

**УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
БЕОГРАД**

**Извештај Комисије за оцену испуњености услова за избор др Александре Скнепнек
у звање виши научни сарадник**

**ОБЛАСТ: БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ
ГРАНА: ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО
НАУЧНА ДИСЦИПЛИНА: ПРЕХРАМБЕНА БИОТЕХНОЛОГИЈА
УЖА НАУЧНА ДИСЦИПЛИНА: ТЕХНОЛОШКА МИКРОБИОЛОГИЈА**

Изборном већу Пољопривредног факултета
Универзитет у Београду

У складу са Законом о науци и истраживањима („Сл. гласник РС“, бр. 49/19) и Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научно-истраживачких резултата истраживача („Службени гласник РС“, бр 24/2016, 21/2017, 38/2017 и 159/2020) покренут је поступак за избор у звање виши научни сарадник, за област Биотехничке науке, грана Прехрамбено инжењерство, научна дисциплина Прехрамбена биотехнологија и ужа научна дисциплина Технолошка микробиологија. Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду (број 400/3-4 од 26.12.2024. године) именована је Комисија за оцену испуњености услова кандидата за избор у звање ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК у саставу:

- Др Милена Пантић, ванредни професор, Универзитет у Београду- Пољопривредни факултет, председавајући Комисије;
- Др Анита Клаус, редовни професор, Универзитет у Београду- Пољопривредни факултет, члан;
- Др Јована Вундук, виши научни сарадник, Институт за општу и физичку хемију, члан.

У складу са Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научно-истраживачких резултата истраживача („Службени гласник РС“, бр 24/2016, 21/2017, 38/2017 и 159/2020), а на основу увида у документацију која се односи на досадашњу делатност и научни рад др Александре Скнепнек, научног сарадника, Комисија подноси следећи

ИЗВЕШТАЈ

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Др Александра С. Скнепнек (рођ. Аврамовић) рођена је 02.03.1984. године у Панчеву, Република Србија. Основну школу „Доситеј Обрадовић“ завршила је у Опову 1999. године, а након тога, Пету београдску гимназију у Београду, природно-математички смер, 2003. године. Исте године уписала је Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду, смер Прехрамбена технологија, група-Технологија биљних производа, где је и дипломирала 06.05.2010. године, са просечном оценом 8,50 (осам педесет) и оценом 10 (десет) на дипломском испиту. Докторске академске студије уписала је 2010/11. године, смер Прехрамбена технологија, ужа област истраживања Технолошка микробиологија. Докторске студије завршила је са просечном оценом 9,33, а докторску дисертацију под називом: „Карактеристике чајне гљиве - комбухе, ферментисане у присуству екстракта одабраних врста медицинских гљива“ одбранила је 20.12.2019. године, пред комисијом у саставу: др Миомир Никшић, редовни професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, др Анита Клаус, ванредни професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, др Виктор Недовић, редовни професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, др Сениша Марков, редовни професор, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет и др Предраг Вукосављевић, редовни

професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, чиме је стекла право на научни назив доктор наука – технолошко инжењерство (**прилог 1**).

Од 2011. до 2019. године др Александра С. Скнепек била је учесница на пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја: „Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компоненти хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности“ (ИИИ 46010). Учествовала је и у реализацији међународног пројекта АРЕА (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“) и међународног пројекта под називом: „Green technologies for obtaining antimicrobial composites for use in cosmetics“ (евиденциони број пројекта: 00136377/0012731/2023/24) у оквиру пројекта “ЕУ за Зелену агенду у Србији“, уз техничку и финансијску подршку Европске Уније и у партнерству са Министарством заштите животне средине, који спроводи УНДП у сарадњи са Амбасадом Шведске и Европском инвестиционом банком, уз додатна финансијска средства која су обезбедиле владе Шведске, Швајцарске и Србије (2023-2024), као и на пројекту финансираном од стране Фонда за науку Републике Србије, у оквиру програма ИДЕЈЕ, под називом: „Novel extracts and bioactive compounds from under-utilized resources for high-value applications – BioUtilize“, Grant No: 7750168 (2022-2024. године).

Током школске 2018/19., 2019/20. и 2020/21. године била је ангажована као студент демонстратор у извођењу вежби у оквиру наставе на основним студијама на одсеку за Прехрамбену технологију, на Катедри за технолошку микробиологију Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду. Ангажована је на обавезним предметима: *Основи микробиологије хране, Санитација погона и Општа микробиологија*

Добитница је награде Универзитета у Београду, Задужбине Ђоке Влајковића за најбољи научни рад младих научних радника Универзитета у Београду, 2021. године и годишње награде Пољопривредног факултета Универзитета у Београду за најбољи научно-истраживачки рад у 2021. години у области науке о храни. У 2024. години Министарство науке, технолошког развоја и иновација сврстало ју је међу 20 % изврских истраживача из области техничко технолошких и биотехничких наука.

Члан је Удружења микробиолога Србије.

Одлуком Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду Министарства просвете, науке и технолошког развоја (број: 119-01-32/2020-16-16/21/1 од 30.7.2020. године; Пољопривредни факултет Универзитета у Београду утврдио је предлог број: 300/6-6 од 28.5.2020. године на седници Наставно-научног већа Факултета) изабрана је у научно звање Научни сарадник у области биотехничких наука – прехрамбено инжењерство (**прилог 2**).

Од последњег избора у звање објавила је и саопштила укупно 28 научних радова, од којих 9 у научним часописима међународног значаја (M20), 2 поглавља у књизи међународног значаја (M13), 1 рад у часопису националног значаја (M52), 14 радова је саопштено и штампано у целини или изводу на међународним и домаћим скуповима (M30 и M60), одржала је једно предавање по позиву на међународном скупу, објавила је 2 техничка решења (M82) и као гостујући уредник уређивала је једну тему у истакнутом међународном часопису (**прилог 3**).

2. БИБЛИОГРАФИЈА

Категоризација радова из међународних часописа извршена је према KobSON-у (www.kobson.nb.rs.proxu.kobson.nb.rs), а радова и саопштења публикованих у земљи према одлуци Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије о категоријама домаћих научних часописа (**прилог 3**).

А. Саопштени и објављени радови до избора у звање научни сарадник

Радови објављени у научним часописима међународног значаја (M20)

Рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a=10)

1. Duvnjak, D., Pantić, M., Pavlović, V., Nedović, V., Lević, S., Matijašević, D., **Sknepnek, A.**, Nikšić, M., Advances in batch culture fermented *Coriolus versicolor* medicinal mushroom for the production of antibacterial compounds, Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2016, 34, 1-8. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2015.12.028> IF=2.573.

Рад у врхунском међународном часопису (M21=8)

2. Matijašević, D., Pantić, M., Rašković, B., Pavlović, V., Duvnjak, D., **Sknepnek, A.**, Nikšić, M., The antibacterial activity of *Coriolus versicolor* methanol extract and its effect on ultrastructural changes of *Staphylococcus aureus* and *Salmonella* Enteritidis, Frontiers in Microbiology, 2016, 7:1226. doi:10.3389/fmicb.2016.01226 IF=4.076

Радови у међународном часопису (M23=3)

3. **Sknepnek, A.**, Pantić, M., Matijašević, D., Miletić, D., Lević, S., Nedović, V., Nikšić, M., Novel *Ganoderma lucidum*-based beverage with antibacterial and antioxidant effects, International journal of medicinal mushrooms, 2018, 20 (3), 243-258. doi: 10.1615/IntJMedMushrooms.2018025833 IF=0.791
4. Savić, M., Anđelković, I., Duvnjak, D., Matijašević, D., **Avramović, A.**, Pešić-Mikulec, D., Nikšić, M., The fungistatic activity of organic selenium and its application to the production of cultivated mushrooms *Agaricus bisporus* and *Pleurotus spp.*, Archives of biological sciences, 2012, 64, 1455–1463. doi:10.2298/ABS1204455S IF=1.423

Зборници међународних научних скупова (M30)

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33=1)

5. Пантић, М., Матијашевић, Д., Милетић, Д., **Скнепнек, А.**, Никшић, М. (2018). Биолошки потенцијал одабраних врста макромикета обогаћених селеном, XII конгрес микробиолога Србије са међународним учешћем, Mikromed regio, 10-12.5.2018, Београд, Србија, р. 150-152. ISBN 978- 86-914897-5-5
6. Pantić, M., Duvnjak, D., Matijašević, D., **Sknepnek, A.**, Słowiński, T., Turlo, J., Nikšić, M. (2016). Biological potential of polysaccharide extracts obtained from commercially grown Oyster mushroom strain, III International Congress Food Technology, Quality and Safety (FoodTech 2016), 25-27 October, Novi Sad, Serbia. Proceedings, p. 229-233. ISBN 9788679940506

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34=0.5)

7. Miletić, D., Pantić, M., Lević, S., Matijašević, D., **Sknepnek, A.**, Pavlović, V., Nedović, V., Nikšić, M. (2018). Mushrooms As Food And Supplements - Batch Culture Fermentation Of *Coriolus versicolor* As A Promising Process For Antibacterial Compounds Production. Book of Abstract, 2nd B-fost 2018 Congress (PP- Online). 15-17 October Yerevan, Armenia.
8. **Скнепнек, А.**, Пантић, М., Матијашевић, Д., Милетић, Д., Левић, С., Недовић, В.,

- Никшић, М. (2018). Здравствени ефекти новог комбуха напитка од гљиве *Ganoderma lucidum*, Други научно-стручни симпозијум са међународним учешћем „Пиво, пиварске сировине и опрема“, 27-30. август 2018, Зрењанин, стр. 60-61. ISBN 978-86-80050-16-4
9. **Sknepnek, A.**, Pantić, M., Matijašević, D., Miletić, D., Lević, S., Nedović, V., Nikšić, M. (2017). Antimicrobial and antioxidant properties of novel *Ganoderma lucidum* beverage fermented by kombucha, The 9th International Medicinal Mushrooms Conference, 24-28 September 2017, Palermo, Italy, Book of Abstract, pp.182-183, ISBN 978-88-97559-29-0
 10. Pantić, M., Duvnjak, D., Matijašević, D., **Sknepnek, A.**, Nikšić, M. (2016). Basidiomycetes as a potential selenium supplements, 13th Congress of Nutrition: Food and Nutrition – A Roadmap to Better Health, 26-28 October, Belgrade (Serbia), Book of Abstracts, p.239-240. ISBN 978-86-7834-247-9
 11. Pantić, M., Duvnjak, D., Matijašević, D., **Sknepnek, A.**, Słowiński, T., Turlo, J., Nikšić, M. (2016). Biological potential of polysaccharide extracts obtained from commercially grown Oyster mushroom strain, III International Congress Food Technology, Quality and Safety (FoodTech 2016), 25-27 October, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, p. 28 ISBN 978-86-7996-049-0
 12. Pantić, M., Matijašević, D., Duvnjak, D., **Sknepnek, A.**, Despotović, S., Lević, S., Nedović, V., Nikšić, M. (2016). Antibacterial activity of extracts obtained from industrial grown *Pleurotus ostreatus* mushroom. Abstract book, EU Project Collaborations (AREA): State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences (p. 94). 18-20. april, Belgrade, Serbia.
 13. Matijašević, D., Pantić, M., **Sknepnek, A.**, Duvnjak, D., Nikšić, M. (2016). Antibacterial activity of methanol extract obtained from *Coriolus versicolor* medicinal mushroom, 1st Black Sea Association of Food Science and Technology Congress, B-FoST, 22-24 September, Ohrid, Macedonia, Book of Abstracts, p.43-44. ISBN 978-608-4565-09-3
 14. Savić, M., Duvnjak, D., **Avramović, A.**, Matijasević, D., Andjelković, I., Stanković, D., Despotović, S., Nikšić, M. (2014). Oyster mushroom as selenium treasure, 7th Central European Congress of Food (CeFood), 21-24 May 2014, Ohrid, Macedonia, Book of Abstracts, p.206. ISBN 978-608-4565-05-5.

Предавања по позиву на скуповима националног значаја (M60)

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64=0.2)

15. **Аврамовић, А.**, Савић, М., Матијашевић, Д., Дувњак, Д., Никшић, М. (2013). Утицај гљиве *Ganoderma lucidum* на ток комбуха ферментације. IX Конгрес микробиолога Србије, 30 мај – 01 јун, Београд, Србија, 2013, Књига апстраката (Elektronski izvor). ISBN: 978-86-914897-1-7.
16. Савић, М., Деспотовић, С., Дувњак, Д., **Аврамовић, А.**, Анђелковић, И., Станковић, Д., Никшић, М. (2013). Садржај глукана и полифенола у врелим алкалним екстрактима полисахарида добијених из јестиве гљиве *Pleurotus dāmor* обогаћене селеном. IX Конгрес микробиолога Србије, 30 мај – 01 јун, Београд, Србија, 2013, Књига апстраката (Elektronski izvor). ISBN 978-86-914897-1-7.

Одбрањена докторска дисертација (M70=6)

17. **Скнепнек, А.** (2019). Карактеристике чајне гљиве – комбухе, ферментисане у присуству екстраката одабраних врста медицинских гљива, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду. UDK: 582.282.23:579.67(043.3)

Б. Саопштени и објављени радови након избора у звање Научни сарадник

Монографије, монографске студије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације међународног значаја (M10)

Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја (M13=7)

1. Matijašević, D., **Sknepnek, A.** (2024). Development and Emergence of Ganoderma-Based Industry [Taylor&Francis]. Ganoderma. eBook ISBN: 9781003490258.
<https://doi.org/10.1201/9781003490258-10>
2. **Sknepnek, A.**, Miletić, D. (2022). Application of Mushrooms in Beverages. In S. K. Deshmukh, K. R. Sridhar, & S. M. Badalyan (Eds.), *Fungal Biotechnology Prospects and Avenues (1st ed.)*. (pp. 280–309). CRC Press, eBook ISBN: 9781003248316.

Радови објављени у научним часописима

међународног значаја; научна критика; уређивање часописа (M20)

Рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a=10)

3. **Sknepnek, A.**, Tomić, S., Miletić, D., Lević, S., Čolić, M., Nedović, V., Nikšić, M. (2021). Fermentation characteristics of novel *Coriolus versicolor* and *Lentinus edodes* kombucha beverages and immunomodulatory potential of their polysaccharide extracts. *Food Chemistry*, 342, 128344. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128344> IF=9.231

Рад у врхунском међународном часопису (M21=8)

4. Mrkonjić, Ž., Kaplan, M., Milošević, S., Božović, D., **Sknepnek, A.**, Miletić, D., Lazarević Mrkonjić, I., Rakić, D., Zeković, Z., Pavlić, B. (2024). Green Extraction Approach for Isolation of Bioactive Compounds in Wild Thyme (*Thymus serpyllum* L.) Herbal Dust—Chemical Profile, Antioxidant and Antimicrobial Activity and Comparison with Conventional Techniques [MDPI]. *Plants*, 13(6), 897–897. <https://doi.org/10.3390/plants13060897> IF=4.5
5. **Sknepnek, A.**, Filipović, S., Pavlović, V. B., Mirković, N., Miletić, D., Gržetić, J., Mirković, M. (2024). Effects of Synthesis Parameters on Structure and Antimicrobial Properties of Bacterial Cellulose/Hydroxyapatite/TiO₂ Polymer–Ceramic Composite Material. *Polymers*, 16(4), 470–470. <https://doi.org/10.3390/polym16040470> IF=5.0
6. Jančićević, A., Filipović, S., **Sknepnek, A.**, Salević-Jelić, A., Jančić-Heinemann, R., Petrović, M., Petronijević, I., Stamenović, M., Živković, P., Potkonjak, N., Pavlović, V. B. (2024). Structural, Mechanical, and Barrier Properties of the Polyvinylidene Fluoride-Bacterial Nanocellulose-Based Hybrid Composite [MDPI]. *Polymers*, 16(8), 1033–1033. <https://doi.org/10.3390/polym16081033> IF=5.0
7. Jančićević, A., Filipović, S., **Sknepnek, A.**, Vlahović, B., Đorđević, N., Kovacević, D., Mirković, M., Petronijević, I., Živković, P., Rogan, J., Pavlović, V. B. (2023). Dielectric and Structural Properties of the Hybrid Material Polyvinylidene Fluoride-Bacterial Nanocellulose-

Based Composite. *Polymers*, 15(20), 4080–4080. <https://doi.org/10.3390/polym15204080>
IF=5.0

8. Pavlić, B., Aćimović, M., **Sknepnek, A.**, Miletić, D., Mrkonjić, Ž., Kljakić, A.C., Jerković, J., Mišan, A., Pojić, M., Stupar, A., Zeković, Z., Teslić, N. (2023). Sustainable raw materials for efficient valorization and recovery of bioactive compounds. *Industrial Crops and Products*, 193, 116167. IF=6.449
<https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2022.116167>
9. Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., **Sknepnek, A.**, Szczepańska, A., Klimaszewska, E., Malinowska, E., Lević, S., Nedović, V., Nikšić M. (2021). Production of bioactive selenium enriched crude exopolysaccharides via selenourea and sodium selenite bioconversion using *Trametes versicolor*. *Food Bioscience*, 42, 101046. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046>
IF=5.318

Рад у међународном часопису (M23=3)

10. Miletić, D., Pantić, M., **Sknepnek, A.**, Vasiljević, I., Lazović, M., Nikšić, M. (2020). Influence of selenium yeast on the growth, selenium uptake and mineral composition of *Coriolus versicolor* mushroom. *Journal of Basic Microbiology*, 60(4), 331–340.
<https://doi.org/10.1002/jobm.201900520> IF=3.1
11. Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., **Sknepnek, A.**, Szczepańska, A., Lević, S., Nedović V., Nikšić, M. (2020). Turkey Tail Medicinal Mushroom, *Trametes versicolor* (Agaricomycetes), Crude Exopolysaccharides with Antioxidative Activity. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 22(9), 885–895.
<https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2020035877> IF=1.921

Уређивање истакнутог међународног научног часописа (гост уредник) или публикације са монографским делима категорије M14 (M286)=2.5

12. **Sknepnek, A.**, Cvetanović Kljakić, A., Miletić, D. (2024). Bioactive Compounds from Medicinal Mushrooms and Plants - Extraction and Potential Application in Foods. *Frontiers in Nutrition*.
<https://www.frontiersin.org/research-topics/62744/bioactive-compounds-from-medicinal-mushrooms-and-plants---extraction-and-potential-application-in-foods>

Зборници међународних научних скупова (M30)

Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу (M32=1.5)

13. **Sknepnek, A.**, Filipović, S., Mašković, P., Mirković, M., Miletić, D., Nikšić, M., Pavlović, B.V. (2021). Effects of synthesis parameters on structure and properties of the ceramic/polymer films based on bacterial cellulose, International Conference of Experimental and Numerical Investigations and New Technologies“ CNN TECH 2021, 29 June – 02 July 2021, Zlatibor, Serbia, In book of abstracts, ISBN: 978-86-6060-077-8, p. 78. (Прилог 4)

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34=0.5)

14. **Sknepnek A.**, Miletić D., Matijašević D., Lević S., Nedović V., Nikšić M. & Pantić M. (2024). Chemical Composition, Antimicrobial Efficacy, and Sensory Characteristics of Kombucha Beverages from *Lentinus edodes* and *Coriolus versicolor* medicinal mushrooms. “The 12th International medicinal mushroom conference”, Bari, Italy, 24th-27th of September 2024, In book of abstracts, ISBN: 978-88-997559-82-5, pp. 190-191
15. Miletić, D., Mirković, M., Filipović, S., Pantić, M., Pavlović, B.V., **Sknepnek, A.** (2024). Biological synthesis of selenium enriched cellulose films for food and cosmetic industry application, 5th International Congress “Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024”, 16-18 October 2024, Novi Sad, Serbia, In book of abstracts, ISBN: 978-86-7994-063-6, p. 16.
16. Mirković, M., **Sknepnek, A.**, Popović S., Pantić, J., Miletić, D., Pavlović, V.B., Kalijadis, A. (2024). Structural and antimicrobial properties of nano-hydroxyapatite/Bio cellulose composite material. 5th International Congress “Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024”, 16-18 October 2024, Novi Sad, Serbia, In book of abstracts, ISBN: 978-86-7994-063-6, p. 300.
17. **Sknepnek A.**, Miletić D., Jović S., Mitrović D., Veljović M., Mirković M., Petrović A. (2023) Wine produced from Serbian autochthonous *Prokupac* Variety enriched with selenium. VIII International Congress „Engineering, Environment and Materials in Process Industry”, 20-23 March 2023, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Book of Abstract, ISBN: 978-99955-81-44-2, p.76.
18. Pantić, M., Miletić, D., Matijašević, D., **Sknepnek, A.**, Nikšić, M. (2022). Potential application of selenium-enriched mushrooms in the food and pharmaceutical industry. Electronic Abstract Book (pp.139-140). 11th International Medicinal Mushroom Conference (IMMC11), 27-30th September, Belgrade, Serbia. 30th September, Belgrade, Serbia.
19. **Sknepnek A.**, Miletić D., Mrkonjić Z., Zeković Z, Nedović V., Pavlić B. (2022). Antimicrobial activity of subcritical extracts from wild tyme (*Tymus serpyllum* L.) by-products. Book of abstracts (p.170). 2nd International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP 2022), 20th-22nd October 2022, Novi Sad, Serbia.
20. Miletić, D., **Sknepnek, A.**, Milićević, N., Pantić, M., Sakač, M., Šarić, B., Nikšić, M. (2021). Development of mushroom-based cereal flours with improved nutritional and antioxidative properties, UniFood Conference - online, 24-25th September, University of Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, ISBN: 978-86-7522-066-4, p.41.

Радови у часописима националног значаја (M50)

Рад у истакнутом националном часопису (M52=1.5)

21. Јанићијевић, А., **Скнепнек, А.**, Мирковић, М., Павловић, В., Филиповић, С. (2021). Оптимизација параметара синтезе наноконтрола на бази бактеријске наноцелулозе/Fe₃O₄ [Београд : Савез инжењера и техничара Србије]. Техника, 76(3), 273–278. <https://doi.org/10.5937/tehnika2103273J>

Предавања по позиву на скуповима националног значаја (M60)

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63=0.5)

22. Јанићијевић, А., Филиповић, С., **Скнепнек, А.**, Павловић, В. Б., Живковић, П., Ковачевич, Д., Ђорђевић, Н., Мирковић М. (2021). Синтеза и структура бактеријске целулозе применом бактерија сирћетног врења. XXVI саветовање о биотехнологији са међународним учешћем- Зборник радова, Чачак, 12 - 13. март 2021. године ISBN 978-86-87611-80-1, pp. 281-288.
23. Јанићијевић, А., Павловић, В. Б., **Скнепнек, А.**, Ковачевич, Д., Ђорђевић, Н., Живковић, П., Филиповић, С. (2021). Синтеза и оптимизација услова синтезе бактеријске наноцелулозе. Шести научно-стручни скуп Политехника- са међународним учешћем-зборник радова, Београд 10.12.2021. године. ISBN 978-86-7498-087-3, pp. 979-983

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64=0.2)

24. **Sknepnek A.**, Filipović S., Pavlović V.B., Mirković N., Miletić D., Pantić M., Mirković M. (2024). Acetic acid bacteria-derived bacterial nanocellulose: sustainable synthesis and antimicrobial potential development. From Biotechnology to Human and Planetary Health: XIII Congress of Microbiologists of Serbia - Mikromed regio 5 : Mona Plaza Hotel Belgrade, Serbia - 4th-6th of April, 2024 : book of abstracts, ISBN: 978-86-7078-178-8, p.33
25. Јанићијевић, А., **Скнепнек, А.**, Ђорђевић, Н., Живковић, П., Петровић, М., Филиповић, С. (2023). Influence of BaTiO₃ Filler on Tensile Strength of Complex Multifunctional Systems Based on Polyvinylidene Fluoride and Bacterial Nanocellulose. Program and the Book of abstracts/Serbian Ceramic Society Conference Advanced Ceramics and Application XI: New Frontiers in Multifunctional Material Science and Processing, Serbia, Belgrade, 18-20. September 2023. ISBN: 978-86-905714-0-6, pp. 86-87
26. Pantić, M., Miletić, D., Matijašević, D., **Sknepnek, A.**, Nikšić, M. (2021). Selenium-enriched mushrooms as food additives and dietary supplements. Book of Abstracts (p.71). 14th international Congress of Nutrition (CONU2021), 8th-10th November, Belgrade, Serbia. ISBN:-978-86-909633-5-5, p.71
27. Јанићијевић, А., Павловић, В. Б., **Скнепнек, А.**, Мирковић, М., Ковачевич, Д., Ђорђевић, Н., Филиповић С. (2021). Effect of prolonged precipitation on morphology and crystal structure of the bacterial nanocellulose/Fe₃O₄ composite. Program and the Book of abstracts/Serbian Ceramic Society Conference Advanced Ceramics and Application IX: New Frontiers in Multifunctional Material Science and Processing, Serbia, Belgrade, 20-21. September 2021. ISBN: 978-86-915627-8-6, pp. 55-56

Техничка решења (M80)

Ново техничко решење примењено у Републици Србији (M82=6)

28. Милетић, Д., **Скнепнек, А.**, Хаднађев, М., Дапчевић Хаднађев, Т., Пантић, М., Недовић, В., Левић, С. Нови пекарски производ – хлеб обогаћен селеном добијен додатком селеном обогаћене биомасе *Coriolus versicolor* гљиве. 16. редовна седница Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије одржана 25.4. 2023. године (прилог 5а).

29. Милетић, Д., Карличић, В., Левић, С., Недовић, В., **Скнепнек, А.**, Јовичић-Петровић, Ј., Раичевић, В. Нови технолошки поступак добијања биофортификатора на бази *Trichoderma* spp. обогаћене селеном за примену у одрживој пољопривреди 17. редовна седница Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије одржана 30. 5. 2023. године; (прилог 5б).

Изведбна дела, награде, студије, изложбе од националног значаја (M100)

Награда на конкурс у Републици (M109=2.5)

30. Награда Универзитета у Београду, Задужбине Ђоке Влајковића, за најбољи научни рад младих научних радника Универзитета у Београду, 2021. године. (прилог 6)
31. Годишња награда Пољопривредног факултета Универзитета у Београду за најбољи научно-истраживачки рад у 2021. години у области наука о храни (прилог 7)

3. АНАЛИЗА РАДОВА КОЈИ КАНДИДАТА КВАЛИФИКУЈУ У ПРЕДЛОЖЕНО НАУЧНО ЗВАЊЕ

Др Александра Скнепнек научно-истраживачки рад реализује на Катедри за технолошку микробиологију Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 2012. године. До избора у звање научни сарадник (2020. године) објавила је и саопштила укупно 17 научних радова, од којих је 4 у научним часописима међународног значаја (M20), 12 радова је саопштено и штампано у целини или изводу на међународним и домаћим скуповима (M30 и M60), и одбрала је докторску дисертацију (M70).

Од последњег избора у звање објавила је и саопштила укупно 28 научних радова, од којих 9 у научним часописима међународног значаја (M20), 2 поглавља у књизи међународног значаја (M13), 1 рад у часопису националног значаја (M52), 14 радова је саопштено и штампано у целини или изводу на међународним и домаћим скуповима (M30 и M60), одржала је једно предавање по позиву на међународном скупу, објавила је 2 техничка решења (M82) и као гостујући уредник уређивала је једну тему у истакнутом међународном часопису.

Научни резултати кандидаткиње поседују изражен мултидисциплинарни приступ, што указује на повезаност са бројним истраживачима из различитих научних дисциплина у области биотехничких и техничко-технолошких наука. Највећим делом се бави истраживањима из области технолошке микробиологије, а најзначајнији резултати који су публиковани обухватају производњу ферментисаних производа са додатком јестивих и медицинских гљива; екстракцију и карактеризација биоактивних компоненти из медицинских гљива и лековитог и ароматичног биља; производњу бактеријске целулозе и њених функционалних композитних материјала и применом селена у производњи гљива, прехранбених производа и функционалних материјала. Радови објављени до избора у звање научни сарадник су детаљно анализирани у претходном извештају. После избора у звање научни сарадник, научно-истраживачки рад др Александре Скнепнек је био веома разноврстан и може се систематизовати у следеће тематске целине:

- Добијање функционалних прехранбених производа са јестивим и медицинским гљивама
- Екстракција и карактеризација биоактивних компоненти из медицинских гљива и лековитог и ароматичног биља
- Синтеза бактеријске целулозе и њених функционалних композитних материјала

- Примена селена у производњи гљива, прехранбених производа и функционалних материјала

Добијање нових прехранбених производа са јестивим и медицинским гљивама

Кандидаткиња се дужи низ година бави истраживањима на тему примене гљива у напицима, из чега је произашла њена докторска дисертација и публикован је велики број научних радова. Најновији резултати истраживања др Александре Скнепнек истичу потенцијал примене јестивих и лековитих гљива (печурака) у развоју нових прехранбених производа са функционалним својствима. У поглављу објављеном у тематском зборнику водећег међународног издавача (**рад број 1**) представљен је развој, потенцијал и трендови различитих индустрија и производа заснованих на роду *Ganoderma*, који обухватају широк спектар примена, од прехранбених, нутритивних и дијететских до медицинских и козметичких. Поглавље истражује историјски контекст употребе ових гљива, као и њихову актуелну растућу популарност на тржиштима широм света. Поглавље пружа свеобухватни прегледа значаја рода *Ganoderma* у различитим индустријама, наглашавајући како су ове гљиве од традиционалне примене прерасле у глобалну индустрију. Такође, поглавље истиче трендове у развоју производа и њихових примена у свакодневном животу, као и потенцијал за будућа истраживања и примене у различитим индустријама. У поглављу објављеном у тематском зборнику водећег међународног издавача (**рад број 2**) представљени су хемијски састав печурака, њихова примена у различитим процесима производње напитака, као и њихов утицај на сензорне карактеристике и биолошку активност ферментисаних напитака. Печурке унапређују метаболизам микроорганизама који врше ферментацију и својом ензимском активношћу уклањају антинутријенте из производа и утичу на развој јединственог укуса. Ово поглавље даје преглед неких од највреднијих јестивих и лековитих печурака, њиховог хемијског састава, утицаја на исхрану, доприноса биоактивним особинама и специфичном ароматичном и сензорном профилу напитака од печурака. Такође је дат преглед различитих технологија за производњу напитака од печурака и дискутован је утицај хемијског састава печурака и ензимске активности на ферментисане алкохолне и безалкохолне напитке, као и функционалне напитке од печурака. Ранија истраживања (**рад број 3**), објављена у часопису међународног значаја, потврдила су значај примене плодноносних тела *Coriolus versicolor* и *Lentinus edodes* у развоју новог комбуха напитка. У оквиру овог рада праћена су микробиолошка, физичко-хемијска и хемијска својства производа, док су имунолошка својства полисахаридних екстраката комбухе анализирана на РВМС културама. FTIR анализа показала је доминацију полисахарида уз присуство фенола, липида и протеина, при чему је *C. versicolor* комбуха екстракт имао комплекснији хемијски профил у односу на *L. edodes*. Екстракти до концентрације од 500 µg/ml били су нетоксични за РВМС, а њихов утицај на имунолошки одговор зависио је од хемијског састава. Најзначајнији резултати укључују редукцију Th2 цитокина и IL-10, што указује на потенцијални имуномодулаторни ефекат код алергија. Ови резултати сврставају нови комбуха напиток у групу функционалних напитака или нутрацеутика са перспективним здравственим користима. Даље истраживање комбуха напитка од плодноносних тела гљива *C. versicolor* и *L. edodes* су објављени у раду **под редним бројем 14** у ком су додатно испитана биоактивна својства и сензорне карактеристике производа. Резултати показују да комбуха напиток са *C. versicolor* садржи веће количине полисахарида (974 мг/г) и глукана (237 mg/g), док је напиток са *L. edodes* имао већи садржај полифенола (11,7 mgGAE/g). Антибактеријска активност је уочена код оба напитка, али је узорак од *C. versicolor* показао јачу инхибиторну активност према већем броју бактеријских сојева, чак и при неутралној рН вредности. Сензорска анализа је показала да је комбуха од *L. edodes* добила највишу оцену, надмашивши и традиционалну комбуху, док је ароматизација кокосом побољшала прихватљивост напитака од *C. versicolor*. Ови резултати указују на потенцијал примене лековитих печурака у производњи функционалних и органолептички прихватљивих напитака.

