-3,463, Horticulture 4/37)

Истакнутим међународним часописима M22: Process Biochemistry (ISSN 1359-5113, Biotechnology & Applied Microbiology, 65/159, 2020, IF3.665), Molecules (ISSN 1420-3049, IF2020 4,412, Biochemistry and Molecular Biology 115/296, Chemistry, Multidisciplinary 63/178), Journal of Microencapsulation (ISSN 0265-2048 IF2020-3,142 Chemistry, Applied 27/74), Natural Product Research (ISSN 1478-6419, IF2020-2,862 Chemistry Applied 33/74)

Часописима међународног значаја M23: Journal of the Serbian Chemical Society (ISSN 0352-5139, IF2020-1,240 Chemistry, Multidisciplinary 141/178)

Националног часопис међународног значаја M24: Journal of Agricultural Sciences

4.1.2. Председник или члан организационог одбора или учесник на стручним или научним скуповима националног или међународног нивоа

Др Маја Козарски била је учесник већег броја скупова међународног и националног значаја. Објавила је 55 саопштења на међународним и 8 саопштења на националним скуповима. После избора у звање ванредног професора имала је 2 предавања по позиву на међународним скуповима (**Табела 1, Прилог 1**).

Била је члан организационог одбора на 1st European Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food, Belgrade, Serbia - September 7-9, 2022, Book of Abstracts, ISBN 978-86-7834-408-4. <https://1euspmf.rs/organization-committee/> (**Прилог 2.7**)

4.1.3. Председник или члан у комисијама за израду завршних радова на академским специјалистичким, мастер и докторским студијама

Кандидаткиња је била члан комисије за оцену и одбрану две (2) урађене докторске дисертације, члан комисије за оцену научне заснованости две (2) докторске дисертације, ментор (2) мастер рада, члан комисије за одбрану четири (4) мастер рада и члан комисије за одбрану (6) завршних радова. (**Прилог 2.2.**)

4.1.4. Руководилац или сарадник у реализацији пројеката

Др Маја Козарски је до сада учествовала као истраживач на **три** национална пројекта и **три** уговора о реализацији научноистраживачког рада финансираних од стране Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије, **једног** пројекта финансираног од стране Фонда за науку Републике Србије, **два** међународна пројеката: једног из оквирног програма FP7 финансираних од стране EU и једног стипендираног од стране FEMS-а, као и **једног** билатералног пројекта са Словенијом.

Списак тема:

1. Immunomodulatory effect of glucans isolated from fungi", Plant Research International, Departman for Cell Cybernetics, Wageningen, Holland, 2005.
2. Развој нових прехранбених и дијететских производа са медицинским гљивама и лековитим биљем, 20049, 2008-2011.
3. Microbiological (Campylobacter) risk assessment and management in poultry meat production chain)", bilateralni projekat Slovenija-Srbija, 2010-2012.
4. Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности, III 46010, 2011-2019.
5. Развој и примена нових традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за европско и светско тржиште, III 46001, 2011-2019.

6. EU Commission project AREA. FP7-REGPOT-2012-2013-1, No. 316004 “Advancing research in agricultural and food sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade”, 2013-2016.

7. Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада у 2020. години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденција уговора број: 451-03-68/2020-14/200116.

8. Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада у 2021. години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденција уговора број: 451-03-68/2021-14/ 200116.

9. Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада у 2022. години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденција уговора број: 451-03-68/2022-14/ 200116.

10. Фонд за науку Републике Србије, IDEJE, #Grant No: 7748088, "Composite clays as advanced materials in animal nutrition and biomedicine, Acronym: AniNutBiomedCLAYs; Sub-program: Engineering and technological sciences, 2022-сада.

После избора у звање ванредног професора кандидаткиња је учествовала у два национална пројекта и два уговора о реализацији научноистраживачког рада финансираних од стране Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије. Данас учествује у једном националном пројекту финансираном од стране Фонда за науку Републике Србије и једном уговору о реализацији научноистраживачког рада финансираних од стране Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије. (потврда ових навода дата у **Прилогу 2.8**)

4.1.5. Писма препоруке

Катарини Топаловић, мастер инжињеру технологије (мастер тема одбањена 18.02.2021., доказ у прилогу 2.2) за боравак у Барију-Италија, током израде мастер рада:

Master programme at International Center for Advanced Mediterranean Agronomic Studies, октобар-децембар, 2020. године.

(Прилог 2.9)

4.2. Допринос академској и широј заједници

4.2.1. Председник или члан органа управљања, стручног органа, помоћних стручних органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству

Руководилац студијског програма/модула (СП/М) основних академских студија Одсека прехранбена технологија од 2021. године до сада. (Одлука у **Прилогу 2.10**).

4.2.2. Учешће у наставним активностима ван студијских програма високошколске установе и у активностима популаризације науке

Са студентима основних, мастер и докторских академских студија студијског програма Прехранбена технологија др Маја Козарски учествовала је на бројним домаћим и

међународним конгресима (**Прилог 1**, пре избора у звање ванредни професор референце: 66, 67, 68 и 69; после избора у звање ванредни професор референце: 13, 14, 15, 16, 20, 22, 24 и 25)

4.2.3. Домаће или међународне награде и признања у развоју образовања или науке

Пре избора у звање ванредни професор (документовано у претходном извештају):

1. Диплома са златном медаљом "Најбољи у агробизнису" за научно истраживачки рад "Карактеризација биомодулаторских полисахарида гљива из класе *Basidiomycetes*" у оквиру 74. Међународног пољопривредног сајма у Новом Саду 2007. године.
2. Награда и стипендија The International Society for Mushroom Science (ISMS), Pretoria, South Africa, за презентовање научно-истраживачког рада на међународном конгресу - International Medicinal Mushroom Conference (ИММС4) у Љубљани, Словенија, 2007. године (укупно додељено 9 награда)
3. Добитника Стипендије Федерације европских микробиолошких друштава (Federation of European Microbiology Societies-FEMS) за научне раднике у 2005. години (укупно додељено 2 награде).

4.2.4. Социјалне вештине (поседовање комуникационих способности, способности за презентацију, способности за тимски рад и вођење тима)

1. Радно искуство 24 године у струци: у педагошком раду са студентима (предавања, вежбе, консултације, радионице)
2. Тимски научно-истраживачки рад са колегама на Пољопривредном факултету, студентима на последипломским студијама, као и са сарадницама у другим установама и предузећима
3. Учешће на домаћим и међународним конгресима и конференцијама
3. Члан комисија за одбрану завршних радова, мастер радова и докторских дисертација
4. Учешће у домаћим и међународним пројектима
5. Члан радних тела на факултету (руководилац студијског програма/модула основних академских студија Одсека прехранбена технологија)
6. Чланство у професионалним и стручним удружењима

4.3. Сарадња са другим високошколским, научно- истраживачким установама у земљи и иностранству

4.3.1. Руковођење или учешће у реализацији пројеката, студија или других научних остварења са другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству

У сарадњи са колегама из других високошколских или научноистраживачких установа у земљи и иностранству до сада је објавила више радова у часописима са *SCI* листе, једно поглавље у водећој монографији међународног значаја и једно поглавље у монографији

међународног значаја, као и учествовала на бројним међународним и националним скуповима. Кроз реализацију десет националних и међународних пројеката остварена је сарадња са:

1. **Институтима и факултетима у земљи:** Универзитет у Београду, Хемијски факултет; Универзитет у Београду, Институт за хемију, технологију и металургију; Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет; Универзитет у Београду, Фармацеутски факултет; Универзитет Одбране у Београду, Војномедицинска академија; Универзитет у Београду, Технички факултет Бор; Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Катедра за биотехнологију и фармацеутско инжењерство; Институт за онкологију и радиологију Србије; Универзитет у Крагујевцу, Агрономски факултет у Чачку.

2. **Међународним универзитетима:** Plant Research International, Wageningen University and Research Centre, The Netherlands; University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Department of Food Science and Technology, Ljubljana, Slovenia; Functional Omics and Bioprocess Development Laboratory, Institute of Biological Sciences, Faculty of Science, University of Malaya, Kuala Lumpur, Malaysia; Department of Food Science and Technology Ch. Devi Lal University, Sirsa (Haryana), India; Department of Botany Krishnagar Government College, Krishnagar, West Bengal, India

Приказ пројеката и радова дат је у **Прилогу 1** и **Прилогу 2.8** као и приказан под тачком Учешће у Пројектима.

4.3.2. **Руковођење или чланство у органима или професионалним удружењима или организацијама националног или међународног нивоа**

Др Маја Козарски је активни члан:

1. Од 2005. године, Друштва микробиолога Србије, <http://www.mikrobiologijars.org/wp-content/uploads/2022/02/Spisak-clanova-Udruzenja-mikrobiloga-Srbije2022.pdf>
2. Од 2016. године, Српског хемијског друштва, евиденциони број 3630, <https://www.shd.org.rs/index.php/membership/spisak-clanova>
3. Од 2021. године, The International Society for Mushroom Science (ISMS), <https://www.isms.biz/-ISMS-staffSite/ContactLayouts/AccountPage.aspx?ID=271&WebsiteKey=15ba48f0-2729-4c2f-8401-693637cb3b5a>
4. Од 2021. године, Друштва за исхрану Србије, доказ у **Прилогу 2.11.**

4.3.3. **Постдокторско усавршавање или студијски боравци у иностранству**

Пре избора у звање ванредни професор (документовано у претходном извештају): Стручно усавршавању у оквиру пројекта "Immunomodulatory effect of glucans isolated from fungi", на Универзитету у Вагенингену (Plant Research International, Department for Cell Cybernetics, Wageningen) у Холандији. август-децембар, 2005.

5. ЗАКЉУЧЦИ И ПРЕПОРУКЕ КОМИСИЈЕ

Анализом поднете документације и личним увидом у рад кандидата, Комисија закључује да кандидат др Маја Козарски, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, испуњава услове предвиђене Законом о високом образовању и Статутом Пољопривредног и Хемијског факултета да буде изабрана у звање и на радно место редовни професор за ужу научну област Биохемија.

У протеклом периоду др Маја Козарски је остварила запажене резултате у наставном и научно-истраживачком раду. Поседује вишегодишње искуство у извођењу предавања и вежби на обавезним и изборним предметима, на свим академским нивоима студија који припадају ужој научној области Биохемија. Кандидаткиња има објављен уџбеник и практикум из уже научне области за коју се бира. У студентским анкетама педагошка активност кандидаткиње вреднована је укупном просечном оценом -наставник 4,82 и сарадник 4,71. Др Маја Козарски је била члан комисије за оцену и одбрану 2 урађене докторске дисертације, члан комисије за оцену научне заснованости 2 докторске дисертације, ментор 2 мастер рада, члан комисије за одбрану четири 4 мастер рада и члан комисије за одбрану 6 завршних радова.

Током дугогодишњег научно-истраживачког рада др Маја Козарски остварила је интензивну сарадњу са више образовних и научних институција у земљи и иностранству, што је документовано заједничким радовима са *SCI* листе. Допринос развоју и унапређењу уже научне области Биохемија остварила је кроз 106 библиографских јединица (са индикатором научне компетентности $M=214,3$), од тога: једно поглавље у монографији водећег међународног значаја, једно поглавље у монографији међународног значаја и 37 научних радова штампаних у целини у међународним и националним часописима са рецензијом. При томе, 24 рада је штампано у часописима са *SCI* листе (и то: M21a-3; M21-7; M22-4; M23-10) и 1 рад у категорији M24. У часописима националног значаја штампано је 12 радова (M51-6; M52-4; M53-2). Аутор је и коаутор 64 саопштења: 56 на међународним и 8 на националним скуповима. Др Маја Козарски одржала је два предавања по позиву на међународним скуповима и једно на скупу националног значаја.

После избора у звање ванредног професора др Маја Козарски објавила је 28 научних резултата, од тога 8 радова у часописима са *SCI* листе (1-M21a; 2-M22; 5-M23), један рад категорије M24, 1 поглавље категорије M13, 2 предавања по позиву M32, 14 саопштења категорије M34, 1 рад категорије M51, 1 саопштење категорије M63.

Према Scopus бази научне публикације др Маје Козарски су цитиране у широј међународној научној заједници, и то 1117 свих цитата, 996 хетероцитата, h-index:14. Кандидаткиња је до сада учествовала као истраживач у 3 националних пројеката и 3 уговора о реализацији научноистраживачког рада финансираних од стране Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије, 1 пројекта финансираног од стране Фонда за науку Републике Србије, 2 међународна пројеката, као и 1 билатералног пројекта.

Имајући у виду све што је изнето и анализирајући досадашњу активност у настави и научно-истраживачком раду, Комисија сматра да др Маја Козарски потпуно испуњава све услове предвиђене Законом о Универзитету и Статутом Пољопривредног факултета (чланови 113-114) и Хемијског факултета (чланови 109-110), те предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета, као и Већу научних области природних наука Универзитета у Београду да се др **Маја Козарски** изабере у звање и на радно место РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област **Биохемија**.

У Београду,
21.11.2022. године

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

др Миролуб БАРАЋ, редовни професор
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
Председавајући
(ужа научна област: Биохемија)

др Слађана СТАНОЈЕВИЋ, редовни професор
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
(ужа научна област: Биохемија)

др Мирјана ПЕШИЋ, редовни професор
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
(ужа научна област: Биохемија)

др Драгица ЈАКОВЉЕВИЋ, научни саветник у пензији
Института за хемију, технологију и металургију, Универзитет у Београду
(ужа научна област: Хемија полимера)

др Владимир БЕШКОСКИ, редовни професор
Хемијски факултет, Универзитет у Београду
(ужа научна област: Биохемија)

6. ПРИЛОЗИ

Прилог 1: Списак саопштених и објављених радова др Маје С. Козарски

-Пре избора у звање ванредни професор-

Уџбеници, практикуми, монографије

Поглавље у монографији међународног значаја M14

1. Nikšić, M., Klaus, A., Kozarski, M. (2012): Illustration of bioactivity of polysaccharide extracts from medicinal fungi, in: Smole-Možina, S., Raspor, P. (Eds.), *Biotechnology and Microbiology for Knowledge and Benefit*, Biotechnical Faculty, University of Ljubljana, Slovenia, ISBN 978-961-6908-01-6, pp. 241-251.