Истраживање објављено у раду под редним бројем 20 је показало да инокулисање зрна пшенице, ражи и овса мицелијумом врста *T. versicolor*, *L. edodes* и *P. ostreatus* НК-35 може значајно побољшати нутритивни и функционални профил добијеног брашна. Највећи садржај укупних угљених хидрата забележен је у раженом брашну обогаћеном мицелијумом *T. versicolor* (749,15±42,09 mg/g), што представља повећање од 39,78±13,42 % у односу на неинокулисано зрно, док је пшенично брашно са истом врстом показало повећање од 26,39±1,09 %. Значајно повећање укупних фенолних једињења, између 7,72±0,39 % и 217,74±54,65 %, уочено је у осам од девет испитиваних узорака у поређењу са контролом, што указује на значајан антиоксидативни потенцијал. Поред тога, брашна добијена из зрна инокулисаног *P. ostreatus* и *L. edodes* показала су изузетну способност хелирања јона гвожђа, са максималним вредностима од 93,62±3,01 %. Редукциона моћ, као још један показатељ антиоксидативног капацитета, била је значајно већа у шест од девет узорака, са највећом апсорбанцом забележеном у овсеном брашну (1,88±0,08) и раженом брашну (1,15±0,04) обогаћеним мицелијумом *L. edodes*. Осим побољшања антиоксидативног потенцијала, сви узорци брашна обогаћени мицелијумом печурака показали су и већи садржај протеина у поређењу са контролним узорцима. Ови резултати указују на то да раст мицелијума различитих врста печурака на различитим житарицама представља обећавајући приступ за побољшање нутритивне вредности, антиоксидативног капацитета и функционалних својстава брашна, што би могло имати широку примену у производњи функционалних прехранбених производа.

Екстракција и карактеризација биоактивних компоненти из медицинских гљива и лековитог и ароматичног биља

Циљ истраживања у раду под редним бројем 11 био је субмерзно гајење гљиве *Trametes versicolor*, изолација биоактивних компонената метанолном екстракцијом и екстракција егзополисахарида из бујона етанолном преципитацијом. Егзополисахариди добијени овом методом показали су значајну антиоксидативну активност, везивањем слободних DPPH радикала и хелирањем јона гвожђа при концентрацији од 20 mg/mL, што се приписује високим концентрацијама угљених хидрата и β-глюкана. Мицелијум је окарактерисан FTIR спектроскопијом и скенирајућом електронском микроскопијом, а антибактеријска активност биоактивних једињења испитана је на 18 патогених бактерија из хране. Резултати су показали пад концентрације глукозе након 48 сати, а после седам дана процес производње мицелијума је прекинут. Примењено благо мешање је омогућило константно снабдевање кисеоником, спречавајући фрагментацију пелета и формирајући дуге, разгранате хифе велике густине. FTIR анализа мицелијума открила је пикове карактеристичне за полисахариде, а метанолни екстракти су имали сложенији хемијски састав, што је могло објаснити разлике у антимикробној активности. Метанолни екстракти мицелијума показали су микробицидну активност на седам Грам-негативних бактерија, док су егзополисахариди били активнији против Грам-позитивних сојева.

Резултати најновијих истраживања која се баве недовољно искоришћеним лековитим биљем, нуспроизводима прехранбене индустрије и пољопривредним отпадом из Србије као сировине за добијање биолошки активних једињења са високим потенцијалом за коришћење у фармацеутској, козметичкој и прехранбеној индустрији објављени су у радовима 4, 8 и 19. У раду под бројем 4 од отпадног праха *Thymus serpyllum* L. произведени су екстракти који су добијени конвенционалним методама (хидродестилација (HD) и Соклетова екстракција (SOX)) и новим техникама екстракције (суперкритична течна екстракција (SFE)). Такође, вршена је

компаративна анализа хемијских профила добијених есенцијалних уља (ЕО) и екстраката, као и одређивање антиоксидативне, антибактеријске и антифунгалне активности. Резултати су показали да је SFE метода пружила значајне предности у односу на традиционалне технике, посебно у погледу приноса монотерпена и селективности. На основу антиоксидативне и антимикуробне активности липидних екстраката добијених SFE, може се закључити да даља истраживања треба усмерити на њихову примену у фармацеутској и козметичкој индустрији, као и у индустрији хране, ради побољшања сензорних својстава и продужења рокова трајања производа. Рад под **бројем 19** приказује антимикуробну активност и хемијски профил липидних екстраката дивљег тимијана (*Thymus serpyllum L.*) који су добијени суперкритичном течном екстракцијом (SFE) под различитим условима. Екстракт SFE-TSŽ2 добијен је при 350 бара и 50 °C, а SFE-TSŽ7 при 100 бара и 40 °C. Микродилуциона метода показала је да су *Staphylococcus aureus* и *S. aureus MRSA* били најосетљивији на оба екстракта (MIC испод 0.02 mg/mL). SFE-TSŽ2 је имао бактерицидни ефекат код свих Грам-позитивних сојева, док су разлике у активности биле израженије код Грам-негативних бактерија, са већом ефикасношћу SFE-TSŽ2. На оба узорка, *Proteus hauseri* и *Yersinia enterocolitica* су били најосетљивији. SFE-TSŽ2 је такође имао ефекат против *Candida albicans*, док SFE-TSŽ7 није показао активност. Резултати указују да услови екстракције утичу на антимикуробну активност, вероватно због разлика у хемијском саставу. У прегледном раду под редним **бројем 8**, представљена је валоризација недовољно искоришћених природних ресурса, као што су лековите и ароматичне биљке, који нису у потпуности искоришћени у савременој индустрији. Ови ресурси често доводе до стварања велике количине отпада, споредних производа и ко-производа из пољопривредне производње, који би могли бити значајан извор биоактивних компонената (БАКс), као што су полифеноли и каротеноиди. У раду су размотрене нове технолошке процедуре за изолацију ових компонената, као и њихова потенцијална примена у фармацеутској, козметичкој и прехранбеној индустрији. Посебан акценат стављен је на лековите биљке из Србије, као и на споредне производе из индустрије хране, истакнути су изазови и ограничења у екстракцији БАКс, као и могућности њихове примене у финалним производима.

Синтеза бактеријске наноцелулозе и њених функционалних композитних материјала

Кандидаткиња се у претходном периоду интензивно бавила испитивањем примена бактерија сирћетног врења у синтези бактеријске целулозе и њеном функционализацијом одакле је и проистекло укупно 12 радова. Целулоза, као главни састојак биљака, је најчешћи природни материјал који се широко користи. Бактеријска наноцелулоза (БНЦ) је полимер ланаца β -1,4-глюкана, екстрацелуларно везан за бактеријске ћелије. Има исту структуру као биљна целулоза, али њена примена има много предности. БНЦ има бољу кристалност, механичку чврстоћу и већу чистоћу.

У раду под редним **бројем 23** истраживана је синтеза бактеријске наноцелулозе применом бактерија сирћетног врења, уз праћење њихове активности у различитим временским интервалима (8, 12 и 16 дана). Мерена је маса добијених целулозних филмова како би се оценио принос, при чему је утврђено да је маса влажних филмова у сва три временска интервала била приближно иста. Анализа морфологије, изведена скенирајућим електронским микроскопом, показала је густо преплетена нановлакна са просечним пречником од 89 nm, без уочљивих разлика између узорака различитих трајања синтезе. Закључено је да, у интервалу од 8 до 16 дана, под задатим условима, нема значајних промена у приносу бактеријске

наноцелулозе. У раду 22 истраживан је утицај различитих параметара синтезе и пречишћавања на принос и структуру БНЦ. Анализирана је врста и запремина подлоге, као и трајање пречишћавања применом 0.1M NaOH. Утврђено је да подлога са манитолом значајно повећава принос у односу на подлогу са глукозом, у којој долази до стварања глуконске киселине и смањења рН вредности. Запремина подлоге (50 ml или 100 ml) није утицала на принос, што указује да уштеда запремине не смањује продуктивност. Пречишћавање у NaOH током 2 сата обезбеђује апсолутно чисту БНЦ без остатака бактерија и подлоге. XRD анализа потврдила је присуство само целулозних пикова. Такође, мања запремина подлоге довела је до формирања већих кристалита, док је микронапрезање било најниже код узорака третираних у 100 ml подлоге и пречишћених 2 часа у NaOH. FTIR спектроскопија потврдила је присуство чисте целулозе. Сви анализирани параметри допринели су оптимизацији структуре и приноса БНЦ, омогућавајући даљу примену и модификацију чисте наноцелулозе. У раду под бројем 24 идентификовано је осам изолатних сојева из два комбуха напитака коришћењем молекуларних метода, након чега је извршено тестирање на врсте са највишим потенцијалом за синтезу целулозе. Морфолошка карактеризација целулозе урађена је скенирајућом електронском микроскопијом (SEM), док је рендгенска дифракција (XRD) коришћена за анализу кристалности и фаза. Истражено је и коришћење отпадног етанола из процеса функционализације као одрживог супстрата за производњу БНЦ.

У даљем истраживању испитан је утицај трајања синтезе на структуру БНЦ, коју производи врста *Komagataeibacter rhaeticus*. Услед присуства микро- и нано-пора у структури могуће је задржати наночестице и побољшати примену добијених наноструктура. Стога је развијен композитни материјал у којима БНЦ служи као носач за функционалне материјале. Хидрогелови БНЦ су произведени у статичким условима током четири и седам дана, након чега су примењене две различите методе за функционализацију са хидроксиапатиом (ХАп) и TiO_2 . Висок биоцидни потенцијал TiO_2 потиче од његових фотокаталитичких својстава и стварања реактивних врста кисеоника. ХАп је способан да делује синергистички са TiO_2 и да убрза његову ефикасност. Имајући у виду све карактеристике претходно наведених компоненти, проучавана је структура, морфологија, механичка својства и антимикуробна активност напредних керамичких/полимерних филмова. Резултати су показали успешну инкорпорацију ХАп/ TiO_2 у хидрогел БНЦ применом обе методе, с тим да су методе утицале на морфологију, расподелу фаза, механичке и термичке особине, као и на антимикуробну активност према *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Proteus mirabilis* и *Candida albicans*. Композитни материјал препоручује се за даљи развој и примену у срединама погодним за ширење заразних болести. Резултати су представљени на међународном скупу у виду предавања по позиву као и у научном часопису међународног значаја (радови 5 и 13). Антимикуробна активност композита БНЦ и ХАп је даље потврђена у раду под бројем 16. Микроструктурне анализе су показале да је наночестични ХАп интегрисан у БНЦ хидрогел, што је довело до стварања новог функционализованог полимерно-керамичког материјала. FTIR резултати су идентификовали вибрационе групе које припадају целулози и ХАп. Резултати XRD дифрактограма у праху су показали широке пикове који припадају целулози са инкорпорираним ХАп. Микробиолошке анализе су показале умерену антимикуробну активност добијеног композитног материјала. Након 24 сата, смањење броја ћелија *S. aureus* било је веће у поређењу са контролом. Са продуженим контактом композита и бактерија, дејство добијеног композита имало је значајан утицај на *S. aureus* након 14 и посебно након 28 дана.

У истраживању представљеном у раду 27 су резултати развоја нанокомпозитних материјала заснованих на БНЦ модификованој са магнетитом Fe_3O_4 . Иако БНЦ материјали

налазе примену у бројним индустријама, од прехранбене и папирне до биомедицине, њихова употреба у електроници је ограничена због одсуства проводних и феромагнетних својстава. У том контексту, испитане су разлике у интеракцији између наночестица Fe_3O_4 и БНЦ, добијених при различитим параметрима таложења, уз праћење утицаја времена реакције. Анализе су извршене коришћењем SEM-EDS, XRD и FTIR метода. Резултати су показали да ова врста модификације иницијалне БНЦ омогућава развој нових композитних материјала са напредним својствима, који могу наћи примену у различитим областима електронике. Потом је у истраживању које је објављено у **раду 21** испитан утицај времена задржавања БНЦ филма у раствору соли гвожђа на структуру и морфологију БНЦ/ Fe_3O_4 композита. Резултати су показали успешну модификацију БНЦ филма, при чему је добијен композит влакнасте структуре са делимично униформним сферним честицама магнетита. Узорак БНЦFe1 је, због дужег задржавања у раствору соли гвожђа, показао бољу покривеност и већу заступљеност честица Fe_3O_4 у својој структури у поређењу са мање униформним узорком БНЦFe2. SEM-EDS анализа потврдила је већу количину везаног магнетита у БНЦFe1 узорку. XRD анализа је идентификовала присуство спинелног Fe_3O_4 , као и интеракцију између компоненти композита кроз промене у динамици решетке. Доминирајућа кристална структура БНЦ-а и присуство полиморфа целулозе I додатно су потврђени. Оваква модификација бактеријске наноцелулозе значајно унапређује њене карактеристике, укључујући механичка и магнетна својства, чинећи је погодном за широку примену. Формирање адекватне структуре омогућава развој материјала који се могу користити у електротехничким уређајима, као што су сензори, меморијски уређаји и енергетски складишни системи. У наставку истраживања која су објављена у раду пор **бројем 7** циљ је био да се направи вишенаменски мултислојни композит на бази PVDF за интелигентно паковање. Композит се састојао од PVDF/ BaTiO_3 и БНЦ/ Fe_3O_4 који су спојени помоћу врућег пресовања. Испитиване су структурне, морфолошке и диелектричне карактеристике произведеног мултислојног филма. EDS мапирање је потврдило равномерну расподелу (BaTiO_3) ВТ у полимерном слоју, док су Fe_3O_4 честице концентрисане на површини целулозе. Процењен је утицај присуства ВТ и трајања механичке активације на релативну диелектричну пермитивност композита. Додавање ВТ пунила у PVDF матрицу помера врх диполарне релаксације тангенса губитка на више фреквенције. Оптимални резултати постигнути су у мултислојном композиту (PVDF/ВТ20/БНЦ/ Fe_3O_4) са продуженим временом активације ВТ, који је приказао најбоље диелектричне перформансе и смањење тангенса губитка. У даљем истраживању (**рад 6 и 25**) су анализирани структурне, морфолошке, баријерне и механичке карактеристике композитних филмова PVDF/ BaTiO_3 и БНЦ/ Fe_3O_4 , са различитим временом активације ВТ. SEM-EDS анализа показала је равномерну расподелу Fe_3O_4 у БНЦ и глатку површину са BaTiO_3 честицама у PVDF/ВТ филму. FTIR ATR анализа је потврдила побољшање бета фазе са ВТ. Узорак PVDF/ВТ20/БНЦ/ Fe_3O_4 је имао најбољу баријеру за водену пару. У погледу истезања, узорак PVDF/ВТ20/БНЦ/ Fe_3O_4 је најкрући. Највиши модул еластичности имао је узорак PVDF/ВТ10/БНЦ/ Fe_3O_4 . За примену у интелигентном паковању, као најбољи кандидат показао се узорак PVDF/ВТ5/БНЦ/ Fe_3O_4 .

Примена селена у производњи гљива, прехранбених производа и функционалних материјала

Кандидаткиња се већ дужи низ година бави истраживањима на тему примене гљива обогаћених селеном, из чега је публикован велики број радова. Током примене селена у производљи гљива, испитиван је утицај већег броја различитих концентрација органских и неорганских једињења селена на раст гљива *C. versicolor*, *L. edodes* и *Pleurotus spp.* Коришћени су метанолни и непречишћени врели водени и алкални екстракти који су по свом саставу полисахариди са малим уделом полифенола и протеина. Објављени резултати (**18, 26**) указују на промену у хемијском саставу, у садржају биоактивних једињења и испарљивих компоненти у зависности од типа једињења селена који је коришћен. Истраживања су подразумевала примену колориметријских метода, течне хроматографије, гасно-масене хроматографије, FTIR спектроскопије и других метода за хемијску анализу узорака. Резултати указују на повећану биолошку активност екстраката са селеном у односу на контролне узорке. Током биоконверзије селена у егзополисахариде обогаћене селеном из селеноурее (SU-cEPS) и натријум селенита (SE-cEPS) у субмерзној култури *T. versicolor*, постигнута је висока акумулација селена (**рад број 9**). FTIR анализом су откривене две главне фракције, тј. полисахарида и протеина, што указује на њихов протеогликански карактер. Утврђен је већи садржај угљених хидрата ($595,98 \pm 35,35$ mg/g) и β -глюкана ($31,12 \pm 1,76$ mg/g) у SE-cEPS. Уградња селена из различитих извора у егзополисахариде печурака утиче на њихову биолошку активност. Анализа је показала да су сви тестирани Грам-позитивни и Грам-негативни сојеви бактерија осетљиви на растворљиве фракције егзополисахарида са селеном, са израженијом микробицидном активношћу SE-cEPS према Грам-позитивним бактеријама. Узорци су показали значајан капацитет за хватање слободних DPPH радикала и високу способност хелирања Fe^{2+} јона као последицу његове лигандске природе. Карактеристике егзополисахарида се могу даље истражити и применити у прехранбеној индустрији за елиминацију узрочника оксидативног стреса и патогена пореклом из хране.

У **раду број 10** је додатно доказана и могућност примене комерцијалног селенског квасца у добијању селеном обогаћеног мицелијума гљиве *T. versicolor*. Гљива је показала високу способност акумулације селена из додатог извора (око 970 и 1.300 μ g/g тежине сувог мицелијума за узорке обогаћене селеном у концентрацији од 10, односно 20 mg Se/l). Додатак селена значајно је повећао принос биомасе, док додатак необогаћеног квасца није имао значајан утицај. Уграђивање селена довело је до минералног обогаћивања добијеног мицелијума. Екстракти метанола показали су бољи инхибиторни ефекат на Грам-позитивне бактеријске сојеве са минималним инхибиторним концентрацијама између <0,3125 и 40 mg/ml.

Претходни резултати искоришћени су за развој селеном обогаћеног прехранбеног производа, тј. хлеба који је добијен додатком селеном обогаћене биомасе *C. versicolor* гљиве, а који представља ново техничко решење примењено у Републици Србији (**рад 28**), односно иновацију у облику новог функционалног производа. Овим радом је показано да је могуће креирати обогаћени хлеб са садржајем селена од 20-30 μ g/100 g производа, што га чини производом који може носити нутритивну изјаву "богат Se", као и здравствене изјаве наведене у Правилнику о прехранбеним и здравственим изјавама ("Сл. гласник РС", бр. 51/2018 и 103/2018) под редним бројевима 135-140. Поређењем технолошког квалитета хлеба са додатком селеном богатом биомасом гљиве са хлебом без додатка биомасе и хлебовима са додатком комерцијалних препарата Se, закључено је да производња обогаћеног производа не утиче на сам процес производње нити на технолошки квалитет производа.

Нови технолошки поступак добијања биофортификатора на бази гљиве *Trichoderma* spp. обогаћене селеном из натријум селенита, представља иновацију за примену у одрживој пољопривреди из које је проистекло ново техничко решење примењено у Републици Србији (рад 29). Добијена је биомаса *T. harzianum* и *T. citrinoviride* гљива са високим садржајем селена (одређена методом ICP-OES), за биофортификацију прехранбених усева. Добијени резултати показују да обогаћивање биомасе селеном у одређеној мери модификује одлике самих гљива, које су задржале високо антагонистичко деловање према тестираним биљним патогенима. Обогаћивање биомасе *T. citrinoviride* селеном довело је до пораста антагонистичког деловања према *Botrytis cinerea*. Забележен је и пораст концентрације индолсирћетне киселине након обогаћивања биомасе селеном, што је значајан резултат.

Истраживање које је имало за циљ производњу вина од аутохтоне сорте Прокупац са повећаним садржајем селена (Se) објављено је у раду под редним бројем 17. У грожђану ширу додат је Na_2SeO_3 у концентрацијама од 2,5 mg Se/kg и 5,0 mg Se/kg пре ферментације, која је трајала 21 дан уз мацерацију. Садржај селена одређен је методом ICP-MS пре и после ферментације, док је праћен утицај селена на раст квасаца и промене у укупном садржају фенолних једињења у вину. Концентрација селена у контролном узорку вина износила је $0,132 \pm 0,012$ mg Se/L, док је у обогаћеним винима достигла $0,257 \pm 0,082$ mg Se/L (2,5 mg Se/kg) и $0,294 \pm 0,041$ mg Se/L (5,0 mg Se/kg). Укупна фенолна једињења у винима достигла су $828,75 \pm 24,33$, $1079 \pm 93,15$ и $1033 \pm 66,4$ mg GAE/L у контролном, 2,5 mg Se/kg и 5,0 mg Se/kg узорцима, редом. Негативан утицај додатог селена на раст квасаца није утврђен. Резултати указују да је концентрација од 2,5 mg Se/kg погоднија за обогаћивање вина селеном и фенолним једињењима. Додатно је утврђено да етанолни екстракти преостале комине садрже висок ниво заосталих фенола, с тим што је садржај био већи у комини из контролног вина ($3142,21 \pm 28,69$ mg/L) у односу на комину из вина обогаћених селеном ($2836,88 \pm 115,79$ mg/L и $2804,07 \pm 28,73$ mg/L за 2,5 mg Se/kg и 5,0 mg Se/kg узорке).

У раду под бројем 15 представљен је начин функционализације бактеријске целулозе инкорпорирањем селена током синтезе. За синтезу биополимера бактеријске целулозе коришћена је бактерија *K. rhaeticus*. Течни медијум за синтезу је обогаћен селеном додавањем натријум селенита у концентрацијама 2,5 mg Se/L (SE-CeL2.5) и 5 mg Se/L (SE-CeL5), а култивација је спроведена под аеробним и статичним условима. Као резултат тога, добијени су контролни (необогачени, C-CeL) и селеном обогаћени узорци целулозних филмова. Знатан садржај селена у обогаћеним узорцима утврђен је ICP-OES анализом. SEM анализа је показала да је бактеријска целулоза густо испреплетена, док је инкорпорирани селен детектован EDS анализом. FTIR анализа је показала све пикове карактеристичне за бактеријску целулозу у C-CeL узорку. Se=O вибрације су детектоване у оба узорка SE-CeL2.5 и SE-CeL5. Према резултатима XRD анализе, идентификовани су главни пикови целулозе и Se, што такође потврђује инкорпорацију Se спојева у матрицу целулозе. SE-CeL2.5 је значајно смањио почетни број *S. aureus* ћелија са $5,62 \log_{10}$ CFU/mL на $2,26 \log_{10}$ CFU/mL, док је SE-CeL5 показао слабији ефекат. Добијени резултати указују на могућу примену коришћеног процеса за производњу биоразградивих материјала обогаћених селеном са антимикуробном активношћу, за употребу у индустрији хране и козметике.

3.1. Најзначајнија научна остварења у којима је доминантан допринос кандидата

Научни резултати кандидаткиње поседују изражен мултидисциплинарни приступ, што указује на повезаност са бројним истраживачима из различитих научних дисциплина у области биотехничких и техничко-технолошких наука. Највећим делом се бави истраживањима из области технолошке микробиологије, а најзначајнији резултати који су публиковани обухватају синтезу бактеријске целулозе у циљу добијања нових функционалних прехранбених производа и биоразградиве амбалаже, примена медицинских гљива за добијање функционалних производа, издвајање биоактивних компоненти из гљива, њихова карактеризација и потенцијална примена. У техничким решењима, заокружени су резултати научних истраживања с циљем практичне примене медицинске гљиве обogaћене селеном за добијање новог прехранбеног производа, као и плесни обogaћене селеном као биофортификатора за примену у одрживој пољопривреди. Научни допринос кандидаткиње у свим публикацијама огледа се у формирању концепта рада, експерименталном раду, тумачењу резултата и писању рада.

Најзначајнијих 5 научних остварења у којима је доминантан допринос кандидаткиње у периоду након избора у звање научни сарадник (од 2020-2024. године) и у којима се осликава мултидисциплинарност истраживања (погледати Анализу радова овог извештаја) у којима је кандидаткиња учествовала су:

1. **Sknepnek, A.**, Tomić, S., Miletić, D., Lević, S., Čolić, M., Nedović, V., Nikšić, M. (2021). Fermentation characteristics of novel *Coriolus versicolor* and *Lentinus edodes* kombucha beverages and immunomodulatory potential of their polysaccharide extracts. *Food Chemistry*, 342, 128344. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128344> (M21a)

Допринос др Александре Скнепнек у овом научном резултату био је у свим фазама истраживања. Кандидаткиња је конципирала истраживање, одабрала је методологију истраживања, одредила параметре за праћење и прикупљање података, одабрала статистичку методу и алат за обраду података. Спровела је систематично тумачење резултата, извршила њихову визуализацију и била координатор свих активности на стварању овог научног резултата. Наведени рад је награђен са две награде: Универзитета у Београду, Задужбине Ђоке Влајковића за најбољи научни рад младих научних радника Универзитета у Београду, 2021. године и годишње награде Пољопривредног факултета Универзитета у Београду за најбољи научно-истраживачки рад у 2021. години у области науке о храни. Циљ овог истраживања био је производња новог комбуха напитка коришћењем плодноносних тела медицинских гљива. Лековите печурке *C. versicolor* и *L. edodes* су изузетно атрактивне као нутрацеутици. Микробиолошка, физичко-хемијска и хемијска својства праћена су 11 дана, док су имунолошка својства екстракта полисахарида комбухе одређивана у културама моноклеарних ћелија периферне крви (РВМС). FTIR анализа полисахаридних екстраката показала је доминантно присуство полисахарида, поред фенола, липида и протеина. Екстракт *C. versicolor* комбухе показао је сложеније полисахариде и већи садржај укупних полисахарида, фенола и флавоноида у поређењу са екстрактом комбухе *L. edodes*. Екстракти нису били цитотоксични за РВМС *in vitro* до 500 µg/ml, док су имуномодулаторни ефекти зависили од њиховог хемијског састава. Најизраженији ефекат је био на редукцију Th2 цитокина и IL-10 у РВМС културама. На основу ових резултата, нови производи комбухе могу се препоручити као функционални напици или нутрацеутици са потенцијално корисним имуномодулаторним ефектима код алергија.

2. **Sknepnek, A.**, Filipović, S., Pavlović, V. B., Mirković, N., Miletić, D., Gržetić, J., Mirković, M. (2024). Effects of Synthesis Parameters on Structure and Antimicrobial Properties of Bacterial Cellulose/Hydroxyapatite/TiO₂ Polymer–Ceramic Composite Material. *Polymers*, 16(4), 470–470. <https://doi.org/10.3390/polym16040470> (M21)

Допринос др Александре Скнепнек овом научном резултату био је у свим фазама истраживања. Кандидаткиња је одабрала методологију истраживања за производњу бактеријске целулозе и испитивање антимикробне активности нанокompозита. Континуирано је учествовала у спровођењу огледног испитивања кроз све његове фазе реализације. Кандидаткиња је извршила систематично тумачење резултата, писала рад, извршила његово визуелно уређивање. Овај рад представља део истраживања у оквиру реализације међународног пројекта под називом: „Green technologies for obtaining antimicrobial composites for use in cosmetics“ (евиденциони број пројекта: 00136377/0012731/2023/24) у оквиру пројекта “ЕУ за Зелену агенду у Србији“. Бактеријска целулоза (БЦ) је високо чист полисахаридни биополимер који могу произвести различити бактеријски родови. Иако БЦ нема функционална својства, његова порозност, тродимензионална мрежа и висока специфична површина чине га погодним носачем за функционалне композитне материјале. У овој студији, бактерије које производе БЦ су изоловане из напитка комбухе и идентификоване су молекуларном методом. Два сета БЦ хидрогела су произведена у статичким условима након четири и седам дана. Након тога, два различита начина синтезе су примењена за функционализацију БЦ. Први метод је подразумевао уградњу претходно синтетисаног нанокompозита ХАп/TiO₂ техником имерзије, док је други метод укључивао функционализацију БЦ током синтезе ХАп/TiO₂ нанокompозита у реакциону смешу. Примарни циљ је био пронаћи најбољи метод за добијање функционализованог материјала. Физичкохемијска и микроструктурна својства анализирана су SEM, EDS, FTIR и XRD методама. Резултати су показали да је ХАп/TiO₂ успешно уграђен у произведене БЦ хидрогелове коришћењем обе методе. Примењене методе инкорпорације утицале су на разлике у морфологији, дистрибуцији фаза, механичким и термичким особинама и антимикробној активности против *S. aureus*, *E. coli*, *P. mirabilis* и *C. albicans*. Композитни материјал се може препоручити за даљи развој и примену у срединама које су погодне за ширење болести.

3. Janićijević, A., Filipović, S., **Sknepnek, A.**, Salević-Jelić, A., Jančić-Heinemann, R., Petrović, M., Petronijević, I., Stamenović, M., Živković, P., Potkonjak, N., Pavlović, V. B. (2024). Structural, Mechanical, and Barrier Properties of the Polyvinylidene Fluoride-Bacterial Nanocellulose-Based Hybrid Composite [MDPI]. *Polymers*, 16(8), 1033–1033. <https://doi.org/10.3390/polym16081033> (M21)

Допринос др Александре Скнепнек као коаутора рада огледа се у постављању методологије рада, дискутовању резултата, писању и рецензирању рада. Циљ ове студије је била анализа филмова који се састоје од два слоја; један слој је PVDF као матрикс, заједно са пунилима ВаTiO₃ (ВТ), а други је бактеријска наноцелулоза (БНЦ) испуњена са Fe₃O₄. Масени удео ВТ у PVDF био је 5%, а узорци су диференцирани на основу трајања механичке активације ВТ. Овај иновативни PVDF полимер са еколошки прихватљивим пунилима усклађен је са концептом циркуларне употребе, што резултира смањењем садржаја пластике и потенцијалним побољшањем пиезоелектричних својстава целог композита. Овај рад представља нове, мултифункционалне „зелене“ материјале за паковање који би потенцијално могли бити добра алтернатива специфичним популарним материјалима који се користе у ту сврху. Синтеза

филмова је изведена методом врућег пресовања. Испитане су карактеристике на затезања, пропусности водене паре и структурна анализа применом SEM-EDS и FTIR. Најбоља баријерна својства (непропусност за водену пару) показао је узорак PVDF/BT20/BNC/Fe₃O₄, док је највећу затезну чврстоћу показао узорак PVDF/BT5/BNC/Fe₃O₄

4. **Sknepnek, A.**, Miletić, D. (2022). Application of Mushrooms in Beverages. In S. K. Deshmukh, K. R. Sridhar, & S. M. Badalyan (Eds.), *Fungal Biotechnology Prospects and Avenues (1st ed.)*. (pp. 280–309). CRC Press, eBook ISBN: 9781003248316 (M13)

Циљ поглавља је преглед примене макромицета у добијању функционалних напитака. Допринос Александре Скнепнек је у планирању и писању поглавља на основу свог вишегодишњег искуства у наведеној области. Међу неколико хиљада врста макрогљива на планети, само неколико се индустријски узгаја широм света. Лековите и јестиве печурке представљају две најважније групе макрогљива. Печурке се вековима користе у људској исхрани, због своје високе нутритивне вредности. Познати су као вредни извори протеина и широко се користе као замена за месо. Поред тога, разлике у саставу аминокиселина протеина између различитих печурака доприносе јединственом укусу како печурака тако и производа добијених од њих. Присуство компонената као што су полисахариди, полисахаропептиди, протеоглукани, витамини, полифеноли и други, који су одговорни за њихова биоактивна својства, сврстава један број печурака у лековите. Ово поглавље даје преглед хемијског састава печурака, утицаја њихове примене на различите процесе производње пића и утицаја на сензорне карактеристике или биоактивност напитака. Када се примењују у процесу ферментације, печурке утичу на метаболизам укључених микроорганизама. Ензимском активношћу делују на елиминацију антинутритивних компоненти или доприносе стварању високих концентрација етанола у напицима, а утичу и на развој јединственог укуса. Производња оваквих напитака је прилика за произвођаче печурака и пића да створе иновативан и сензорно пријатан производ који ће задовољити потребе потрошача за побољшањем квалитета живота кроз добру исхрану и благотворно дејство на здравље људи. Значај функционалног конзумирања пића је у њиховом потенцијалу да кроз стратегију заштите јавног здравља смање трошкове здравствене заштите. До данас су се печурке примењивале у различитим врстама пића у лабораторијским размерама, утичући на њихову производњу, квалитет и биоактивност. Чињеница да се светска производња јестивих и лековитих печурака и њихова економска вредност стално повећава може се искористити за развој индустријских система за напитке од печурака који ће повећати и тржишну вредност ових производа.