Помоћни уџбеник

1. ПРАКТИКУМ: Козарски, М. (2016): Практикум из предмета Основи биохемије за прву годину одсека Зоотехника, - 1. изд.- Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, ISBN 978-86-7834-243-1, COBISS.SR-ID 222161932

-Списак радова пре избора у звање ванредни професор-

Рад у међународном часопису изузетних вредности M21a=10

1. **Kozarski, M.**, Klaus, A., Nikšić, M., Jakovljević, D., Helsper, J.P.F.G., Van Griensven, L.J.L.D. (2011): Antioxidative and immunomodulating activities of polysaccharide extracts of the medicinal mushrooms *Agaricus bisporus*, *Agaricus brasiliensis*, *Ganoderma lucidum* and *Phellinus linteus*, *Food Chemistry* 129: 1667-1675. DOI:10.1016/j.foodchem.2011.06.029. ISSN 0308-8146 (IF2011=3,655; *Food Science & Technology* 6/128, *Chemistry, Applied* 3/71) <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814611009125>

2. Klaus, A., **Kozarski, M.**, Vunduk, J., Todorović, N., Jakovljević, D., Žižak, Ž., Pavlović, V., Lević, S., Nikšić, M., van Griensven, L.J.L.D. Biological potential of extracts of the wild edible Basidiomycete mushroom *Grifola frondosa*, *Food Research International*, 2015, 67, 272–283. DOI:10.1016/j.foodres.2014.11.035, (JCR IF₂₀₁₅ = 3.871, *Food Science & Technology* 12/125) <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996914007492>

Рад у врхунском међународном часопису M21=8

3. **Kozarski, M.**, Klaus, A., Nikšić, M., Vrvić, M. M., Todorović, N., Jakovljević, D., Van Griensven, L. J. L. D. (2012): Antioxidative activities and chemical characterization of polysaccharide extracts from the widely used mushrooms *Ganoderma applanatum*, *Ganoderma lucidum*, *Lentinus edodes* and *Trametes versicolor*, *Journal of Food Composition and Analysis*

26: 144-153. DOI:10.1016/j.jfca.2012.02.004. ISSN 0889-1575 (IF2012= 2,088; Food Science & Technology 35/124, Chemistry, Applied 20/71)

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0889157512000245>

4. Klaus, A., **Kozarski, M.**, Nikšić, M., Jakovljević, D., Todorović, N., Van Griensven, L.J.L.D. (2011): Antioxidative activities and chemical characterization of polysaccharides extracted from the basidiomycete *Schizophyllum commune*, Lwt-Food Science and Technology (Lebensmittel - Wissenschaft und Technologie), 44: 2005-2011. DOI 10.1016/j.lwt.2011.05.010. ISSN 0023-6438 (IF2011=2,545; Food Science & Technology 18/128)

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643811001587>

5. **Kozarski, M.**, Klaus, A., Jakovljević, D., Todorović, N., Nikšić, M., Vrvic, M., van Griensven, L.J.L.D. (2014): Dietary polysaccharide extracts of *Agaricus brasiliensis* fruiting bodies: Chemical characterization and bioactivities at different levels of purification, Food Research International 64: 53–64. ISSN 0963-9936 DOI: 10.1016/j.foodres.2014.05.075. (JCR IF₂₀₁₄= 3.440 Food Science & Technology 13/122)

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996914003937>

6. **Kozarski, M.**, Klaus, A., Vunduk, J., Žižak, Ž., Nikšić, M., Jakovljević, D., Vrvic, M.M., van Griensven, L.J.L.D. (2015): Nutraceutical properties of the methanolic extract of edible mushroom *Cantharellus cibarius* (Fries): primary mechanisms, Food & Function 6: 1875-1886. DOI: 10.1039/C5FO00312A. ISSN 2042-6496 (JCR IF₂₀₁₅=2.686 Food Science & Technology 25/125)

<https://pubs.rsc.org/en/content/articlelanding/2015/FO/C5FO00312A>

7. Petrović, P., Vunduk, J., Klaus, A., **Kozarski, M.**, Nikšić, M., Žižak, Ž., Vuković, N., Šekularac, G., Drmanić, S., Bugarski, B. (2016): Biological potential of three Puffball species - A comparative analysis, Journal of Functional Foods 21: 36–49. doi:10.1016/j.jff.2015.11.039. ISSN-1756-4646 (JCR IF₂₀₁₆=3.144 Food Science & Technology 18/130)

<https://daneshyari.com/article/preview/1220142.pdf>

8. Djekić, I., Vunduk, J., Tomašević, I., **Kozarski, M.**, Petrović, P., Nikšić, M., Pudja, P., Klaus, A. (2017): Total quality index of *Agaricus bisporus* mushrooms packed in modified atmosphere, Journal of the Science of Food and Agriculture 97: 3013-3021. DOI:10.1002/jsfa.8142 ISSN 0022-5142 (JCR IF₂₀₁₇ = 2.379, Food Science & Technology, 30/130; Multidisciplinary, Agriculture, 4/56, Chemistry, Applied 21/72)

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.8142>

9. Djekić, I., Vunduk, J., Tomašević, I., **Kozarski, M.**, Petrović, P., Nikšić, M., Pudja, P., Klaus, A. (2017): Application of quality function deployment on shelf-life analysis of *Agaricus bisporus* Portobello, Lwt-food Science and Technology (Lebensmittel - Wissenschaft und Technologie) 78: 82-89. ISSN 0023-6438 (JCR IF₂₀₁₇= 3.129 Food Science & Technology 24/133)

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643816308143>

Рад у истакнутом међународном часопису M22=5

10. Klaus, A., **Kozarski, M.**, Nikšić, M., Jakovljević, D., Todorović, N., Stefanoska, I., Van Griensven, L. J.L.D. (2013): The edible mushroom *Laetiporus sulphureus* as potential source of natural antioxidants, *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 64: 599-610. ISSN 0963-7486 DOI: 10.3109/09637486.2012.759190. (IF2013= 1,202; *Food Science & Technology* 63/122)

<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.3109/09637486.2012.759190?journalCode=ijf20>

11. **Kozarski, M.**, Klaus, A., Jakovljević, D., Todorović, N., Vunduk, J., Petrović, P., Nikšić, M., Vrvić, M.M., van Griensven L. Antioxidants of edible mushrooms *Molecules*, 2015, 20, 10, 19489-19525. DOI:10.3390/molecules (JCR IF₂₀₁₅=2.749, *Chemistry, Organic*, 21/59)

<http://www.mdpi.com/1420-3049/20/10/19489>

Рад у међународном часопису M23=3

12. Veličković, D., Vucelić–Radović, B., Blagojević, S., Barać, M., Stanojević, S., **Ljubičić, M.** (1999): A modification of a method for phytic acid determination. *Journal of Serbian Chemical Society* 64: 303-310. (IF1999=0,259, *Chemistry, Multidisciplinary* 92/118)

<https://www.shd.org.rs/JSCS/Vol64/No4.htm>

13. **Kozarski, M.**, Klaus, A., Nikšić, M., van Griensven, L.J.L.D., Vrvić, M.M., Jakovljević, D. Polysaccharides of higher fungi: biological role, structure and antioxidative activity, *Hemijska Industrija*, 2014, 305-320. DOI:10.2298/HEMIND120703098R. (JCR IF₂₀₁₄=0.364, *Chemistry, Organic*, 121/135)

http://www.ache.org.rs/HI/2014/No3/HEMIND_Vol68_No3_p305-320_May-Jun_2014.pdf

14. Vunduk, J., Klaus, A., **Kozarski, M.**, Djordjević, R., Jovanović, Lj., Nikšić, M. Zeolites as possible biofortifiers in Maitake cultivation *Archives of Biological Sciences*, 2014, 66, 123-129. DOI:10.2298/ABS1401123V. (JCR IF₂₀₁₄=0.718, *Biology*, 68/85)

<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0354-4664/2014/0354-46641401123V.pdf>

15. Vunduk, J., Klaus, A., **Kozarski, M.**, Petrović, P., Žižak, Ž., Nikšić, M., van Griensven, L.J.L.D. Did the Iceman know better? Screening of the medicinal properties of the birch polypore medicinal mushroom, *Piptoporus betulinus* (higher Basidiomycetes), *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 2015, 17, 1113-1125. DOI:10.1615/IntJMedMushrooms.v17.i12.10. (JCR IF₂₀₁₅=1.637, *Mycology 18/29, Pharmacology & Pharmacy* 174/255)

<http://www.dl.begellhouse.com/journals/708ae68d64b17c52,2d1fd1fc0b9784bf,50a3861026cbc871.html>

16. Vunduk, J., Klaus, A., **Kozarski, M.**, Djordjević, R., Miladinović, Z., Jovanović, Lj., Nikšić, M., van Griensven, L.J.L.D. Addition of zeolites to improve the functional characteristics of the Hen of the Wood or Maitake medicinal mushroom, *Grifola frondosa* (Agaricomycetes) *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 2016, 18, 781-792. DOI:10.1615/IntJMedMushrooms.v18.i9.30

(JCR IF₂₀₁₅=1.484, Mycology 20/30, Pharmacology & Pharmacy 195/256)

<http://www.dl.begellhouse.com/journals/708ae68d64b17c52,2e89624a4c27b9d4,3c8a44ed5a12806f.html>

Рад у водећем часопису националног значаја M51=2

17. Kozarski, M., Klaus, A., Nikšić, M. (2009): Influence of structural features on immunostimulating activity of glucans extracted from *Agaricus blazei* mushroom, Zbornik Matice srpske za prirodne nauke, Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences 116: 224-235. (ISSN: 03524906, DOI: 10.2298/ZMSPN0916225K)

18. Klaus, A., Kozarski, M., Nikšić, M. (2009): Influence of bioactive compounds extracted from mushroom *Ganoderma lucidum* on B and T cells, Zbornik Matice srpske za prirodne nauke, Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences, 116: 217-224. (ISSN: 03524906, DOI: 10.2298/ZMSPN0916217K)

19. Kozarski, M., Klaus, A., Nikšić, M. (2011): Extract from wild strain of mushroom *Ganoderma lucidum* as natural antioxidant, Zbornik Matice srpske za prirodne nauke, Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences, 2011: 287-295. (ISSN: 03524906, DOI: 10.2298/ZMSPN1120289K)

20. Klaus, A., Kozarski, M., Nikšić, M. (2011): Antioxidant properties of hot water extracts from carpophores and spores of mushroom *Ganoderma lucidum*, Zbornik Matice srpske za prirodne nauke, Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences, 2011: 277-286. (ISSN: 03524906, DOI: 10.2298/ZMSPN1120279K)

21. Savić, M., Klaus, A., Kozarski, M., Nikšić, M. (2011): Antioxidant activity of water extracts from fruit body of *Lentinus edodes* enriched with selenium, Zbornik Matice srpske za prirodne nauke, Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences, 2011: 307-314. (ISSN: 03524906, DOI: 10.2298/ZMSPN1120307S)

Рад у часопису националног значаја M52=1,5

22. Vucelić-Radović, B., Barać, M., Stanojević, S., Pešić, M., Ljubičić, M. (2003): Biološki aktivni faktori sojinog proteinskog izolata dobijenog iz hidrotermički tretiranog lomljenog zrna, Journal for Scientific Agricultural Research, 64: 13-20.

23. Zorić, D., Nikšić, M., Kozarski, M., Klaus, A. (2008): Efekat kisele i bazne hidrolize na imunomodulatorska svojstva glukana viših gljiva, *in vitro*, Journal of Agricultural Science, 69: 21-29.

24. Klaus, A., Kozarski, M., Nikšić, M. (2009): Uticaj bioaktivnih komponenata izolovanih iz spora gljive *Ganoderma lucidum* na JY ćelije, Lekovite sirovine, 29: 37-43. UDC 615:633, ISSN 0455-6224.

25. Klaus, A.S., **Kozarski, M.S.**, Vunduk, J.Đ., Petrović, P.M., Nikšić, M.P. Antibacterial and antifungal potential of wild basidiomycete mushroom *Ganoderma applanatum*. *Lekovite Sirovine* (tr. Medicinal Raw Materials), 2016, 36, 37 – 46.
doi:10.5937/leksir1636037Khttp://www.lekovitesirovine.rs/ojs/index.php/lekovite/article/view/3

Рад у научном часопису М53=1

26. Klaus, A., **Kozarski, M.**, Nikšić, M. (2009): Uticaj bioaktivnih komponenata izolovanih iz gljiva *Agaricus blazei* na Jurkat ćelije, *Hrana i ishrana* 50: 14-17. ISSN 0018-68727, BIBLID:0018-6872.

27. **Kozarski, M.**, Klaus, A., Nikšić, M. (2010): Aktivna sastojci gljiva-ispitivanje promene imunomodulatorske aktivnosti enzimski modifikovanih glukana gljiva iz klase *Basidiomycetes*, *Hrana i ishrana* 51: 15-20. ISSN 0018-68727, BIBLID: 0018-6872.

Научна сапштења на међународним скуповима штампана у књигама радова у целини или облику проширеног извода М33=1

28. Klaus, A., **Kozarski, M.**, Nikšić, M. (2011): Antioxidative activities of polysaccharides extracted from mushroom *Ganoderma lucidum*. In: P. Taoukis, N. Stoforos, V. Karathanos, G. Saravacos (Eds.), Engineering properties of foods, Proceedings of 11th International Congress on Engineering and Food, Food Process Engineering in a Changing World, Athens, Greece p. 1383-1385. (Proceedings CD p. 1-6, extended electronic version of printed Proceedings – <http://www.icef11.org/content/papers/epf/EPF316.pdf>)

29. **Kozarski, M.**, Klaus, A., Nikšić, M., Jakovljević, D., Vrvic, M. M. (2012): Antioxidative and antimicrobial potentials of Champignon mushroom. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, pp. 144-149 (Proceedings CD, <http://cefood2012.rs/>)

30. Kovač, J. Klaus, A., **Kozarski, M.**, Nikšić, M., Raspor, P., Smole Možina, S. (2012): Antimicrobial activity of polysaccharides extracted from medicinal mushrooms on *Campylobacter jejuni* and *Staphylococcus aureus*. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia pp. 596-601 (Proceedings CD, <http://cefood2012.rs/>)

31. Klaus, A., **Kozarski, M.**, Vunduk, J., Nikšić, M. (2012): Antimicrobial potential of *Ganoderma spp.* polysaccharide extracts. Proceedings of the International Conference, BFSQ, Belgrade, Serbia, 4-5 October, pp. 84-86.
(<http://www.vet.bg.ac.rs/~namirnice/download/SKUPOVI/BFSQ>)

32. **Kozarski, M.**, Van Griensven, L.J.L.D. (2007): Influence of structural features of mushroom glucans on IFN- γ synthesis *in vitro*. In: Medicinal value and pharmacology of mushroom active compounds. International Journal of Medicinal Mushrooms- The 5th International Medicinal Mushroom Conference, Ljubljana, Slovenia, 24-29 September, pp. 210-211. ISSN15219437, doi: 10.1615/IntJMedMushr.v9.i34.40.