5. Милетић, Д., **Скнепнек, А.**, Хаднађев, М., Дапчевић Хаднађев, Т., Пантић, М., Недовић, В., Левић, С. Нови пекарски производ – хлеб обогаћен селеном добијен додатком селеном обогаћене биомасе *Coriolus versicolor* гљиве. 16. редовна седница Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије одржана 25.4. 2023. године (M82).

Технички проблем који се решава овим техничким решењем је креирање функционалног пекарског производа богатог селеном додавањем одговарајуће количине селеном обогаћене биомасе *Coriolus* гљиве која садржи селен у облику L-селенометионина (SeMet) у циљу постизања одговарајуће концентрације селена у готовом производу, без утицаја на његова сензорна својства. Након замеса, ферментације, обликовања и печења хлеба, предвиђено је да

садржај селена у 100 g производа буде 30 µg што представља 54,5% нутритивне референтне вредности. Допринос др Александре Скнепнек огледа се у реализацији истраживања и писању техничког решења.

4. ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

4.1. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОМ РАДУ

4.1.1. Уводна предавања на научним конференцијама и друга предавања по позиву

Др Александра Скнепнек је 2021. године била предавач по позиву на скупу међународног значаја:

- **Sknepnek, A.**, Filipović, S., Mašković, P., Mirković, M., Miletić, D., Nikšić, M., Pavlović, B.V. (2021). Effects of synthesis parameters on structure and properties of the ceramic/polymer films based on bacterial cellulose, International Conference of Experimental and Numerical Investigations and New Technologies“ CNN TECH 2021, 29 June – 02 July 2021, Zlatibor, Serbia, In book of abstracts, ISBN: 978-86-6060-077-8, p. 78 (**прилог 4**).

-Др Александра Скнепнек је такође одржала предавање по позиву у оквиру студентске радионице (Students Workshop): „Зелене технологије и методе испитивања функционалних материјала“ одржане 17.01.2024. године на Институту за нуклеарне науке Винча-Институт од националног значаја за Републику Србију, Универзитет у Београду (**прилог 8**).

4.1.2. Чланства у уређивачким одборима часописа, уређивање монографија, рецензије научних радова и пројеката

Као гостујући уредник, уређивала је тему у истакнутом часопису међународног значаја 2024: Bioactive Compounds from Medicinal Mushrooms and Plants - Extraction and Potential Application in Foods. Frontiers in Nutrition.

<https://www.frontiersin.org/research-topics/62744/bioactive-compounds-from-medicinal-mushrooms-and-plants---extraction-and-potential-application-in-foods>

Рецензирање научних резултата

Кандидаткиња је била рецензент научних радова за часописе са SCI листе у периоду од 2021. до 2024. године (**прилог 9**):

„Journal of fungi“ (ISSN 2309-608X), врхунски међународни часопис категорије M21

„Applied sciences“ (ISSN 2076-3417), истакнути међународни часопис категорије M22

„Foods“ (ISSN 2304-8158), врхунски међународни часопис категорије M21

„International journal of Molecular Sciences“ (ISSN 1661-6596), врхунски међународни часопис категорије M21

„Life“ (ISSN 2075-1729), истакнути међународни часопис категорије M22

„Journal of Food Science“ (ISSN 0022-1147), истакнути међународни часопис категорије M22

„Journal of the Science of Food and Agriculture“ (ISSN 0022-5142),

„Heliyon“ (ISSN 3405-8440), истакнути међународни часопис категорије M22,

„Journal of Food and Nutrition“ (ISSN 2836-2276), истакнути међународни часопис категорије M22,

„World journal of Microbiology and Biotechnology“ (ISSN 0959-3993), врхунски међународни часопис категорије M21.

Рецензија радова у часописима који нису на SCI листи у периоду 2021-2024:

„Fibers“ (ISSN 2079-6439),

„Horticulture“ (ISSN 0018-5329)

„Inventions“ (ISSN 2411-5134).

4.2. АНГАЖОВАНОСТ У РАЗВОЈУ УСЛОВА ЗА НАУЧНИ РАД, ОБРАЗОВАЊУ И ФОРМИРАЊУ НАУЧНИХ КАДРОВА

4.2.1. Међународна сарадња

Кандидаткиња је била учесник међународног пројекта: „AREA - Advancing Research in Agricultural and Food Sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade, No. 316004, FP7-REGPOT-2012-2013-1“ 2013 – 2016 (прилог 10а).

У периоду 2023-2024. године била је учесник и руководилац пројектним тимом Пољопривредног факултета Универзитета у Београду и пројектним задатком у оквиру међународног пројекта под називом: „Green technologies for obtaining antimicrobial composites for use in cosmetics“ (евиденциони број пројекта: 00136377/0012731/2023/24) у оквиру пројекта “ЕУ за Зелену агенду у Србији“, уз техничку и финансијску подршку Европске Уније и у партнерству са Министарством заштите животне средине, који спроводи УНДП у сарадњи са Амбасадом Шведске и Европском инвестиционом банком, уз додатна финансијска средства која су обезбедиле владе Шведске, Швајцарске и Србије (2023-2024) (прилози 10б, 10в).

4.2.2. Организација научних скупова

Др Александра Скнепек је била члан Научног и Организационог одбора студентске радионице (Students Workshop): „Зелене технологије и методе испитивања функционалних материјала“ одржане 17.01.2024. године на Институту за нуклеарне науке Винча-Институт од националног значаја за Републику Србију, Универзитет у Београду (прилог 11).

4.2.3. Чланства у одборима научних и струковних друштава

Др Александра Скнепек је дугогодишњи члан Удружења микробиолога Србије (прилог 12)

4.2.4. Ангажованост у образовању и формирању научних кадрова

У периоду између 2017. и 2021. године, као студент демонстратор је учествовала у извођењу вежби на основним академским студијама на Катедри за технолошку микробиологију (прилози 13 и 14) из предмета:

-Летњи семестар школске 2017/18 године предмет *Санитација погона* (ОАС, студијски програм: Прехрамбена технологија)

- Зимски семестар 2019/20 године предмет *Основи микробиологије хране* (ОАС, студијски програм: Прехрамбена технологија)

-Летњи семестар школске 2019/20 године предмети *Санитација погона* и *Опита микробиологија* (ОАС, студијски програм: Прехрамбена технологија)

Током извођења наставе, кандидаткиња је успешно примењивала принципе активног учења. Након стицања звања доктора технолошког инжењерства активно је учествовала у изради завршних радова на свим нивоима студија, као и докторских дисертација реализованих на Катедри за технолошку микробиологију.

Учествовала је у једној комисији за оцену научне заснованости теме докторске дисертације 2024. године (**прилог 15**), у једној комисији за одбрану мастер рада 2024. године (**прилог 16**) и у једној комисији за одбрану дипломског рада 2021. године (**прилог 17**).

4.3. ОРГАНИЗАЦИЈА НАУЧНОГ РАДА

4.3.1. Руковођење пројектима, потпројектима и задацима

Др Александра Скнепек је била руководилац пројектним тимом Пољопривредног факултета у Београду и пројектним задатаком под називом *Одређивање антимикробних карактеристика композитних материјала* у оквиру међународног пројекта: „Green technologies for obtaining antimicrobial composites for use in cosmetics“ (евиденциони број пројекта: 00136377/0012731/2023/24) у периоду 15.12.2023.-15.12.2024. године (**прилози 10б и 10в**). Такође је била учесник на пројекту и руководилац пројектним тимом Пољопривредног факултета Универзитета у Београду у оквиру пројекта из програма ИДЕЈЕ, под називом: „Novel extracts and bioactive compounds from under-utilized resources for high-value applications – BioUtilize“, Grant No: 7750168 у периоду 15.9.2022.-15.9.2023. године (**прилог 10г**).

4.3.2. Научни пројекти, патенти, иновације и резултати примењени у пракси

Др Александра Скнепек је у досадашњем раду показала висок степен самосталности при осмишљавању и реализацији експерименталног рада, о чему говори податак да је први аутор на два рада објављена у индексираним часописима са SCI листе након избора у звање научни сарадник, од којих је један рад категорије M21а два пута награђиван (**Прилози 6 и 7**). На основу библиографије кандидаткиње и података о доприносу аутора у појединим публикованим радовима, кандидаткиња је у њиховој реализацији учествовала самосталним креирањем огледа, аналитичким вођењем истраживања самостално и у сарадњи са другим истраживачима, тумачењем резултата, писањем и публикавањем резултата истраживања. У 2024. години, Министарство науке, технолошког развоја и иновација сврстало ју је међу 20 % извршних истраживача из области техничко технолошких и биотехничких наука (**прилог 18**). На такмичељу „Alltechs young scientist Award for Serbia“ 2011. године освојила је прво место (**прилог 19**). Др Скнепек је први аутор и коаутор на два поглавља у темтаским зборницима међународног значаја.

Др Александра Скнепек је учествовала у реализацији пројекта Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије „Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности квалитета и безбедности“ – ИИИ 46010 (**прилог 10а**)

Од 2021-2024. године учествовала је у реализацији пројекта Фонда за науку Републике Србије, програма ИДЕЈЕ, под називом: „Novel extracts and bioactive compounds from under-utilized resources for high-value applications – BioUtilize“, Grant No: 7750168 (**прилог 10а, 10г**)

Као резултат реализације рада на научно-истраживачким пројектима др Александра Скнепнек је коаутор на 2 техничка решења примењена у Републици Србији (М82) верификована од Матичног научног одбора (**прилог 5**):

-Милетић, Д., Скнепнек, А., Хаднађевић, М., Дапчевић Хаднађевић, Т., Пантић, М., Недовић, В., Левић, С. Нови пекарски производ – хлеб обогаћен селеном добијен додатком селеном обогаћене биомасе *Coriolus versicolor* гљиве. 16. редовна седница Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије одржана 25.4. 2023. године (**прилог 5а**).

-Милетић, Д., Карличић, В., Левић, С., Недовић, В., Скнепнек, А., Јовичић-Петровић, Ј., Раичевић, В. Нови технолошки поступак добијања биофортификатора на бази *Trichoderma* spp. обогаћене селеном за примену у одрживој пољопривреди 17. редовна седница Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије одржана 30. 5. 2023. године; (**прилог 5б**).

4.4. КВАЛИТЕТ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

4.4.1. Утицајност

Сви значајнији кандидаткињини радови налазе се у јавно доступним базама података: Scopus, Web of Science, Orcid (ID 0000-0001-7730-3120); Research Gate (<http://www.researchgate.net>); Google-академик (<http://scholar.google.com>) и Српски цитатни индекс (<http://scindeks.ceon.rs/>). Према бази података Универзитетске библиотеке „Светозар Марковић“ (из базе података Web of Science од 2012. до 2024. године на дан 28.10.2024. године, (**прилог 20**) радови др Александре Скнепнек су цитирани 196 пута.

Утицајност научних резултата кандидаткиње изражена је кроз вредност импакт фактора за сваки поједини рад објављен у часописима са SCI листе у години објављивања која је наведена у бази података Кобсон (<http://www.kobson.nb.rs>), што је наведено у делу „Библиографија“ овог извештаја.

Др Александра Скнепнек је у свом досадашњем научно-истраживачком раду публиковала и саопштила 45 библиографских јединица и у досадашњем научно-истраживачком раду остварила укупно 120.45 поена.

До избора у звање научни сарадник др Александра Скнепнек је резултате истраживања објавила у оквиру 17 библиографских јединица. Од тога је била коаутор на раду у међународном часопису изузетних вредности (М21а) са импакт фактором 2.573; коаутор на једном раду у у врхунском међународном часопису (М21) са импакт фактором 4.076 и први аутор и коаутор на два рада у међународним часописима (М23) са укупним импакт фактором 2.214.

У периоду од избора у научно звање научни сарадник кандидаткиња је резултате свог рада објавила у оквиру 28 библиографских јединица. Била је први аутор или коаутор на 2 поглавља у тематском зборнику водећег међународног значаја (М13), први аутор на једном раду публикованом у међународном часопису изузетних вредности (М21а), који је два пута награђиван, са импакт фактором 9.231, први аутор на једном и коаутор на пет радова у врхунским међународним часописима (М21) са укупним импакт фактором 31.267, коаутор на

два рада у међународним часописима (M23) са укупним импакт фактором 5.021. Укупан збир импакт фактора часописа категорије M23-M21a у којима је др Александра Скнепнек објавила радове је IF=54.382, после избора у звање научни сарадник IF=45.519.

Према базама података Web of Science и Scopus вредност Хиршовог индекса (h-index) за др Александру Скнепнек износи 8 (**прилози 21 и 22**). Према Scopus бази података, др Скнепнек је први аутор на 22% публикованих радова.

4.4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

Према бази података Универзитетске библиотеке „Светозар Марковић“ (из базе података Web of Science од 2012. до 2024. године на дан 28.10.2024. године, (**прилог 23**) радови др Александре Скнепнек су цитирани 196 пута:

Табела 1. Цитираност научних радова др Александре Скнепнек

Резултат	Број цитата
Janićijević, A., Filipović, S., Sknepnek, A. , Salević-Jelić, A., Jančić-Heinemann, R., Petrović, M., Petronijević, I., Stamenović, M., Živković, P., Potkonjak, N., & Pavlović, V. B. (2024). Structural, Mechanical, and Barrier Properties of the Polyvinylidene Fluoride-Bacterial Nanocellulose-Based Hybrid Composite [MDPI]. <i>Polymers</i> , 16(8), 1033–1033. https://doi.org/10.3390/polym16081033	1
Pavlić, B., Aćimović, M., Sknepnek, A. , Miletić, D., Mrkonjić, Ž., Cvetanović Kljakić, A., Jerković, J., Mišan, A., Pojić, M., Stupar, A., Zeković, Z., & Teslić, N. (2023). Sustainable raw materials for efficient valorization and recovery of bioactive compounds [Elsevier]. <i>Industrial Crops and Products</i> , 193. https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2022.116167	14
Sknepnek, A. , Tomić, S., Miletić, D., Lević, S., Čolić, M., Nedović, V., & Nikšić, M. (2021). Fermentation characteristics of novel <i>Coriolus versicolor</i> and <i>Lentinus edodes</i> kombucha beverages and immunomodulatory potential of their polysaccharide extracts [Elsevier]. <i>Food Chemistry</i> , 342, 128344–128344. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128344	37
Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Sknepnek, A. , Szczepanska, A., Klimaszewska, M., Malinowska, E., Lević, S., Nedović, V., & Nikšić, M. (2021). Production of bioactive selenium enriched crude exopolysaccharides via selenourea and sodium selenite bioconversion using <i>Trametes versicolor</i> [Elsevier Ltd]. <i>Food Bioscience</i> , 42, 101046–101046. https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046	12
Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Sknepnek, A. , Szczepanska, A., Lević, S., Nedović, V., & Nikšić, M. (2020). Turkey Tail Medicinal Mushroom, <i>Trametes versicolor</i> (Agaricomycetes), Crude Exopolysaccharides with Antioxidative Activity [Begell House Inc, Danbury]. <i>International Journal of Medicinal Mushrooms</i> , 22(9), 885–895. https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2020035877	7
Miletić, D., Pantić, M., Sknepnek, A. , Vasiljević, I., Lazović, M., & Nikšić, M. (2020). Influence of selenium yeast on the growth, selenium uptake and mineral composition of <i>Coriolus versicolor</i> mushroom [Wiley, Hoboken]. <i>Journal of Basic Microbiology</i> , 60(4), 331–340. https://doi.org/10.1002/jobm.201900520	7
Sknepnek, A. , Pantić, M., Matijasević, D., Miletić, D., Lević, S., Nedović, V., &	20

Nikšić, M. (2018). Novel Kombucha Beverage from Lingzhi or Reishi Medicinal Mushroom, <i>Ganoderma lucidum</i> , with Antibacterial and Antioxidant Effects [Begell House Inc, Danbury]. <i>International Journal of Medicinal Mushrooms</i> , 20(3), 243–258. https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2018025833	
Miletić, D., Pantić, M., Pavlović, V., Nedović, V., Lević, S., Matijasević, D., Sknepnek, A. , & Nikšić, M. (2016). Advances in in batch culture fermented <i>Coriolus versicolor</i> medicinal mushroom for the production of antibacterial compounds [Elsevier Sci Ltd, Oxford]. <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i> , 34, 1–8. https://doi.org/10.1016/j.ifset.2015.12.028	24
Matijasević, D., Pantić, M., Rašković, B., Pavlović, V., Miletić, D., Sknepnek, A. , & Nikšić, M. (2016). The Antibacterial Activity of <i>Coriolus versicolor</i> Methanol Extract and Its Effect on Ultrastructural Changes of <i>Staphylococcus aureus</i> and <i>Salmonella Enteritidis</i> [Frontiers Media Sa, Lausanne]. <i>Frontiers in Microbiology</i> , 7. https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01226	65
Savić, M., Andjelković, I., Duvnjak, D., Matijasević, D., Avramović, A. , & Nikšić, M. (2012). The fungistatic activity of organic selenium and its application to the production of cultivated mushrooms <i>Agaricus bisporus</i> and <i>Pleurotus</i> spp. [Srpsko biološko društvo, Beograd, i dr.]. <i>Archives of Biological Sciences</i> , 64(4), 1455–1463. https://doi.org/10.2298/ABS1204455S	9

4.4.3. Конкретан допринос кандидата у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству

Научни резултати кандидаткиње поседују изражен мултидисциплинарни приступ, што указује на повезаност са бројним истраживачима из различитих научних дисциплина у области биотехничких и техничко-технолошких наука. Др Александра Скнепнек је дала суштински допринос у осмишљавању и реализацији огледних испитивања, сагледавању, обради и интерпретацији добијених резултата, као и писању радова из области као први аутор или коаутор у сарадњи са колегама са Пољопривредног факултета у Београду и других научних институција. Публиковани радови и техничка решења су резултат тимског рада кандидата са Институтом за примену нуклеарне енергије у Београду, Технолошким факултетом Нови Сад Универзитета у Новом Саду, Научним институтом за прехранбене технологије Нови Сад, Институтом техничких наука САНУ, Институтом за нуклеарне науке Винча-Институт од националног значаја за Републику Србију Универзитета у Београду, Институтом за молекуларну генетику и генетичко инжењерство Универзитета у Београду и Академијом струковних студија Политехника Београд.

Највећим делом се бави истраживањима из области технолошке микробиологије, а најзначајнији резултати који су публиковани обухватају производњу бактеријске целулозе у циљу добијања нових функционалних прехранбених производа и биоразградиве амбалаже, примену медицинских гљива за добијање функционалних производа, издвајање биоактивних компоненти из гљива, њихову карактеризацију и потенцијалну примену. У техничким решењима, заокружени су резултати научних истраживања с циљем практичне примене медицинске гљиве обogaћене селеном за добијање новог прехранбеног производа, као и плесни обogaћене селеном као биофортификатора за примену у одрживој пољопривреди.

Кандидаткиња се дужи низ година бави истраживањима на тему примене гљива у напицима, из чега је произашла њена докторска дисертација и публикован је велики број

научних радова, од којих је један рад награђен два пута. Најновији резултати истраживања др Александре Скнепнек истичу потенцијал примене јестивих и лековитих гљива (печурака) у развоју нових прехранбених производа са функционалним својствима. Остварила је значајан допринос у конципирању технологије производње чајне гљиве комбухе на декоктима медицински значајних гљива.

Посебан допринос науци др Александре Скнепнек огледа се у синтези и испитивању примене бактерија сирћетног врења из комбухе у производњи бактеријске целулозе и њеној функционализацији одакле је и проистекло укупно 12 радова. Целулоза је, као главни састојак биљака, најчешћи природни материјал који се широко користи. Бактеријска целулоза има исту структуру као биљна целулоза, али њена примена има много предности. Коришћењем целулозе добијене микробиолошким путем смањује се потражња за целулозом биљног порекла која се највећим делом добија из дрвећа, што доприноси заштити шума које представљају "поноре угљеника" апсорбујући CO_2 из атмосфере, чиме се ублажава ефекат стаклене баште и доприноси очувању животне средине. Пошто бактеријска целулоза поседује одличну биокомпатибилност, високу биоактивност, нетоксична и неинфламаторна је, има добру кристалност и чврстоћу, користи се као потенцијални материјал у биотехнологији, папирној индустрији и биомедицини. Значајан допринос кандидаткиње је у развоју нових композитних материјала заснованих на бактеријској целулози за примену у бројним индустријама.

Значај радова кандидаткиње огледа се и кроз екстракцију и карактеризацију биоактивних компоненти из медицинских гљива и лековитог и ароматичног биља. Резултати најновијих истраживања се баве недовољно искоришћеним лековитим биљем, нуспроизводима прехранбене индустрије и пољопривредним отпадом из Србије као сировина за добијање биолошки активних једињења са високим потенцијалом за коришћење у фармацеутској, козметичкој и прехранбеној индустрији. Ови ресурси често доводе до стварања велике количине отпада, споредних производа и ко-производа из пољопривредне производње, који би могли бити значајан извор биоактивних компонената (БАКс), као што су полифеноли и каротеноиди. Истраживање у овој области биотехнологије обухвата нове технолошке процедуре за изолацију ових компонената, као и њихову потенцијалну примену у фармацеутској, козметичкој и прехранбеној индустрији.

Др Александра Скнепнек се дуги низ година бави применом селена у производњи гљива, прехранбених производа и функционалних материјала, а најзначајнији резултати који су публиковани обухватају производњу јестивих и медицинских гљива без и са селеном, изолацију биолошки активних компоненти, њихову карактеризацију и потенцијалну примену у прехранбеној и фармацеутској индустрији. Нови технолошки поступак добијања хлеба са додатком селеном богатом биомасом гљиве представља значајан допринос у области прехранбене технологије. Нови технолошки поступак добијања биофортификатора на бази гљиве *Trichoderma* spp. обogaћене селеном из натријум селенита, представља иновацију за примену у одрживој пољопривреди из које је проистекло ново техничко решење примењено Републици Србији

Кандидаткиња је показала изражену креативност у погледу истраживачких идеја, склоност ка тимском раду током њихове реализације, висок степен систематичности у обради и интерпретацији добијених резултата, као и писању коауторских радова. У 2024. години Министарство науке, технолошког развоја и иновација сврстало ју је међу 20 % извршних истраживача из области техничко технолошких и биотехничких наука.

5. ОЦЕНА УСПЕШНОСТИ РУКОВОЂЕЊА НАУЧНИМ РАДОМ

Др Александра Скнепнек је дала значајан допринос при осмишљавању и писању пројеката и пројектних задатака, као и реализацији истих. Била је руководиоца пројектним тимом Пољопривредног факултета у Београду и пројектним задатаком под називом *Одређивање антимикробних карактеристика композитних материјала у оквиру међународног пројекта: „Green technologies for obtaining antimicrobial composites for use in cosmetics“* (евиденциони број пројекта: 00136377/0012731/2023/24) у периоду 15.12.2023-15.12.2024. године. Резултати пројекта су публиковани у једном часопису категорије М21, и саопштени на три научне конференције у земљи и иностранству. Такође је била учесник и руководиоца пројектним тимом Пољопривредног факултета Универзитета у Београду у оквиру програма ИДЕЈЕ, под називом: *„Novel extracts and bioactive compounds from under-utilized resources for high-value applications – BioUtilize“*, Grant No: 7750168 у периоду 15.9.2022.-15.9.2023. године. Резултати пројекта су публиковани у два часописа категорије М21 као и на две међународне конференције.

6. ОЦЕНА САМОСТАЛНОСТИ КАНДИДАТА

Кандидаткиња др Александра Скнепнек је у досадашњем научно-истраживачком раду показала висок степен поузданости и самосталности који се огледа у осмишљавању и реализацији истраживања и интерпретацији и публикавању резултата. Пружила је значајан допринос у креирању и реализацији истраживања који се односе на област биотехнологије. Своје способности и прилагођеност тимском раду др Александра Скнепнек потврдила је као активни члан истраживачког тима на Пољопривредном факултету у Београду, али и кроз сарадњу са другим истраживачима у домаћим научним институцијама. Кандидаткиња је показала и организациону зрелост кроз руковођење тимовима, пројектним задацима и њихову успешну реализацију. Самосталност у раду и одговорност се уочава и кроз активности у организацији научних скупова, као и едукацији и формирању научних кадрова учешћем у реализацији докторских дисертација, као и чланством у комисијама на свим нивоима студија. Узевши у обзир све елементе научног ангажовања, Комисија сматра да је кандидаткиња др Александра Скнепнек самостални научни радник из области биотехничких наука, што се огледа и у значајном броју публикација (на 22% публикација) где је др Скнепнек први аутор.

7. КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА РЕЗУЛТАТА НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКОГ РАДА КАНДИДАТА

На основу приложене библиографије, Комисија је разврстала резултате приказане у Табели 2.

Табела 2. Број остварених резултата и бодова др Александре Скнепнек после избора у звање научни сарадник

ПРЕГЛЕД НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКИХ РЕЗУЛТАТА	Број резултата	Вредност М	Укупно остварено
Поглавље у књизи М11 – истакнутој монографији међународног значаја	2	М13=7	14
Радови у међународном часопису изузетних вредности	1	М21а=10	10
Радови у врхунском међународном часопису	6	М21=8	30.32**

Радови у међународном часопису	2	M23=3	5.5**
Уређивање истакнутог међународног научног часописа (гост уредник)	1	M286 =2.5	2.5
Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу	1	M32=1.5	1.5
Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у изводу	7	M34=0.5	3.5
Рад у истакнутом националном часопису	1	M52=1.5	1.5
Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	2	M63=0.5	1.0
Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	4	M64=0.2	0.8
Ново техничко решење примењено на националном нивоу	2	M82=6	12
Награда на конкурс у Републици	2	M109=2.5	5
УКУПНО			87.62

**Сагласно Правилнику о стицању истраживачких и научних звања (Сл. Гласник РС 159/2020) и прилогу 1 Правилника (Елементи за квалитативну оцену научног доприноса кандидата) нормиране су вредности резултата због већег броја коаутора (>7) у радовима број: [4], [6], [7], [8], [9] и [11].

Табела 3. Минимални квантитативни резултати за стицање научног звања виши научни сарадник (Област науке: Техничко - технолошке и биотехничке науке)

		Минимално потребно	Остварено
Обавезни (1)	M10+M20+M31+M32+M33+M41 +M42+M51+M80+M90+M100	40	80.82
Обавезни (2)*	M21+M22+M23+M81-85+ M90-96+M101-103+M108	22	57.82
Виши научни сарадник	Укупно	50	87.62

*Напомена:

M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100 = **80.82** (потребно 40)

M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108 = **57.82** (потребно 22)

Укупан број бодова за радове категорије M21, M22, M23 је **45.82** што је више од потребних 11 бодова.

Укупан број бодова за категорије M81–85, M90–96, M101–103+M108 је **12** што је више од потребних 5 бодова.

8. ЗАКЉУЧАК СА ПРЕДЛОГОМ КОМИСИЈЕ

Разматрајући целокупну активност кандидаткиње др Александре Скнепнек, Комисија закључује да је њен научни рад значајно допринео унапређењу области биотехничких наука са акцентом на технолошку микробиологију. Највећи допринос истраживања кандидаткиње огледа се у производњи бактеријске целулозе у циљу добијања нових функционалних прехранбених производа и биоразградиве амбалаже, примени медицинских гљива за добијање функционалних производа, издвајању биоактивних компоненти из гљива, њиховој карактеризацији и потенцијалној примени. У току досадашњег научног рада испољила је значајан степен самосталности који се односи како на планирање, тако и на реализацију истраживања. У 2024. години Министарство науке, технолошког развоја и иновација сврстало ју је међу 20 % извршних истраживача из области техничко технолошких и биотехничких наука. Истраживачки рад др Александре Скнепнек се одликује мултидисциплинарним карактером и резултирао је са 45 библиографских јединица. Од последњег избора у звање објавила је и саопштила укупно 28 научних радова, од којих је 9 у научним часописима међународног значаја (M20), 2 поглавља у књизи међународног значаја (M13), 1 рад у часопису националног значаја (M52), 14 радова је саопштено и штампано у целини или изводу на међународним и домаћим скуповима (M30 и M60), одржала је једно предавање по позиву на међународном скупу, објавила је 2 техничка решења (M82) и као гостујући уредник уређивала је једну тему у истакнутом међународном часопису. Рад који је проистекао из докторске дисертације је 2021. године добио две награде. Укупан збир импакт фактора часописа категорије M23-M21a у којима је др Александра Скнепнек објавила радове као аутор или коаутор је $IF=54.382$, после избора у звање научни сарадник $IF=45.519$.

Осим испуњених квантитативних услова, кандидаткиња испуњава и квалитативне услове. Радови кандидаткиње цитирани су 196 пута без аутоцитата. Према бази података Scopus, др Александра Скнепнек је први аутор на 22% публикованих радова, а вредност Хиршовог индекса износи 8. Др Александра Скнепнек је свој научни допринос остварила и кроз развој младих научних кадрова учешћем у извођењу вежби из неколико предмета на основним академским студијама на Одсеку за прехранбену технологију, на Катедри за технолошку микробиологију Пољопривредног факултета у Београду, у реализацији докторских дисертација и завршних радова на истом факултету, излагањима на међународним научним конференцијама, активношћу у научно стручним друштвима и рецензирањем научних радова у часописима на SCI листи.

У досадашњем раду била је учесник једног националног пројекта Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије, као и пројекта Фонда за науку (програм ИДЕЈЕ), у оквиру ког је била руководилац пројектним задатком. Кандидаткиња је такође била учесник два међународна пројекта, на једном је била руководилац пројектним тимом и задатком. Током реализације пројектата остварила је запажену сарадњу са другим институцијама у земљи. Приказани резултати научног рада кандидаткиње указују на то да се ради о самосталном и афирмисаном научном раднику.

Оцењујући целокупни научно-истраживачки рад и постигнуте резултате, Комисија је јединствена у мишљењу да су испуњени сви услови за избор др Александре Скнепнек у звање виши научни сарадник. Своје мишљење Комисија базира на квалитативним и квантитативним показатељима научно-истраживачке делатности кандидаткиње приказаних у овом Извештају.

Имајући у виду критеријуме за стицање научних звања, као и укупне квалитете кандидата, Комисија предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, да усвоји предлог за избор др Александре Скнепек у звање виши научни сарадник за област Биотехничке науке, грана Прехрамбено инжењерство, научна дисциплина Прехрамбена биотехнологија и ужа научна дисциплина Технолошка микробиологија.

У Београду, 25.01. 2025. год.

Председник комисије:

1. Милена Пантић
др Милена Пантић, ванредни професор
Универзитет у Београду- Пољопривредни факултет
(ужа научна област Технолошка микробиологија)

Чланови комисије:

2. Анита Клаус
др Анита Клаус, редовни професор
Универзитет у Београду- Пољопривредни факултет
(ужа научна област Технолошка микробиологија)

3. Јована Вундук
др Јована Вундук, виши научни сарадник
Институт за општу и физичку хемију
(ужа научна дисциплина Биотехнологија)

Списак прилога:

Прилог 1: Диплома о стеченом научном називу доктор наука – технолошко инжењерство, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет.

Прилог 2: Одлука о стицању научног звања научни сарадник бр. 119-01-32/2020- 16/21/1 од 30.7.2020. године.

Прилог 3: Саопштени и објављени радови др Александре Скнепнек

Прилог 4: Позивно писмо за одржавање предавања по позиву у оквиру међународне конференције CNN TECH 2021 и Потврда о одржаном предавању

Прилог 5;5а: Верификовани предлог о категоризацији техничког решења од стране матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду на 16. редовној седници одржаној 25. 4. 2023. године.

Прилог 5;5б: Верификовани предлог о категоризацији техничког решења од стране матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду 17. редовној седници одржаној 30. 5. 2023. године.

Прилог 6: Награда Универзитета у Београду - Задужбине Ђоке Влајковића

Прилог 7: Годишња награда Пољопривредног факултета Универзитета у Београду

Прилог 8: Позивно писмо за предавање у оквиру студентског Workshop-а у Институту за нуклеарне науке „Винча“ и Потврда о одржаном предавању

Прилог 9: Сертификати и електронска писма потврде о рецензији радова у часописима: Journal of fungi, Fibers, Applied sciences, Horticulture, Foods, Inventions, International journal of Molecular Sciences, Life, Journal of Food Science, Journal of the Science of Food and Agriculture, Helyon, Food and Nutrition, World journal of Microbiology and Biotechnology и Journal of the Science of Food and Agriculture.