[http://www.dl.begellhouse.com/download/article/022c5c3e58fb7762/IJM0903-04%20\(204-221\).pdf](http://www.dl.begellhouse.com/download/article/022c5c3e58fb7762/IJM0903-04%20(204-221).pdf)

33. Klaus, A., **Kozarski, M.**, Vunduk, J., Žižak, Ž., Nikšić, M., 2014. *Agaricus silvaticus* - promising functional food. II International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Publisher University of Novi Sad-Institute of Food Technology in Novi Sad, Proceedings CD, ISBN 978-86-7994-043-8, 10., 28-30 October. Novi Sad, Serbia, pp. 343-348.

34. Nikšić, M., Klaus, A., **Kozarski, M.**, Vunduk, J., Pantić, M., 2016. Potential of uses *Ganoderma* spp., from dietary supplements and medicines to the food and beverage mass products. International Society on Ganoderma Research (ISGR), United Nations Industrial Development Organization (UNIDO), the China Edible Fungi Association and Fuzhou Municipal People's Government, International Conference on Ganoderma Research, Fuzhou, China, 10-13, November, 2016, pp. 23-25.

<http://www.ganodermanews.com/images/action-news/2016-Ganoderma-The%20First%20Announcement.pdf>

Саопштења са међународног скупа штампано у изводу М34=0,5

35. Veličković, D., Vucelić-Radović, B., Barać, M., Stanojević, S., Vučetić, J., Vrvic, M., **Ljubičić, M.** (1998): A modified method of phytic acid determination in soybeans. Book of Abstracts 1 of 1st International Conference of the Chemical Societies of the South-East European Countries, Chemical Sciences and Industry, Halkidiki, Greece, PO 445. p.15

36. Veličković, D., Vucelić-Radović, B., Barać, M., Stanojević, S., **Ljubičić, M.** (1999): Change of polypeptide composition of soy protein isolate below termic inactivation of tripsin inhibitor. Book of Abstracts of 6th Yugoslav Congress of Nutrition, Belgrade, Yugoslavia, p. 26.

37. Klaus, A., **Kozarski, M.**, Nikšić, M. (2008): Uticaj bioaktivnih komponenata izolovanih iz gljiva *Agaricus blazei* na Jurkat ćelije. Izvodi radova, 11. Kongres o ishrani sa međunarodnim učešćem, Hrana i ishrana-novi izazovi, Beograd, Srbija, 15-18. Oktobar, pp. 157-160.

38. **Kozarski, M.**, Klaus, A., Nikšić, M., Zorić, D. (2008): Ispitivanje promene imunomodulatorske aktivnosti enzimski modifikovanih glukana gljiva iz klase Basidiomycetes. Izvodi radova, 11. Kongres o ishrani sa međunarodnim učešćem, Hrana i ishrana-novi izazovi, Beograd, Srbija, 15-18. oktobar, pp. 157-160. **5.** Klaus A., **Kozarski M.**, Nikšić M. (2010): Antioksidativne aktivnosti polisaharida ekstrakovanih iz gljive *Schizophyllum commune*. VII Kongres mikrobiologa Srbije-Mikromed, Beograd, Srbija, 3-5. maj.

39. Klaus A, **Kozarski M.**, Nikšić M. (2011): Antioxidant properties of hot water extracts from carpophore and spores of mushroom *Ganoderma lucidum*. Četvrti međunarodni naučni skup "Mikologija, mikotoksikologija i mikoze", Matica Srpska, Novi Sad, Serbia, 20-22. april.

40. **Kozarski M.**, Klaus A., Nikšić M. (2011): Extract from wild strain of mushroom

Ganoderma lucidum as natural antioxidant. Četvrti međunarodni naučni skup "Mikologija, mikotoksikologija i mikoze", Matica Srpska, Novi Sad, Srbija, 20-22. april.

41. Savić M., Klaus A., **Kozarski M.**, Nikšić M. (2011): Antioxidant activity of water extracts from fruit body of *Lentinus edodes* enriched with selenium. Četvrti međunarodni naučni skup "Mikologija, mikotoksikologija i mikoze", Matica Srpska, Novi Sad, Srbija 20-22. april.

42. Klaus, A., **Kozarski M.**, Nikšić, M. (2011): Antioxidative properties of hot water extracts from commercial and wild strain of mushroom *Ganoderma lucidum*. Proceedings of the Microbiologia Balkanica - 7th Balkan Congress of Microbiology, 8th Congress of Serbian Microbiologists, Beograd, Srbija, ISBN 978-86-914897-0-01.

43. Klaus A., **Kozarski M.**, Nikšić, M. (2011): Antioxidative activities of the polysaccharides extracted from the mushroom *Ganoderma lucidum*. Book of Abstracts of the 11th International Congress on Engineering and Food, Food Process Engineering in a Changing World, Athens, Greece pp.1383-1384.

44. **Kozarski M.**, Klaus, A., Nikšić, M., Vrvic, M.M., Jakovljević, D., van Griensven, L.J.L.D. (2011): Antioxidative and immunomodulating activities of polysaccharide extracts from the basidiomycetes mushrooms. Abstract Book of the 2nd FCUB ERA Workshop, Food Chemistry and Biotechnology, Belgrade, Serbia, p. 21. (www.fcub-era.rs)

45. **Kozarski M.**, Klaus, A., Nikšić, M., Jakovljević, D., van Griensven, L.L.J.D. (2011), Medicinal mushroom polysaccharide extracts are possible sources of anti-oxidant food supplements. In: S. P. Wasser, I. Jakopovich (Eds.), Abstract Book of the The 6th International Medicinal Mushroom Conference, Zagreb, Croatia, p. 82. (ISBN 978-953-56837-0-4, www.immc6.com)

46. Klaus, A., **Kozarski M.**, Niksic, M., Jakovljevic, D., van Griensven, L.L.J.D. (2011): The edible sulphur polypore mushroom, *Laetiporus sulphureus* as a natural source of antioxidants, S. P. Wasser, I. Jakopovich (Eds.), Abstract Book of the The 6th International Medicinal Mushroom Conference, Zagreb, Croatia, p. 58 (ISBN 978-953-56837-0-4, (www.immc6.com))

47. **Kozarski M.**, Klaus, A., Niksic, M., Jakovljevic, D., van Griensven, L.L.J.D. (2011): Medicinal mushrooms as natural source of antioxidants. Abstract Book of the the 7th International Conference on Mushroom Biology & Mushroom Products, Arcachon, France, pp. 33-34. (<https://colloque4.inra.fr/icmbmp7>)

48. Klaus, A., **Kozarski M.**, Vunduk, J., Nikšić, M. (2012): Antioxidant potential of edible mushroom *Grifola frondosa*. Book of Abstracts of the 12th Congress of nutrition with international participation – Nutrition to health in 21st century, Belgrade, Serbia, 31. October-3. November, pp. 261-263.

49. **Kozarski M.**, Klaus, A., Niksic, M., Jakovljevic, D., Vrvic, M.M. (2012): Antioxidant

and antimicrobial potentials of champignon mushroom. Book of Abstracts of the 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26. May, p.159.
http://cefood2012.rs/uploads/docu/abstract_book.pdf

50. Kovač, J. Klaus, A., **Kozarski, M.**, Nikšić, M., Raspor, P., Smole Možina, S. (2012): Antimicrobial activity of polysaccharides extracted from medicinal mushrooms on *Campylobacter jejuni* and *Staphylococcus aureus*. Book of Abstracts of the 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26. May, p.184.
http://cefood2012.rs/uploads/docu/abstract_book.pdf

51. Klaus, A., **Kozarski, M.**, Nikšić, M. (2012): Antibacterial activity of wild *Ganoderma applanatum* mushroom extracts. Abstracts of the 18th Congress of the International society for mushroom science, Beijing, China, 26-30. August, p.151.
<http://www.isms2012.com/index.html#>

52. Savić, M., Klaus, A., **Kozarski, M.**, Nikšić, M., Duvnjak, D. (2012): Crude water extracts of selenium-containing *Pleurotus ostreatus* with antioxidant activity. Abstracts of the 18th Congress of the International society for mushroom science, Beijing, China, 26-30. August, p.154. <http://www.isms2012.com/index.html#>

53. Klaus, A., Kozarski, M., Nikšić, M., Savić, M., Mitrović M., Obradović, D. (2011): Role and comparison of ATP test with classical microbiological methods in hygiene design. European Hygienic Engineering & Design Group, Journal of Hygienic Engineering and Design, Consulting and training center-Key, Ohrid, Macedonia, issn: 978-608-4565-03-1, udc: 614.31:579.67.

54. Vunduk, J., Klaus, A., **Kozarski, M.**, Nikšić, M. 2013. Zeolite influence on trace elements content in fruit body of *Grifola frondosa*. The 5th International Scientific Meeting "Mycology, Mycotoxicology and Mycoses", Matica Srpska, Novi Sad, 17-19 April, 2013, ISSN 0352-4906, p. 82.

55. Klaus, A., Kozarski, M., Nikšić, M., Žižak, Ž., Vunduk, J. 2014. *Agaricus silvaticus* - promising functional food. II International Congress "Food Technology, Quality and Safety", University of Novi Sad-Institute of Food Technology in Novi Sad, 28-30. October 2014, Serbia, Proceedings CD, ISBN 978-86-7994-043-8, p. 9.

56. Vunduk, J., Klaus, A., **Kozarski, M.**, Nikšić, M. 2014. Two sides of the coin: The ash killer, 7th Central European Congress on Food, Food Chain Integration, EFFOST, IUFOST, EHEDG, GHI, IIR, EuChemS, 21-24 May, Ohrid, Macedonia, Book of Abstracts, ISBN 978-608-4565-05-5, p. 204.

57. Vunduk, J., Klaus A., **Kozarski M.**, Nikšić, M. 2014. The tinder phoenix: seed of destruction as a shield against oxidative stress. International Conference: "EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture", University of Belgrade, Faculty of Agriculture, 102, 2-4 June, Belgrade, Programme and Abstracts ISBN 978-86-7834-197-7, p. 102.
http://www.area.agrif.bg.ac.rs/sites/default/files/area_conference_belgrade_-_book_of_abstracts.pdf

- 58.** Klaus, A., **Kozarski, M.**, Vunduk, J., Žižak, Ž., Nikšić, M. 2014. Antibacterial and antiproliferative activities of wild edible mushroom *Grifola frondosa*. International Conference: "EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture", University of Belgrade, Faculty of Agriculture, 66, 2-4 June, Belgrade. Programme and Abstracts ISBN 978-86-7834-197-7, p. 66.
http://www.area.agrif.bg.ac.rs/sites/default/files/area_conference_belgrade_-_book_of_abstracts.pdf
- 59.** **Kozarski, M.**, Klaus, A., Vunduk, J., Jakovljević, D., Todorović, N., Pavlović, V., Nikšić, M., Vrvic, M.M, van Griensven, L.J.L.D. 2014. Advances in study of bioactivities of *Agaricus brasiliensis* polysaccharides. International Conference: "EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture", University of Belgrade, Faculty of Agriculture, 39, 2-4 June, Belgrade. Programme and Abstracts ISBN 978-86-7834-197-7, p.39.
http://www.area.agrif.bg.ac.rs/sites/default/files/area_conference_belgrade_-_book_of_abstracts.pdf
- 60.** Žižak, Ž., Klaus, A., **Kozarski, M.**, Vunduk, J., Nikšić, M., Juranić, Z. 137: Antitumor activities of some macrofungi extracts, European Journal of Cancer, 50, 5, July 2014, pp. S30-S31, ISSN 0959-8049, [http://dx.doi.org/10.1016/S0959-8049\(14\)50116-5](http://dx.doi.org/10.1016/S0959-8049(14)50116-5).
- 61.** Vunduk, J., Klaus, A., **Kozarski, M.**, Petrović, P., Žižak, Ž., Nikšić, M., van Griensven, L.J.L.D. 2015. Did the "Iceman" knew better: screening of the medicinal properties of *Piptoporus betulinus*, The 8th International Medicinal Mushroom Conference, Organized by Autonomous University of the West – Cali, University of the Province of Caldas and National Higher Learning Service SENA, Book of Abstracts, ISSN Print: 1521-9437, 623 pages, 24 - 27 August, 2015, Manizales, Colombia, p.234.
 DOI: 10.1615/IntJMedMushrooms.v16.i6.120
- 62.** Vujović D., Dramićanin A., Pejin B., **Kozarski, M.**, Popović–Đorđević J., 2015, Evaluation of polyphenolic compounds in wines obtained from Merlot clone candidates. 3rd Congress of Serbian Society for Mitochondrial and Free Radical Physiology–Redox medicine. September 25–26, 2015, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, p. 25.
<http://ssmfrp.edu.rs/assets/uploads/ssmfrp-conference2015-book.pdf>
- 63.** Petrović, P., Klaus, A., Vunduk, J., **Kozarski, M.**, Nikšić, M., Popović–Đorđević, J., Ivančević, B., Bugarški, B. 2015. Radical scavenging activity of puffballs: phenols vs glucans. 3rd Congress REDOX MEDICINE Reactive Species Signaling, Analytical Methods, Phytopharmacy, Molecular Mechanisms of Disease, Book of Abstracts. Serbian society for mitochondrial and free-radical physiology. September 25-26, 2015. Belgrade, Serbia SSMFRP-2015, p. 81.
<http://ssmfrp.edu.rs/assets/uploads/ssmfrp-conference2015-book.pdf>
- 64.** Popović–Đorđević, J., **Kozarski, M.**, Jevtić, I., Ivanović, M. 2015. Screening of antioxidant activity of some *n*-alkylaryl-3- or 4-substituted glutarimide derivatives. 3rd Congress REDOX MEDICINE Reactive Species Signaling, Analytical Methods, Phytopharmacy, Molecular Mechanisms of Disease, Book of Abstracts. Serbian society for mitochondrial and free-radical physiology. September 25–26 2015, Belgrade, Serbia, p. 48.
<http://ssmfrp.edu.rs/assets/uploads/ssmfrp-conference2015-book.pdf>

65. Petrović, P., Vunduk, J., Lučić, M., Kojić, Đ., Klaus, A., **Kozarski, M.**, Rabrenović, B., Laličić-Petronijević, J., Demin, M. 2015. Revival of pastry production – mushroom decoctions as promising new ingredient, 8th International Congress and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists "Flour-Bread '15, Book of Abstracts, (ISSN 1848-2554), 29.-30. October, Opatija, Croatia, p. 51.

<https://www.icc.or.at/node/2513>

66. Klaus, A., **Kozarski, M.**, Vunduk, J., Petrović, P., Milošević, V., Milošević, J., Dragičević, M., Nikšić, M., 2016. The impact extraction method on antibacterial and antioxidative activity of wild mushroom *Ganoderma applanatum*, Conference "State-of-the technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences", Book of abstracts (ISBN 978-86-7834-247-9), University of Belgrade-Faculty of Agriculture, Belgrade, April 18-20, p. 75.

http://www.area.agrif.bg.ac.rs/sites/default/files/area_conference_2016_-_book_of_abstracts.pdf

67. **Kozarski, M.**, Klaus, A., Vunduk, J., Petrović, P., Jeremić, B., Lazarević, M., Đekić, I., Tomašević, I., Nikšić, M., Jakovljević, D., Vrvić, M.M., van Griensven, L.J.L.D, 2016. Evaluation of the antioxidant properties of selected edible-cultivated mushrooms, Conference "State-of-the technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences", Book of abstracts (ISBN 978-86-7834-247-9), University of Belgrade-Faculty of Agriculture, Belgrade, April 18-20, p. 77.

http://www.area.agrif.bg.ac.rs/sites/default/files/area_conference_2016_-_book_of_abstracts.pdf

68. Vunduk, J., Klaus, A., **Kozarski, M.**, Petrović, P., Zdravković, M., Adamović, A., Nikšić, M. 2016. Angiotensin-converting enzyme inhibitory activity of selected edible and medicinal mushrooms extracts, Conference "State-of-the technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences", Book of abstracts (ISBN 978-86-7834-247-9), University of Belgrade-Faculty of Agriculture, Belgrade, April 18-20, p. 44.

http://www.area.agrif.bg.ac.rs/sites/default/files/area_conference_2016_-_book_of_abstracts.pdf

69. **Kozarski, M.**, Klaus, A., Vunduk, J., Petrović, P., Nikšić, M. 2017. Antioxidant potential and antiacetylcholinesterase activity of aqueous extracts of selected medicinal mushrooms. The 9th International Medicinal Mushrooms Conference (IMMC), Advance in Medicinal Mushroom Science: Building bridges between western and eastern medicine, Book of abstracts (ISBN 978-88-97559-29-0), University of Palermo, Department of Agricultural, Food and Forest Sciences, Palermo, Italy, September 24-28, pp.74-75.

Предавања по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу M62=1

70. **Kozarski, M.**, Klaus, A. 2017. Biološki potencijal jestivih gljiva-mehanizam dejstva. XI Kongres mikrobiologa Srbije MIKROMED 2017, sa Međunarodnim učešćem. Zbornik radova, elektronski izvor, Izdavač: UDRUŽENJE MIKROBIOLOGA SRBIJE, ISBN 978-86-914897-4-8, 11.-13. maj, Hotel M, Beograd, pp.81-82.

<http://www.micromed2017.com/wp-content/uploads/2017/05/Mikromed-program-FINAL.pdf>

Саопштења са скупа националног значаја штампана у целини M63=1

71. Vujović, D.S., Popović–Đorđević J.B., Kosović, A.M., **Kozarski M.S.** 2015. Enološke karakteristike vina sorte Merlot (*Vitis vinifera* L.) i klonova selekcionisanih u Srbiji. *XX Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem*. 13–14. mart, Čačak, Srbija, Zbornik radova pp. 185–189.
http://www.afc.kg.ac.rs/files/data/sb/zbornik/Zbornik_radova_XX_SB2015.pdf

72. Klaus, A., **Kozarski, M.**, Vunduk, J., Žižak, Ž., Nikšić, M. 2015. Biološki potencijal ekstrakata makromiceta iz prirodnih staništa, X Kongres mikrobiologa Srbije, Mikromed 2015, Zbornik radova, ISBN 978-86-914897-2-4, 16-18. april, Hotel M, Beograd, pp. 108-115.
http://eprints.ugd.edu.mk/13072/1/ZBORNIC_RADOVA - MIKROMED 2015.pdf

Саопштења са скупа националног значаја штампана у изводу М64=0,2

73. **Kozarski M.**, Klaus A., Nikšić M. (2010): Antioksidativna i imunomodulatorska svojstva polisaharidnih ekstrakata medicinski važnih gljiva. VII Kongres mikrobiologa Srbije-Mikromed, Beograd, Srbija 3-5. maj.

74. Vunduk, J., Klaus, A., **Kozarski, M.**, Nikšić, M. 2013. Koncentracija Al, Cu i Mg u plodonosnom telu gljive *Grifola frondosa* gajene na supstratu sa dodatkom zeolita, IX Kongres mikrobiologa Srbije Mikromed, Zbornik radova , elektronski izvor na CD-u, 2013, 30. maj-01. jun, Hotel M, Beograd.
http://www.agrif.bg.ac.rs/files/events/173/PROGRAM_MIKROMED_2013.pdf

75. Nikšić, M., Klaus, A., **Kozarski, M.** 2013. Antimikrobna i antioksidativna svojstva viših gljiva-stanje i perspektiva, IX Kongres mikrobiologa Srbije Mikromed, Zbornik radova , elektronski izvor na CD-u, 2013, 30. maj-01. jun, Hotel M, Beograd.
http://www.agrif.bg.ac.rs/files/events/173/PROGRAM_MIKROMED_2013.pdf

76. Pantić, M., Klaus, A., **Kozarski, M.**, Vunduk, J., Nikšić, M. Ekstrakti viših gljiva kao nutraceutici. XI Kongres mikrobiologa Srbije MIKROMED 2017, sa Međunarodnim učešćem. Zbornik radova, elektronski izvor, Izdavač: UDRUŽENJE MIKROBIOLOGA SRBIJE, ISBN 978-86-914897-4-8, 11.-13. maj, Hotel M, Beograd, pp.135-136.
<http://www.micromed2017.com/wp-content/uploads/2017/05/Mikromed-program-FINAL.pdf>

-После избора у звање ванредни професор-

Поглавље у књизи издавача водећег међународног значаја М13=7

1. Kozarski, M., van Griensven, L.J.L.D. Oxidative stress prevention by edible mushrooms and their role in cellular longevity, in: S.B. Dhull, A. Bains, P. Chawla, P.K. Sadh (Eds.), *Wild Mushrooms Characteristics, Nutrition, and Processing* (1st Edition), Taylor & Francis Ltd, London, 2022, pp. 319-348. ISBN: 9780367692513
<https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.1201/9781003152583-13/oxidative-stress-prevention-edible-mushrooms-role-cellular-longevity-maja-kozarski-leo-van-griensven?context=ubx>

Уџбеник

1. Маја Козарски, 2021, Основни принципи биохемије у зоотехници, (уџбеник), Универзитет у Београду-Пољопривредни факулте, ISBN 978-86-7834-370-4 (електронски оптички диск-(CD-ROOM), Међународни стандардни број књиге), ЦИП –Каталогизација у публикацији Народне библиотеке Србије, Београд, 577.1(075.8)(0.034.2).
<http://www.agrif.bg.ac.rs/Fakultet/100/Izdavacka-delatnost/419>

Списак радова

Рад у међународном часопису изузетних вредности M21a=10

1. **Kozarski, M.**, Klaus, A., van Griensven, L., Jakovljevic, D., Todorovic, N., Wan-Mohtar, W.A.A.Q.I., Vunduk, J. (2023). Mushroom β -glucan and polyphenol formulations as natural immunity boosters and balancers: nature of the application, Food Science and Human Wellness, 12, 378-396, proof version-accepted for publication, ISSN 2213-4530
<http://doi.org/10.1016/j.fshw.2023.04.034>
(IF2021=8,022; Food Science & Technology 11/144)

Рад у истакнутом међународном часопису M22=5

2. Vunduk, J., **Kozarski, M.**, Djekic, I., Tomašević, I., Klaus, A. (2021). Effect of modified atmosphere packaging on selected functional characteristics of *Agaricus bisporus*, European Food Research and Technology, 247, 829-838. SpringerLink, Electronic ISSN: 1438-2385, (IF2021 – 3,498 Food Science & Technology 64/144)
DOI: <https://doi.org/10.1007/s00217-020-03666-x>
<https://doi.org/10.1007/s00217-020-03666-x>

3. Vunduk, J., Djekic, I., Petrović, P., Tomašević, I., **Kozarski, M.**, Despotović, S., Nikšić, M., Klaus, A. (2018). Challenging the difference between white and brown *Agaricus bisporus* mushrooms: Science behind consumers choice, British Food Journal, 1120, 381-1394, ISSN: 0007-070X doi.org/10.1108/BFJ-10-2017-0550
(IF2018=1,717; Food Science & Technology 69/135)
<https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2017-0550>

Рад у међународном часопису M23=3

4. Stevanovic, S., Petrovic, T., Markovic, D., Milovancevic, U., Stevanovic, S., Urosevic, T., **Kozarski, M.** (2022). Changes of quality and free radical scavenging activity of strawberry and raspberry frozen under different conditions, Journal of Food Processing and Preservation, 46 (10), e15981. ISSN 0145-8892, (IF2021=2,609; Food Science & Technology 94/144)
<https://doi.org/10.1111/jfpp.15981>

5. Doroški, A., Klaus, A., **Kozarski, M.**, Cvetković, S., Nikolić, B., Jakovljević, D., Tomasević, I., Vunduk, J., Lazić, V., Djekić, I. (2020). The influence of grape pomace substrate on quality characterization of *Pleurotus ostreatus* – total quality index approach, Journal of Food

Processing and Preservation, 45 (1), Article ID: JFPP15096 Internal Article ID: 16945318, ISSN 0145-8892 (IF2020=2,190; Food Science & Technology 90/144)

<https://doi.org/10.1111/jfpp.15096>;

<https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfpp.15096>

6. Kozarski, M., Klaus, A., Vunduk, J., Jakovljevic, D., Jadranin, M., Niksic, M. (2020). Health impact of the commercially cultivated mushroom *Agaricus bisporus* and the wild-growing mushroom *Ganoderma resinaceum* - A comparative overview, Journal of the Serbian Chemical Society, 85 (6) 721-735. ISSN 0352-5139 (IF2020=1,240; Chemistry, Multidisciplinary 141/178)

<https://doi.org/10.2298/JSC190930129K>

7. Kozarski, M., Klaus, A., Jakovljević, D., Todorović, N., Wan-Mohtar, W.A.A.Q.I., Nikšić, M. (2019). *Ganoderma lucidum* as a cosmeceutical: study of anti-radical potential and inhibitory effect on hyperpigmentation and skin extracellular matrix degradation enzymes, Archives of Biological Sciences, 71(2), 253-264. ISSN: 0354-4664 (IF2019=0,719; Biology 77/93) DOI:10.2298/ABS181217007K IF - 0.648

<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0354-4664/2019/0354-46641900007K.pdf>

8. Petrović, P., Ivanović, K., Jovanović, A., Simović, M., Milutinović, V., **Kozarski, M.**, Petković, M., Cvetković, A., Klaus, A., Bugarski, B. (2019). The impact of puffball autolysis on selected chemical and biological properties: puffball extracts as potential ingredients of skin-care products, Archives of Biological Sciences, 71(4), 721-33, ISSN: 0354-4664 (IF2019=0,719; Biology 77/93)

DOI: 10.2298/ABS190725055P IF - 0.554

<http://www.serbiosoc.org.rs/arch/index.php/abs/article/view/4516>

Рад у националном часопису међународног значаја M24=2

9. Kozarski, M.S., Klaus, A.S., Vunduk, J.Đ., Nikšić, M.P. (2020). The influence of mushroom *Coriolus versicolor* and hazelnuts enrichment on antioxidant activities and bioactive content of dark chocolate, Food and Feed Research, 47(1), 23-32, UDK 663.918.4:634.54+635.8]:615.322 DOI: 10.5937/FFR2001023K

<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/2217-5369/2020/2217-53692001023K.pdf>

Рад у водећем часопису националног значаја M51=2

10. Doroski, A., Klaus, A., **Kozarski, M.**, Nikolic, B., Vunduk, J., Lazic, V., Djekic, I. (2021): Impact of grape pomace as a cultivation substrate on the *Pleurotus ostreatus* chemical and biological properties, Acta Periodica Technologica, 52: 25-32.

<https://doi.org/10.2298/APT2152025D>

Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу M32=1,5

11. Kozarski, M., Klaus, A., Vunduk, J., Nikšić, M. (2021). Biological potential of edible and medicinal mushrooms: a comparative review, Book of abstracts 14th INTERNATIONAL CO

NGRESS ON NUTRITION: „A PLAC E WHERE SCIENCE MEETS PRACT ICE“, Belgrade 8-10th November, p.88, ISBN-978-86-909633-5-5.

www.conu2021.com

12. Kozarski, M., Pantic, M., Lazic, V., Klaus, A., Vunduk, J., van Griensven, L., Niksic, M. (2022) Mushroom polyphenols as immune system balancers: What's the mechanism behind it and possible interactions with dietary fibers? Electronic Abstracts Book of 11th International Medicinal Mushroom Conference IMMC11-Belgrade, Serbia, Hotel Crowne Plaza, 27-30th September, p. 88, supported by Ministry of Education, Science and Technological Development, (The Electronic Book of video presentations & abstracts of the IMMC11- online until mid of April 2023)

<https://www.immc11.com/programme/>

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу М34=0,5

13. Lazić, V., Vunduk, J., Klaus, A., Pantić, M., Kozarski, M., Nikšić, M. (2022). The effect of green extraction method, subcritical water extraction, on selected biological activities of Chaga mushroom. Electronic Abstract Book of FEMS Conference on Microbiology in association with Serbian Society of Microbiology 30 June - 2 July 2022, Belgrade, Serbia, p.420, ISBN-978-86-914897-8-6.