Прилог 10;10а: Потврда о учешћу на међународном пројекту и пројектима Републике Србије

Прилог 10;10б: Потврда о учешћу на међународном пројекту и руковођењу пројектним задатком - потврда др Миљана Мирковић, руководиоца пројекта

Прилог 10;10в: Потврда о руковођењу пројектним тимом са Пољопривредног факултета у оквиру међународног пројекта- потврда др Миљана Мирковић, руководиоца пројекта

Прилог 10;10г: Потврда о руковођењу пројектним тимом са Пољопривредног факултета у оквиру пројекта Фонда за науку Републике Србије (програм ИДЕЈЕ)

Прилог 11: Потврда о учешћу у Научном и Организационом одбору студентске радионице одржане у Институту за нуклеарне науке „Винча“ Универзитета у Београду

Прилог 12: Потврде о чланству у Удружењу микробиолога Србије

Прилог 13: Учешће у настави: Уговори о ангажовању Александре Скнепнек као студента демонстратора у извођењу вежби из предмета Санитација погона и Основи микробиологије хране

Прилог 14: Учешће у настави: Потврда шефа катедре за технолошку микробиологију о ангажовању за извођење вежби у оквиру предмета: Основи микробиологије хране, Општа микробиологија и Санитација погона.

Прилог 15: Учешће у комисији за оцену научне заснованости теме докторске дисертације: Одлука о именовању комисије за оцену научне заснованости теме докторске дисертације Ане Годоровић

Прилог 16: Учешће у комисији за одбрану мастер рада: Записник са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

Прилог 17: Учешће у комисији за одбрану дипломског рада: Записник са одбране дипломског рада на Пољопривредном факултету

Прилог 18: Списак извршних истраживача из области техничко-технолошких и биотехничких наука Министарства науке, технолошког развоја и иновација

Прилог 19: Сертификат о првом месту на такмичењу „Alltech's young scientist Award for Serbia“

Прилог 20: Потврда о броју цитата Универзитетске библиотеке „Светозар Марковић“

Прилог 21: Потврда о Хиршовом индексу Универзитетске библиотеке „Светозар Марковић“ према бази података Web of Science

Прилог 22: Потврда о Хиршовом индексу Универзитетске библиотеке „Светозар Марковић“ према бази података Scopus

Прилог 23: Библиографија цитираних радова, извештај Универзитетске библиотеке „Светозар Марковић“

Прилог 1



Република Србија
Универзитет у Београду

Оснивач: Република Србија

Дозвола за рад број 612-00-02664/2010-04 од 12. октобра 2011. године је издало Министарство просвете и науке Републике Србије

Пољопривредни факултет, Београд

Оснивач: Република Србија

Дозвола за рад број 612-00-00160/2011-04 од 1. јуна 2011. године је издало Министарство просвете и науке Републике Србије

УБ

Диплома

Александра, Сиван, Скнејнек

рођена 2. марта 1984. године, Панчево, Република Србија, уписана школске 2010/2011. године, а дана 20. децембра 2019. године завршила је докторске академске студије, степена степена, на студијском програму Прехрамбена технологија, одима 180 (сво осамдесет) бодова ЕСПБ са просечном оценом 9,33 (девет и 33/100).

Наслов докторске дисертације је: „Карактеристике чајне гљиве - комбухе, ферментисане у присуству екстракта одабраних врста медицинских љубива“.

На основу тога издаје јој се ова диплома о сачетном научном називу
доктор наука -технолошко инжењерство

Број: 14012800

У Београду, 26. августа 2023. године

Декан
Проф. др Душан Жалковић

Ректор
Проф. др Владимир Ђукић

00140256

Прилог 2

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПРОСВЕТЕ,
НАУКЕ И ТЕХНОЛОШКОГ РАЗВОЈА
Матични научни одбор за биотехнологију и пољопривреду

Број: 119-01-32/2020-16/21/1
30. 7. 2020. године
Београд

На основу чл. 27. став 1. тачка 1), 76. став 5. и 84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС”, број 49/19) и Правилника о поступку, начину вредносна и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача („Службени гласник РС”, бр. 24/16, 21/17 и 38/17), одлучујући о захтеву који је поднео:

Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду

Матични научни одбор за биотехнологију и пољопривреду на седници одржаној 30. 7. 2020. године, донео је:

ОДЛУКУ О СТИЦАЊУ НАУЧНОГ ЗВАЊА

Др Александра Скиненек
стиче научно звање
Научни сарадник

у области биотехничких наука – Преработно инжињерство

Образложење

Пољопривредни факултет Универзитета у Београду

утврдио је вредност број: 30096-6 од 28. 5. 2020. године на седници Наставно – научног већа Факултета и поднео захтев Матичном научном одбору за биотехнологију и пољопривреду број: 222/1 од 2. 6. 2020. године за доношење одлуке о испуњености услова за стицање научног звања **Научни сарадник**.

Матични научни одбор за биотехнологију и пољопривреду на седници одржаној 30. 7. 2020. године разматрао је захтев и утврдио да именовани испуњава услове из члана 76. став 5. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС”, број 49/19) и Правилника о поступку, начину вредносна и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача („Службени гласник РС”, бр. 24/16, 21/17 и 38/17) за стицање научног звања **Научни сарадник**, па је одлучио као у изреци ове одлуке.

Доношењем ове одлуке именовани стиче сва права која јој на основу ње по закону припадају.

Одлуку доставити подносиоцу захтева, именованој и архиви Министарства просвете, науке и технолошког развоја у Београду.

МИНИСТАР

Младен Шварцковић

МАТИЧНИ НАУЧНИ ОДБОР ЗА
БИОТЕХНОЛОГИЈУ И ПОЉОПРИВРЕДУ

ПРЕДСЕДНИК

Др Бурђина Ружић, научни савесник

Прилог 3

Саопштени и објављени радови др Александре Скнепнек

Саопштени и објављени радови до избора у звање Научни сарадник

Радови објављени у научним часописима међународног значаја (M20)

Рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a=10)

1. Duvnjak, D., Pantić, M., Pavlović, V., Nedović, V., Lević, S., Matijašević, D., **Sknepnek, A.**, Nikšić, M., Advances in batch culture fermented *Coriolus versicolor* medicinal mushroom for the production of antibacterial compounds, Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2016, 34, 1-8.
<https://doi.org/10.1016/j.ifset.2015.12.028>

Рад у врхунском међународном часопису (M21=8)

1. Matijašević, D., Pantić, M., Rašković, B., Pavlović, V., Duvnjak, D., **Sknepnek, A.**, Nikšić, M., The antibacterial activity of *Coriolus versicolor* methanol extract and its effect on ultrastructural changes of *Staphylococcus aureus* and *Salmonella* Enteritidis, Frontiers in Microbiology, 2016, 7:1226.
[doi:10.3389/fmicb.2016.01226](https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01226),

Радови у међународном часопису (M23=3)

1. **Sknepnek, A.**, Pantić, M., Matijašević, D., Miletić, D., Lević, S., Nedović, V., Nikšić, M., Novel *Ganoderma lucidum*-based beverage with antibacterial and antioxidant effects, International journal of medicinal mushrooms, 2018, 20 (3), 243-258.
[doi: 10.1615/IntJMedMushrooms.2018025833](https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2018025833)
2. Savić, M., Anđelković, I., Duvnjak, D., Matijašević, D., **Avramović, A.**, Pešić-Mikulec, D., Nikšić, M., The fungistatic activity of organic selenium and its application to the production of cultivated mushrooms *Agaricus bisporus* and *Pleurotus spp.*, Archives of biological sciences, 2012, 64, 1455–1463.
[doi:10.2298/ABS1204455S](https://doi.org/10.2298/ABS1204455S)

Зборници међународних научних скупова (M30)

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33=1)

1. Pantić, M., Matijašević, D., Miletić, D., **Sknepnek, A.**, Nikšić, M. (2018). Biološki potencijal odabranih vrsta makromiceta obogaćenih selenom, XII kongres mikrobiologa Srbije sa međunarodnim učešćem, Mikromed regio, 10-12.5.2018, Beograd, Srbija, p. 150-152.
ISBN 978-86-914897-5-5
2. Pantić, M., Duvnjak, D., Matijašević, D., **Sknepnek, A.**, Słowiński, T., Turlo, J., Nikšić, M. (2016). Biological potential of polysaccharide extracts obtained from commercially grown oyster mushroom strain, III International Congress Food Technology, Quality and Safety (FoodTech 2016), 25-27 October, Novi Sad, Serbia. Proceedings, p. 229-233.
ISBN 9788679940506

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34=0.5)

1. Miletić, D., Pantić, M., Lević, S., Matijašević, D., **Sknepnek, A.**, Pavlović, V., Nedović, V., Nikšić, M. (2018). Mushrooms As Food And Supplements - Batch Culture Fermentation Of Coriolus Versicolor As A Promising Process For Antibacterial Compounds Production. Book of Abstract, 2nd B-fost 2018 Congress (PP- Online). 15-17 October Yerevan, Armenia.
2. **Sknepnek, A.**, Pantić, M., Matijašević, D., Miletić, D., Lević, S., Nedović, V., Nikšić, M. (2018). Zdravstveni efekti novog kombuha napitka od gljive *Ganoderma lucidum*, Drugi naučno-stručni Simpozijum sa međunarodnim učešćem „Pivo, pivarske sirovine i oprema“, 27-30. avgust 2018, Zrenjanin, str. 60-61.
ISBN 978-86-80050-16-4
3. **Sknepnek, A.**, Pantić, M., Matijašević, D., Miletić, D., Lević, S., Nedović, V., Nikšić, M. (2017). Antimicrobial and antioxidant properties of novel *Ganoderma lucidum* beverage fermented by kombucha, The 9th International Medicinal Mushrooms Conference, 24-28 September 2017, Palermo, Italy, Book of Abstract, pp.182-183,
ISBN 978-88-97559-29-0

4. Pantić, M., Duvnjak, D., Matijašević, D., **Sknepnek, A.**, Nikšić, M. (2016). Basidiomycetes as a potential selenium supplements, 13th Congress of Nutrition: Food and Nutrition – A Roadmap to Better Health, 26-28 October, Belgrade (Serbia), Book of Abstracts, p.239-240.
ISBN 978-86-7834-247-9
5. Pantić, M., Duvnjak, D., Matijašević, D., **Sknepnek, A.**, Słowiński, T., Turlo, J., Nikšić, M. (2016). Biological potential of polysaccharide extracts obtained from commercially grown oyster mushroom strain, III International Congress Food Technology, Quality and Safety (FoodTech 2016), 25-27 October, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, p. 28
ISBN 978-86-7996-049-0
6. Pantić, M., Matijašević, D., Duvnjak, D., **Sknepnek, A.**, Despotović, S., Lević, S., Nedović, V., Nikšić, M. (2016). Antibacterial activity of extracts obtained from industrial grown *Pleurotus ostreatus* mushroom. Abstract book, EU Project Collaborations (AREA): State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences (p. 94). 18-20. april, Belgrade, Serbia.
7. Matijašević, D., Pantić, M., **Sknepnek, A.**, Duvnjak, D., Nikšić, M. (2016). Antibacterial activity of methanol extract obtained from *Coriolus versicolor* medicinal mushroom, 1st Black Sea Association of Food Science and Technology Congress, B-FoST, 22-24 September, Ohrid, Macedonia, Book of Abstracts, p.43-44.
ISBN 978-608-4565-09-3
8. Savić, M., Duvnjak, D., **Avramović, A.**, Matijasevic, D., Andjelkovic, I., Stankovic, D., Despotovic, S., Niksic, M. (2014). Oyster mushroom as selenium treasure, 7th Central European Conres of Food (CeFood), 21-24 May 2014, Ohrid, Macedonia, Book of Abstracts, str.206.
ISBN 978-608-4565-05-5.

Предавање по позиву на скуповима националног значаја (M60)

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64=0.2)

1. **Avramović, A.**, Savić, M., Matijašević, D., Duvnjak, D., Nikšić, M. (2013). Uticaj gljive *Ganoderma lucidum* na tok kombuha fermentacije. IX Kongres mikrobiologa Srbije, 30 maj – 01 jun, Beograd, Srbija, 2013, Knjiga apstrakata na CD-ROM.
ISBN: 978-86-914897-1-7.
2. Savić, M., Despotović, S., Duvnjak, D., **Avramović, A.**, Andjelković, I., Stanković, D., Nikšić, M. (2013). Sadržaj glukana i polifenola u vrelim alkalnim ekstraktima

polisaharida dobijenih iz jestive gljive *Pleurotus djamor* obogaćene selenom. IX Kongres mikrobiologa Srbije, 30 – 01 jun, Beograd, Srbija, 2013, Knjiga apstrakata (Elektronski izvor).

ISBN 978-86-914897-1-7.

Одбрањена докторска дисертација (M70=6)

Sknepnek, A. (2019). Karakteristike čajne gljive – kombuhe, fermentisane u prisustvu ekstrakata odabranih vrsta medicinskih gljiva, Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Beogradu.

UDK: 582.282.23:579.67(043.3)

Саопштени и објављени радови након избора у звање Научни сарадник

Монографије, монографске студије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације међународног значаја (M10)

Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја (M13=7)

1. Matijašević, D., & **Sknepnek, A.** (2024). Development and Emergence of Ganoderma-Based Industry [Taylor&Francis]. Ganoderma. eBook ISBN: 9781003490258. <https://doi.org/10.1201/9781003490258-10>
2. **Sknepnek, A.**, & Miletić, D. (2022). Application of Mushrooms in Beverages. In S. K. Deshmukh, K. R. Sridhar, & S. M. Badalyan (Eds.), *Fungal Biotechnology Prospects and Avenues (1st ed.)*. (pp. 280–309). CRC Press, eBook ISBN: 9781003248316.

Радови објављени у научним часописима међународног значаја; научна критика; уређивање часописа (M20)

Рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a=10)

1. **Sknepnek, A.**, Tomić, S., **Miletić, D.**, Lević, S., Čolić, M., Nedović, V., & Nikšić, M. (2021). Fermentation characteristics of novel *Coriolus versicolor* and *Lentinus edodes*

kombucha beverages and immunomodulatory potential of their polysaccharide extracts. *Food Chemistry*, 342, 128344.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128344>

Рад у врхунском међународном часопису (M21=8)

1. Mrkonjić, Ž., Kaplan, M., Milošević, S., Božović, D., **Sknepnek, A.**, Miletić, D., Lazarević Mrkonjić, I., Rakić, D., Zeković, Z., & Pavlić, B. (2024). Green Extraction Approach for Isolation of Bioactive Compounds in Wild Thyme (*Thymus serpyllum* L.) Herbal Dust—Chemical Profile, Antioxidant and Antimicrobial Activity and Comparison with Conventional Techniques [MDPI]. *Plants*, 13(6), 897–897. <https://doi.org/10.3390/plants13060897>
2. **Sknepnek, A.**, Filipović, S., Pavlović, V. B., Mirković, N., Miletić, D., Gržetić, J., & Mirković, M. (2024). Effects of Synthesis Parameters on Structure and Antimicrobial Properties of Bacterial Cellulose/Hydroxyapatite/TiO₂ Polymer–Ceramic Composite Material. *Polymers*, 16(4), 470–470. <https://doi.org/10.3390/polym16040470>
3. Janićijević, A., Filipović, S., **Sknepnek, A.**, Salević-Jelić, A., Jančić-Heinemann, R., Petrović, M., Petronijević, I., Stamenović, M., Živković, P., Potkonjak, N., & Pavlović, V. B. (2024). Structural, Mechanical, and Barrier Properties of the Polyvinylidene Fluoride-Bacterial Nanocellulose-Based Hybrid Composite [MDPI]. *Polymers*, 16(8), 1033–1033. <https://doi.org/10.3390/polym16081033>
4. Janićijević, A., Filipović, S., **Sknepnek, A.**, Vlahović, B., Đorđević, N., Kovacević, D., Mirković, M., Petronijević, I., Živković, P., Rogan, J., & Pavlović, V. B. (2023). Dielectric and Structural Properties of the Hybrid Material Polyvinylidene Fluoride-Bacterial Nanocellulose-Based Composite. *Polymers*, 15(20), 4080–4080. <https://doi.org/10.3390/polym15204080>
5. Pavlić, B., Aćimović, M., **Sknepnek, A.**, Miletić, D., Mrkonjić, Ž., Kljakić, A.C., Jerković, J., Mišan, A., Pojić, M., Stupar, A., Zeković, Z. and Teslić, N. (2023). Sustainable raw materials for efficient valorization and recovery of bioactive compounds. *Industrial Crops and Products*, 193, 116167. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2022.116167>
6. Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., **Sknepnek, A.**, Szczepańska, A., Klimaszewska, E., Malinowska, E., Lević, S., Nedović, V., and Nikšić M. (2021). Production of bioactive selenium enriched crude exopolysaccharides via selenourea and sodium selenite bioconversion using *Trametes versicolor*. *Food Bioscience*, 42, 101046. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046>

Рад у међународном часопису (M23=3)

1. Miletić, D., Pantić, M., **Sknepnek, A.**, Vasiljević, I., Lazović, M., & Nikšić, M. (2020). Influence of selenium yeast on the growth, selenium uptake and mineral composition of *Coriolus versicolor* mushroom. *Journal of Basic Microbiology*, 60(4), 331–340. <https://doi.org/10.1002/jobm.201900520>
2. Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., **Sknepnek, A.**, Szczepańska, A., Lević, S., Nedović V., and Nikšić, M. (2020). Turkey Tail Medicinal Mushroom, *Trametes versicolor* (Agaricomycetes), Crude Exopolysaccharides with Antioxidative Activity. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 22(9), 885–895. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2020035877>

Уређивање истакнутог међународног научног часописа (гост уредник) или публикације са монографским делима категорије M14 (M286)=2.5

1. **Sknepnek, Aleksandra**, Cvetanović Kljakić, Aleksandra, Miletić, Dunja (2024). Bioactive Compounds from Medicinal Mushrooms and Plants - Extraction and Potential Application in Foods. *Frontiers in Nutrition*. <https://www.frontiersin.org/research-topics/62744/bioactive-compounds-from-medicinal-mushrooms-and-plants---extraction-and-potential-application-in-foods>

Зборници међународних научних скупова (M30)

Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу (M32=1.5)

1. **Sknepnek, A.**, Filipović, S., Mašković, P., Mirković, M., Miletić, D., Nikšić, M., Pavlović, B.V. (2021). Effects of synthesis parameters on structure and properties of the ceramic/polymer films based on bacterial cellulose, International Conference of Experimental and Numerical Investigations and New Technologies“ CNN TECH 2021, 29 June – 02 July 2021, Zlatibor, Serbia, In book of abstracts, ISBN: 978-86-6060-077-8, p. 78. (Прилог 15)

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34=0.5)

1. **Sknepnek A.**, Miletić D., Matijašević D., Lević S., Nedović V., Nikšić M. & Pantić M. (2024). Chemical Composition, Antimicrobial Efficacy, and Sensory Characteristics of Kombucha Beverages from *Lentinus edodes* and *Coriolus versicolor* medicinal mushrooms. “The 12th International medicinal mushroom conference”, Bari, Italy, 24th-27th of September 2024, In book of abstracts, ISBN: 978-88-997559-82-5, pp. 190-191
2. Miletić, D., Mirković, M., Filipović, S., Pantić, M., Pavlović, B.V., **Sknepnek, A.** (2024). Biological synthesis of selenium enriched cellulose films for food and cosmetic

industria application, 5th International Congress “Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024”, 16-18 October 2024, Novi Sad, Serbia, In book of abstracts, ISBN: 978-86-7994-063-6, p. 16.

3. Mirković, M., **Sknepnek, A.**, Popović S., Pantić, J., Miletić, D., Pavlović, V.B., Kalijadis, A. (2024). Structural and antimicrobial properties of nano-hydroxyapatite/Bio cellulose composite material. 5th International Congress “Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024”, 16-18 October 2024, Novi Sad, Serbia, In book of abstracts, ISBN: 978-86-7994-063-6, p. 300.
4. **Sknepnek A.**, Miletić D., Jović S., Mitrović D., Veljović M., Mirković M., Petrović A. (2023) Wine produced from Serbian autochthonous *Prokupac* Variety enriched with selenium. VIII International Congress „Engineering, Environment and Materials in Process Industry”, 20-23 March 2023, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Book of Abstract, ISBN: 978-99955-81-44-2, p.76.
5. Pantić, M., Miletić, D., Matijašević, D., **Sknepnek, A.**, Nikšić, M. (2022). Potential application of selenium-enriched mushrooms in the food and pharmaceutical industry. Electronic Abstract Book (pp.139-140). 11th International Medicinal Mushroom Conference (IMMC11), 27-30th September, Belgrade, Serbia. 30th September, Belgrade, Serbia.
6. **Sknepnek A.**, Miletić D., Mrkonjić Z., Zeković Z, Nedović V., Pavlić B. (2022). Antimicrobial activity of subcritical extracts from wild tyme (*Tymus serpyllum* L.) by-products. Book of abstracts (p.170). 2nd International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP 2022), 20th-22nd October 2022, Novi Sad, Serbia.
7. Miletić, D., **Sknepnek, A.**, Milićević, N., Pantić, M., Sakač, M., Šarić, B., Nikšić, M. (2021). Development of mushroom-based cereal flours with improved nutritional and antioxidative properties, UniFood Conference - online, 24-25th September, University of Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, ISBN: 978-86-7522-066-4, p.41.

Радови у часописима националног значаја (M50)

Рад у истакнутом националном часопису (M52=1.5)

1. Janićijević, A., **Sknepnek, A.**, Mirković, M., Pavlović, V., & Filipović, S. (2021). Optimizacija parametara sinteze nanokompozita na bazi bakterijske nanoceluloze/Fe₃O₄ [Beograd : Savez inženjera i tehničara Srbije]. Tehnika, 76(3), 273–278. <https://doi.org/10.5937/tehnika2103273J>

Предавања по позиву на скуповима националног значаја (M60)

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63=0.5)

1. Janićijević, A., Filipović, S., **Sknepnek, A.**, Pavlović, V. B., Živković, P., Kovačević, D., Đorđević, N., Mirković M. (2021). Sinteza I struktura bakterijske celuloze primenom bakterija sirćetnog vrenja. XXVI savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem- Zbornik radova, Čačak, 12 - 13. mart 2021. godine ISBN 978-86-87611-80-1, pp. 281-288.
2. Janićijević, A., Pavlović, V. B., **Sknepnek, A.**, Kovačević, D., Đorđević, N., Živković, P., Filipović, S. (2021). Sinteza i optimizacija uslova sinteze bakterijske nanoceluloze. Šesti naučno-stručni skup Politehnika- sa međunarodnim učešćem-zbornik radova, Beograd 10.12.2021. godine. ISBN 978-86-7498-087-3, pp. 979-983

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64=0.2)

1. **Sknepnek A.**, Filipović S., Pavlović V.B., Mirković N., Miletić D., Pantić M., Mirković M. (2024). Acetic acid bacteria-derived bacterial nanocellulose: sustainable synthesis and antimicrobial potential development. From Biotechnology to Human and Planetary Health: XIII Congress of Microbiologists of Serbia - Mikromed regio 5 : Mona Plaza Hotel Belgrade, Serbia - 4th-6th of April, 2024 : book of abstracts, ISBN: 978-86-7078-178-8, p.33
2. Janićijević, A., **Sknepnek, A.**, Đorđević, N., Živković, P., Petrović, M., Filipović, S. (2023). Influence of BaTiO₃ Filler on Tensile Strength of Complex Multifunctional Systems Based on Polyvinylidene Fluoride and Bacterial Nanocellulose. Program and the Book of abstracts/Serbian Ceramic Society Conference Advanced Ceramics and Application XI: New Frontiers in Multifunctional Material Science and Processing, Serbia, Belgrade, 18-20. September 2023. ISBN: 978-86-905714-0-6, pp. 86-87
3. Pantić, M., Miletić, D., Matijašević, D., **Sknepnek, A.**, Nikšić, M. (2021). Selenium-enriched mushrooms as food additives and dietary supplements. Book of Abstracts (p.71). 14th international Congress of Nutrition (CONU2021), 8th-10th November, Belgrade, Serbia. ISBN:-978-86-909633-5-5, p.71
4. Janićijević, A., Pavlović, V. B., **Sknepnek, A.**, Mirković, M., Kovačević, D., Đorđević, N., Filipović S. (2021). Effect of prolonged precipitation on morphology and crystal structure of the bacterial nanocelulose/Fe₃O₄ composite. Program and the Book of abstracts/Serbian Ceramic Society Conference Advanced Ceramics and Application IX: New Frontiers in Multifunctional Material Science and Processing, Serbia, Belgrade, 20-21. September 2021. ISBN: 978-86-915627-8-6, pp. 55-56

Техничка решења (M80)

Ново техничко решење примењено у Републици Србији (M82=6)

1. Miletić D., **Sknepnek A.**, Hadnađev M., Dapčević Hadnađev T., Pantić M., Nedović V., Lević S. Novi pekarski proizvod – hleb obogaćen selenom dobijen dodatkom selenom obogaćene biomase *Coriolus versicolor* gljive. 16. редовна седница Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије одржана 25.4. 2023. године (**Прилог 5а**).
2. Miletić D., Karličić V., Lević S., Nedović V., **Sknepnek A.**, Jovičić – Petrović J., Raičević V. Нови технолошки поступак добијања биофортификатора на бази *Trichoderma* spp. обogaћене селеном за примену у одрживој пољопривреди 17. редовна седница Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије одржана 30. 5. 2023. године; (**Прилог 5б**).

Изведбна дела, награде, студије, изложбе од националног значаја (M100)

Награда на конкурс у Републици (M109=2.5)

1. Награда Универзитета у Београду, Задужбине Ђоке Влајковића, за најбољи научни рад младих научних радника Универзитета у Београду, 2021. године. (**Прилог11**)
2. Годишња награда Пољопривредног факултета Универзитета у Београду за најбољи научно-истраживачки рад у 2021. години у области наука о храни (**Прилог 12**)



„International Conference of Experimental and Numerical Investigations and New Technologies“

Sponsored by
MINISTRY OF EDUCATION, SCIENCE AND TECHNICAL DEVELOPMENT
OF THE REPUBLIC OF IRAQ

Programme and The Book of Abstracts

29 June – 02 July 2021
Baghdad, Iraq

ERIC: International Conference of Experimental and Numerical Investigations and New Technologies – UNN TECH 2021
PROGRAMME AND THE BOOK OF ABSTRACTS

Publisher: Innovation Center of Faculty of Mechanical Engineering
Amman, Jordan, 11, 11186 Jordan, 2021
p. vi + 101 + 10, 900 x 600, 600 x 600 mm
E-mail: icm@unntech.com
www.unntech.com, www.unntech.com

Editor: Dr. Sameh Mahmoud, Associate Professor
Dr. Karim Hudaib, Senior Scientific Researcher
Dr. Mohamed A. Elmaghrabi, Scientific Researcher

Technical editor: Dr. Sameh Mahmoud, Associate Professor

Cover paper: Dr. Sameh Mahmoud, Associate Professor

Address: Innovation Center of Faculty of Mechanical Engineering
Amman, Jordan, 11
11186 Jordan, 2021
p. vi + 101 + 10, 900 x 600

Classification: T21 papers, The end of printing: June 2021

ISBN 978-610-000000-9
Copyright © 2021 International Conference of Experimental and Numerical Investigations and New Technologies – UNN TECH 2021

PROGRAMME

Tuesday, June 29, 2021	
18:00 to 21:00	Registration and Reception of All
Wednesday, June 30, 2021	
17:00 to 17:30	Registration
17:30 to 17:45	Covering Ceremony
17:45 to 18:30	Prof. Dr. Mohamed Hudaib, Director of Innovation Center of Faculty of Mechanical Engineering Effect of Van Der Waals – Effects of Inviscid Flow
INVITED LECTURES	
Dr. Sameh Mahmoud	
Van Der Waals – A FEM ANALYSIS OF MOLECULAR AND THERMAL JOINT WITHIN FLUIDS	
Abstracts Session – EFFECTS OF DYNAMIC PARAMETERS ON STRUCTURAL AND PROPERTIES OF 3D COMPOSITES UNDER BENDING MECHANICAL LOADS	
18:30 to 19:00	Dr. Sameh Mahmoud – PHYSIOLOGICAL AND ANATOMICAL PROPERTIES OF ANATOMICAL MEMBRANES OBTAINED BY DIFFERENT CULTURING MEDIA
COMPARATIVE INVESTIGATION OF DEFORMATION	
19:00 to 19:30	Lunch break
INVITED LECTURES	
Dr. Sameh Mahmoud	
Van Der Waals – DEVELOPMENT AND DESIGN OF THE NON-MECHANICAL JOINT	
19:30 to 19:45	Dr. Sameh Mahmoud – VIBRATION MONITORING, ANALYSIS AND DAMPING AT THE THERMAL JOINT
Dr. Sameh Mahmoud – DAMAGE TOLERANCE ANALYSIS OF AIRCRAFT STRUCTURAL ELEMENTS	
19:45 to 19:55	Tea time
19:55 to 20:00	POSTER SESSION
20:00 to 20:30	Tea time

Advanced Materials Technology	17
ADVAANCED SYNTHESIS, RIGIDITY TUNING, FIBER NETWORK, MIMIC ANTIMONY, LOCAL METAL, MIMIC SODIUM, MIMIC E-PHASE	
EFFECTS OF SYNTHESIS PARAMETERS ON STRUCTURE AND PROPERTIES OF BAI CERAMIC POLYMER BASED ORGANIC TITANIUM CELLULOSE	18
CHANG, J. PANDE	
CONSTITUTIVE MODELING AND CHARACTERIZATION OF CERAMIC MATERIALS	19
J. Zhongwei, L. X. Wang, K. F. Pan, D. Guo, X. J. Tang, Y. X. Pan, X. J. Pan	
THE INFLUENCE OF MECHANICAL ACTIVATION ON MICROSTRUCTURE AND DIELECTRIC PROPERTIES OF BaTiO₃ CERAMICS	20
Aliya Ganiyeva, Gulnara Maslova, Aysel Ganiyeva, Gulnara Zeynalova, Aysel Ganiyeva Maslova, Aysel Ganiyeva	
3D PRINTED CERAMIC NANOPARTICLES-IMPROVED FRACTURAL PROPERTIES	21
V. Gopalakrishnan, A. Akhbar, J. Fathali, D. Ghazi, B. D. Fathali, A. Ghazizadeh, K. S. Fathali	
MECHANISMS OF DIELECTRIC PERMITTIVITY USING CERAMIC NANOPARTICLES AND POLYMER MATRIX	22
V. Gopalakrishnan, D. Ghazi, V. Ghani, A. Ghazizadeh	
PREPARATION AND CHARACTERIZATION OF 3D PRINTED CERAMIC COMPOSITES FOR SENSITIVE SYSTEMS	23
Zeynalova Gulnara, Maslova Gulnara, Akhbar Aysel	
3D PRINTING CERAMICS FOR APPLICATIONS IN CERAMICS	24
Advanced Materials	25
Mechanistic Study of Synthesis, Microstructure, Kinetics, and Mechanical Properties of BaTiO₃ Ceramics	
EFFECTS OF SINTERING TEMPERATURE ON THE DIELECTRIC PROPERTIES OF BaTiO₃ CERAMICS	26
CHANG, J. PANDE	
3D PRINTING CERAMIC NANOPARTICLES-IMPROVED FRACTURAL PROPERTIES	27
Fatih U. Kahraman, Bekirhan Ayhan, M. Akhbar	
ROBOTIC WELDING	28



Abstracts

EFFECTS OF SYNTHESIS PARAMETERS ON STRUCTURE AND PROPERTIES OF THE CERAMIC/POLYMER FILMS BASED ON BACTERIAL CELLULOSE

Aliya Ganiyeva*, Gulnara Maslova*, Aysel Ganiyeva*, Gulnara Zeynalova*, Aysel Ganiyeva Maslova*, Aysel Ganiyeva*
 Institute of Materials and Technology, National University of Science and Technology, 110000, Dushanbe, Tajikistan
 Faculty of Engineering, Department of Chemistry and Applied Sciences, University of Engineering, 50000, Dushanbe, Tajikistan
 *Corresponding author: aliya.ganiyeva@nust.edu.tj

Abstract:

Ceramic-polymer composites (CPCs) have attracted significant attention in various fields, such as electronics, optics, and biomedicine. The development of CPCs with enhanced properties is a key challenge. This study focuses on the synthesis and characterization of ceramic/polymer films based on bacterial cellulose (BC) and BaTiO₃ nanoparticles. The films were synthesized using a sol-gel process with varying synthesis parameters, including temperature, time, and the amount of BaTiO₃ nanoparticles. The structure and properties of the films were investigated using scanning electron microscopy (SEM), X-ray diffraction (XRD), and dielectric spectroscopy. The results show that the films have a porous structure and high dielectric permittivity. The dielectric properties of the films are significantly improved by the incorporation of BaTiO₃ nanoparticles. The study provides a new approach for the synthesis and characterization of CPCs with enhanced properties.