<https://acrobat.adobe.com/link/track?uri=urn%3Aaid%3Aascds%3AUS%3Ae7125939-a8e3-3f0e-9bbd-0885966913ea#pageNum=1>

14. Lazić, V., Ilić, A., Dunčević, M., Kozarski, M., Nikšić, M., Pantić, M. (2022) Antibacterial and antioxidant activity of chitosan and chitosan hydrochloride isolated from mushrooms, Electronic Abstracts Book of 11th International Medicinal Mushroom Conference IMMC11-Belgrade, Serbia, Hotel Crowne Plaza, 27-30th September, p. 105, supported by Ministry of Education, Science and Technological Development

<https://www.immc11.com/programme/>

15. Kozarski, M., Klaus, A., Vunduk, J., Lazić, V., Spirović Trifunović, B., Miletić, S., Spasić, S., Jakovljević, D. (2022). Lignicolous mushroom *Fomitopsis pinicola* as a potent inhibitor of lipid peroxidation. Book of abstracts of The 7th International Scientific Meeting: *Mycology, Mycotoxicology, and Mycoses*, 2 – 3 June 2022, Main organizer of the meeting Matica Srpska, Novi Sad, Serbia, Section Mycology, p.39, ISBN 978-86-7946-387-6

https://cer.ihtm.bg.ac.rs/bitstream/id/22106/2022_mkozarski_mikologija.pdf

16. Doroški, A., Kozarski, M., Klaus, A., Nikšić, M., Vunduk, J., Đekić, I. (2018). Antioksidativni potencijal bukovače (*Pleurotus ostreatus*) uzgajane na supstratu sa različitim sadržajem komine grožđa i slame, Unifood Conference, University of Belgrade, 210th Anniversary, Book of Abstracts, 5-6.October, Belgrade. ISBN 978-86-7522-060-2

<http://unifood.rect.bg.ac.rs/>

17. Vunduk, J., Miletić, D., Matijašević, D., Klaus, A., **Kozarski, M.,** Jakovljević, D., Žižak, Ž., Nikšić, M. (2018). Mushrooms as functional food and dietary supplement – type of extract and what is the right purification level, Session: Functional Food/Nutrition, 9th International

Conference on Nutritional and Physical Activity (NAPA2018), Hotel National Taichung, Taiwan, 17.- 19. December, 2018.

<http://napa2018.weebly.com/oral-program.html>

18. Kozarski, M., Klaus, A., Vunduk, J., Jakovljevic, D., Vrvic, M.M., Zizak, Z., Van Griensven, L.J.L.D., Niksic, M. (2020). The potential of edible mushroom *Cantharellus cibarius* (Fries) as a source of bioactive ingredients in formulation of nutraceutical products. Book of Abstracts, Food Quality and Safety, Health and Nutrition Congress, Editor: Prof. Dr Vladimir Kakurinov, Ohrid, Macedonia, September, 2-4, p. 177, ISBN 978-608-4565-14-7, Consulting and training center – Key

19. Klaus, A., **Kozarski, M.,** Lazić, V., Petrović, P., Vunduk, J. (2020). Antilisterial potential of selected forest mushrooms of Serbia, International scientific conference "XIII Conference of Chemists, Technologist and Environmentalists of Republic of Srpska", The Book of Abstracts ISBN 978-99938-54-86-9, COBISS.RS-ID 129947649, Faculty of Technology, University of Banja Luka, Banja Luka, October 30, Republic of Srpska, B&H, online presentation, FT 09/20, p 51.

20. Kozarski, M., Lazić, V., Pantić, M., Topalović, K., Niksić, M., Klaus, A. (2020). Potential of champignons cultivated on digested organic waste in the prevention against oxidative stress and neural damage, International scientific conference "XIII Conference of Chemists, Technologist and Environmentalists of Republic of Srpska", The Book of Abstracts ISBN 978-99938-54-86-9, COBISS.RS-ID 129947649, Faculty of Technology, University of Banja Luka, Banja Luka, October 30, Republic of Srpska, B&H, online presentation, FT 08/20, p 48.

21. Kozarski, M., Klaus, A., Jakovljevic, D. (2021). PCC-17: Assessment of cosmeceutical potential of *Agaricus brasiliensis* mushroom: antioxidant and anti-tyrosinase activity, Natural product application: Health, Cosmetic and Food, Book of Abstracts, 1st International Online Conference, 4th-5th February, Edition Instituto Politécnico de Bragança, Portugal. ISBN 978-972-745-286-6, p 269.

<http://hdl.handle.net/10198/22068>

22. Lazić, V., **Kozarski, M.,** Vunduk, J., Doroški, A., Petrović, P., Klaus, A. (2021). PCF-75: Antioxidant properties of Subcritical Water Extracts Derived from Mushroom *Inonotus obliquus*, Natural product application: Health, Cosmetic and Food, 1st International Online Conference, 4th-5th February, Edition Instituto Politécnico de Bragança, Portugal. ISBN 978-972-745-286-6, p 244.

<http://hdl.handle.net/10198/22068>

23. Kozarski, M., Vunduk, J., Klaus, A., Lazić, V., Niksic, M. (2021). Antidiabetic and immunomodulating activities of the commercially cultivated mushroom *Agaricus bisporus*. ISMS e-Congress, The International Society for Mushroom Science, 14-17 September, ID 45, <https://event.isms2021.exordo.com/presentation/45/antidiabetic-and-immunomodulating-activities-of-the-commercially-cultivated-mushroom-agaricus-bisporus>

24. Lazic, V., **Kozarski, M.**, Vunduk, J., Doroski, A., Klaus, A. (2021) Biological properties of subcritical water extracts derived from mushroom *Inonotus obliquus*. ISMS e-Congress, The International Society for Mushroom Science, 14-17 September, ID 171, <https://event.isms2021.exordo.com/presentation/171/biological-properties-of-subcritical-water-extracts-derived-from-mushroom-inonotus-obliquus>

25. **Kozarski, M.S.**, Klaus, A.S., Lazic, V.V., Stevanovic, S.M., Jakovljevic, D.M. (2021). Antioxidative and immunomodulating potential of the mushroom *Phellinus linteus*. Book of Abstracts of UNIFooD2021 Conference, 2nd International UNIFood Conference online, Poster session -FOOD NUTRITIONAND HEALTH, September24-25 2021 University of Belgrade, Serbia, p. 66, ISBN 978-86-7522-066-4. <http://unifood.rect.bg.ac.rs/>

26. Stevanovic, S.M., Kozarski, M.S., Petrovic, T.S., Urosevic, T.M. (2021). Effect of drying methods on the retention of antioxidative properties of sour cherry. Book of Abstracts of UNIFooD2021 Conference, 2nd International UNIFood Conference online, Poster session - FOOD PRODUCTION, PROCESSING, SUSTAINABILITY, ADDED-VALUE FOOD, September24-25 2021 University of Belgrade, Serbia, p. 187, ISBN 978-86-7522-066-4. <http://unifood.rect.bg.ac.rs/>

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини М63=1

27. Popović-Đorđević, J., **Kozarski, M.**, Klaus, A., Banjac, N. (2019). Preliminary assessment of antioxidative properties of glutarimide derivatives, XXIV Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Zbornik radova 2, University of Kragujevac, Faculty of Agronomy Čačak, Čačak, 15-16. Mart, 741-746. http://afc.edu.rs/files/data/sb/zbornik/Zbornik_radova_2_-_SB2019.pdf

Прилог 2: Остали библиографски подаци др Маје С. Козарски

Прилог 2.1 Оцена педагошког рада у студентским анкетама у изборном периоду

**ЗБИРНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ**

Наставник чији се рад вреднује	Маја Козарски
--------------------------------	----------------------

Студијски програм/Модул	Зоотехника/08				
Назив предмета	Основи биохемије				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	3
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	4,39

Студијски програм/Модул	Зоотехника/14				
Назив предмета	Основи биохемије				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	18	15	21	3
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,66	4,88	4,68	5,00

Студијски програм/Модул	Зоотехника/20				
Назив предмета	Основи биохемије				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	17
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	4,93

Студијски програм/Модул	Фитомедицина/14				
Назив предмета	Основи биохемије				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	3	2	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,67	4,50	/

Студијски програм/Модул	Воћарство и виноградарство/14				
Назив предмета	Основи биохемије				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	3	4	3	30
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	5,00	4,88	4,68	4,87

Студијски програм/Модул	Воћарство и виноградарство/20				
Назив предмета	Основи биохемије				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	35
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	4,92

Студијски програм/Модул	Хортикултура/14				
Назив предмета	Основи биохемије				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	2	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,58	/	/

Студијски програм/Модул	Хортикултура/20				
Назив предмета	Основи биохемије				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	6
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	5,00

Студијски програм/Модул	Ратарство и повртарство/14				
Назив предмета	Основи биохемије				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	2	4	/	7
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,63	4,55	/	4,69

Студијски програм/Модул	Ратарство и повртарство/20				
Назив предмета	Основи биохемије				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	16
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	4,87

Студијски програм/Модул	Заштита животне средине у производњи хране/20				
Назив предмета	Основи биохемије				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	23
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	4,47

Студијски програм/Модул	Управљање земљиштем и водама/20				
Назив предмета	Основи биохемије				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	5
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	5,00

Овај Извештај сачињен је на основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Овлашћено лице

**ЗБИРНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ
ПРЕДАГОШКОГ РАДА САРАДНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ**

Наставник чији се рад вреднује	Маја Козарски
--------------------------------	----------------------

Студијски програм/Модул	Зоотехника/14				
Назив предмета	Основи биохемије				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	25	19	23	3
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,74	4,84	4,67	5,00

Студијски програм/Модул	Зоотехника/20				
Назив предмета	Основи биохемије				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	17
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	4,96

Студијски програм/Модул	Фитомедицина/14				
Назив предмета	Основи биохемије				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	2	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	4,60	/

Студијски програм/Модул	Воћарство и виноградарство/14				
Назив предмета	Основи биохемије				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	4	/	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,75	/	/	/

Студијски програм/Модул	Ратарство и повртарство/14				
Назив предмета	Основи биохемије				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	9
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	4,74

Студијски програм/Модул	Технологија ратарских производа/14				
Назив предмета	Биохемија				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	5	4	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,43	4,98	/	/

Студијски програм/Модул	Технологија ратарских производа/20				
Назив предмета	Биохемија				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	3
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	4,70

Студијски програм/Модул	Микробиологија хране/14				
Назив предмета	Биохемија				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	3	/	8
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,00	/	4,26

Студијски програм/Модул	Микробиологија хране/20				
Назив предмета	Биохемија				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	3
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	4,57

Студијски програм/Модул	Технологија анималних производа/14				
Назив предмета	Биохемија				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	4	/	2	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,72	/	3,95	/

Студијски програм/Модул	Технологија конзервисања и врена/14				
Назив предмета	Биохемија				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	2	/	4
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	5,00	/	4,20

Студијски програм/Модул	Технологија конзервисања и врена/20				
Назив предмета	Биохемија				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	2
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	5,00

Студијски програм/Модул	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/14				
Назив предмета	Биохемија				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	3	4
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	5,00	5,00

Студијски програм/Модул	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/20				
Назив предмета	Биохемија				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	4
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	4,42

Овај Извештај сачињен је на основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Овлашћено лице



2

Прилог 2.2 Менторство и чланство у комисијама, обезбеђење наставно-научног подмлатка

Пре избора у звање ванредни професор:

Члан комисије за оцену и одбрану урађене докторске дисертације:

1. Милена Савић (2014): Акумулација и трансформација селена у индустријским гљивама, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.

<https://nardus.mpn.gov.rs/handle/123456789/5292>

2. Јована Вундук (2017): Хемијска карактеризација и биолошка својства полисахаридних екстраката гљива *Fomes fomentarius*, *Auricularia auricula-judae* и *Sparassis crispa*, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.

<https://nardus.mpn.gov.rs/handle/123456789/8620>

Менторство и чланство у комисијама израду и одбрану мастер радова:

1. Бојан Јеремић (2016): Утицај паковања на карактеристике квалитета браон шампињона (*Agaricus bisporus-portobello*) у току рока трајања, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, ментор;

2. Марина Лазаревић (2016): Промена биохемијских карактеристика белих шампињона (*Agaricus bisporus*) у току рока трајања, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, ментор;

3. Јована Милошевић (2016): Промена микробиолошке слике и антиоксидативног потенцијала белих шампињона (*Agaricus bisporus*) у току рока трајања, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, члан комисије;
4. Маја Драгићевић (2017): Промена микробиолошке слике и антиоксидативног потенцијала браон шампињона (*Agaricus bisporus-portobello*) у току рока трајања, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, члан комисије.

После избора у звање ванредни професор:

Члан комисије за одбрану научне заснованости теме докторске дисертације:

1. Душан Васић, мастер инжењер технологије, под називом: „ Утицај поступка сушења на фитохемијски састав и биолошке особине плодова шипурка (*Rosa canina* L.) и трешње (*Prunus avium* L.) као сировина за примену воћних и биљних чајева-тисана“-Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, одлука Наставно-научног већа број: 32/8-3.4., датум 25.05.2022.; и одлука 02-08 Број: 61206-3936/2-22 МЦ, Већа научних области биотехничких наука о прихватању извештаја и теме, датум 11. октобар 2022. године.
2. Звездан Јовановић, мастер инжењер технологије, под називом: „Потенцијал коришћења гљива *Lentinus edodes* и *Laetiporus sulphureus* као додатка ваљушцима - анализа карактеристика квалитета, биолошке активности и *in vitro* дигестије“-Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, одлука Наставно-научног већа број: 32/9-4.2., датум 29.06.2022.; и одлука 02-08 Број: 61206-3938/2-22 МЦ, Већа научних области биотехничких наука о прихватању извештаја и теме, датум 11. октобар 2022. године).