Keywords:

Ceramic/polymer, BaTiO₃, Nanoparticles, Microstructure, Kinetics, Mechanical Properties

References:

This paper is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY) (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).



EDICIÓN DE 2014-2015

5th INTERNATIONAL CONGRESS "FOOD TECHNOLOGY, QUALITY AND SAFETY", 14-18 OCTOBER, 2014, HOTEL BELLA EPIC, BUCARSTI, ROMANIA

Editors

**Dr. Irina-Cristina
Ruta (Food Technology, University
of Medicine and Pharmacy,
Bucarest, Romania)**

Editors

**Dr. Lucia
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor


**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

**Dr. Irina-Cristina
Ruta**

Editor

UNIVERSITY OF EAST SARAJEVO



FACULTY OF TECHNOLOGY ZVORNIK


V VIII

INTERNATIONAL CONGRESS

V VIII

ENGINEERING, ENVIRONMENT AND ENERGY IN PROCESS INDUSTRIES

BOOK OF ABSTRACTS



INTERNATIONAL SOCIETY OF ENVIRONMENTAL ENGINEERS

MEMBER OF THE INTERNATIONAL FEDERATION OF PROFESSIONAL ENGINEERS

ORGANIZED BY

UNIVERSITY OF EAST SARAJEVO
FACULTY OF TECHNOLOGY
ZVORNIK

INTERNATIONAL SOCIETY OF ENVIRONMENTAL ENGINEERS

PUBLISHER
UNIVERSITY OF EAST SARAJEVO
FACULTY OF TECHNOLOGY
BULEVAR ZVORNIK 10
76000 ZVORNIK, BOSNIA AND HERZEGOVINA
TEL: +387 (0) 51 25 11 11
WWW.FT.ZVORNIK.BA

FOR PUBLISHER
Prof. Dr. Zvezdana M. Stokich

ORGANIZING COMMITTEE
Chair: Prof. Dr. Zvezdana M. Stokich, Faculty of Technology, University of East Sarajevo, Zvornik, Bosnia and Herzegovina
Prof. Dr. Zvezdana M. Stokich, Faculty of Technology, University of East Sarajevo, Zvornik, Bosnia and Herzegovina
Prof. Dr. Zvezdana M. Stokich, Faculty of Technology, University of East Sarajevo, Zvornik, Bosnia and Herzegovina

SCIENTIFIC ORGANIZING COMMITTEE
Chair: Prof. Dr. Zvezdana M. Stokich, Faculty of Technology, University of East Sarajevo, Zvornik, Bosnia and Herzegovina
Prof. Dr. Zvezdana M. Stokich, Faculty of Technology, University of East Sarajevo, Zvornik, Bosnia and Herzegovina
Prof. Dr. Zvezdana M. Stokich, Faculty of Technology, University of East Sarajevo, Zvornik, Bosnia and Herzegovina

EDITORIAL BOARD
Prof. Dr. Zvezdana M. Stokich
Prof. Dr. Zvezdana M. Stokich

EDITORIAL BOARD
Prof. Dr. Zvezdana M. Stokich
Prof. Dr. Zvezdana M. Stokich

FOUNDING EDITOR
Prof. Dr. Zvezdana M. Stokich

The editor has full responsibility for the accuracy and content of these pages.

2024	THE EFFECTS OF ENVIRONMENTAL ENGINEERING ON THE INDUSTRIAL PROCESS AND THE ENVIRONMENT	8
2025	THE EFFECTS OF ENVIRONMENTAL ENGINEERING ON THE INDUSTRIAL PROCESS AND THE ENVIRONMENT	9
2026	THE EFFECTS OF ENVIRONMENTAL ENGINEERING ON THE INDUSTRIAL PROCESS AND THE ENVIRONMENT	10
2027	THE EFFECTS OF ENVIRONMENTAL ENGINEERING ON THE INDUSTRIAL PROCESS AND THE ENVIRONMENT	11
2028	THE EFFECTS OF ENVIRONMENTAL ENGINEERING ON THE INDUSTRIAL PROCESS AND THE ENVIRONMENT	12
2029	THE EFFECTS OF ENVIRONMENTAL ENGINEERING ON THE INDUSTRIAL PROCESS AND THE ENVIRONMENT	13
2030	THE EFFECTS OF ENVIRONMENTAL ENGINEERING ON THE INDUSTRIAL PROCESS AND THE ENVIRONMENT	14
2031	THE EFFECTS OF ENVIRONMENTAL ENGINEERING ON THE INDUSTRIAL PROCESS AND THE ENVIRONMENT	15
2032	THE EFFECTS OF ENVIRONMENTAL ENGINEERING ON THE INDUSTRIAL PROCESS AND THE ENVIRONMENT	16
2033	THE EFFECTS OF ENVIRONMENTAL ENGINEERING ON THE INDUSTRIAL PROCESS AND THE ENVIRONMENT	17
2034	THE EFFECTS OF ENVIRONMENTAL ENGINEERING ON THE INDUSTRIAL PROCESS AND THE ENVIRONMENT	18
2035	THE EFFECTS OF ENVIRONMENTAL ENGINEERING ON THE INDUSTRIAL PROCESS AND THE ENVIRONMENT	19
2036	THE EFFECTS OF ENVIRONMENTAL ENGINEERING ON THE INDUSTRIAL PROCESS AND THE ENVIRONMENT	20

11th

INTERNATIONAL Medicinal Mushroom Conference IMMCI1

SEPTEMBER 27th-30th 2022
CROWNE PLAZA
Belgrade, Serbia

ELECTRONIC ABSTRACT BOOK

11th INTERNATIONAL
Medicinal Mushroom
Conference IMMCI1

September
27th-30th 2022

BELGRADE
SERBIA

SCIENTIFIC COMMITTEE

<p>Prof. Gao Jing Gaojing China</p> <p>Prof. Solomon P. Wasser South Africa</p> <p>Prof. Fu Li China</p> <p>Prof. Zhenjie Gu China</p> <p>Prof. Václav Lichner Slovakia</p> <p>Prof. Giuseppe Serrhini Italy</p> <p>Dr. Catherine Luchinska France</p> <p>Prof. Grah S. Buchanan Australia</p> <p>Prof. Firas Fakhoury Saudi</p> <p>Prof. Kana Yamada Japan</p> <p>Prof. Sana Khatib Saudi</p> <p>Prof. Naoki Ochi Japan</p> <p>Prof. Kung-Hsiung Shiu Japan</p> <p>Prof. Giuseppe S. Serrhini Italy</p> <p>Prof. Hai-Feng Li China</p> <p>Prof. Jang-Lee Han Korea</p> <p>Dr. Zheng Hua He China</p> <p>Prof. Bao-Ming Han China</p> <p>Prof. Peter C.K. Shiu Hong Kong</p> <p>Prof. Shao X. Wang China</p>	<p>Prof. Hamed Hamed Egypt</p> <p>Prof. Hai Li China</p> <p>Dr. Jale Ibrahim USA</p> <p>Prof. Marek Suda Czech</p> <p>Dr. Bekir V. Polat Turkey</p> <p>Prof. Andrei Gheorghe Romania</p> <p>Prof. Miroslav Jelenko Croatia</p> <p>Dr. Sigitas Andrius Lithuania</p> <p>Prof. Ivan Alencar Brazil</p> <p>Prof. Hana L. Haskova Czech</p> <p>Prof. Seok-Ho Yoon Korea</p> <p>Prof. Yijun Yao China</p> <p>Prof. Ruyin Chen China</p> <p>Prof. Jingang Zhang China</p> <p>Prof. Bing Shi China</p> <p>Prof. Baojun Tang China</p> <p>Prof. Kadir Sun China</p> <p>Prof. Gao Jie China</p>
--	--

11th INTERNATIONAL
Medicinal Mushroom
Conference IMMCI1

September
27th-30th 2022

BELGRADE
SERBIA

POTENTIAL APPLICATION OF MEDICINAL MUSHROOMS IN THE FOOD AND PHARMACEUTICAL INDUSTRY

Abstract 02

Milica Petrović, Vojislav Stanić, Biserka Rajković, I. Biljana Stanić, Milica Stanić

University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Department of Food economy and biotechnology, Department of Food Technology, Faculty of Agriculture, Belgrade, Serbia

ABSTRACT: Medicinal mushrooms have been used for centuries in traditional medicine. They are rich in bioactive compounds and have a wide range of health benefits. The aim of this study was to investigate the potential application of medicinal mushrooms in the food and pharmaceutical industry. The study was conducted in the form of a literature review. The results of the study are presented in this abstract.

Keywords: medicinal mushrooms, food industry, pharmaceutical industry, bioactive compounds, health benefits.

Introduction: Medicinal mushrooms have been used for centuries in traditional medicine. They are rich in bioactive compounds and have a wide range of health benefits. The aim of this study was to investigate the potential application of medicinal mushrooms in the food and pharmaceutical industry. The study was conducted in the form of a literature review. The results of the study are presented in this abstract.

Materials and Methods: The study was conducted in the form of a literature review. The results of the study are presented in this abstract.

Results and Discussion: The study showed that medicinal mushrooms have a wide range of health benefits. They are rich in bioactive compounds and have a wide range of health benefits. The results of the study are presented in this abstract.

Conclusion: Medicinal mushrooms have a wide range of health benefits. They are rich in bioactive compounds and have a wide range of health benefits. The results of the study are presented in this abstract.

02

BOOK of ABSTRACTS



2nd International Conference
on Advanced Production and Processing
30th-32nd October 2022
Novi Sad, Serbia

Title:
Book of Abstracts of the 2nd International Conference on Advanced Production and Processing
including Abstracts for 23rd-26th, 28th, 29th, 31st, 32nd and 33rd October,
Thematic and Plenary sessions, Technical Development, Current and Forecasted
Tendencies, Material Design as Application, Production Safety and Protection.

Editor(s):
University of Novi Sad, Faculty of Technology, Novi Sad,
Novi Sad, Serbia, 11000 Novi Sad, Serbia.

For publication:
Prof. Miroslav Filipović, Editor

Editorial board:
Prof. Dr. Zoran Stokich, Editor, Faculty of Mechanical Engineering, Novi Sad,
Novi Sad, Serbia, Prof. Dr. Zoran Stokich

Editor in Chief:
Prof. Dr. Zoran Stokich

Design and Printing Location:
Novi Sad

ISBN: 978-86-87-42066-1
eISBN: 978-86-87-42066-2

ISSN: 1846-8275

ICAPP 2022 is published by Advanced Production and Processing (ICAPP) - Novi Sad
Faculty of Technology, Novi Sad, Serbia, 2022. Novi Sad, Serbia on 30th Oct 2022. Novi Sad,
Serbia on 30th October 2022

Volume page 0001-0000 / www.fakultet-tehnologija.uns.ac.rs/icapp2022
2022-10-30 10:00:00 AM +02:00 / 01:00:00 AM GMT+02:00

ISSN 1846-8275 (print)

eISSN 978-86-87-42066-2

ICAPP 2022 (print)



ANTIOXIDANT ACTIVITY OF SUPERCRITICAL CO₂ EXTRACTS FROM WILD TRAVEL, *DIANTHUS MONENSIS* L., BEECHWOODS

Abstract authors: Zoran Stokich¹, Zoran Stokich², Zoran Stokich³, Zoran Stokich⁴
¹Novi Sad, Serbia

¹Faculty of Technology, Novi Sad, Serbia, Serbia,
11000 Novi Sad, Serbia,
²Faculty of Mechanical Engineering, Novi Sad, Serbia, Serbia, 11000 Novi Sad, Serbia,
³Faculty of Technology, Novi Sad, Serbia, Serbia, 11000 Novi Sad, Serbia,
⁴Faculty of Technology, Novi Sad, Serbia, Serbia, 11000 Novi Sad, Serbia

Supercritical CO₂ extraction is a green, efficient method for the extraction of natural products. The aim of this work was to investigate the antioxidant activity of supercritical CO₂ extracts from wild travel, *Dianthus monensis* L., and beechwoods. The extracts were obtained by supercritical CO₂ extraction and were analyzed by HPLC-MS/MS. The results showed that the extracts contain a variety of polyphenolic compounds. The antioxidant activity of the extracts was evaluated by DPPH, ABTS, and FRAP assays. The results showed that the extracts have a strong antioxidant activity. The supercritical CO₂ extraction is a suitable method for the extraction of natural products. The supercritical CO₂ extraction is a suitable method for the extraction of natural products. The supercritical CO₂ extraction is a suitable method for the extraction of natural products. The supercritical CO₂ extraction is a suitable method for the extraction of natural products.

Correspondence: z.stokich@uns.ac.rs
This research was supported by the Faculty of Technology, Novi Sad, Serbia.
ICAPP 2022 is published by Advanced Production and Processing (ICAPP) - Novi Sad,
Faculty of Technology, Novi Sad, Serbia, 2022. Novi Sad, Serbia on 30th Oct 2022. Novi Sad,
Serbia on 30th October 2022

UNIFOOD CONFERENCE



University of Belgrade

Book of Abstracts

Belgrade, September 14-15, 2021

CD: <https://doi.org/10.2478/9783100659609>

CD: <https://doi.org/10.2478/9783100659609>

ISBN 978-3-10-065960-9

Printed in Belgrade, Serbia

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper

Printed on acid-free paper



UNIFood2021 Conference 14-15 September 2021, University of Belgrade 2nd International UNIFood Conference



DEVELOPMENT OF MUSHROOM-BASED CEREAL FLOORS WITH IMPROVED NUTRITIONAL AND ANTIOXIDATIVE PROPERTIES

**Đorđe Jelić^{1*}, Aleksandra Stojanović², Jovana Jelić¹, Jelena Pačar¹, Marija Jakić¹, Jelena
Kovačević¹, Jelena Jelić¹**

¹University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Institute of Food and Beverage and Food Safety, Department
of Food Microbiology, Anđelković 30/31,
University of Belgrade, Institute of Food Technology, Starobrodski

*Corresponding author: dejelic@agr.bg.ac.rs

Abstract: Lactaria isolates and Pleurotus ostreatus BC 31 mushrooms were used for the production of mushroom-based cereal flours. Three different cereals were used for this purpose: wheat (25-49.5%), rye (combined agricultural isolates). Various proportions (0-10%) of the cereal grain (all 3.0 - 4.5, L2.0) were added using mushroom inoculum previously prepared on the same grain, and incubated at 22 ± 2 °C for 20-30 days in the dark until the grains were completely overgrown with mycelium. Control samples (wheat, rye, oat, and mushroom) were prepared as well. The obtained grains were dried and milled into flour, in order to be used for the chemical characterization and antioxidant activity determination. All mushroom-based grain flours characteristics were compared with corresponding controls. The highest total polyphenolic content was determined for 2. rye/wheat wheat (70.91±0.81 mg/g) and rye (74.02±4.09 mg/g) grain flours, with an increase of 26.34±.88 % and 18.76-42.42 % compared to non-inoculated grains, respectively, while all inoculated flours had higher protein content compared to non-inoculated ones. A significant antioxidant content increase was observed for 2. wheat wheat grain flour (0.86±0.05 mg/g). Total antioxidant phenolic compounds content between 1712±.39 and 217.14±0.05 %, was observed in vitro on wheat wheat samples compared to the control. The highest values of phenolic compounds were noted for 2. rye/wheat oat (28.24±0.00 mg/g) and rye (27.45±0.04 mg/g) grain flours. A significant increase ($p < 0.05$) of chelating ability was observed for 2. rye/wheat and 2. wheat wheat grain flours, when the very high chelating ability for both samples (0.41±0.01 %) was observed. Significantly higher reducing power ($p < 0.05$) was observed in one out of two tested samples, with the highest absorbance measured for 2. wheat oat (0.95±0.07) and rye (1.15±0.04) grain flours. Obtained results revealed that the growth of different mushroom on different cereals could be a promising method for enhancing the antioxidant potential of flours.

Keywords: mushrooms, cereals, flours, phenolic compounds, antioxidants

Address: Institute of Agriculture, School and Technology Department of the Republic of
Serbia, University of Belgrade, Anđelković 30/31 and 31a, 11080 Belgrade, Serbia



XXVI SAVETOVANJE O BIOTEHNOLOGIJI

naimeđunarodnom sklopu
- ZBORNİK RADOVA -



Zagreb, 12 - 13. svibnja 2023. godine

UFP - Katedra za fitopatologiju i fitopatologiju
Najveća Rebrava ulica, Zagreb, Hrvatska

23.06.23
68.001.002

CARETORNICE o Genetskoj raznolikosti i biotehnologiji u poljoprivredi (25 : 2023 - 5.000)

U ovom radu je 2023. nastavljen je ciklus izdavanja i razmatranje ova izdanja (odakle 12-13. svibnja 2023. godine) i organizator (Uredništvo Katedre za fitopatologiju i fitopatologiju, Najveća Rebrava ulica, Zagreb, Hrvatska) i Katedra za fitopatologiju i fitopatologiju, 2023. (Zagreb: Original Copy) - 500 str. (ISBN : 978-95-399-1881-1)

Radovi su na raspolaganju u: Može se naći na: University of Zagreb, Faculty of Agriculture, Zagreb - Trsat 190 - Biotehnološki fakultet

ISBN 978-95-399-1881-1

a) Znanstveni radovi - 2023. godine
b) Nastavnici - 2023. godine

C0002528-10 0360296

DOI:10.2478/978.95.399.1881.1

http://agropromet.hr/agropromet/

2023. godine

SINTEZA STRUKTURA BAKTERIJSKE CELULOZE PRIMENOM BAKTERIJA SIROCOVA VREMENA

Alkicandra Janković^{1,2}, Anđelija Farić^{1,2}, Vinko B. Janković¹, Alkicandra Janković¹, Anđelija Farić^{1,2}, Vinko B. Janković¹, Alkicandra Janković¹, Anđelija Farić^{1,2}

U ovom radu su prikazane strukture celuloze proizvedene od strane bakterija sirocova vremena. Bakterije su uzgojene u medijama bogatim ugljikovim dioksidom i glikoliziranim ugljikovim dioksidom. U ovom radu su prikazane strukture celuloze proizvedene od strane bakterija sirocova vremena. Bakterije su uzgojene u medijama bogatim ugljikovim dioksidom i glikoliziranim ugljikovim dioksidom. U ovom radu su prikazane strukture celuloze proizvedene od strane bakterija sirocova vremena. Bakterije su uzgojene u medijama bogatim ugljikovim dioksidom i glikoliziranim ugljikovim dioksidom.

1 Katedra za fitopatologiju i fitopatologiju, 2 Katedra za fitopatologiju i fitopatologiju

1881

U ovom radu su prikazane strukture celuloze proizvedene od strane bakterija sirocova vremena. Bakterije su uzgojene u medijama bogatim ugljikovim dioksidom i glikoliziranim ugljikovim dioksidom. U ovom radu su prikazane strukture celuloze proizvedene od strane bakterija sirocova vremena. Bakterije su uzgojene u medijama bogatim ugljikovim dioksidom i glikoliziranim ugljikovim dioksidom. U ovom radu su prikazane strukture celuloze proizvedene od strane bakterija sirocova vremena. Bakterije su uzgojene u medijama bogatim ugljikovim dioksidom i glikoliziranim ugljikovim dioksidom.

¹ Katedra za fitopatologiju i fitopatologiju, 2 Katedra za fitopatologiju i fitopatologiju
² Katedra za fitopatologiju i fitopatologiju, 2 Katedra za fitopatologiju i fitopatologiju
³ Katedra za fitopatologiju i fitopatologiju, 2 Katedra za fitopatologiju i fitopatologiju

1881

1882

1883

1884

1885

1886

1887

1888

1889

1890

1891

1892

1893

1894

1895

1896

1897

1898

1899

1900

1901

1902

1903

1904

1905

1906

1907

1908

1909

1910

1911

1912

1913

1914

1915

1916

1917

1918

1919

1920

1921

1922

1923

1924

1925

1926

1927

1928

1929

1930

1931

1932

1933

1934

1935

1936

1937

1938

1939

1940

1941

1942

1943

1944

1945

1946

1947

1948

1949

1950

1951

1952

1953

1954

1955

1956

1957

1958

1959

1960

1961

1962

1963

1964

1965

1966

1967

1968

1969

1970

1971

1972

1973

1974

1975

1976

1977

1978

1979

1980

1981

1982

1983

1984

1985

1986

1987

1988

1989

1990

1991

1992

1993

1994

1995

1996

1997

1998

1999

2000

2001

2002

2003

2004

2005

2006

2007

2008

2009

2010

2011

2012

2013

2014

2015

2016

2017

2018

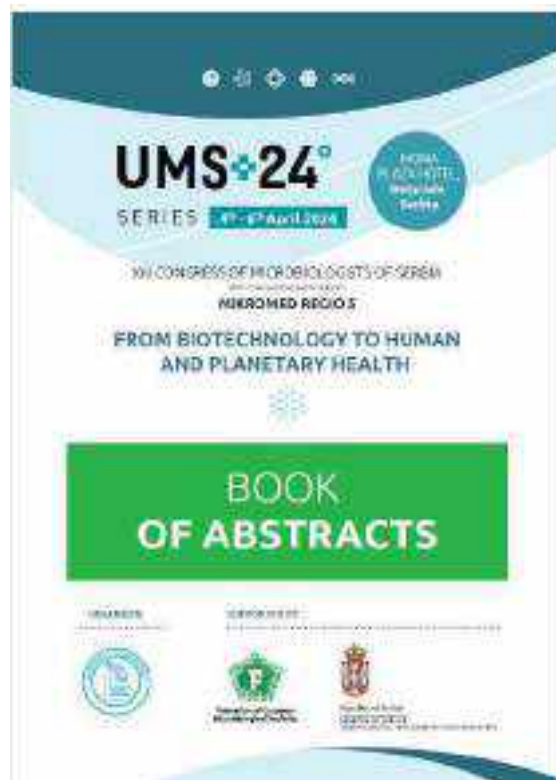
2019

2020

2021

2022

2023



PP15

ACETIC ACID BACTERIA-DERIVED BACTERIAL NANOCELLULOSE: SUSTAINABLE SYNTHESIS AND ANTIMICROBIAL POTENTIAL DEVELOPMENT

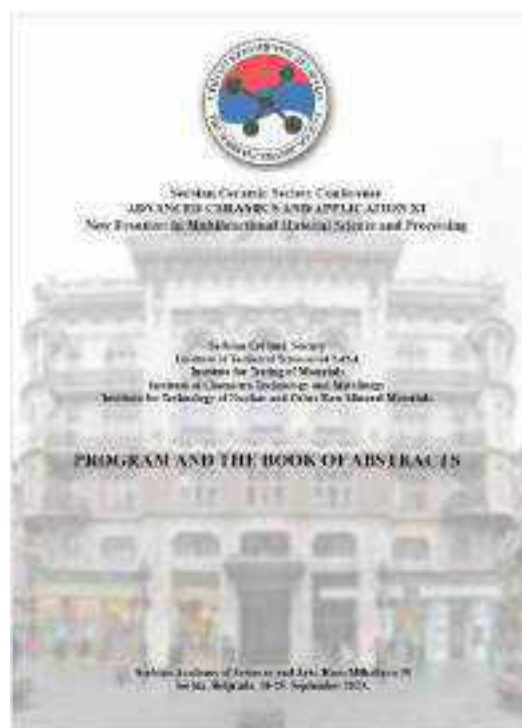
Keywords: *Bacterial nanocellulose, Acetic acid bacteria, Sustainable synthesis, Antimicrobial activity*

Abstract: Acetic acid bacteria (AAB) are renowned for their production of bacterial nanocellulose (BNC), a natural polymer with unique properties. This study explores the sustainable synthesis of BNC using AAB strains, focusing on the potential of BNC as a natural antimicrobial agent. The synthesis of BNC was optimized by varying culture conditions, including pH, temperature, and substrate concentration. The resulting BNC was characterized by scanning electron microscopy (SEM) and Fourier transform infrared spectroscopy (FTIR). The antimicrobial activity of BNC was evaluated against various bacterial strains, including Gram-positive and Gram-negative species. The results demonstrate that BNC exhibits significant antimicrobial activity, particularly against Gram-positive bacteria. This study highlights the potential of BNC as a sustainable and natural antimicrobial agent, paving the way for its application in various fields, including food preservation and biomedical applications.

KEYWORDS: bacterial nanocellulose, acetic acid bacteria, sustainable synthesis, antimicrobial activity

ACKNOWLEDGEMENTS: This research was funded by the project "Sustainable synthesis and antimicrobial development of bacterial nanocellulose" supported by the Ministry of Education, Science and Technological Development of the Republic of Serbia. The authors also acknowledge the support of the Faculty of Science, University of Novi Sad, and the Institute for Microbiology and Immunology, University of Novi Sad.

CONTACT: Dr. Miroslav Milićević, Faculty of Science, University of Novi Sad, Sremski Karlovci, 21000 Novi Sad, Serbia. Email: m.milicevic@unns.ac.rs



Book title: Serbian Ceramic Society Conference - ADVANCED CERAMICS AND APPLICATION XI, Program and the Book of Abstracts

Editor:
Serbian Ceramic Society

Editor:
Dr. Vuk Obradović
Dr. Zdravko Čadež

Technical Editor:
Dr. Aleksandra Jokić
Dr. Mirna Žigonjica

Printing:
Serbian Ceramic Society, Belgrade, 2023

Editor:
UDC 621.372.01

CI - Kuvanje i sušenje
Diploma, Belgrade, 2023

ISSN 1846-1944
ISSN 1846-1944

ISBN 978-99-59-11444-4
ADVANCED CERAMICS AND APPLICATION XI: New Frontiers in Multifunctional Material Science and Processing (II - 2023) - Program

Program and the Book of Abstracts, Serbian Ceramic Society Conference, Advanced Ceramics and Applications XI, New Frontiers in Multifunctional Material Science and Processing, Serbian Academy of Sciences and Arts, Novi Mladovec 19-20 September 2023 - John's Day, Novi Mladovec, Ljubanovac - Belgrade, Serbian Ceramic Society, 2023, Belgrade - Serbian Ceramic Society, 2023, 2023, 2023, 2023

UDC 621.372.01

ISSN 1846-1944

ISBN 978-99-59-11444-4

CERAMIC 11 (2023)

1846-1944 (print) / 1846-1944 (online) / 1846-1944 (print) / 1846-1944 (online)

P62

The effect of stabilizing agents on physicochemical properties and cell viability of composite hydrogel Collagen Selenomethionine nanoparticles

Mira Kuzmanović, Stana Filipović, Miro Todorović, Miroslava Stokich

Institute of Technical Sciences of SAA, Novi Mladovec 19/20, Belgrade, Serbia

As the demand has grown in the biomaterials industry, there has been growing interest in using nanoparticles from the biomedical field for a long time. It can be found in a combination in various commercially available products. In the hydrogel form, it is used when developing novel platforms for drug delivery or cell growth. On the other side, Selenomethionine (SeMet) are a relatively new molecule form that has proven interest in enhanced antimicrobial, anticancer, antiviral, immunoregulatory, and cell-cell activity compared to other selenium forms. Therefore, in this work, we have examined the effect of different stabilizing agents used in the preparation of selenomethionine on the chemical structure and biocompatibility of composite hydrogel collagen/SeMet. Different crosslinking reagents (DMT, formalin, glutaraldehyde, glutaric anhydride, EDCI, apron, microarray, and cell viability MTT assay) were used for the characterization of obtained hydrogels. SeMet were embedded in the chemical structure in the form of colloidal solution using formalin crosslinkation, (a) glutaraldehyde, (b) glutaric anhydride, (c) apron, (d) microarray.

P63

Influence of BaTiO₃ Filler on Tensile Strength of Composite Multifunctional Systems Based on Polyvinylidene Fluoride and Barium Nanoceramics

Aleksandra Janković¹, Aleksandra Stanković², Stana Todorović³, Predrag Zdravković⁴, Miroslava Stokich⁵, Miro Todorović⁶

¹The Academy of Applied Technical Studies Belgrade, Belgrade, Serbia
²University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Institute for Food Technology and Biotechnology, Belgrade, Serbia
³University of Belgrade, Faculty of Technology and Metallurgy, Belgrade, Serbia
⁴Institute of Technical Sciences of SAA, Belgrade, Serbia

This study aimed to analyze the influence of BaTiO₃ (BT) filler on the tensile strength of composite multifunctional systems. On the one hand, the characteristics of P(VDF) and barium nanoceramics functionalized with Fe₃O₄ magnetic, while on the other hand, a composite nanoceramics was conducted as filler with the same composition. P(VDF)/BT/Fe₃O₄ was used for the addition of BT. Special focus was placed on mechanical characteristics using a tensile testing apparatus. The experimental research involved preparing samples with varying BT content - filler of BT: 0 wt%, 25 wt% and filler of BT: 50 wt%, 75 wt%. The morphology of the



SERBIAN NUTRITION SOCIETY

BOOK OF ABSTRACTS
14th INTERNATIONAL CONGRESS ON NUTRITION:
„A PLACE WHERE SCIENCE MEETS PRACTICE“
www.conu2021.com

Belgrade
8-10th November 2021

A HYBRID FORAMAT
A. ONLINE & B. IN PERSON
Hotel Mona Plaza, Solunska 21, Belgrade

Supported by
Ministry of Education, Science and Technological Development
of the Republic Serbia

Accredited by
The Health Council of the Ministry of Health
of the Republic Serbia

SCIENTIFIC COMMITTEE

- Prof. Dr. Ljiljana Trajković Pavlović, president, Serbia
- Prof. Dr. Aneta Ristić, Serbia
- Prof. Dr. Slobodan Erceg, Serbia
- Prof. Biljana Stojanović, North Macedonia
- Prof. Dr. Branka Kostović, Serbia
- Prof. Dr. Budimir Novaković, Serbia
- Prof. Dr. Dragica Čučković, Serbia
- Prof. Dr. Duška Stojanović, Serbia
- Prof. Dr. Vesna Rivić, Germany
- Prof. Dr. Ivan Stanković, Serbia
- Prof. Dr. Irena Tadić, Serbia and Montenegro
- Prof. Dr. Ljilja Terezić, Serbia
- Prof. Dr. Nada Trudićević, Serbia
- Prof. Dr. Philip Collier, UK
- Prof. Dr. Ranko Krnić, Austria
- Min. Stojana Šuš, PhD, Serbia
- Prof. Dr. Slavica Radoš, Serbia
- Prof. Dr. Vera Kubiš, Serbia
- Prof. Dr. Viktor Nedović, Serbia

ORGANIZING COMMITTEE

- Prof. Dr. Stankica Šolajić – president
- Prof. Aleksandra Janković, PhD
- Dr. med. med. Aneta Ristić
- Dr. sc. med. Gordana Babić, MSc, MEd
- Prim. dr. med. Dragana Jokić, MD, PhD
- Prof. Dr. Marina Čupićević-Ribić
- Prof. Dr. Milica Popović
- Prof. Dr. Milica Nakićević
- Prof. Dr. Milica Nakić
- Prim. Dr. Vesna Palibrk, PhD
- Vesna Željević, PhD, MEd

SECRETARIAT

- Prof. dr. Aleksandra Kostić, Serbia
- Prof. assistant Vanja Vidović, PhD, Serbia

ISBN 978-86-800623-5-5

© All rights reserved. No part of this publication can be reproduced and stored without written permission of the Serbian Nutrition Society.

Selenium enriched mushrooms
as food additives and dietary supplements

Milana Pantić¹, Dneja Milić², Danika Matković^{1,2}, Aleksandra Stojanović¹,
Milena Nakić¹

¹Institute for Food Technology and Biototechnology, Faculty of Agriculture, University of
Belgrade, Vovotinska 6, 11081 Belgrade, Serbia

²Laboratory for Molecular Microbiology, Institute of Molecular Genetics and Genetic
Engineering, University of Belgrade, Voposka 44A, 11000 Belgrade, Serbia

*Presenting and corresponding author: mtkm@agrif.bg.ac.rs

Fresh and medicinal mushrooms have been used worldwide due to their nutritional value and diverse pharmaceutical properties, which are related to the physiologically beneficial substances in the form of primary and secondary metabolites. Their chemical composition and biological activity depend on the mushroom in which they grow and applied supplementation. Numerous studies have shown that mushrooms can absorb selenium (Se) during growth on the fertilized solid substrate or liquid medium, in a concentration that can meet the daily needs of humans. The capacity of some mushrooms to absorb Se depends on multiple factors, including mushroom strain, composition of the medium, ecological parameters as well as on the form and concentration in which the mineral is added to the substrate. It was previously reported that strains *Pleurotus* sp., *Agaricus bisporus*, *Geotrichum* in culture, and *Citropus mollis* showed high concentrations of Se when sodium selenite or selenate were applied. However, higher toxicity of inorganic salts had suppressed mycelium growth of *Pleurotus* strains, *Lentinus edulis*, *Cordyceps sinensis*, and *Pleurotus* spp. comparing to modified media with Se and organic selenite/triethylselenide from Se(IV), Se(IV), and selenosulfate was proven. Chemical characterization of polysaccharides and multienzymatic extracts isolated from fruiting bodies or mycelia cultures showed that most of the Se-enriched mushrooms had a higher content of total carbohydrates (especially D-glucans), proteins, lipids, and phenols comparing to the non-enriched samples. As a consequence, selected mushrooms showed improved antioxidant and antimicrobial properties. A significant percentage of Se was incorporated not only in the form of L-selenomethionine, but also other organic compounds such as biologically active polysaccharides. It is believed that the synthesis of Se and bioactive polysaccharides present in fungi could enhance their antioxidant and immunomodulating functions, which lead to numerous health benefits. Obtained results clearly show polysaccharides as promising dietary supplements and Se-enriched mushrooms as delicious functional food or food additives, due to the slow release of selenium and lower toxicity compared to the inorganic compounds. Selenium fertilized mushrooms and their extracts used as food additives are expected to prolong the shelf life of the food products since some of them are proved to exhibit higher superoxide-dismutase and catalase activity retaining their quality, aroma, and color for a long time of storage.

Keywords: Antioxidant activity, Antimicrobial activity, Health benefits, Mushrooms, Selenium



Serbian Ceramic Society, Conference
ADVANCED CERAMICS AND APPLICATIONS IX
 New Frontiers in Multidimensional Material Science and Processing

for the Ceramic Society
 Institute for Material Science of SAVA
 Institute for Testing of Materials
 Institute of Chemical Technology and Materials
 Institute for Technology of Polymer and Fiber and Material Research

PROGRAM AND THE BOOK OF ABSTRACTS

Serbian Academy of Sciences and Arts, Belgrade, 20-22 September 2021

Serbian Ceramic Society, Conference
ADVANCED CERAMICS AND APPLICATIONS IX
 New Frontiers in Multidimensional Material Science and Processing

Serbian Ceramic Society
 Institute of Testing of Materials SAVA
 Institute for Testing of Materials
 Institute of Chemical Technology and Materials
 Institute for Technology of Polymer and Fiber and Material Research
PROGRAM AND THE BOOK OF ABSTRACTS

Serbian Academy of Sciences and Arts, Belgrade, 20-22 September 2021

Redakcija: Serbian Ceramic Society, Conference: **ADVANCED CERAMICS AND APPLICATIONS IX**
 Address: Institute for Testing of Materials SAVA

Editor:
 Serbian Ceramic Society

Editors:
 Zvezda Trivković
 Dr. Zvezda Trivković
 Dr. Zvezda Trivković

Technical Editor:
 Zvezda Trivković
 Miroslav Vukobratović

Printing:
 Serbian Ceramic Society, Belgrade, 2021

Color:
 Offprints

© Serbian Ceramic Society, Conference
 Serbian Ceramic Society, Belgrade

ISSN 1846-9542
 e-ISSN 2616-9468

ADVANCED CERAMICS AND APPLICATIONS IX, CONFERENCE, BELGRADE, 20-22 SEPTEMBER 2021
 (SERBIAN CERAMIC SOCIETY, CONFERENCE, BELGRADE, 20-22 SEPTEMBER 2021)
 (SERBIAN CERAMIC SOCIETY, CONFERENCE, BELGRADE, 20-22 SEPTEMBER 2021)
 (SERBIAN CERAMIC SOCIETY, CONFERENCE, BELGRADE, 20-22 SEPTEMBER 2021)
 (SERBIAN CERAMIC SOCIETY, CONFERENCE, BELGRADE, 20-22 SEPTEMBER 2021)
 (SERBIAN CERAMIC SOCIETY, CONFERENCE, BELGRADE, 20-22 SEPTEMBER 2021)

Full Text

ISSN 1846-9542

© Serbian Ceramic Society, Conference
 Serbian Ceramic Society, Belgrade

Color: Offprints

Optimal growth is desired in synthesis of rare earth boron nitride films having good microstructure (high level of surface area) due to its interesting physical and chemical properties (high purity, mechanical stability, high modulus, resistance for oxidation and corrosion resistance). It is also known one of the most important ceramic applied in many scientific areas. Boron nitride properties (high mechanical strength) will be emphasized in simple and inexpensive experimental procedures during these days. Future work is aimed to study about the large property. This study reveals the application of BNC in terms of the most challenging and expected area.

T
Effect of post-growth precipitation on morphology and crystal structure of the boron nitride nanotubes (BNNT) composite

A. Adžićević¹, V. B. Petrović², A. Babićević³, M. Milićević⁴, B. Karićević⁵, V. Zvezda⁶, A. Čupić⁷

¹The Institute of Applied Technical Studies, Belgrade, Serbia
²University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Belgrade, Serbia
³University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Institute for Food Technology and Biotechnology, Belgrade, Serbia

⁴Department of Material Science, Faculty of Science, University of Belgrade, Serbia
⁵Department of Physics, Faculty of Science, University of Belgrade, Serbia
⁶Institute for Testing of Materials SAVA, Belgrade, Serbia

Carbon is a lightweight with a wide range of properties like transparency, biodegradability, hydrophobicity, porosity, good mechanical properties, impermeability and so on. The synthesis and improvement of boron nitride nanotubes are related to the course of the reduction processes. Despite the fact that the main objective is obtain a boron nitride nanotubes, boron nitride nanotubes are also synthesized and simultaneously, a better result for boron nitride is to increasing a particular class of boron. Although boron nitride nanotubes (BNNT) have numerous uses for most of numerous industries, their large-scale and high-quality synthesis, their application in the industry is limited. Boron nitride nanotubes also have exceptional and interesting properties. Despite this, it must be less attention for growth of boron nitride nanotubes in nanotechnology based on BNNT modified with FeCl₃ has been presented. The A-Diamond in the synthesis of FeCl₃ nanoparticles and BNNT obtained by varying precipitation parameters were investigated and

Прилог 4



Centar za poslovno treniranje
Matični broj: 20105014
PIB: 100292217
Bance brojevi: 160-103605-01
E-mail: info@poljoprivredni.rs
W: poljoprivredni.rs

February 23, 2021

Aleksandra Sknepnek
University of Belgrade
Faculty of Agriculture
Institute for Food Technology and Biochemistry
Belgrade
Serbia

Invitation Letter

International Conference: „International Conference of Experimental and Numerical Investigations and New Technologies“ CNN TECH 2021

Dear Aleksandra Sknepnek,

We are pleased to invite you to the “International Conference of Experimental and Numerical Investigations and New Technologies, CNN Tech 2021” scheduled from 29 June-02 July 2021 in Zlatibor, Serbia. This Conference will be a joint effort of the University of Belgrade, Faculty of Mechanical Engineering, Innovation Center of Faculty of Mechanical Engineering and Center for Business Trainings. This Conference will examine research and development both locally and internationally, and the Conference deliberations will be on the following themes: Mechanical Engineering, Materials Science, Chemical and Process Engineering, Experimental Techniques, Numerical Methods and New Technologies.

It is an honour to invite you to participate at CNN Tech 2021 Conference as invited lecturer. Taking into consideration your outstanding scientific achievements, we believe that your contribution to the Conference topic will be very beneficial.

We look forward to a positive confirmation.

Dr Nenad Mitrevic, Associate Professor, Chairman



Centar za poslovno treninge
Matičarski broj: 21193054
PIB: 40847802
Bilježnik: 180-49461-18
E-mail: info@poslovnitring.rs
W: poslovnitring.rs

July 04, 2021

Aleksandra Sknepcek
University of Belgrade, Faculty of Agriculture
Institute for Food Technology and Biochemistry
Belgrade
Serbia

Confirmation Letter

International Conference: „International Conference of Experimental and Numerical Investigations and New Technologies“ CNN TECH 2021

We hereby confirm that Aleksandra Sknepcek delivered the invited lecture at the International Conference of Experimental and Numerical Investigations and New Technologies CNN TECH 2021, held from 30 June-02 July 2021, at Zlatibor, Serbia. The topic of the lecture was „EFFECTS OF SYNTHESIS PARAMETERS ON STRUCTURE AND PROPERTIES OF THE CERAMIC/POLYMER FILMS BASED ON BACTERIAL CELLULOSE“.

Yours sincerely,

Dr Nenad Mitrović, Associate Professor, Chairman

CNN Tech 2021 Conference

Прилог 5; 5a

Матични научни одбор за биотехнологију и пољопривреду

На основу поднетог годишњег извештаја о раду за 2022. годину Пољопривредног факултета Универзитета у Београду св. бр. 58/1-1 од 25. 01. 2023. године, у складу са *Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС”, број 159/20 и 14/21)*, поглавља *Техничка решења. Акта МНО за биотехнологију и пољопривреду о поступку по пријавама за принавање техничких решења*, писаног мишљења два рецензента, чланови МНО за БиП су на 16. редовној седници, одржаној 25. 04. 2023. године, сачинили:

ПРЕДЛОГ КОЛИ ЈЕ ВЕРИФИКОВАН НА ИСТОЈ СЕДНИЦИ

да се доле наведено техничко решење МОЖЕ СВРСТАТИ У КАТЕГОРИЈУ М82:

Р. бр.	Назив техничког решења	Пријављена категорија	Усвојена категорија
1.	„Нови пекарски производ- хлеб обогаћен селеном добијен додатком селеном обогаћене биомасе <i>Sorghum verticillat</i> соње”, аутори: Дуња Милетић, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду; Александра Скенелик, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду; Мирослава Халваџећ, Научни институт за прехранбене технологије Нова Сад; Тамара Дагчевић Халваџећ, Научни институт за прехранбене технологије Нова Сад; Милена Пантић, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду; Виктор Неловић, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду; Стева Левић, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду.	М82	М82
Техничко решење је категорисано поводом евалуације Годишњег извештаја о раду НИО за 2022. годину.			

За МНО за БиП

Проф. др Драгана Николић, председник

Матични научни одбор за биотехнологију и пољопривреду

На основу податог годишњег извештаја о раду за 2022. годину Пољопривредног факултета Универзитета у Београду ен. бр. 58/1-1 од 25. 01. 2023. године достављене тражене допуне бр 22/317 од 22.5.2023. године, у складу са *Применом о стању истраживачких и научних звања* („Службени гласник РС”, број 159/20 и 14/23), поглавља *Техничка решења*, *Листа МНО за биотехнологију и пољопривреду о поступку по пријави за признавање техничких решења*, писаног мишљења два рецензента, чланова МНО за БиП су на 17. редовној седници, одржаној 30. 05. 2023. године, сачинили:

ПРЕДЛОГ КОЈИ ЈЕ ВЕРИФИКОВАН НА ИСТОЈ СЕДНИЦИ

да се доле наведено техничко решење МОЖЕ СВРСТАТИ У КАТЕГОРИЈУ М82:

Р. бр.	Назив техничког решења	Пријављена категорија	Усвојена категорија
1.	<i>„Нови технолошки поступак добијања биофортификатора на бази Trichoderma врп. обављане селеном за примену у одраслој пољопривреди”, аутора: Дуња Милетић, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду; Вера Карличић, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду; Стева Левић, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду; Виктор Недевић, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду; Александар Снегенић, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду; Јелена Јовчић-Петровић, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду; Вера Раменчић, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду.</i>	М82	М82
Техничко решење је категорисано поводом евалуације Годишњих извештаја о раду МНО за 2022. годину.			

За МНО за БиП


Проф. др Драган Николић, председник

Доставити подносиоцу захтева:

- Проф. др Душан Живковић – десни

Прилог 6



УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
И ЗАДУЖБИНА ЂОКЕ ВЛАЈКОВИЋА

додељују

НАГРАДУ
ЗАДУЖБИНЕ ЂОКЕ ВЛАЈКОВИЋА
за најбољи научни рад младих научних радника
Универзитета у Београду

др АЛЕКСАНДРИ СКНЕПНЕК
научној сарадници Пољопривредног факултета
Универзитета у Београду

за рад:
*Fermentation characteristics of novel Coriolus versicolor
and Lentinus edodes kombucha beverages
and immunomodulatory potential
of their polysaccharide extracts.*



ПРАВНИК ЗАДУЖБИНЕ
ЂОКЕ ВЛАЈКОВИЋА



РЕКТОРКА
Ивана Поповић

У Београду, 2021. године

Прилог 7



Прилог 8

The screenshot displays a webmail interface with the 'webmail' logo in the top left. The top navigation bar includes icons for Mail, Address Book, Settings, and Logout. A toolbar with various email actions (reply, forward, delete, etc.) is located below the navigation bar. On the left, a sidebar shows the 'Inbox (100)' folder selected, along with 'Drafts', 'Sent', 'New (20)', and 'Deleted Items'.

The main content area shows an email with the following details:

- Subject:** Pozivno pismo za predavanje u okviru studentskog Workshopa
- From:** anajpran@...
- To:** Aleksandra Stjepanić
- Date:** 2024-01-12 14:05

The email body contains the following text:

Pozdrav od Aleksandra Stjepanić,

Pozivam Vas da učestvujete na sastavu o akviziciji keramika: "Sila i tehnologija i metode digitalizacije funkcionalnih materijala" koji će biti održan u laboratoriji za materijale u okviru projekta pod nazivom "Green technologies for obtaining antimicrobial properties for use in cosmetics – Green technologies za dobivanje antimikrobnih svojstava za upotrebu u kozmetici" financiranog od strane EU.

Katan se može pridružiti sastavu na ovaj pozivnik: [epl11](#) i direktno preko e-pošte: [keramika@...](#)

Srdačan pozdrav,

Aleksandra Stjepanić,

Dr. Marija Križanić

—
Dr. Marija Križanić
V20, Institut keramika
Lentini, pomena 10000000
Department of Materials
„KIC“ Institute of Nuclear Sciences – National Institute of the Republic of Serbia, University of Belgrade, Belgrade, Serbia



ИНСТИТУТ ЗА НУКЛЕАРНЕ НАУКЕ "ВИНЧА"
ИНСТИТУТ ОД НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА ЗА РЕПУБЛИКУ СРБИЈУ
УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ

Адреса:
П. бр. 522, 11001 Београд
Матична бр.: 07035250
ОИБ: 10187940

Телефон директоријума: (011) 3408-104
Е-пошта: office@vinca.rs

Ваши знак:

Наши знак: 24-D450-002665 Београд-Винча, 01.02.2024.

Предмет: Потврда о одржаном предавању по позиву за др Александру Скенцек

Овим документом потврђујем да је др Александра Скенцек, научни сарадник катедре за технолошку микробиологију Института за прехранбenu технологију и биохемију, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет одржала предавање по позиву под називом: „Бактеријска целулоза - одржива производња и функционализација“ у оквиру студентске радионице (Students Workshop): „Зелене технологије и методе испитивања функционалних материјала“. Студентска радионица реализована је у оквиру дисеминационих активности међународног пројекта под називом: „Зелене технологије за добијање антимикробних композита за примену у козметичи“.

др Миљана Мирковић, руководилац пројекта
Институт за нуклеарне науке Винча-Институт
од националног значаја за Републику Србију,
Универзитет у Београду

Прилог 9



WILEY



Reviewer Certificate

This certificate is awarded to

ALEKSANDRA SKNEPNEK

for serving as a reviewer for

Journal of Food Science



Thank you for reviewing 1 manuscript in 2021

15 March 2022
Date

Richard W. Hartel
Editor-in-Chief

WILEY



Reviewer Certificate

This certificate is awarded to

SKNEPNEK ALEKSANDRA

for serving as a reviewer for

Journal of The Science of Food and Agriculture



Thank you for reviewing 1 manuscript in 2021

13 March 2022
Date

Andrew Waterhouse
Editors-in-Chief

162094 0076

Email: Thank you for reviewing for Heliyon



Aleksandra Sknepnek <alekavram@gmail.com>

Thank you for reviewing for Heliyon

1 message

Heliyon <em@editorialmanager.com>

Sat, Apr 8, 2023 at 10:51 AM

Reply-To: Heliyon <info@heliyon.com>

To: Aleksandra Sknepnek <alekavram@gmail.com>

Manuscript Number: HELIYON-D-23-09875

Evaluate the efficacy of ozonated olive oil for controlling the growth of *Alternaria alternata* and its toxins

Dear Dr. Sknepnek,

Thank you for reviewing the above referenced manuscript for Heliyon, an open access journal that is part of the Cell Press family. I greatly appreciate your contribution and time, which not only assisted me in reaching my decision, but also enables the author(s) to disseminate their work at the highest possible quality. Without the dedication of reviewers like you, it would be impossible to manage an efficient peer review process and maintain the high standards necessary for a successful journal.

I hope that you will consider Heliyon as a potential journal for your own submissions in the future.

Kind regards,

Aleksandar Kostić
Associate Editor - Food and Nutrition
Heliyon

162094 0076

Email: Thank you for reviewing for Heliyon



Aleksandra Sknepnek <alekavram@gmail.com>

Thank you for reviewing for Heliyon

1 message

Heliyon <em@editorialmanager.com>

Thu, Jun 1, 2023 at 9:38 AM

Reply-To: Heliyon <info@heliyon.com>

To: Aleksandra Sknepnek <alekavram@gmail.com>

Manuscript Number: HELIYON-D-23-08876R1

Evaluate the efficacy of ozonated olive oil for controlling the growth of *Alternaria alternata* and its toxins

Dear Dr. Sknepnek,

Thank you for reviewing the above referenced manuscript for Heliyon, an open access journal that is part of the Cell Press family. I greatly appreciate your contribution and time, which not only assisted me in reaching my decision, but also enables the author(s) to disseminate their work at the highest possible quality. Without the dedication of reviewers like you, it would be impossible to manage an efficient peer review process and maintain the high standards necessary for a successful journal.

I hope that you will consider Heliyon as a potential journal for your own submissions in the future.

Kind regards,

Aleksandar Kostić
Associate Editor - Food and Nutrition
Heliyon

10/29/21, 6:46 PM

Prijopriredni listovi Beograd : Re: Review Received - [JFN-2298]

Subject: Re: Review Received - [JFN-2298]
From: Editor-Food and Nutrition <jfn@scholixonline.org>
To: <aleksandra@agrif.bg.ac.rs>
Date: 2021-07-12 08:12

webmail

Dear Dr. SKNEPNER ALEKSANDEA,

Greetings from JFN!

Sincere thanks for your valuable review and this will help to increase the manuscript standards.

We are expecting the same support in the future for the journal's success.

Thank you.

With Best Regards
Paul Anderson
Associate Managing Editor

10/29/21, 6:38 PM

Prijopriredni listovi Beograd : World Journal of Microbiology and Biotechnology: Thank you for your review on Kombucha

Subject: World Journal of Microbiology and Biotechnology: Thank you for your review on Kombucha: Exploring the Scientific Insights into an Ancient Elixir
From: World Journal of Microbiology and Biotechnology <cs@neer.ahamitd@springernature.com>
To: <aleksandra@agrif.bg.ac.rs>
Date: 2021-04-15 12:32

webmail

• Your review report for World Journal of Microbiology and Biotechnology.pdf (~95 KB)

Re: "Kombucha: Exploring the Scientific Insights into an Ancient Elixir"

Dear Dr. Aleksandra Sknepnek,

Thank you for submitting your report to World Journal of Microbiology and Biotechnology. We greatly value the time and effort you put into reviewing the manuscript.

We've attached a copy of the report for your reference. You can also use this email to verify your review activity with third party websites, such as Publons.

Thanks again for your review; we'll email you the decision on the manuscript as soon as it is made. Meanwhile, we hope that we can continue to benefit from your expertise in the future.

Kind regards,

Editorial Assistant
World Journal of Microbiology and Biotechnology

10/26/24, 5:33 PM

Poljoprivredni fakultet Biograd: Thank you for submitting your review of Manuscript ID JSFA-24-1909.R1 to the Journal of

Subject: Thank you for submitting your review of Manuscript ID JSFA-24-1909.R1 for the Journal of the Science of Food and Agriculture
From: JSFA Editorial Office <onbehalf@manuscriptcentral.com>
To: <aleksanitsos@inf.bg.ac.rs>
Reply-To: <JSFA@wiley.com>
Date: 2024-07-06 14:05

webmail

06/Jul/2024

Dear Dr. Aleksandro,

Thank you for completing your review of JSFA-24-1909.R1 entitled "Application of scoby bacterial cultures as hydrocolloids on physicochemical, textural and sensory characteristics of mango jam" for the Journal of the Science of Food and Agriculture. Your contribution to the peer-review process is greatly appreciated and we will keep you informed of the decision on the paper as soon as it has been made. You will also be sent the other referees' comments to compare with your own.

As a thank you for reviewing a paper for JSFA we would like to offer you free membership to the Society of Chemical Industry (SCI). With this membership you will receive a free online copy of C&I magazine. To take advantage of this great opportunity please follow the link, complete the required information and enter the code 18022495.
<https://www.sci.org/join/2024/07/06/18022495>

Thank you once again for your contribution to the journal.

With thanks and best wishes,

JSFA Editorial Office
E: JSFA@wiley.com

P.S. In appreciation of your review, we are pleased to offer you a 40% discount on Wiley books. Visit <https://www.wiley.com> and use code 180919 in the promotion code field. Discount excludes major reference works.

Прилог 10;10а

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 научни сарадник Александра Скенепек, учесник на пројектима (*Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година*):

1. „Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компоненти хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности” – Министарство просвете, науке и технолошког развоја ННП 46010, 2011-2019;
2. „Advancing Research in Agricultural and Food Sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade”, EU Commission project AREA, FP7-REGPOT-2012-2013-1, No. 316004, 2013 – 2016;
3. Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада у 2020., 2021. и 2022. години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденциони број уговора : 451-03-68/2020-14/200116, 451-03-9/2021-14/20011 и 451-03-68/2022-14/200116;
4. Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада у 2023. и 2024. години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, евиденциони број уговора : 451-03-47/2023-01/20011 и 451-03-65/2024-03/200116;
5. „Novel extracts and bioactive compounds from under-utilized resources for high-value applications – BioUtilize, ИДЕЈЕ, Grant No: 7750168, Фонд за Науку Републике Србије, 2022-2024.

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

Београд-Земун
Датум: 04. 11. 2024. године



Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Милена Досковић



ИНСТИТУТ ЗА НУКЛЕАРНЕ НАУКЕ "ВИНЧА"
ИНСТИТУТ ОД НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА ЗА РЕПУБЛИКУ СРБИЈУ
УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ

Београд
П. бр. 522, 11001 Београд
Улица Кнеза Михаила
11016-1018-7940

Телефон: 011/3100-151
E-mail: office@vinca.rs

Ваши знак:

Ваши знак: 24-DMSO-024392 Београд-Винча, 17.09.2024.

Република Србија

Министарство науке, технолошког развоја и иновација

Предмет: Потврда о учешћу и руковођењу пројектним задатком под насловом „Одређивање антимикробних карактеристика композитних материјала“ у оквиру међународног пројекта финансираног од стране Европске Уније - Програм Уједињених нација за развој (UNDP) за др Александру Сквишњек

Овим документом потврђујем да је др Александра Сквишњек, научни сарадник Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду, учествовала на међународном пројекту и руководила пројектним задатком у оквиру међународног пројекта под називом: „Green technologies for obtaining antimicrobial composites for use in cosmetics“ (евиденциони број пројекта: 00136377/00127312/2023/24) за пројектни циклус од 12 месеци у периоду од 15. 12. 2023. до 15. 12. 2024. године.

У Београду, 17.09.2024.

др Милана Мирковић, руководилац пројекта
Институт за нуклеарне науке Винча-Институт
од националног значаја за Републику Србију,
Универзитет у Београду

Прилог 10;10в



ИНСТИТУТ ЗА ПРИКЛАДNU ХИМИЈУ "ВУКОБРАТОВИЋ"
ИНСТИТУТ ОД НАЦИОНАЛНОГ БИРОА ЗА РЕГИСТРАЦИЈУ СРЕДСТАВА
УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ

Адреса:
Београд, Београдски Београд
Милоша Рајаковића 150
WWW: 10007500

Телефон: 011 26 31 11 11
Е-пошта: info@vukobratovic.rs

Наш број:

Наш број: 24-DMSC-024390/2 Београд, Београд, 13.09.2024.

Република Србија

Министарство науке, технолошког развоја и иновација

Према: Позива и руководећу пројектног тимови са Интерпретационог факултета на партнерског института са пројектног тимови под називом „Обробојна и интеркоробна карактеристика неорганичних материјала“ у оквиру интернационалног пројекта финансираног од стране Европске Уније – Програм Уједињених нација за развој (UNDP) и од Академију Сабинце.

Овај документ потврђује да је др Александар Савић, из Интерпретационог факултета, Универзитета у Београду, руководећи пројектног тимови партнерског института са пројектног тимови под називом „Обробојна и интеркоробна карактеристика неорганичних материјала“ у оквиру интернационалног пројекта под називом „Green technologies for obtaining antibiotic compounds for use in cosmetics“ (идентификациони број пројекта: 001307740127312302104) на пројектног периоду од 12 месеци у периоду од 13. 12. 2023. до 15.12.2024. године.

у Београду, 13.09.2024.

Milica Marković

др Милана Марковић, руководилац пројекта
Институт за истраживање науке Вукобратовић
од националног центра за Регистрацију СРЕДСТАВА
Универзитет у Београду

Прилог 10; 10г

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 научни сарадник Александра Скенешек током реализације пројекта (*Натив пројекта - број пројекта: циклус истраживања: година – година.*)

„Novel extracts and bioactive compounds from under-utilized resources for high-value applications – BioUtilize”, Фонд за Науку Републике Србије, ИДБЈЕ, Grant No: 7750168.

чији је носилац Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, руководила тимом истраживача на Пољопривредном факултету у периоду од 15.09.2022. до 15.09.2023. године.

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


Београд-Земун
Датум: 04.11. 2024. год.

Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове



Милена Досковић

Прилог 11

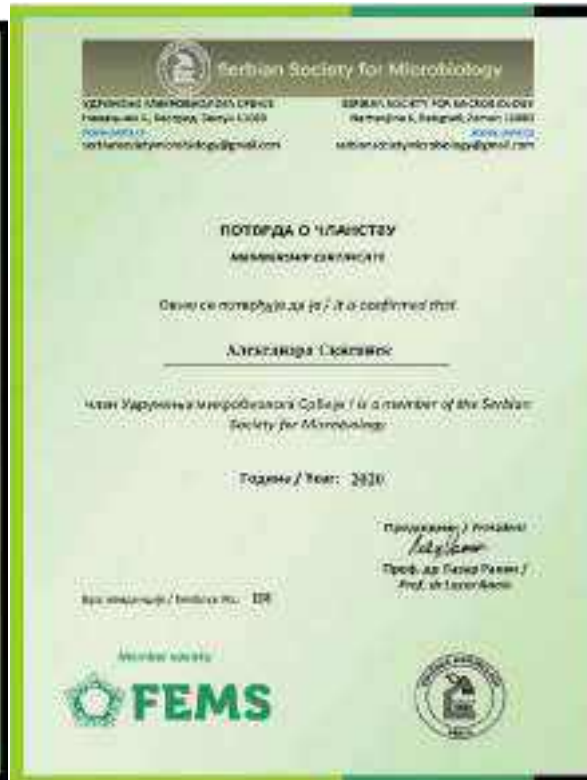
	<p style="text-align: center;">ИНСТИТУТ ЗА НУКЛЕАРНЕ НАУКЕ "ВИНЧА" ИНСТИТУТ ОД НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА ЗА РЕПУБЛИКУ СРБИЈУ УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ</p> <p>Адреса: П. бр.: 522, 11001 Београд Матични бр.: 07035250 ПИБ: 19037940</p> <p>Телефон директор: (011) 3408-104 Е-пошта: office@vinca.rs</p>	
Ваш знак:	Наш знак: <u>24-3455-104-23</u>	Београд-Винча, 23.01.2024.
<p>Предмет: Потврда о учешћу у Научном и Организационом одбору студентске радионице (Students Workshop): „Зелене технологије и методе испитивања функционалних материјала“</p> <p>Овим документом потврђујем да је студентска радионица под називом „Зелене технологије и методе испитивања функционалних материјала“, одржана 17.01.2024. године у оквиру дисеминационих активности међународног пројекта под називом „Зелене технологије за добијање антимикробних компоненти за примену у козметика“. Студентска радионица организована је у Лабораторија за материјале Института за нуклеарне науке Винча-Институт од националног значаја за Републику Србију, Универзитет у Београду, у сарадњи са Пољопривредним факултетом, Институтом за хемију, технологију и металургију-Институт од националног значаја за Републику Србију, Универзитет у Београду и „AMELLES“ предузећем за производњу природне козметике.</p>		
<p>Чланови Организационог и Научног одбора:</p> <ol style="list-style-type: none">1. др Милана Мирковић, Лабораторија за материјале, Институт за нуклеарне науке Винча-Институт од националног значаја за Републику Србију, Универзитет у Београду2. др Ана Калијадне, Лабораторија за материјале, Институт за нуклеарне науке Винча-Институт од националног значаја за Републику Србију, Универзитет у Београду3. др Снежана Ненадовић, Лабораторија за материјале, Институт за нуклеарне науке Винча-Институт од националног значаја за Републику Србију, Универзитет у Београду4. др Љиљана Кљајевић, Лабораторија за материјале, Институт за нуклеарне науке Винча-Институт од националног значаја за Републику Србију, Универзитет у Београду		
1		

5. др Марко Перић, Лабораторија за радиоизотопе, Институт за нуклеарне науке Винча-Институт од националног значаја за Републику Србију, Универзитет у Београду
6. др Зорана Милановић, Лабораторија за радиоизотопе, Институт за нуклеарне науке Винча-Институт од националног значаја за Републику Србију, Универзитет у Београду
7. проф. др Владимир Павловић, редовни професор Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
8. др Александра Сквепнек, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
9. др Дуња Милетић, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
10. проф. др Милена Пантић, ванредни професор Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
11. др Љубица Анђелковић, Универзитет у Београду, Институт за хемију, технологију и металургију, Институт од националног значаја за Републику Србију.
12. др Марија Шуљагић, Универзитет у Београду, Институт за хемију, технологију и металургију, Институт од националног значаја за Републику Србију.



проф. др Снежана Пајовић, директор
Институт за нуклеарне науке Винча-Институт
од националног значаја за Републику Србију,
Универзитет у Београду

Прилог 12





Serbian Society for Microbiology

УДРУЖЕЊЕ МИКРОБИОЛОГА СРБИЈЕ
Немањина 6, Београд, Земун-11080
www.ssmj.rs
serbiansocietymicrobiology@gmail.com

SERBIAN SOCIETY FOR MICROBIOLOGY
Nemanjina 6, Beograd, Zemun 11080
www.ssmj.rs
serbiansocietymicrobiology@gmail.com

ПОТВРДА О ЧЛАНСТВУ

MEMBERSHIP CERTIFICATE

Овим се потврђује да је / It is confirmed that

Александра Скенпек

члан Удружења микробиолога Србије / Is a member of the Serbian
Society for Microbiology

Година / Year: 2024

Председник / President

Проф. др Лјилјана Ранеш /

Prof. dr. Ljiljana Raneš

Број идентификације / Evidence No.: 115



Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 314/24-2
Датум: 08.03.2018. године

На основу члана 86. Закона о високом образовању ("Службени гласник РС", бр. 88/2017) и члана 66. став 2. Статута Пољопривредног факултета, а на предлог Од Института за прехранбено технологију и биохемију и Катедра за технолошку микробиологију, дана 08.03.2018. године, закључује се:

УГОВОР О АНГАЖОВАЊУ СТУДЕНТА ДЕМОНСТРАТОРА

Уговор је закључен између:

1. Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета, Београд - Земун, ул. Немањина бр. 6 (у даљем тексту: Факултет), с једне стране и
2. Александра Сквињек, студента докторских академских студија, (у даљем тексту: Студент демонстратор) с друге стране, како следи

Члан 1.