Чланство у комисијама израду и одбрану мастер радова:

1. Катарина Топаловић (2021): Биолошки потенцијал зеленог чаја обogaћеног гљивом *Inonotus obliquus*
2. Наташа Кукић (тема пријављена у јуну 2022): “Улога лигниколних гљива у превенцији оксидативног стреса“

Чланство у комисијама израду и одбрану дипломских радова:

1. Милица Петровић (2018): Антимикробна и антиоксидативна својства гљиве *Fistulina hepatica*
2. Тијана Дубљанин (2018): Биолошки потенцијал лигниколне гљиве *Daedalea quercina*
3. Николина Вукелић (2018): Антиоксидативна и антимикробна активност гљива из реда Polyporales
4. Анђелка Тадић (2022): Потенцијал примене екстракта гљиве *Phellinus linteus* у исхрани домаћих животиња као адитива са антиоксидативним својством
5. Марина Дунчевић, (тема пријављена у јуну 2022): „Антибактеријска активност хитозана из печурака и потенцијал хелирања прелазних метала у *in vitro* условима“.
6. Александра Илић, (тема пријављена у јуну 2022): „Антифугална активност хитозана из печурака и способност хватања слободних радикала у *in vitro* условима“

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 277/8-7.3.
Датум: 28.05.2014. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 123. Закона о високом образовању и члана 24. Правилника о пословним процедурама у области докторских дисертација, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 28.05.2014. године, донело је

ОДЛУКУ

I У Комисију за оцену и изборну уређене докторске дисертације коју је поднела **МИЛЕНА САВИЋ**, дипл. инж. под насловом: «**АКУМУЛАЦИЈА И ТРАНСФОРМАЦИЈА СЕЛЕНА У ИНДУСТРИЈСКИМ ГЉИВАМА**», изиштује:

1. др Миомир Николић, редовни професор,
2. др Мирослав Перић, редовни професор
Хемиског факултета у Београду,
3. др Љубиша Јовановић, редовни професор
Факултета еколошког пољопривредног Универзитета Едуком,
4. др Анита Клаус, доцент и
5. др Маја Козарски, доцент.

II Комисија је дужна да извештаје у року од 45 дана пописе Већу Факултета извештај о оцени докторске дисертације.



Доставити: кандидату, члановима Комисије, Институту за прехранбenu технологију и биохемију, Студентској служби и архиви.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 461/6-4.3.
Датум: 29.03.2017. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 123. Закона о високом образовању и члана 37. Правилника о пословним процедурама у области докторских дисертација, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 29.03.2017. године, донело је

ОДЛУКУ

I У Комисију за оцену и изборну уређене докторске дисертације коју је поднела **ЈОВАНА ВУЈДУК**, дипл. инж. под насловом: «**ХЕМИЈСКА КАРАКТЕРИЗАЦИЈА И БИОЛОШКА СВОЈСТВА ПОЛИСАХАРИДНИХ ЕКСТРАКТА ГЉИВА *FOMES FOMENTARIUS*, *AURICULARIA AURICULARIA* И *SPARASSIS CRISPA***», изиштује се:

1. др Миомир Николић, редовни професор,
2. др Анита Клаус, доцент,
3. др Драгана Јаковљевић, научни савесник
Института за хемију, технологију и металургију Универзитета у Београду,
4. др Маја Козарски, доцент и
5. др Сузана Димитријевић-Бранковић, редовни професор
Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду.

II Комисија је дужна да извештаје у року од 45 дана пописе Већу Факултета извештај о оцени докторске дисертације.



Доставити: кандидату, члановима Комисије, Институту за прехранбenu технологију и биохемију, Студентској служби и архиви.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 32/8-3.4.
Датум: 25.05.2022. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета и члана 44. Правилника о
правилма докторских академских студија, Наставно-научно веће Факултета, на седници
одржаној 25.05.2022. године, донело је

ОДЛУКУ

I У Комисију за оцену научне заснованости теме докторске дисертације коју је
поднео ДУШАН ВАСИЋ, магистар, под насловом: «УТИЦАЈ ПОСТУПКА СУШЕЊА НА
ФИТОХЕМИЈСКИ САСТАВ И БИОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ПЛОДОВА ШИПУРКА (*Rosa
canina* L.) И ТРЕШЊЕ (*Prunus avium* L.) КАО СИРОВИНА ЗА ПРИПРЕМУ ВОЃНИХ
И БИЉНИХ ЧАЈЕВА - ТИСАНА», именују се:

1. др Јелена Поповић - Ђорђевић, ванредни професор
Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета,
2. др Тијана Урошевић, доцент
Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета,
3. др Маја Козарски, ванредни професор
Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета,
4. др Јелена С. Катинић-Станковић, научни сарадник
Института за информационе технологије Универзитета у Крагујевцу и
др Виктор Роје, ванредни професор
Факултета шумарства и дрвне технологије Универзитета у Загребу.

II Комисија бира председника из реда својих чланова.

III Кандидат брани предложену тему докторске дисертације пред Комисијом и другим
присутним лицима, на усменој одбрани у року не дужем од 15 (петнаест) дана од дана
формирања Комисије.

Пре писања извештаја о научној заснованости теме докторске дисертације, кандидат је
дужан да пред именованом Комисијом и евентуално другим присутним лицима одбрани
пријављену тему.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ДЕКАН

(Проф. др Душан Јанковић)

Доставити: кандидату, члановима Комисије, Институту за прехранбену технологију и
биохемију, Студентској служби и архиви.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 32/9-4.2.
Датум: 29.06.2022. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета и члана 44. Правилника о
правилма докторских академских студија, Наставно-научно веће Факултета, на седници
одржаној 29.06.2022. године, донело је

ОДЛУКУ

I У Комисију за оцену научне заснованости теме докторске дисертације коју је
поднео ЗВЕЗДАН ЈОВАНОВИЋ, магистар, под насловом: «ПОТЕНЦИЈАЛ КОРИШЋЕЊА
ГЉИВА *Lentinus edodes* И *Lactarius stipitatus* КАО ДОДАТКА ВАЉУШЦИМА -
АПАЛНА КАРАКТЕРИСТИКА КВАЛИТЕТА, БИОЛОШКЕ АКТИВНОСТИ И *in vitro*
ДИГЕСТИЈЕ», именују се:

1. др Анита Клаус, редовни професор
Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета,
2. др Илија Ђекић, редовни професор
Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета,
3. др Маја Козарски, ванредни професор
Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета,
4. др Јована Вуцлук, научни сарадник
Института за општу и физичку хемију Универзитета у Београду и
5. др Милица Пајић, научни саветник
Научног института за прехранбене технологије Универзитета у Новом Саду.

II Комисија бира председника из реда својих чланова.

III Кандидат брани предложену тему докторске дисертације пред Комисијом и другим
присутним лицима, на усменој одбрани у року не дужем од 15 (петнаест) дана од дана
формирања Комисије.

Пре писања извештаја о научној заснованости теме докторске дисертације, кандидат
је дужан да пред именованом Комисијом и евентуално другим присутним лицима одбрани
пријављену тему.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ДЕКАН

(Проф. др Душан Јанковић)

Доставити: кандидату, члановима Комисије, Институту за прехранбену технологију и
биохемију, Студентској служби и архиви.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

кандидата Јована Милишевић, одржане на дан 28.9.2016.,

под насловом: Промена микробиолошке салине и

антибиотичког отпорног фенотипа микробних
(Adaptation to antibiotic resistance) у току рача микроба
пред Комисијом у саставу:

1. др Анита Кожа, доцент, руководилац,
2. др Маја Кошаревић, доцент, члан Комисије.

Пошто је руководилац упознао присутне са основним подацима о студенту и извештајем о мастер раду, позвао је студента да усмено изнесе проблематику коју је обрађивао-ла и резултате до којих је дошао-ла.

По завршеном излагању, студенту су постављена питања која се односе на проблематику мастер рада.

Пошто је студент позитивно одговорио-ла на постављена питања, Комисија је објавила да је

студент Јована Милишевић успешно одбранио-ла мастер рад и добио-ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви услови прописани Законом да буде промовисан-а у звање МАСТЕРА.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

1. Анита Кожа
2. Маја Кошаревић

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 11/263
Датум: 29.1.2016 године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Маре Вршчићковић, уписаног/е на студентски програм Препаративна технологија микробних храна и млечних производа одржане на дан 17.1.2016. под насловом: Промена микробиолошке салине и антибиотичког отпорног фенотипа брзог раста микроба (Adaptation to antibiotic resistance) у току рача микроба.

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 9 (девет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Анита Кожа, ментор,
2. Марија Кошаревић, члан,
3. _____, члан.

15

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 11/263
Датум: 18.2.2016 године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Богдане Топићковић, уписаног/е на студентски програм Препаративна технологија одржане на дан 29.9.2016. под насловом: Биолошки показатељи квалитета чаја одржаност. Почиња микробна одржаност.

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Анита Кожа, ментор,
2. Марија Кошаревић, члан,
3. _____, члан.

15

КАТЕДРА ЗА ХЕМИЈУ И БИОХЕМИЈУ

НАСТАВНО-НАУЧНОМ ВЕЋУ ИНСТИТУТА ЗА ПРЕХРАМБЕНУ ТЕХНОЛОГИЈУ И БИОХЕМИЈУ

Предмет: Предлог теме за израду мастер рада

Веће катедре на ванредној седници одржаној 04.04.2016. год. једногласно је усвојило предлог теме за израду мастер рада кандидата Бојана Јеремића (бр. индекса XX 15/227) под насловом „Утицај пакovanja на карактеристике квалитета браон шампиона (Adaptation to antibiotic resistance) у току рача трајања”.

Предлаже се Комисија у саставу:

1. Маја Кошаревић, доцент, Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду (Ужа научна област: Биохемија).
2. Др: Илја Тешкић, ванредни професор, Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду (Ужа научна област: Управљање безбедношћу и квалитетом хране).

Предлажемо Научно-наставном већу Института за прехранбenu технологију и биохемију да усвоји одлуку и предлог Катедре.

У Београду,
04.04.2016. године

Шеф Катедре за
хемију и биохемију

др Милана Антић, ред. проф.

КАТЕДРА ЗА ХЕМИЈУ И БИОХЕМИЈУ

НАСТАВНО-НАУЧНОМ ВЕЉУ ИНСТИТУТА ЗА ПРЕХРАМБЕНУ ТЕХНОЛОГИЈУ И БИОХЕМИЈУ

Предмет: Предлог теме за израду мастер рада

Већа катедре на ванредној седници одржаној 09.05.2016. год. једногласно је усвојило предлог теме за израду мастер рада кандидата Дазаревић Марина (бр. индекса XX 150168) под насловом „ПРОМЕНА БИОХЕМИЈСКИХ КАРАКТЕРИСТИКА БЕЛИХ ШАМПИЊОНА (*Agaricus bisporus*) У ТОКУ РОКА ТРАЈАЊА“.

Предлаже се Комисија у саставу:

1. Маја Козарски, доцент, Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду (Ужа научна област: Биохемија).
2. Др Илија Ђекић, ванредни професор, Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду (Ужа научна област: Управљање безбедношћу и квалитетом хране).

Предлажемо Научно-наставном већу Института за прехранбenu технологију и биохемију да усвоји одлуку и предлог Катедре.

У Београду,
09.05.2016. године

Шеф Катедре за
хемију и биохемију

др Милана Антић, ред. проф.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

ЗАПИСНИК

са одбране дипломског рада на Пољопривредном факултету

студента Милане Петровић, уписаног/е на
студијски програм ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА,
одржане на дан 16. 7. 2019., под насловом: «
Антиоксидантна и антиоксидативна способност гљиве *Fistulina hepatica*
».

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао/ла у свом дипломском раду и резултате до којих је дошао/ла. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему дипломског рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија је објавила да је студент успешно одбрао/ла дипломски рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег стручног звања.

Датум: 16. 7. 2019. године

КОМИСИЈА:

1. Анита Клаус, ментор,
2. Маја Козарски, члан.

Пољопривредни факултет
Институт за прехранбenu
технологију и биохемију
28.06.2022. год, Земун



ДНЕВНИ РЕД:

За II ванредну седницу Наставно-научног већа Института за прехранбenu технологију и биохемију која ће се одржати 28.06.2022. године са почетком у 13:30h у Свечаној сали

6. Пријава теме мастер рада и одређивање Комисије:

6.7. Наташа Кукић, МХ210226, под називом: "Улога лигниколних гљива у превенцији оксидативног стреса". Комисија је у следећем саставу:

1. др Анита Клаус, редовни професор, ментор
2. др Маја Козарски, ванредни професор, члан

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

ЗАПИСНИК

са одбране дипломског рада на Пољопривредном факултету

студента Тузана Ајзенаман, уписаног/е на
студијски програм ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА,
одржане на дан 16. 7. 2019., под насловом: «
Биолошка потенцијала лигниколне гљиве *Fistulina hepatica*
».

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао/ла у свом дипломском раду и резултате до којих је дошао/ла. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему дипломског рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија је објавила да је студент успешно одбрао/ла дипломски рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег стручног звања.

Датум: 16. 7. 2019. године

КОМИСИЈА:

1. Анита Клаус, ментор,
2. Маја Козарски, члан.

ЗАПИСНИК

са одбране дипломског рада на Пољопривредном факултету

студента Николине Вукетић, уписаног/е на
студијски програм Прехрамбена Технологија,
одржане на дан 18.3.2022, под насловом: «
Антиоксидативна и антимикробна активност тинктура из коре *Salvia officinalis*».

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао/ла у свом дипломском раду и резултате до којих је дошао/ла. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему дипломског рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија је објавила да је студент успешно одбранио/ла дипломски рад и добио/ла оцену 10 (успешно), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег стручног звања.

Датум: 18.3.2022 године

КОМИСИЈА:

1. Ангела Клеус, ментор,
2. Маја Козарски, члан.