Овим уговором се регулишу међусобна права и обавезе између Факултета и Студента демонстратора који се привремено ангажује за извођење практичне наставе, а ради подстицања студената на образовни и стручни рад, помагања наставницима и сарадницима у извођењу лекција и рационалног коришћења ресурса наставног особља на Факултету.

Члан 2.

Студент демонстратор се обавезује да ће у летњем семестру школске 2017/2018. године за Факултет обављати следеће послове:
- извођење практичне наставе из предмета Санитација погона, а према распореду који је утврдио Факултет.

Члан 3.

Уговорне стране су сагласне и прихватају да Студенту демонстратору за обављене послове не припада повремена надокнада.

Члан 4.

Овај уговор је сачињен у 5 (пет) истоветних примерака, од којих 4 (четири) за Факултет, а 1 (један) за Студента демонстратора.

СТУДЕНТ ДЕМОНСТРАТОР


Александра Сквињек



Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 83/8-2
Датум: 11.11.2019. године

На основу члана 86. Закона о високом образовању („Службени гласник РС“ бр. 88/2017, 27/2018 – други закон, 73/2018 и 67/2019) и члана 111. став 3. Статута Пољопривредног факултета (2018. године), а на предлог Института за предрембену технологију и биохемију и Катедре за технолошку микробиологију, дана 11.11.2019. године, закључује се

УГОВОР О АНГАЖОВАЊУ СТУДЕНТА ДЕМОНСТРАТОРА

Уговор је закључен између:

1. Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета, Београд - Земун, ул. Немањина бр. 6, (у даљем тексту: Факултет), с једне стране и
2. студента докторских студија Александре Сивеншек ТХ100012, (у даљем тексту: Студент демонстратор) с друге стране, како следи

Члан 1.

Овим уговором се регулишу међусобна права и обавезе између Факултета и Студента демонстратора који се привремено ангажује за извођење практичне наставе, а ради подстицања студената на образовни и стручни рад, поддржања наставничима и сарадницима у извођењу настави и рационалног коришћења ресурса наставног особља на Факултету.

Члан 2.

Студент демонстратор се обавезује да ће у зимском семестру школске 2019/2020. године за Факултет обављати следеће послове:
- извођење практичне наставе из предмета *Основни микробиологије хране*, а према распореду који је утврдио Факултет.

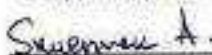
Члан 3.

Уговорне стране су сагласне и прихватају да Студенту демонстратору за обављене послове не припада почасна надокнада.

Члан 4.

Овај уговор је сачињен у 5 (пет) истоветних примерака, од којих 4 (четири) за Факултет, а 1 (један) за Студента демонстратора.

СТУДЕНТ ДЕМОНСТРАТОР


Александра Сивеншек

ФАКУЛТЕТ
ДЕКАН


Проф. др Душica Живковић

Доставити: Студенту демонстратору, Институту за предрембену технологију и биохемију, Студентској служби, адреса (2).

Прилог 14

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

УНИВЕРСИТЕТ В БЕЛГРАДЕ
АГРОНОМИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ



UNIVERSITY OF BELGRADE
FACULTY OF AGRICULTURE

UNIVERSITE DE BELGRADE
FACULTE DES SCIENCES AGRONOMIQUES

Београд, 4. 2. 2021 год

Број: 22/22

Катедра за технолошку и микробиологију
Институт за прехранбени технологију и биохемију
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
Немањина 6, 11080 Београд

Овим путем потврђујемо да је др Александра Склипецк, научни сарадник, била ангажована за извођење наставе на основним студијама у току школске 2019/2020. године на предметима: Основни микробиологије хране, Општа микробиологија и Санитација полова.

Такође, др Александра Склипецк је била ангажована и у току школске 2020/2021. године на предметима: Основни микробиологије хране, Општа микробиологија и Санитација полова



Шеф катедре

Милош Никшић
Проф. др Милош Никшић

Прилог 15

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 32/1-4.1.
Датум: 30.10.2024. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета (2018. године) и члана 44. Правилника о правилима докторских академских студија Наставно-научног већа Факултета, на седници одржаној 30.10.2024. године, донела је

ОДЛУКУ

I У Комисију за оцену научне вредности теме докторске дисертације коју је поднела **АНА ТОДОРОВИЋ**, магистер, под насловом: **«ЕКСТРАКЦИЈА АНТОНИЈАНА ИЗ ТРОПА ДИВЉЕ БОРОВНИЦЕ (*Ulex europaeus* L.) ПРИМЕНОМ ДУБОКИХ ЕУТЕКТИЧКИХ РАСТВОРАЧА И ИНКАПСУЛАЦИЈА ДОБЉЕНИХ ЕКСТРАКТА У ПОЛИМЕРНЕ ЧЕСТИЦЕ И ФИЛМОВЕ»**, именују се:

1. др Виктор Нешовић, редовни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
2. др Стева Левић, извршни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
3. др Тања Петровић, редовна професорка
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
4. др Александар Симић, научни сарадник
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета и
5. др Снежана Мариновић, научна сарадница
Института техничких наука Српске академије наука и уметности.


II Комисија бира председника из реда својих чланова.

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

Пре писања извештаја о научној вредности теме докторске дисертације, кандидат је дужан да пред изложеном Комисијом и саопштом другим присутним члановима изјави пријављену тему.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА ФАКУЛТЕТА

В.Д. ДИКАН


Проф. др Владан Баботановић

Доставити кандидаткињи, члановима Комисије, Институту за прехранбено технолошку и биохемију, Студентској академији и архиви.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 1113/2
Датум: 13 20 године

Образац б.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Антонијата Илић М. 23/25, уписаног/е на
студентски програм ПРЕДМЕТНА ТЕХНОЛОГИЈА,
одржане на дан 12.9.2021, под насловом: Антибиотикска
активност рибња за одржање у воденој средини
китанама.

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 (ОСЛОТ), што се сматра савршеним свим законским условима за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Јулија Вилић, ментор,
2. Марија Ковачевић, члан,
3. Бранимир А., члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

ЗАПИСНИК

са одбране дипломског рада на Пољопривредном факултету

студента Ане Тривић, уписаног на
студијски програм Преправљена технологија - Нада микробног крме
одржане на дан 22.11.2016, под насловом: "
Поларна брзина раста у идентификацији ивагаца
".

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 2 (одличан), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег стручног звања.

Датум: 22.11.2016 године

КОМИСИЈА:

- Др. Јелена Рад ментор.
- Др. Биљана А. члан.

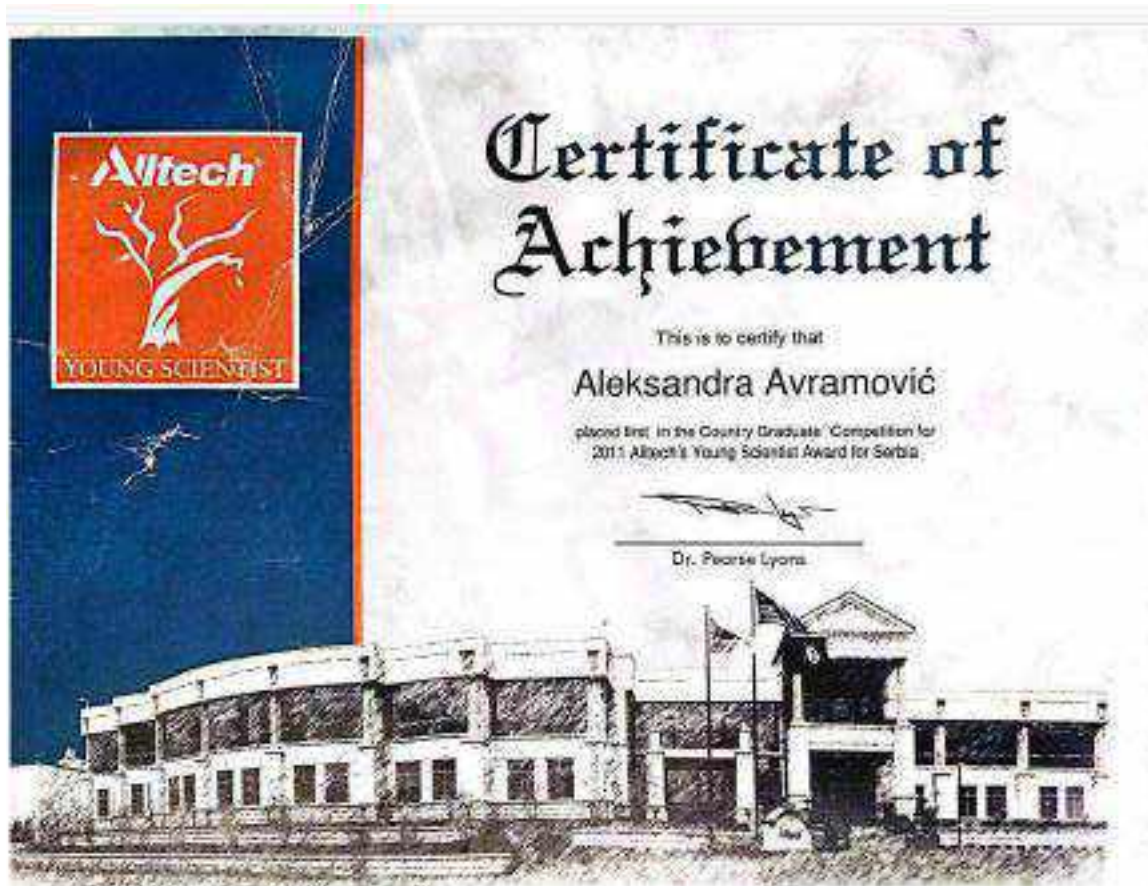
Прилог 18

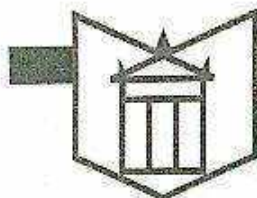
Списак извршних истраживања из области техничко-технолошких и биотехничких наука

Истраживач	Вид	Период	ИМО	Проц.
Павић, Јана	научно савезно	2013-2022	Институт за животну и фабричку хемију з.д. у Београду	10
Шамелић, Наташа	научно савезно	2013-2022	Институт за полимерне материјале Беога (Др Јожеф Панчић) у Београду	10
Бранковић, Габријел	научно савезно	2013-2022	Универзитет у Београду, Институт за аутоматизацију и машинство	10
Соловјећ, Сања	научно савезно	2013-2022	Универзитет у Новом Саду, Институт за металуршко-металуршка и металуршка средства	10
Старковић, Душан	научно савезно	2013-2022	Универзитет у Београду, Технички металуршки факултет	10
Тошковић, Александар	научно савезно	2013-2022	Универзитет у Новом Саду, Научни институт за производне технологије	10
Хадзић, Милослав	научно савезно	2013-2022	Универзитет у Новом Саду, Научни институт за производне технологије	10
Мандић, Анастасија	научно савезно	2013-2022	Универзитет у Новом Саду, Научни институт за производне технологије	10
Терић, Ана	научно савезно	2013-2022	Институт за полимерне материјале "ИМС" з.д. у Београду	10
Јовановић, Владимир	научно савезно	2013-2022	Универзитет у Београду, Институт за хемију, технологију и металургију	10
Ђурић, Габријел	научно савезно	2013-2022	Институт за производне материјале Беога (Др Јожеф Панчић) у Београду	10
Црпанковић, Јована, Александра	научно савезно	2013-2022	Универзитет у Новом Саду, Технички факултет	10
Милошевић, Марко Војво	научно савезно	2013-2022	Универзитет у Београду, Институт за аутоматизацију и машинство	10
Старковић, Јована	научно савезно	2013-2022	Институт за технологију нафте, угља и других минералних сировина "ТНМС" у Београду	10
Даничић, Кристина, Тамара	научно савезно	2013-2022	Универзитет у Новом Саду, Научни институт за производне технологије	10
Токић, Беога	научно савезно	2013-2022	Истраживачки центар Биолошко-металуршког факултета у Београду з.д.о.о.	10

Истраживач	Вид	Период	ИМО	Проц.
Златковић, Снежана	научно савезно	2018-2022	Институт за животну и фабричку хемију з.д. у Београду	20
Глешић, Милана	научно савезно	2018-2022	Универзитет у Београду, Факултет ветеринарске медицине	20
Буковић, Милош	научно савезно	2018-2022	Истраживачки центар Технички металуршки факултет у Београду д.о.о.	20
Кривошеј, Милана	научно савезно	2018-2022	Универзитет у Новом Саду, Технички факултет	20
Милетић, Дуња	научно савезно	2018-2022	Универзитет у Београду, Политехнички факултет	20
Јаринић, Данијела	научно савезно	2018-2022	Институт за земљиште у Београду	20
Турбушевић, Бранимир	научно савезно	2018-2022	Истраживачки центар Механички факултета у Београду д.о.о.	20
Милошевић, Никола	научно савезно	2018-2022	Истраживачки-развојни институт за растну интензивацију Србије	20
Јана, Ана	научно савезно	2018-2022	Универзитет у Новом Саду, Факултет хемије и наука	20
Милутиновић, Милана	научно савезно	2018-2022	Универзитет у Београду, Технички металуршки факултет	20
Копревић, Марија	научно савезно	2018-2022	Институт за технологију нафте, угља и других минералних сировина "ТНМС" у Београду	20
Лукић-Шкорић, Марија	научно савезно	2018-2022	Истраживачки центар Технички металуршки факултет у Београду д.о.о.	20
Жукић, Драгана	научно савезно	2018-2022	Истраживачки-развојни институт за растну интензивацију Србије	20
Скочић, Александра	научно савезно	2018-2022	Универзитет у Београду, Политехнички факултет	20
Николић, Далибор	научно савезно	2018-2022	Институт за информационе технологије, Београд	20
Миливојевић, Александар	научно савезно	2018-2022	Универзитет у Београду, Институт за аутоматизацију и машинство	20







Универзитетска библиотека „Светозар Марковић“

Булевар краља Александра 71

11120 Београд

ПАК:135505

ПИБ:101728060 - МБ: 7032714 - ШД: 9101 - ТЕКУЋИ РАЧУН: 840-471668-63

Телефон: (011) 3370 – 509

(011) 3370 – 513

Факс: (011) 3370 – 354

www.unilib.rs

28. октобар 2024. године

Потврда о броју цитата

У Универзитетској библиотеци „Светозар Марковић“ у Београду урађена је цитираност радова за др Александру С. Скенепек из базе података Web of Science од 2012. до октобра 2024. године.

Пронађено је 196 цитата.

Одељење за научне информације и едукацију


Емилија Филиповић

Библиотекар информатор



Универзитетска библиотека „Светозар Марковић“

Булевар краља Александра 71

11120 Београд

ПАК:135505

ПИБ:101728060 - МБ: 7032714 - ШД: 9101 - ТЕКУЋИ РАЧУН: 840-471669-63

Телефон: (011) 3370 – 509

(011) 3370 – 513

Факс: (011) 3370 – 354

www.unilb.rs

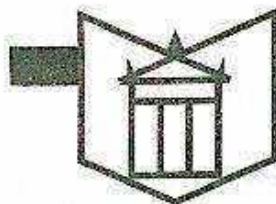
28. октобар 2024. године

Потврда о Хиршовом индексу

Према бази података Web of Science од 2012. до октобра 2024. године вредност Хиршовог индекса (h-index) за др Александру С. Скенепек износи 8.

Одељење за научне информације и едукацију


Емилија Филиповић
Емилија Филиповић
Библиотекар информатор



Универзитетска библиотека „Светозар Марковић“

Булевар краља Александра 71
11120 Београд
ПАК:135505

Телефон: (011) 3370 – 509

(011) 3370 – 513

Факс: (011) 3370 – 354

ПИБ:101728060 • МБ: 7032714 • ШД: 9101 • ТЕКУЋИ РАЧУН: 840-471668-63

www.unilib.rs

28. октобар 2024. године

Потврда о Хиршовом индексу

Према бази података Scopus вредност Хиршовог индекса (h-index)
за др Александру С. Склепнек износи 8.

Одељење за научне информације и едукацију


Емилија Филиповић
Библиотекар информатор



Др Александра С. Скнепнек

Пољопривредни факултет Универзитета у Београду

Библиографија цитираних радова

из базе података Web of Science 2012-2024. године

28. октобар 2024.

укупно цитата: 196

Janićijević, A., Filipović, S., **Sknepnek, A.**, Salević-Jelić, A., Jančić-Heinemann, R., Petrović, M., Petronijević, I., Stamenović, M., Živković, P., Potkonjak, N., & Pavlović, V. B. (2024). Structural, Mechanical, and Barrier Properties of the Polyvinylidene Fluoride-Bacterial Nanocellulose-Based Hybrid Composite [MDPI]. *Polymers*, 16(8), 1033–1033. <https://doi.org/10.3390/polym16081033>

Record 1 of 1

Title: The Use of Natural Minerals as Reinforcements in Mineral-Reinforced Polymers: A Review of Current Developments and Prospects

Author(s): Fajdek-Bieda, A (Fajdek-Bieda, Anna); Wróblewska, A (Wroblewska, Agnieszka)

Source: POLYMERS Volume: 16 Issue: 17 Article Number: 2505 DOI: 10.3390/polym16172505

Published Date: 2024 SEP

Pavlić, B., Aćimović, M., **Sknepnek, A.**, Miletić, D., Mrkonjić, Ž., Cvetanović Kljakić, A., Jerković, J., Mišan, A., Pojić, M., Stupar, A., Zeković, Z., & Teslić, N. (2023). Sustainable raw materials for efficient valorization and recovery of bioactive compounds [Elsevier]. *Industrial Crops and Products*, 193. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2022.116167>

Record 1 of 14

Title: The Influence of Weather Conditions on the Immortelle Volatile Constituents from Essential oil and Hydrosol with a Focus on Italicidiones and Its Molecular Docking Anti-Inflammatory Potential

Author(s): Acimovic, M (Acimovic, Milica); Jeremic, JS (Jeremic, Jovana Stankovic); Todosijevic, M (Todosijevic, Marina); Cvetkovic, M (Cvetkovic, Mirjana); Loncar, B (Loncar, Biljana); Vukic, V (Vukic, Vladimir); Erceg, T (Erceg, Tamara); Pezo, L (Pezo, Lato); Zhelezkov, VD (Zhelezkov, Valtcho D.)

Source: NATURAL PRODUCT COMMUNICATIONS Volume: 19 Issue: 9 Article Number: 1934578X241284735 DOI: 10.1177/1934578X241284735 Published Date: 2024 SEP

Record 2 of 14

Title: From roots to codes: Applications of computer-aided drug discovery from medicinal plants

Author(s): Javid, A (Javid, Amina); Fatima, A (Fatima, Areej); Hamad, M (Hamad, Mesam); Ahmed, M (Ahmed, Mehboob)

Source: SOUTH AFRICAN JOURNAL OF BOTANY Volume: 173 Pages: 159-174 DOI: 10.1016/j.sajb.2024.08.033 Early Access Date: AUG 2024 Published Date: 2024 OCT

Record 3 of 14

Title: PhInd database - Polyphenol content in Agri-food by-products and trends in extraction technologies: A critical review

Author(s): Teslic, N (Teslic, Nemanja); Pojic, M (Pojic, Milica); Stupar, A (Stupar, Alena); Mandic, A (Mandic, Anamarija); Misan, A (Misan, Aleksandra); Pavlic, B (Pavlic, Branimir)

Source: FOOD CHEMISTRY Volume: 458 Article Number: 140474 DOI: 10.1016/j.foodchem.2024.140474 Early Access Date: JUL 2024 Published Date: 2024 NOV 15

Record 4 of 14

Title: Assessing Agri-Food Waste Valorization Challenges and Solutions Considering Smart Technologies: An Integrated Fermatean Fuzzy Multi-Criteria Decision-Making Approach

Author(s): Zhang, Q (Zhang, Qing); Zhang, HJ (Zhang, Hongjuan)

Source: SUSTAINABILITY Volume: 16 Issue: 14 Article Number: 6169 DOI: 10.3390/su16146169 Published Date: 2024 JUL

Record 5 of 14

Title: Eco-Friendly Extraction: A green approach to maximizing bioactive extraction from pumpkin (*Curcubita moschata* L.)

Author(s): Matic, M (Matic, Milana); Stupar, A (Stupar, Alena); Pezo, L (Pezo, Lato); Ilic, ND (Ilic, Natasa Deric); Misan, A (Misan, Aleksandra); Teslic, N (Teslic, Nemanja); Pojic, M (Pojic, Milica); Mandic, A (Mandic, Anamarija)

Source: FOOD CHEMISTRY-X Volume: 22 Article Number: 101290 DOI: 10.1016/j.fochx.2024.101290 Early Access Date: MAR 2024 Published Date: 2024 JUN 30

Record 6 of 14

Title: Diet with different concentrations of lychee peel flour modulates oxidative stress parameters and antioxidant activity in zebrafish

Author(s): de Oliveira, JPL (de Oliveira, Joa Paulo Lima); Carneiro, WF (Carneiro, William Franco); da Silva, KCD (da Silva, Kiara Candido Duarte); Martins, MSD (Martins, Moises Silvestre de Azevedo); de Souza, SP (de Souza, Stefania Priscilla); Virote, BDR (Virote, Barbara do Carmo Rodrigues); Konig, IFM (Konig, Isaac Filipe Moreira); Boas, EVDV (Boas, Eduardo Valerio de Barros Vilas); Murgas, LDS (Murgas, Luis David Solis); Carvalho, EEN (Carvalho, Elisangela Elena Nunes)

Source: COMPARATIVE BIOCHEMISTRY AND PHYSIOLOGY B-BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY Volume: 272 Article Number: 110964 DOI: 10.1016/j.cbpb.2024.110964 Early Access Date: MAR 2024 Published Date: 2024 JUN-JUL

Record 7 of 14

Title: Advances in the Sustainable Development of Biobased Materials Using Plant and Animal Waste as Raw Materials: A Review

Author(s): Sandoval, SS (Sandoval, Sebastian Salazar); Amenábar, A (Amenabar, Alejandra); Toledo, I (Toledo, Ignacio); Silva, N (Silva, Nataly); Contreras, P (Contreras, Paulina)

Source: SUSTAINABILITY Volume: 16 Issue: 3 Article Number: 1073 DOI: 10.3390/su16031073 Published Date: 2024 FEB

Record 8 of 14

Title: THE VALORIZATION OF PLANT AND ANIMAL BY-PRODUCTS FOR FOOD SUSTAINABILITY

Author(s): Nichita, A (Nichita, Adina); Popa, ME (Popa, Mona Elena)

Source: SCIENTIFIC PAPERS-SERIES D-ANIMAL SCIENCE Volume: 67 Issue: 1 Pages: 524-531 Published Date: 2024

Record 9 of 14

Title: PhInd-Database on Polyphenol Content in Agri-Food By-Products and Waste: Features of the Database

Author(s): Teslic, N (Teslic, Nemanja); Pojic, M (Pojic, Milica); Stupar, A (Stupar, Alena); Mandic, A (Mandic, Anamarija); Pavlic, B (Pavlic, Branimir); Misan, A (Misan, Aleksandra)

Source: ANTIOXIDANTS Volume: 13 Issue: 1 Article Number: 97 DOI: 10.3390/antiox13010097
Published Date: 2024 JAN

Record 10 of 14

Title: Comparative Antioxidant and Antimicrobial Activities of Several Conifer Needles and Bark Extracts

Author(s): Popescu, DI (Popescu (Stegarus), Diana Ionela); Frum, A (Frum, Adina); Dobrea, CM (Dobrea, Carmen Maximiliana); Cristea, R (Cristea, Ramona); Gligor, FG (Gligor, Felicia Gabriela); Vicas, LG (Vicas, Laura Gratiela); Ionete, RE (Ionete, Roxana Elena); Sutan, NA (Sutan, Nicoleta Anca); Georgescu, C (Georgescu, Cecilia)

Source: PHARMACEUTICS Volume: 16 Issue: 1 Article Number: 52 DOI: 10.3390/pharmaceutics16010052
Published Date: 2024 JAN

Record 11 of 14

Title: Compressed fluids for the extraction of bioactive compounds from plants, food by-products, seaweeds and microalgae - an update from 2019 to 2023

Author(s): Amador-Luna, VM (Amador-Luna, Victor M.); Montero, L (Montero, Lidia); Herrero, M (Herrero, Miguel)

Source: TRAC-TRENDS IN ANALYTICAL CHEMISTRY Volume: 169 Article Number: 117410 DOI: 10.1016/j.trac.2023.117410
Early Access Date: NOV 2023
Published Date: 2023 DEC

Record 12 of 14

Title: Food Quality 4.0: Sustainable Food Manufacturing for the Twenty-First Century

Author(s): Djekic, I (Djekic, Ilija); Velebit, B (Velebit, Branko); Pavlic, B (Pavlic, Branimir); Putnik, P (Putnik, Predrag); Merkulov, DS (Merkulov, Daniela Sojic); Markovinovic, AB (Markovinovic, Anica Bebek); Kovacevic, DB (Kovacevic, Danijela Bursac)

Source: FOOD ENGINEERING REVIEWS Volume: 15 Issue: 4 Pages: 577-608 DOI: 10.1007/s12393-023-09354-2
Early Access Date: AUG 2023
Published Date: 2023 DEC

Record 13 of 14

Title: Exploring the Potential of Supercritical Fluid Extraction of *Matricaria chamomilla* White Ray Florets as a Source of Bioactive (Cosmetic) Ingredients

Author(s): Pastare, L (Pastare, Laura); Berga, M (Berga, Marta); Kienkas, L (Kienkas, Liene); Boroduskis, M (Boroduskis, Martins); Ramata-Stunda, A (Ramata-Stunda, Anna); Reihmane, D (Reihmane, Dace); Senkovs, M (Senkovs, Maris); Skudrins, G (Skudrins, Gundars); Nakurte, I (Nakurte, Ilva)

Source: ANTIOXIDANTS Volume: 12 Issue: 5 Article Number: 1092 DOI: 10.3390/antiox12051092
Published Date: 2023 MAY 12

Record 14 of 14

Title: Analysis of Environmental Impact for Material Production Investments Using a Novel Soft Computing Methodology

Author(s): Dinçer, H (Dincer, Hasan); Eti, S (Eti, Serkan); Aksoy, T (Aksoy, Tamer); Yüksel, S (Yüksel, Serhat); Hacıoğlu, Ü (Hacıoğlu, Umit); Mikhaylov, A (Mikhaylov, Alexey); Muyeen, SM (Muyeen, S. M.)

Source: IEEE ACCESS Volume: 11 Pages: 37987-38001 DOI: 10.1109/ACCESS.2023.3266524
Published Date: 2023

Sknepek, A., Tomić, S., Miletić, D., Lević, S., Čolić, M., Nedović, V., & Nikšić, M. (2021). Fermentation characteristics of novel *Coriolus versicolor* and *Lentinus edodes* kombucha beverages and immunomodulatory potential of their polysaccharide extracts [Elsevier]. *Food Chemistry*, 342, 128344–128344. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128344>

Record 1 of 37

Title: Optimization of microbial consortia and materials composition enhances gluconic acid content in kombucha

Author(s): Jeong, AY (Jeong, Ah-Young); Hong, SJ (Hong, Seong-Jin); Jang, DE (Jang, Da-Eun); Kim, E (Kim, Eunhye); Ko, S (Ko, Sugju); Kim, YM (Kim, Young-Min)

Source: *JOURNAL OF FOOD SCIENCE* DOI: 10.1111/1750-3841.17428 Early Access Date: OCT 2024 Published Date: 2024 OCT 4

Record 2 of 37

Title: INFLUENCE OF MAIN PRODUCTION VARIABLES ON NUTRITIONAL CHARACTERISTICS OF WINERY EFFLUENT KOMBUCHA

Author(s): Vukmanovic, S (Vukmanovic, Stefan); Vitas, J (Vitas, Jasmina); Kravig, S (Kravig, Snezana); Stojanovic, Z (Stojanovic, Zorica); Durovic, A (Durovic, Ana); Cvetkovic, B (Cvetkovic, Biljana); Malbasa, R (Malbasa, Radomir)

Source: *CHEMICAL INDUSTRY & CHEMICAL ENGINEERING QUARTERLY* Volume: 30 Issue: 4 Pages: 285-294 DOI: 10.2298/CICEQ231002001V Published Date: 2024 OCT-DEC

Record 3 of 37

Title: Nature of back slopping kombucha fermentation process: insights from the microbial succession, metabolites composition changes and their correlations

Author(s): Liao, T (Liao, Ting); Li, XR (Li, Xiang-Ru); Fan, L (Fan, Li); Zhang, B (Zhang, Bo); Zheng, WM (Zheng, Wei-Ming); Hua, JJ (Hua, Jia-Jia); Li, L (Li, Li); Mahrer, N (Mahrer, Noria); Cheng, LH (Cheng, Lai-Hoong)

Source: *FRONTIERS IN MICROBIOLOGY* Volume: 15 Article Number: 1433127 DOI: 10.3389/fmicb.2024.1433127 Published Date: 2024 AUG 21

Record 4 of 37

Title: Accumulation of 5-methyltetrahydrofolate and other bioactive compounds, in the course of fermentation of green tea (*Camellia sinensis*) kombucha

Author(s): Khan, SD (Khan, Samuel de Santana); Vieira, VB (Vieira, Vanessa Bordin); Costa, ACD (Costa, Ana Carolina dos Santos); da Silva, AV (da Silva, Arthur Victor); Mendonça, AA (Mendonça, Allyson Andrade); de Moraes, MA Jr (de Moraes Junior, Marcos Antonio); Santos, DD (Santos, Dayane da Silva); Torres, AG (Torres, Alexandre Guedes); Maciel, MIS (Maciel, Maria Ines Sucupira); Azevedo, EPD (Azevedo, Emmanuela Prado de Paiva)

Source: *HELIYON* Volume: 10 Issue: 13 Article Number: e32809 DOI: 10.1016/j.heliyon.2024.e32809 Published Date: 2024 JUL 15

Record 5 of 37

Title: Elaboration and Characterization of Novel Kombucha Drinks Based on Truffles (*Tuber melanosporum* and *Tuber aestivum*) with Interesting Aromatic and Compositional Profiles

Author(s): Morales, D (Morales, Diego); de la Fuente-Nieto, L (de la Fuente-Nieto, Laura); Marco, P (Marco, Pedro); Tejedor-Calvo, E (Tejedor-Calvo, Eva)

Source: *FOODS* Volume: 13 Issue: 13 Article Number: 2162 DOI: 10.3390/foods13132162 Published Date: 2024 JUL

Record 6 of 37

Title: Biological Significance of Probiotic Microorganisms from Kefir and Kombucha: A Review
Author(s): da Anunciaçao, TA (da Anunciacao, Talita Andrade); Guedes, JDS (Guedes, Juan Diego Silva); Tavares, PPLG (Tavares, Pedro Paulo Lordelo Guimaraes); Borges, FED (Borges, Fernando Elias de Melo); Ferreira, DD (Ferreira, Danton Diego); Costa, JAV (Costa, Jorge Alberto Vieira); Umsza-Guez, MA (Umsza-Guez, Marcelo Andres); Magalhaes-Guedes, KT (Magalhaes-Guedes, Karina Teixeira)

Source: MICROORGANISMS Volume: 12 Issue: 6 Article Number: 1127 DOI: 10.3390/microorganisms12061127 Published Date: 2024 JUN

Record 7 of 37

Title: Improved Antioxidant Properties and Vitamin C and B12 Content from Enrichment of Kombucha with Jujube (*Ziziphus jujuba* Mill.) Powder

Author(s): La Torre, C (La Torre, Chiara); Plastina, P (Plastina, Pierluigi); Cione, E (Cione, Erika); Bekatorou, A (Bekatorou, Argyro); Petsi, T (Petsi, Theano); Fazio, A (Fazio, Alessia)

Source: FERMENTATION-BASEL Volume: 10 Issue: 6 Article Number: 295 DOI: 10.3390/fermentation10060295 Published Date: 2024 JUN

Record 8 of 37

Title: Application of fermented Chinese herbal medicines in food and medicine field: From an antioxidant perspective

Author(s): Zhang, YZ (Zhang, Yuzhu); Zhang, J (Zhang, Jing); Yan, JW (Yan, Jingwen); Qi, XR (Qi, Xinrui); Wang, YH (Wang, Yuehan); Zheng, ZT (Zheng, Zitong); Liang, JQ (Liang, Jianqi); Ling, JT (Ling, Jitao); Chen, YX (Chen, Yixuan); Tang, XY (Tang, Xiaoyi); Zeng, XX (Zeng, Xinxing); Yu, P (Yu, Peng); Zhang, DJ (Zhang, Deju)

Source: TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY Volume: 148 Article Number: 104410 DOI: 10.1016/j.tifs.2024.104410 Early Access Date: MAY 2024 Published Date: 2024 JUN

Record 9 of 37

Title: Edible fungus-derived bioactive components as innovative and sustainable options in health promotion

Author(s): Wang, XN (Wang, Xingnan); Han, YK (Han, Yike); Li, SQ (Li, Shiqi); Li, HC (Li, Hongcai); Li, ML (Li, Minglei); Gao, ZP (Gao, Zhenpeng)

Source: FOOD BIOSCIENCE Volume: 59 Article Number: 104215 DOI: 10.1016/j.fbio.2024.104215 Early Access Date: APR 2024 Published Date: 2024 JUN

Record 10 of 37

Title: Characterization of kombucha prepared from black tea and coffee leaves: A comparative analysis of physiochemical properties, bioactive components, and bioactivities

Author(s): Huang, GP (Huang, Gongping); Huang, YY (Huang, Yuanyuan); Sun, Y (Sun, Yu); Lu, TT (Lu, Tingting); Cao, QW (Cao, Qingwei); Chen, XM (Chen, Xiumin)

Source: JOURNAL OF FOOD SCIENCE Volume: 89 Issue: 6 Pages: 3430-3444 DOI: 10.1111/1750-3841.17027 Early Access Date: APR 2024 Published Date: 2024 JUN

Record 11 of 37

Title: Enhanced production of mycelium biomass and exopolysaccharides of *Pleurotus ostreatus* by integrating response surface methodology and artificial neural network

Author(s): Hamza, A (Hamza, Arman); Khalad, A (Khalad, Abdul); Kumar, DS (Kumar, Devarai Santhosh)

Source: BIORESOURCE TECHNOLOGY Volume: 399 Article Number: 130577 DOI: 10.1016/j.biortech.2024.130577 Early Access Date: MAR 2024 Published Date: 2024 MAY

Record 12 of 37

Title: Screening of Acetic Acid Bacteria Isolated from Various Sources for Use in Kombucha Production

Author(s): Lee, DH (Lee, Dong-Hun); Kim, SH (Kim, Su-Hwan); Lee, CY (Lee, Chae-Yun); Jo, HW (Jo, Hyeong-Woo); Lee, WH (Lee, Won-Hee); Kim, EH (Kim, Eun-Hye); Choi, BK (Choi, Byung-Kuk); Huh, CK (Huh, Chang-Ki)

Source: FERMENTATION-BASEL Volume: 10 Issue: 1 Article Number: 18 DOI: 10.3390/fermentation10010018 Published Date: 2024 JAN

Record 13 of 37

Title: Extraction and structural profiling of polysaccharides from *Rehmannia glutinosa* and anti-inflammatory action via the NF- κ B/I κ B α pathway

Author(s): Xie, MX (Xie, Meixia); Cai, JL (Cai, Jiale); Zhong, XT (Zhong, Xiaoting); Liang, JY (Liang, Jiayin); Liang, SW (Liang, Shengwang); Xian, MH (Xian, Minghua); Yan, CY (Yan, Chunyan); Wang, SM (Wang, Shumei)

Source: INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS Volume: 208 Article Number: 117874 DOI: 10.1016/j.indcrop.2023.117874 Early Access Date: DEC 2023 Published Date: 2024 FEB

Record 14 of 37

Title: Antibacterial activity of biosynthesized zinc oxide nanoparticles using Kombucha extract

Author(s): El-Fallal, AA (El-Fallal, Amira A.); Elfayoumy, RA (Elfayoumy, Reham A.); El-Zahed, MM (El-Zahed, Mohamed M.)