Пољопривредни факултет
Институт за прехранбену
технологију и биохемију
28.06.2022. год, Земун



ДНЕВНИ РЕД:

За II ванредну седницу Наставно-научног већа Института за прехранбену технологију и биохемију која ће се одржати 28.06.2022. године са почетком у 13:30h у Свечаној сали

8. Пријава теме дипломског рада и одређивање Комисије:

8.5. **Марина Дунчевић, MX180280**, под називом: „Антибактеријска активност хитозана из печурака и потенцијал хелирања прелазних метала у *in vitro* условима”. Комисија је у следећем саставу:

1. Др Милена Пантић, ванредни професор, ментор
2. Др Маја Козарски, ванредни професор, члан

8.6. **Горана Маријановић, MX160155**, под називом: „Генетички модификовани микроорганизми у храни”. Комисија је у следећем саставу:

1. Др Милица Мирковић, доцент, ментор
2. Др Драгослава Радни, редовни професор, члан

8.7. **Александра Илић, MX180280**, под називом: „Антифунгална активност хитозана из печурака и способност хватања слободних радикала у *in vitro* условима”. Комисија је у следећем саставу:

1. Др Милена Пантић, ванредни професор, ментор
2. Др Маја Козарски, ванредни професор, члан

На основу члана 48. Статута Пољопривредног факултета и члана 53, став 2. Правилника о правилима основних академских студија, Наставно-научно веће Института/Одсека за ЗООТЕХНИКУ, на седници одржаној дана 06.06.2022. године доноси:

ОДЛУКУ о одобравању теме дипломског рада

I Студенту **АНЂЕЛКИ ТАДИЋ**, број индекса: **(30 150851)**, одобрена се тема дипломског рада под насловом и то:

Наслов теме дипломског рада:	Потенцијал примарне екстракта гљиве <i>Phellinus linteus</i> у исхрани домаћих копитиња као адитива са антиоксидативним својствима
------------------------------	--

II ОДРЕЂУЈЕ СЕ Комисија за одбрану дипломског рада:

1. **др Весна Давидовић, ванредни професор**, за ментора и
2. **др Маја Козарски, ванредни професор**, за члана

III Рок за израду и одбрану дипломског рада је годину дана од дана доношења одлуке.

Ова одлука ступа на снагу даном доношења.

Образложење

У складу са поднетим захтевом, студента из тачке I ове одлуке, одобрена је тема дипломског рада и одређена Комисија за одбрану дипломског рада.

Сходно изнетом одлучено је као у диспозитиву ове одлуке.

ПРЕДСЕДНИК
Наставно-научног већа
Zoran Popović
Проф. др Зоран Поповић

Прилог 2.3 Уџбеници (у последњем изборном периоду)



Univerzitet u Beogradu - Poljoprivredni fakultet

OSNOVNI PRINCIPI BIOHEMIJE U ZOOTEHNICI
Uџbenik

Autor:
Dr Maja Kozarski

Recenzenti:
Dr Mirjana Petić, vanredni profesor, Univerzitet u Beogradu-Poljoprivredni fakultet
Dr Dragica Jakovljević, naučni savetnik, Univerzitet u Beogradu-Institut za hemiju,
tehnologiju i metalurgiju, Institut od nacionalnog značaja za Republiku Srbiju

Izdavač: Univerzitet u Beogradu - Poljoprivredni fakultet

Za izdavača: Dr Đokan Živković, redovni profesor, delom

Glavni i odgovorni urednik: Dr Tamara Pajnović, docent, prodekan za nastavu

Tehnički urednik: Darko Kozarski

Štampa: Povez, Ugrinovaška 199, Zemun

I izdanje u PDF (Portable Document Format)

Tiraž: 200 primeraka

ISBN 978-86-7834-370-4

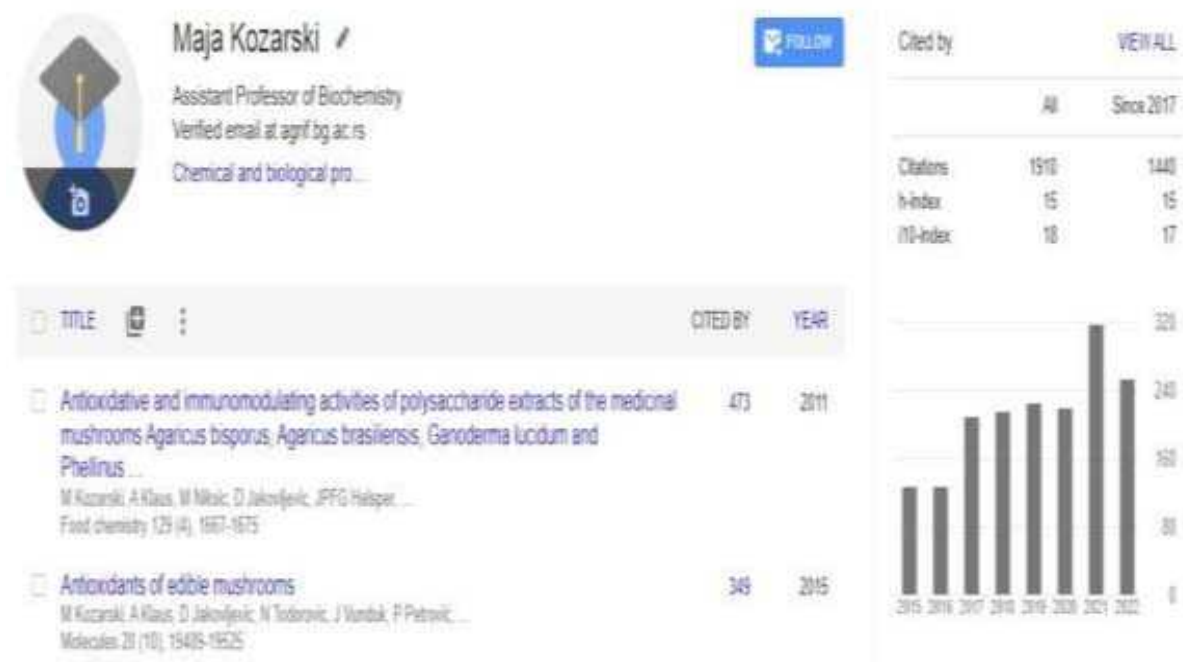
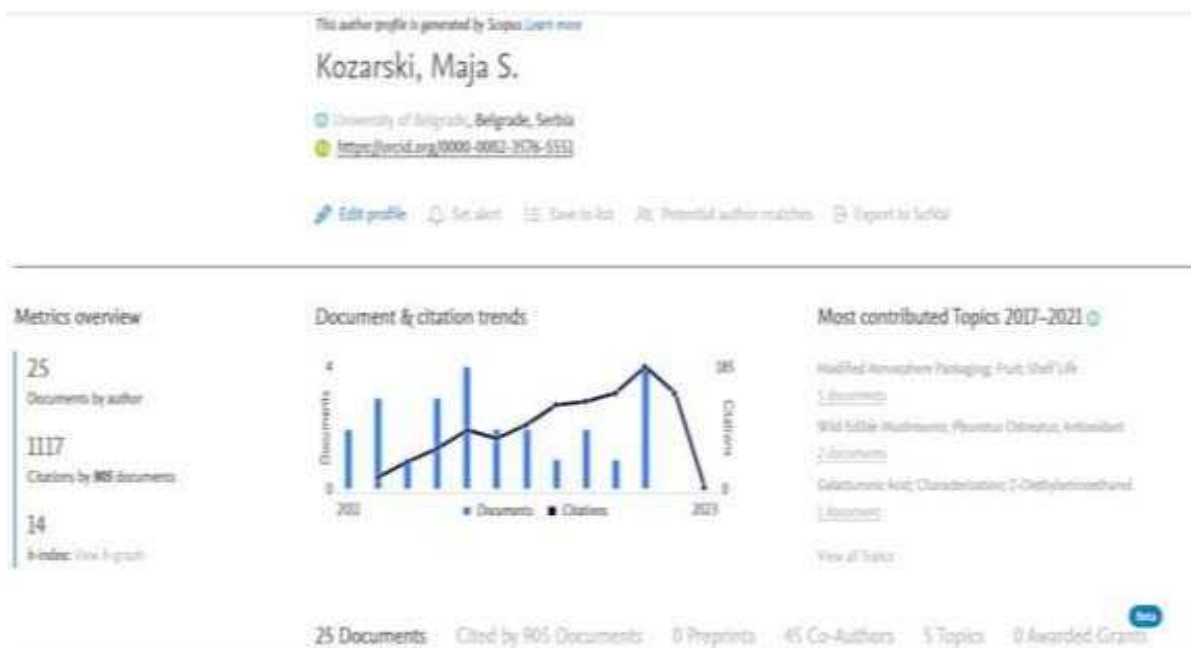
Odlukom Odbora za izdavačku delatnost Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu od 26.03.2021. godine, br. 36/III-2/1, odobreno je izdavanje uџbenika Osnovni principi biohemije u Zootehnici

Zabranjeno preštampavanje i fotokopiranje. Sva prava zadržava izdavač.

Прилог 2.4 Предавања по позиву



Прилог 2.5 Цитираност, преузети подаци 03.11.2022.



Прилог 2.6 Рецензент у часописима, или рецензент међународних или националних научних пројеката

Одарбрани сертификати из последњег изборног периода: MDP journals-18 рецензија; Elsevier: Food Chemistry-4 рецензије и Food Packing and Shelf Life-7 рецензија; и предлог књиге водећег издавача међународног значаја-Taylor and Francis Group, LLC





From: Zollo, Stephen [mailto:Stephen.Zollo@taylorandfrancis.com]

Sent: Tuesday, July 07, 2020 9:07 PM

To: Maja Kozarski

Subject: RE: Would you review the proposal for a book titled Wild Edible Mushrooms for CRC Press/Taylor and Francis?

Dear Dr. Kozarski, thanks so very much for agreeing to review the proposal by Drs. Dhull, Bains, Chawla, and Sath, for *Wild Edible Mushrooms*. I have attached (3 documents) a reviewer form with questions that you can answer directly on the form, along with the author's proposal, which includes the table of contents and the editor's bios. I've also attached a sample chapter which you may wish to review.

If you could complete your review within two weeks, that would be great.

Don't forget to visit our website at www.crcpress.com to select a book or books up to a value of \$300 as my token of appreciation for your review. Please list the books you want directly on the form, and I will make sure you get them. Make sure you complete the reviewer form with your contact information, especially your physical mailing address so we can send you whatever books you choose as your honorarium.

I look forward to reading your comments.

steve

Stephen M. Zollo
Senior Editor
CRC Press
Taylor and Francis Group
6000 Broken Sound Parkway, NW
Suite 300
Boca Raton, Florida 33487
Phone: (561) 998-2547
Fax: (561) 997-7249 or (561) 998-2559

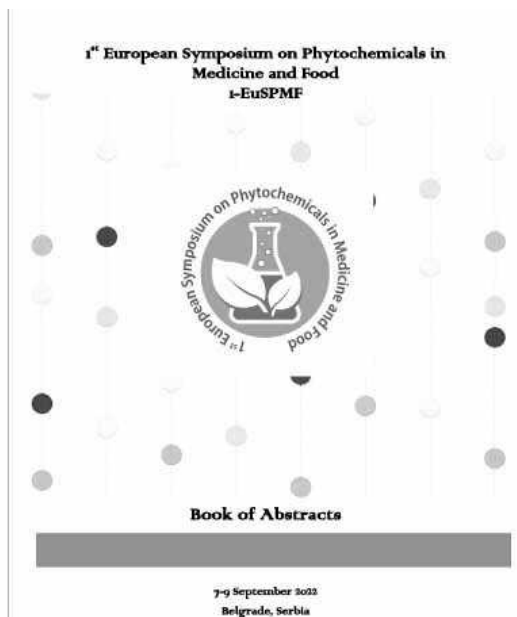
E-mail: Stephen.Zollo@Taylorandfrancis.com



This electronic message and all contents transmitted with it are confidential and may be privileged. They are intended solely for the addressee. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any disclosure, distribution, copying or use of this message or taking any action in reliance on the contents of it is strictly prohibited. If you have received this electronic message in error, please destroy it immediately, and notify the sender.

Taylor & Francis Group plc | Registered in England & Wales No. 2098807 | Market House | 27-41 Market Street | London | W1T 3LP

Прилог 2.7 Члан организационог одбора или учесник на стручним или научним скуповима националног или међународног нивоа (Учешће на скуповима националног или међународног нивоа које није дато у линковима, **Прилог 1**; Члан организационог одбора <https://leuspmf.rs/organization-committee/>



ORGANIZING COMMITTEE

Prof. dr Miloš B. Rajković, President
Prof. dr Aleksandar Kostić, Secretary
Prof. dr Željko Dolićanović - Advisor
Dr Jelena Kačanić Stanković - Advisor
Prof. dr Nebojša Banjac
Prof. dr Nebojša Pantelić
Prof. dr Ivana Sredavić Ignjatović
Prof. dr Maja Kozarski
Prof. dr Jovanka Lalić-Petronijević





XIII CONFERENCE OF CHEMISTS, TECHNOLOGISTS AND ENVIRONMENTALISTS OF REPUBLIC OF SRPSKA

THE BOOK OF ABSTRACTS & CONFERENCE PROGRAM



XIII Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Serbia

POTENTIAL OF CHAMPIGNONS CULTIVATED ON DIGESTED ORGANIC WASTE IN THE PREVENTION AGAINST OXIDATIVE STRESS AND NEURAL DAMAGE

Kozarski M.¹, Lazić V.¹, Pamić M.¹, Topalović K.¹, Nikšić M.¹, Klajn A.¹

¹University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Institute of Food Technology and Biochemistry, Belgrade, Serbia

Abstract

Agaricus bisporus also known as champignon or white button mushroom was cultivated on digested organic waste. Its aqueous extract was investigated for the antioxidant potential, which could strengthen the protection of organism against oxidative stress damages. Likewise, acetylcholinesterase (AChE) inhibitory activity was observed. The crucial role of AChE in neural transmission makes it a primary target of a large number of cholinesterase-inhibiting drugs involved in the prevention of neurodegenerative diseases e.g. Alzheimer's disease (AD). The antioxidant activities were evaluated by *in vitro* models including, 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH) free radical scavenging activity, prevention of lipid peroxidation (LPs) in a linoleic acid model system and chelating ability on ferrous ions. Based on the analysis, hot water extracts showed a typical carbohydrate pattern with the presence of polyphenols and small amounts of proteins. With regard to scavenging ability on DPPH radicals, the EC₅₀ value for *A. bisporus* was 0.89 mg/ml, the EC₅₀ value of the chelating abilities on ferrous ions was 1.38 mg/ml and for inhibition of LPs EC₅₀ value was found to be 1.77 mg/ml. Extract of *A. bisporus* had a noticeable inhibition towards AChE, IC₅₀=1.02 mg/ml and exerted weak toxicity against healthy human peripheral blood mononuclear cells (PBMC). More than 60% of cell viability was observed at 2 mg/ml. The good antioxidative properties and AChE inhibitory activity of *A. bisporus* aqueous extract make it suitable for everyday use as an inexpensive dietary supplement.

Keywords: champignons, digested organic waste, hot water extract, antioxidant potential, acetylcholinesterases inhibitors.

XIII CONFERENCE OF CHEMISTS, TECHNOLOGISTS AND ENVIRONMENTALISTS OF REPUBLIC OF SRPSKA BOOK OF ABSTRACTS

Publisher:
University in Banjaluka, Faculty of Technology

Editorial board:
Borislav Malinović, PhD, dean

Design and computer processing
Msc Maja Stojković
Goran Vučić, PhD
Msc Dorđe Vujčić

Website: <https://savjetovanje.tf.unibl.org/>

CIP - Каталогизacija i informacija
Narodna i univerzitetska biblioteka
Petrović Stanić, Banja Luka

66(048.3)(0.034.2)
661.66(048.3)(0.034.2)
677(048.3)(0.034.2)
655(048.3)(0.034.2)
502(048.3)(0.034.2)

CONFERENCE of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Serbia (13 ; Banja Luka ; 2020)

Book of Abstracts & Conference Program [Elektronski izvor] / XIII Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Serbia, Banja Luka, October 30th 2020 ; [editorial board Borislav Malinović] - Onlajn izd. - El. zbornik. - Banja Luka : University in Banjaluka, Faculty of Technology - Tehnička fakultet, 2020

Sistemski zahtjevi: Nisu navedeni. - Način pristupa (URL): <https://savjetovanje.tf.unibl.org/>. - El. publikacija u PDF formatu opsega 70 str. - Nađ. sa naslovnog ekrana. - Opis izvora dana 17.11.2020.

ISBN 978-999039-54-86-0

COBISS.RS-ID 129947649

XIII Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Serbia

ANTILISTERIAL POTENTIAL OF SELECTED FOREST MUSHROOMS OF SERBIA

Klajn A.¹, Kozarski M.¹, Lazić V.¹, Petrović P.², Vučković J.¹

¹University of Belgrade, Faculty of Agriculture - Institute of Food Technology and Biochemistry, Belgrade, Serbia

²University of Belgrade - Innovation Center of the Faculty of Technology and Metallurgy, Belgrade, Serbia

Abstract

From ancient times, in the tradition of many cultures forest mushrooms were used for food, but they also played an important role in the treatment of numerous health disorders. In modern life, people still face many health challenges, and one of the most worrying is the growing resistance to antibiotics that are in widespread use. Therefore, new sources of antimicrobial components are constantly being researched, and mushrooms are one of the most important. In light of this approach, the aim of current study was to determine the antilisterial potential of water and alkali extracts obtained from mushrooms *Gomoderma hirsutum*, *Gomoderma appplanatum*, *Fomitopsis pinicola*, *Craterellus cornucopioides*, *Mericaria gigasmitosa* and *Bolusia adusta*. For all tested water extracts, a minimum inhibitory concentration (MIC) towards *Listeria monocytogenes* ATCC 19111 was found to be in the concentration range of 0–20 mg/mL, while this bacteria was inhibited in the presence of 2.5–20 mg/mL of alkali extracts. A minimum bactericidal concentration (MBC) of 20 mg/mL was determined for all observed alkali extracts. Overall, the most pronounced antilisterial effect was confirmed in *G. appplanatum* and *F. pinicola* alkali extracts (MIC - 2.5 mg/mL, MBC - 20.0 mg/mL). The results of this study are very promising and indicate the potential use of the tested extracts as antilisterial agents. Since mushrooms used for this research are already known as culinary/medically important mushrooms, their extracts in the production of functional food products would be welcome.

Keywords: antilisterial, mushrooms, antibacterial

NUTRICON

Book of Abstracts

Food Quality and Safety,
Health and Nutrition Congress

2-4 September, 2020 | Ohrid, Macedonia

2-4 September, 2020 - Ohrid, Macedonia

THE POTENTIAL OF EDIBLE MUSHROOM *CANTHARELLUS CIBARIUS* (FRIES) AS A SOURCE OF BIOACTIVE INGREDIENTS IN FORMULATION OF NUTRACEUTICAL PRODUCTS

Maja Kozarski¹, Anita Klaus¹, Jovana Vunduk¹,
Dragica Jakovljevic², Miroslav M. Vrvic², Zeljko Zizak³,
Leo J. L. D. Van Griensven⁴, Miomir Niksic^{1*}

¹Faculty of Agriculture, University of Belgrade,
Nemanjina 6, 11080 Zemun-Belgrade, Serbia

²Institute of Chemistry, Technology and Metallurgy,
University of Belgrade, Njegoseva 12, 11000 Belgrade, Serbia

³Institute of Oncology and Radiology of Serbia,
University of Belgrade, Pasterova 14, 11000 Belgrade, Serbia

⁴Plant Research International, Wageningen University and Research
Centre, Droevendaalsesteeg 1, 6700 AA Wageningen, The Netherlands

*e-mail: miomir.niksic@gmail.com

Abstract

The *Cantharellus cibarius* is broadly accepted as one of the most desirable wild edible mushrooms. It is known as the Gyrole in France, Cappel gallo in Italy, Yumurta mantari in Turkey, and as Chanterelle or Golden chanterelle in Britain. *C. cibarius* has been reported as a source of phytochemicals and antioxidants with potential medicinal value. The aim of this research was to focus on the health-promoting effects of *C. cibarius* bioactive ingredients that have the potential of being incorporated into nutraceutical products.

The methanolic extract of the wild *C. cibarius* (Fruska gora, Northern Serbia) was analyzed for *in vitro* antihypertensive property and cytotoxic activities against human cervix adenocarcinoma (HeLa), breast carcinoma (MDA-MB-453) and human myelogenous leukemia (K562) cells. Chemical analysis included identification of phytochemical constituents, and Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy was used for further examination.

Different types of secondary metabolites such as phenols, flavonoids, terpenoids, sterols, glycosides, anthraquinones and tannins were present in the extract while no alkaloids were detected. Phenols were the major components (50.8 mg/g), followed by flavonoids, which content was

177

ISBN 978-608-4565-14-7

Congress on Food Quality and Safety,
Health and Nutrition - NUTRICON 2020

Editor:
Vladimir Kakurinov, Prof. Dr

Abstracts/Paper Review
All abstracts and papers are reviewed by the International Board of Reviewers

Publisher:
Consulting and Training Center KEY
Sv. Kiril i Metodij, 52-1/3
1000 Skopje
Republic of Macedonia

Cover and Graphic Design
Boris Kakurinov,
Consulting and Training Center KEY, Skopje, Republic of Macedonia

Printed by
Kontura, Skopje, Republic of Macedonia

Edition:
150

All rights reserved. None of the parts of this book can be reproduced or transferred in any form by any means, electronic or technical, including photo copy, scanning and saving in information systems, without previous agreement with the publisher in written form.

CIP - Каталогизacija ac ybnocazaja
Happonama n yneapamemca Bebnecma "Ca Knaem Cepadoe", Ckopje
613.2(062)(048.3)
608.663:664(062)(048.3)
616-063.2(062)(048.3)
679.67(062)(048.3)
BOOK of abstracts: (Nutricon 2020) / (Editor Vladimir Kakurinov)
Skopje: Consulting and training center - Key, 2020.
178 ctp. : 24 cm
ISBN 978-608-4565-14-7
a) Kpaue - Knaem - Copen - Acpam; b) Hyayupa - Zpaememca nomen - Copen - Acpam;
B) Kpaue - Bneemkonopa - Copen - Acpam; r) Mupobuonopa na kpaue - Copen - Acpam;
COBISS.MU-ID 51701365

Прилог 2.8. Учешће у пројектима (у последњем изборном периоду)

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

На основу члана 29. став 1. Закона о општем управном поступку ("Службени гласник РС", бр. 18/2016), Универзитет у Београду – ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ, издаје

ПОТВРДУ

Да је наставник / сарадник Маја Козарски, учесник на пројекту-има (Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година.):

1. *Razvoj novih inkapsulacionih i enzimskih tehnologija za proizvodnju biokatalizatora i biološki aktivnih komponentata hrane u cilju povećanja njene konkurentnosti, kvaliteta i bezbednosti-III 46010; 2011-2019.*
2. *Razvoj i primena novih tradicionalnih tehnologija u proizvodnji konkurentnih prehrambenih proizvoda sa dodatom vrednošću za evropsko i svetsko tržište-III 46001; 2011-2019.*
3. *Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада у 2020. години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије", евиденција уговора број: 451-03-68/2020-14/200116; 2020.*
4. *Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада у 2021. години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије", евиденција уговора број: 451-03-68/2021-14/200116; 2021.*
5. *Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада у 2022. години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије", евиденција уговора број: 451-03-68/2022-14/200116; 2022.*
6. *Фонд за науку Републике Србије, IDEJE, #Grant No: 7748088, "Composite clays as advanced materials in animal nutrition and biomedicine, Acronym: AniNutBiomedCLAYS; Sub-program: Engineering and technological sciences; 2022-сада.*

Потврда се издаје на лични захтев, у сврху остваривања права везаних за поступак избора у звање, а на основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Београд-Земун
Датум: 14.10.2022.

Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Милена Досковић

Прилог 2.9 Писма препоруке

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

УНИВЕРСИТЕТ В БЕЛГРАДЕ
АГРОНОМИЧЕСКИЙ ФАКУЛТЕТ



UNIVERSITY OF BELGRADE
FACULTY OF AGRICULTURE

UNIVERSITE DE BELGRADE
FACULTE DES SCIENCES AGRONOMIQUES

Београд, 21. 9. 2020 год

Број: 22/564

To Whom It May Concern:

This reference letter is provided at the request of Katarina Topalović for master programme at International Center for Advanced Mediterranean Agronomic Studies.

I have known Katarina since January 2020, as I was one of mentors for her master thesis. During that time I noticed how motivated, meticulous and focused she is. Her willingness to learn new things, combined with her existing knowledge, makes her a very good young scientist. Moreover, Katarina is a person who can work equally well in a team, as well as independently, which in my opinion is a very important characteristic in our field. Besides mandatory activities during studies, she has also engaged herself in extracurricular activities. So far, Katarina participated in Agronomy Students Conference in Čačak, International Undergraduate Research Symposium in Belgrade, and also as delegate at the Agribusiness Conference in Belgrade. Also, she has spent one semester studying abroad in Poland. She is a very responsible, ambitious and curious person, which is why I have no doubts that she will successfully complete this master programme. I fully support her decision to apply for a master degree that is different from her current one, as it will give her the opportunity to further expand her knowledge in the field of Agriculture. Therefore, I highly recommend that you consider Katarina Topalović's application for Mediterranean Organic Agriculture.

In the case any information is required, please do not hesitate to contact me.

Thanking you for your kind consideration.

Sincerely,


Dr Maja Kozarski, Associate professor in Biochemistry
Faculty of Agriculture, University of Belgrade
Department of Chemistry and Biochemistry
Nemanjina 6, 11080 Zemun - Belgrade, Serbia
maja@agrif.bg.ac.rs

Tel. +381 63 108 58 87; Fax. +381 11 2199 711

Немањина 6, Поштански фах 14, 11081 ЗЕМУН-БЕОГРАД - РЕПУБЛИКА СРБИЈА
Телефони: Централна: (+381-11) 44 13 555; Дохас: (+381-11) 44 13 166; Телефакс: (+381-11) 44 13 505
Матични број: 07029845 ПИБ: 100198802 Рачуни: 840-1872660-97, 840-1872666-79
E-mail: office@agrif.bg.ac.rs Web: www.agrif.bg.ac.rs

Прилог 2.10 Члан органа управљања, стручног органа, помоћних стручних органа или комисија на факултету

Института за прехранбenu технологију и биохемију

ЗАПИСНИК

Са I ванредне седнице Већа одржане 17.06.2021. године са почетком у 13 часова у Великој сали

Седници је присуствовао 43 члана Већа са правом одлучивања (16 редовних професора, 16 ванредних професора, 7 доцента и 4 асистента). Седницу је отворио председник Већа проф. др Милош Б. Рајковић констатујући да је присутан довољан број чланова Већа за доношење пуноправних одлука.

Обзиром на ову констатацију, проф. Рајковић предложио је следећи

ДНЕВНИ РЕД:

1. Избор директора Института.
2. Верификација Шефова и секретара катедара.
3. Предлагање представника Института у Савет.
4. Предлагање представника Института у Одборима Факултета.
5. Текућа питања.

Одлуке ННВ Института по тачкама:

Тачка 3:

Веће је изабрало следеће чланове сталних одбора и комисија Факултета:

НАЗИВИ ОДБОРА И КОМИСИЈА	ПРЕДЛОЖЕНИ ЧЛАНОВИ
Руководилац студијског програма/модула (СП/М) основних академских студија	Маја Козарски, ванредни професор
Руководилац студијског програма/модула (СП/М) магистер академских студија	Миријана Денић, редовни професор (19 гласова)
Руководилац студијског програма/модула (СП/М) специјалистичких студија	Зорица Радуловић, редовни професор
Руководилац студијског програма/модула (СП/М) докторских	

Прилог 2.11 Чланство у органима или професионалним удружењима или организацијама националног или међународног нивоа

Доказ чланства у организацијама у којима нема потврде активних чланова путем линка:



DRUŠTVO ZA ISHRANU SRBIJE
SERBIAN NUTRITION SOCIETY

ЧЛАНСКА КАРТА

Име и презиме: **МАЈА КОЗАРСКИ**

Образовни профил: Дипломирани биохемичар, доктор биохемијских наука

Звање и позиција на радном месту: професор

Назив и адреса институције у којој је особа запослена:

Универзитет у Београду
Пољопривредни факултет Београд
Немањина број 6 Земун

20.06.2021. г

БЕОГРАД

Председница Друштва за исхрану Србије

Проф. др Љиљана Трајковић Павловић

Љ. Trajkovic - Pavlovic