Source: SN APPLIED SCIENCES Volume: 5 Issue: 12 Article Number: 332 DOI: 10.1007/s42452-023-05546-x Published Date: 2023 DEC

Record 15 of 37

Title: Kombucha: Challenges for Health and Mental Health

Author(s): Batista, P (Batista, Patricia); Penas, MR (Penas, Maria Rodrigues); Vila-Real, C (Vila-Real, Catarina); Pintado, M (Pintado, Manuela); Oliveira-Silva, P (Oliveira-Silva, Patricia)

Source: FOODS Volume: 12 Issue: 18 Article Number: 3378 DOI: 10.3390/foods12183378 Published Date: 2023 SEP

Record 16 of 37

Title: Effects of dietary lentinan on growth performance, nonspecific immunity and disease resistance to *Aeromonas hydrophila* in largemouth bass (*Micropterus salmoides*)

Author(s): Wang, YZ (Wang, Yuzhu); Liu, WS (Liu, Wenshu); Li, XY (Li, Xiaoyong); Xin, YX (Xin, Yuxiu); Tang, YQ (Tang, Yanqiang); Xiao, HH (Xiao, Haihong); Guo, XZ (Guo, Xiaoze); Li, SM (Li, Siming)

Source: AQUACULTURE REPORTS Volume: 32 Article Number: 101696 DOI: 10.1016/j.aqrep.2023.101696 Early Access Date: AUG 2023 Published Date: 2023 OCT

Record 17 of 37

Title: Determination of polysaccharide content in shiitake mushroom beverage by NIR spectroscopy combined with machine learning: A comparative analysis

Author(s): Wang, DY (Wang, Dayuan); Zhang, M (Zhang, Min); Adhikari, B (Adhikari, Benu); Zhang, LJ (Zhang, Lujun)

Source: JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS Volume: 122 Article Number: 105460 DOI: 10.1016/j.jfca.2023.105460 Early Access Date: JUN 2023 Published Date: 2023 SEP

Record 18 of 37

Title: Recent trends in Kombucha: Conventional and alternative fermentation in development of novel beverage

Author(s): Ariff, RM (Ariff, Rafidah Mohd); Chai, XY (Chai, Xin Yi); Chang, LS (Chang, Lee Sin); Fazry, B (Fazry, Shazrul); Othman, BA (Othman, Bakul Ananah); Babji, AS (Babji, Abdul Salam); Lim, SJ (Lim, Seng Joe)

Source: FOOD BIOSCIENCE Volume: 53 Article Number: 102714 DOI: 10.1016/j.fbio.2023.102714 Early Access Date: MAY 2023 Published Date: 2023 JUN

Record 19 of 37

Title: Changes in the chemical compositions and biological properties of kombucha beverages made from black teas and pineapple peels and cores

Author(s): Phung, LT (Phung, Ly Tu); Kibwetcharoen, H (Kibwetcharoen, Hanthairat); Chamnipa, N (Chamnipa, Nutaporn); Boonchot, N (Boonchot, Nongluck); Thanonkeo, S (Thanonkeo, Sudarat); Tippayawat, P (Tippayawat, Patcharaporn); Klanrit, P (Klanrit, Proskamol); Yamada, M (Yamada, Mamoru); Thanonkeo, P (Thanonkeo, Pornthap)

Source: SCIENTIFIC REPORTS Volume: 13 Issue: 1 Article Number: 7859 DOI: 10.1038/s41598-023-34954-7 Published Date: 2023 MAY 15

Record 20 of 37

Title: Construction, characterization and biological applications of catechin-turkey tail polysaccharide-folic acid magnetic nanoparticles

Author(s): Zare, M (Zare, Mahboobeh); Sarkati, MN (Sarkati, Malihe Noruzi)

Source: SOUTH AFRICAN JOURNAL OF BOTANY Volume: 158 Pages: 49-55 DOI: 10.1016/j.sajb.2023.05.001 Early Access Date: MAY 2023 Published Date: 2023 JUL

Record 21 of 37

Title: Roles of fermented plant-, dairy- and meal-based foods in the modulation of allergic responses

Author(s): Rahim, MHA (Rahim, Muhamad Hafiz Abd); Hazrin-Chong, NH (Hazrin-Chong, Nur Hazrin); Harith, HH (Harith, Hanis Hazeera); Wan-Mohlar, WAI (Wan-Mohlar, Wan Abd Al Qadr Imad); Sukor, R (Sukor, Rashidsh)

Source: FOOD SCIENCE AND HUMAN WELLNESS Volume: 12 Issue: 3 Pages: 691-701 DOI: 10.1016/j.fshw.2022.09.002 Published Date: 2023 MAY

Record 22 of 37

Title: Kombucha Beverages Produced from Fruits, Vegetables, and Plants: A Review on Their Pharmacological Activities and Health Benefits

Author(s): Anantachoke, N (Anantachoke, Natthinee); Duangrat, R (Duangrat, Ratchanee); Suthiphakul, T (Suthiphakul, Tanyarat); Ochaikul, D (Ochaikul, Duangjai); Mangmool, S (Mangmool, Supachoke)

Source: FOODS Volume: 12 Issue: 9 Article Number: 1818 DOI: 10.3390/foods12091818 Published Date: 2023 APR 27

Record 23 of 37

Title: Interactive Effects of Selenium, Zinc, and Iron on the Uptake of Selenium in Mycelia of the Culinary-Medicinal Winter Mushroom *Flammulina velutipes* (Agaricomycetes)

Author(s): Ramzannejad, R (Ramzannejad, Razvan); Poutanfar, HR (Poutanfar, Hamid R.); Rezaei, S (Rezaei, Sharareh)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 25 Issue: 11 Pages: 75-87 Published Date: 2023

Record 24 of 37

Title: Additional advances related to the health benefits associated with kombucha consumption
 Author(s): Esatbeyoglu, T (Esatbeyoglu, Tuba); Aydin, SS (Aydin, Secil Sarikaya); Subasi, BG (Subasi, Busra Gultekin); Erskine, E (Erskine, Ezgi); Gök, R (Goek, Recep); Ibrahim, SA (Ibrahim, Salam A.); Yilmaz, B (Yilmaz, Birsen); Özogul, F (Ozogul, Fatih); Capanoglu, E (Capanoglu, Esra)
 Source: CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION Volume: 64 Issue: 18 Pages: 6102-6119 DOI: 10.1080/10408398.2022.2163373 Early Access Date: DEC 2022 Published Date: 2024 JUL 14

Record 25 of 37

Title: Effects of lactic acid bacteria fermentation on the phytochemicals content, taste and aroma of blended edible rose and shiitake beverage
 Author(s): Qiu, LQ (Qiu, Liqing); Zhang, M (Zhang, Min); Chang, L (Chang, Lu)
 Source: FOOD CHEMISTRY Volume: 405 Article Number: 134722 DOI: 10.1016/j.foodchem.2022.134722 Early Access Date: NOV 2022 Published Date: 2023 MAR 30 Part: A

Record 26 of 37

Title: *Lentinus edodes* Polysaccharides Alleviate Acute Lung Injury by Inhibiting Oxidative Stress and Inflammation
 Author(s): Zhang, YW (Zhang, Yiwen); Cui, YF (Cui, Yanfei); Feng, YB (Feng, Yanbo); Jiao, FP (Jiao, Fengping); Jia, L (Jia, Le)
 Source: MOLECULES Volume: 27 Issue: 21 Article Number: 7328 DOI: 10.3390/molecules27217328 Published Date: 2022 NOV

Record 27 of 37

Title: Alternative raw materials in kombucha production
 Author(s): Freitas, A (Freitas, Ana); Sousa, P (Sousa, Paulo); Wurlitzer, N (Wurlitzer, Nedio)
 Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE Volume: 30 Article Number: 100594 DOI: 10.1016/j.ijgfs.2022.100594 Early Access Date: SEP 2022 Published Date: 2022 DEC

Record 28 of 37

Title: Research Progress on the Extraction, Structure, and Bioactivities of Polysaccharides from *Coriolus versicolor*
 Author(s): Jing, YS (Jing, Yongshuai); Zhang, SL (Zhang, Shilin); Li, MS (Li, Mingsong); Ma, YF (Ma, Yunfeng); Zheng, YG (Zheng, Yuguang); Zhang, DS (Zhang, Danshen); Wu, LF (Wu, Lanfang)
 Source: FOODS Volume: 11 Issue: 14 Article Number: 2126 DOI: 10.3390/foods11142126 Published Date: 2022 JUL

Record 29 of 37

Title: Bioactivity of Biomass and Crude Exopolysaccharides Obtained by Controlled Submerged Cultivation of Medicinal Mushroom *Trametes versicolor*
 Author(s): Angelova, G (Angelova, Galena); Brazkova, M (Brazkova, Mariya); Mihaylova, D (Mihaylova, Dasha); Slavov, A (Slavov, Anton); Petkova, N (Petkova, Nadejda); Blazheva, D (Blazheva, Denica); Deseva, I (Deseva, Ivelina); Gotova, I (Gotova, Irina); Dimitrov, Z (Dimitrov, Zhechko); Krastanov, A (Krastanov, Albert)
 Source: JOURNAL OF FUNGI Volume: 8 Issue: 7 Article Number: 738 DOI: 10.3390/jof8070738 Published Date: 2022 JUL

Record 30 of 37

Title: Kombucha analogues around the world: A review

Author(s): Barakat, N (Barakat, Nathalie); Beaufort, S (Beaufort, Sandra); Rizk, Z (Rizk, Ziad); Bouajila, J (Bouajila, Jalloul); Taillandier, P (Taillandier, Patricia); El Rayess, Y (El Rayess, Youssef)
Source: CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION Volume: 63 Issue: 29 Pages: 10105-10129 DOI: 10.1080/10408398.2022.2069673 Early Access Date: APR 2022 Published Date: 2023 NOV 17

Record 31 of 37

Title: Kombucha-An ancient fermented beverage with desired bioactivities: A narrowed review

Author(s): Abaci, N (Abaci, Nurten); Deniz, FSS (Deniz, Fatma Sezer Senol); Orhan, IE (Orhan, Ilkay Erdogan)

Source: FOOD CHEMISTRY-X Volume: 14 Article Number: 100302 DOI: 10.1016/j.fochx.2022.100302 Early Access Date: APR 2022 Published Date: 2022 JUN 30

Record 32 of 37

Title: Enhancing the proportion of gluconic acid with a microbial community reconstruction method to improve the taste quality of Kombucha

Author(s): Li, RY (Li, Ruyi); Xu, YQ (Xu, Yongquan); Chen, JX (Chen, Jianxin); Wang, F (Wang, Fang); Zou, C (Zou, Chun); Yin, JF (Yin, Junfeng)

Source: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 155 Article Number: 112937 DOI: 10.1016/j.lwt.2021.112937 Early Access Date: DEC 2021 Published Date: 2022 FEB 1

Record 33 of 37

Title: Effects of fermentation with *Lactobacillus fermentum* 21828 on the nutritional characteristics and antioxidant activity of *Lentinus edodes* liquid

Author(s): Zhang, MN (Zhang, Meina); Wang, XN (Wang, Xingnan); Wang, XW (Wang, Xiaowei); Han, MZ (Han, Mengzhen); Li, HC (Li, Hongcai); Yue, TL (Yue, Tianli); Wang, ZL (Wang, Zhouli); Gao, ZP (Gao, Zhenpeng)

Source: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE Volume: 102 Issue: 8 Pages: 3405-3415 DOI: 10.1002/jsfa.11688 Early Access Date: DEC 2021 Published Date: 2022 JUN

Record 34 of 37

Title: The ethanol-extracted polysaccharide from *Cynanchum paniculatum*: Optimization, structure, antioxidant and antitumor effects

Author(s): Ji, HY (Ji, Hai-yu); Dai, KY (Dai, Ke-yao); Liu, C (Liu, Chao); Yu, J (Yu, Juan); Liu, AJ (Liu, An-jun); Chen, YF (Chen, Ye-fu)

Source: INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS Volume: 175 Article Number: 114243 DOI: 10.1016/j.indcrop.2021.114243 Early Access Date: NOV 2021 Published Date: 2022 JAN

Record 35 of 37

Title: Immunity boosting nutraceuticals: Current trends and challenges

Author(s): Basak, S (Basak, Somnath); Gokhale, J (Gokhale, Jyoti)

Source: JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY Volume: 46 Issue: 3 Special Issue: SI Article Number: e13902 DOI: 10.1111/jfbc.13902 Early Access Date: SEP 2021 Published Date: 2022 MAR

Record 36 of 37

Title: The immunosuppressive effects of low molecular weight chitosan on thymopentin-activated mice bearing H22 solid tumors

Author(s): Ji, HY (Ji, Hai-yu); Liu, C (Liu, Chao); Dai, KY (Dai, Ke-yao); Yu, J (Yu, Juan); Liu, AJ (Liu, An-jun); Chen, YF (Chen, Ye-fu)

Source: INTERNATIONAL IMMUNOPHARMACOLOGY Volume: 99 Article Number: 108008 DOI: 10.1016/j.intimp.2021.108008 Early Access Date: JUL 2021 Published Date: 2021 OCT

Record 37 of 37

Title: Effects of multi-mode divergent ultrasound pretreatment on the physicochemical and functional properties of polysaccharides from *Sagittaria sagittifolia* L

Author(s): Feng, YQ (Feng, Yuqin); Juliet, IC (Juliet, Igbokwe Chidimma); Wen, CT (Wen, Chaoting); Duan, YQ (Duan, Yuqing); Zhou, J (Zhou, Jie); He, YQ (He, Yuanqing); Zhang, HH (Zhang, Haihui); Ma, HL (Ma, Haile)

Source: FOOD BIOSCIENCE Volume: 42 Article Number: 101145 DOI: 10.1016/j.fbio.2021.101145 Early Access Date: JUN 2021 Published Date: 2021 AUG

Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., **Sknepek, A.**, Szczepanska, A., Klimaszewska, M., Malinowska, E., Lević, S., Nedović, V., & Nikšić, M. (2021). Production of bioactive selenium enriched crude exopolysaccharides via selenourea and sodium selenite bioconversion using *Trametes versicolor* [Elsevier Ltd]. Food Bioscience, 42, 101046–101046. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046>

Record 1 of 12

Title: Screening of a readily selenium-enriched *Spirulina* polysaccharide and characterization of its structure and bioactivity

Author(s): Qian, YM (Qian, Yuemiao); Ma, YY (Ma, Yuyang); Li, W (Li, Wei); Wang, LJ (Wang, Lijuan); Li, FW (Li, Fangwei); Zeng, MY (Zeng, Mingyong)

Source: ALGAL RESEARCH-BIOMASS BIOFUELS AND BIOPRODUCTS Volume: 82 Article Number: 103682 DOI: 10.1016/j.algal.2024.103682 Early Access Date: AUG 2024 Published Date: 2024 AUG

Record 2 of 12

Title: Enhancing Selenium Accumulation in *Rhodotorula mucilaginosa* Strain 6S Using a Proteomic Approach for Aquafeed Development

Author(s): Diaz-Navarrete, P (Diaz-Navarrete, Paola); Sáez-Arteaga, A (Saez-Arteaga, Alberto); Marileo, L (Marileo, Luis); Alors, D (Alors, David); Correa-Galeote, D (Correa-Galeote, David); Dantagnan, P (Dantagnan, Patricio)

Source: BIOMOLECULES Volume: 14 Issue: 6 Article Number: 629 DOI: 10.3390/biom14060629 Published Date: 2024 JUN

Record 3 of 12

Title: Improvement of antibacterial activity of polysaccharides via chemical modification: A review

Author(s): Wang, ZC (Wang, Zichao); Zheng, Y (Zheng, Yi); Hu, YW (Hu, Yiwei); Yang, LB (Yang, Libo); Liu, XR (Liu, Xirui); Zhao, RY (Zhao, Renyong); Gao, MJ (Gao, Minjie); Li, ZT (Li, Zhitao); Feng, YJ (Feng, Yingjie); Xu, YM (Xu, Yongming); Li, N (Li, Na); Yang, JC (Yang, Jinchu); Wang, Q (Wang, Qi); An, LM (An, Lemei)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES Volume: 269 Article Number: 132163 DOI: 10.1016/j.ijbiomac.2024.132163 Early Access Date: MAY 2024 Published Date: 2024 JUN Part: 2

Record 4 of 12

Title: Selenium-Polysaccharide: Structural and Physical Characterization, Bioactivities and Application

Author(s): Chang, MW (Chang, Mengwei); Liu, KL (Liu, Kunlun)

Source: FOOD REVIEWS INTERNATIONAL DOI: 10.1080/87559129.2024.2348090 Early Access Date: MAY 2024 Published Date: 2024 MAY 9

Record 5 of 12

Title: Efficient production of biomass and exopolysaccharide from *P. ostreatus* and physio-chemical characterization of biomass powder
 Author(s): Hamza, A (Hamza, Arman); Mandari, V (Mandari, Venkatesh); Kumar, DS (Kumar, Devarai Santhosh)
 Source: FOOD BIOSCIENCE Volume: 55 Article Number: 103073 DOI: 10.1016/j.fbio.2023.103073
 Early Access Date: AUG 2023 Published Date: 2023 OCT

Record 6 of 12

Title: Chemical Modification of Polysaccharides: A Review of Synthetic Approaches, Biological Activity and the Structure-Activity Relationship
 Author(s): Liu, TB (Liu, Tianbo); Ren, QQ (Ren, Qianqian); Wang, S (Wang, Shuang); Gao, JN (Gao, Jianing); Shen, CC (Shen, Congcong); Zhang, SY (Zhang, Shengyu); Wang, YH (Wang, Yanhong); Guan, F (Guan, Feng)
 Source: MOLECULES Volume: 28 Issue: 16 Article Number: 6073 DOI: 10.3390/molecules28166073 Published Date: 2023 AUG

Record 7 of 12

Title: Bio-producing and Characterizing Biochemical and Physicochemical Properties of a Novel Antioxidant Exopolysaccharide by *Bacillus coagulans* IBRC-M 10807
 Author(s): Asianezhad, A (Asianezhad, Amirhossein); Bari, MR (Bari, Mahmoud Rezazadeh); Amiri, S (Amiri, Saber)
 Source: JOURNAL OF POLYMERS AND THE ENVIRONMENT Volume: 31 Issue: 10 Pages: 4338-4352 DOI: 10.1007/s10924-023-02892-0 Early Access Date: MAY 2023 Published Date: 2023 OCT

Record 8 of 12

Title: Review on the health-promoting effect of adequate selenium status
 Author(s): Sun, Y (Sun, Ying); Wang, ZE (Wang, Zhineng); Gong, P (Gong, Pin); Yao, WB (Yao, Wenbo); Ba, Q (Ba, Qian); Wang, H (Wang, Hui)
 Source: FRONTIERS IN NUTRITION Volume: 10 Article Number: 1136458 DOI: 10.3389/fnut.2023.1136458 Published Date: 2023 MAR 16

Record 9 of 12

Title: Selective biological effects of natural selenized polysaccharides from *Fomes* fomentarius mycelia loaded solid lipid nanoparticles on bacteria and gastric cancer cells
 Author(s): Alvandi, H (Alvandi, Hale); Hatamian-Zarmi, A (Hatamian-Zarmi, Ashrafalsadat); Mokhtari-Hosseini, ZB (Mokhtari-Hosseini, Zahra Beagom); Webster, TJ (Webster, Thomas J.); Hosseinzadeh, BE (Hosseinzadeh, Bahman Ebrahimi)
 Source: JOURNAL OF DRUG DELIVERY SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 77 Article Number: 103900 DOI: 10.1016/j.jddst.2022.103900 Early Access Date: OCT 2022 Published Date: 2022 NOV

Record 10 of 12

Title: Enhancing the prebiotic and antioxidant effects of exopolysaccharides derived from *Cordyceps militaris* by enzyme-digestion
 Author(s): Kang, JY (Kang, Ji Young); Lee, B (Lee, Binna); Kim, CH (Kim, Chul Ho); Choi, JH (Choi, Jong Hyun); Kim, MS (Kim, Min-Soo)
 Source: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 167 Article Number: 113830 DOI: 10.1016/j.lwt.2022.113830 Early Access Date: AUG 2022 Published Date: 2022 SEP 15

Record 11 of 12

Title: Improving the biological properties of *Fomes fomentarius* MG835861 exopolysaccharide by bioincorporating selenium into its structure

Author(s): Alvandi, H (Alvandi, Hale); Hatamian-Zarmi, A (Hatamian-Zarmi, Ashrafalsadat); Hosseinzadeh, BE (Hosseinzadeh, Bahman Ebrahimi); Mokhtari-Hosseini, ZB (Mokhtari-Hosseini, Zahra Beagom); Langer, E (Langer, Ewald); Aghajani, H (Aghajani, Hamed)

Source: CARBOHYDRATE POLYMER TECHNOLOGIES AND APPLICATIONS Volume: 2 Article Number: 100159 DOI: 10.1016/j.carpta.2021.100159 Published Date: 2021 DEC 25

Record 12 of 12

Title: Effects of Cadmium Exposure on the Immune System and Immunoregulation

Author(s): Wang, ZN (Wang, Zhineng); Sun, Y (Sun, Ying); Yao, WB (Yao, Wenbo); Ba, Q (Ba, Qian); Wang, H (Wang, Hui)

Source: FRONTIERS IN IMMUNOLOGY Volume: 12 Article Number: 695484 DOI: 10.3389/fimmu.2021.695484 Published Date: 2021 JUL 20

Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., **Sknepek, A.**, Szczepanska, A., Lević, S., Nedović, V., & Nikšić, M. (2020). Turkey Tail Medicinal Mushroom, *Trametes versicolor* (Agaricomycetes), Crude Exopolysaccharides with Antioxidative Activity [Begell House Inc, Danbury]. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 22(9), 885–895. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2020035877>

Record 1 of 7

Title: Antioxidant Activities of Exopolysaccharides Extracts from Two Endemic Fungi from Patagonia

Author(s): Gallo, AL (Gallo, Ana L.); Marfetan, JA (Marfetan, Jorge A.); Vélez, ML (Velez, Maria L.)

Source: CURRENT MICROBIOLOGY Volume: 81 Issue: 11 Article Number: 361 DOI: 10.1007/s00284-024-03883-7 Published Date: 2024 NOV

Record 2 of 7

Title: Experimental Models in Unraveling the Biological Mechanisms of Mushroom-Derived Bioactives against Aging- and Lifestyle-Related Diseases: A Review

Author(s): Sharika, R (Sharika, Rajasekharan); Mongkolpobsin, K (Mongkolpobsin, Kuljira); Rangsinth, P (Rangsinth, Panthakam); Prasanth, MI (Prasanth, Mani Iyer); Nilkhet, S (Nilkhet, Sunita); Pradnawat, P (Pradnawat, Paweena); Tencomnao, T (Tencomnao, Tawin); Chuchawankul, S (Chuchawankul, Siriporn)

Source: NUTRIENTS Volume: 16 Issue: 16 Article Number: 2682 DOI: 10.3390/nu16162682 Published Date: 2024 AUG

Record 3 of 7

Title: A comprehensive review on the health benefits, phytochemicals, and enzymatic constituents for potential therapeutic and industrial applications of Turkey tail mushrooms

Author(s): Camilleri, E (Camilleri, Emma); Blundell, R (Blundell, Renald); Baral, B (Baral, Bikash); Karpinski, TM (Karpinski, Tomasz M.); Aruci, E (Aruci, Edlira); Atrooz, OM (Atrooz, Omar M.)

Source: DISCOVER APPLIED SCIENCES Volume: 6 Issue: 5 Article Number: 257 DOI: 10.1007/s42452-024-05936-9 Published Date: 2024 MAY 9

Record 4 of 7

Title: Recent advances and role of melatonin in post-harvest quality preservation of shiitake

(*Lentinula edodes*)

Author(s): Asduallah, HU (Asduallah, Hafiz Umair); Chen, F (Chen, Feng); Hassan, MA (Hassan, Muhammad A.); Abbas, A (Abbas, Asad); Sajad, S (Sajad, Shoukat); Rafiq, M (Rafiq, Muhammad); Raza, MA (Raza, Muhammad Adnan); Tahir, A (Tahir, Arslan); Wang, DL (Wang, Dongliang); Chen, YG (Chen, Yougen)

Source: FRONTIERS IN NUTRITION Volume: 11 Article Number: 1348235 DOI: 10.3389/fnut.2024.1348235 Published Date: 2024 MAR 20

Record 5 of 7

Title: Valorization of Grape Pomace for *Trametes versicolor* Mycelial Mass and Polysaccharides Production

Author(s): Kachrimanidou, V (Kachrimanidou, Vasiliki); Alexandri, M (Alexandri, Maria); Papapostolou, H (Papapostolou, Harris); Papadaki, A (Papadaki, Aikaterini); Kopsahelis, N (Kopsahelis, Nikolaos)

Source: SUSTAINABILITY Volume: 15 Issue: 20 Article Number: 15080 DOI: 10.3390/su152015080 Published Date: 2023 OCT

Record 6 of 7

Title: Medicinal Mushrooms: Their Bioactive Components, Nutritional Value and Application in Functional Food Production-A Review

Author(s): Lysakowska, P (Lysakowska, Paulina); Sobota, A (Sobota, Aldona); Wirkijowska, A (Wirkijowska, Anna)

Source: MOLECULES Volume: 28 Issue: 14 Article Number: 5393 DOI: 10.3390/molecules28145393 Published Date: 2023 JUL

Record 7 of 7

Title: COVID-19 and Cancer Diseases-The Potential of *Coriolus versicolor* Mushroom to Combat Global Health Challenges

Author(s): Jedrzejewski, T (Jedrzejewski, Tomasz); Pawlikowska, M (Pawlikowska, Malgorzata); Sobocinska, J (Sobocinska, Justyna); Wrotek, S (Wrotek, Sylwia)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MOLECULAR SCIENCES Volume: 24 Issue: 5 Article Number: 4864 DOI: 10.3390/ijms24054864 Published Date: 2023 MAR

Miletić, D., Pantić, M., Sknepek, A., Vasiljević, I., Lazović, M., & Nikšić, M. (2020). Influence of selenium yeast on the growth, selenium uptake and mineral composition of *Coriolus versicolor* mushroom [Wiley, Hoboken]. *Journal of Basic Microbiology*, 60(4), 331–340. <https://doi.org/10.1002/jobm.201900520>

Record 1 of 7

Title: Assessment of selenium-enriched deactivated probiotic yeast efficiency in patulin detoxification in apple juice

Author(s): Bahrami, R (Bahrami, Roya); Ebrahimi, B (Ebrahimi, Behzad); Awlqadr, FH (Awlqadr, Farhang Hameed); Rouhi, M (Rouhi, Milad); Paimard, G (Paimard, Giti); Sarlak, Z (Sarlak, Zahra); Fallah, M (Fallah, Maryam); Khalghimanesh, K (Khalghimanesh, Khadigeh); Mohammadi, R (Mohammadi, Reza)

Source: FOOD CONTROL Volume: 168 Article Number: 110880 DOI: 10.1016/j.foodcont.2024.110880 Early Access Date: SEP 2024 Published Date: 2025 FEB

Record 2 of 7

Title: Engineered Selenium/Human Serum Albumin Nanoparticles for Efficient Targeted Treatment of Parkinson's Disease via Oral Gavage

Author(s): Xu, K (Xu, Kai); Huang, P (Huang, Peng); Wu, YX (Wu, Yixuan); Liu, T (Liu, Teng); Shao, NY (Shao, Ningyi); Zhao, LL (Zhao, Lulu); Hu, XY (Hu, Xiaoyan); Chang, JL (Chang, Junlei); Peng, YB (Peng, Yongbo); Qu, SG (Qu, Shaogang)

Source: ACS NANO Volume: 17 Issue: 20 Pages: 19961-19980 DOI: 10.1021/acsnano.3c05011 Early Access Date: OCT 2023 Published Date: 2023 OCT 9

Record 3 of 7

Title: Arsenic(III)-induced oxidative defense and speciation changes in a wild *Trametes versicolor* strain

Author(s): Zhang, YH (Zhang, Yuhui); Chen, XH (Chen, Xiaohong); Wang, CY (Wang, Chenyu); Xia, ZL (Xia, Zhilan); Xiao, K (Xiao, Ke); Xie, L (Xie, Ling)

Source: PLOS ONE Volume: 18 Issue: 5 Article Number: e0286105 DOI: 10.1371/journal.pone.0286105 Published Date: 2023 MAY 30

Record 4 of 7

Title: Interactive Effects of Selenium, Zinc, and Iron on the Uptake of Selenium in Mycelia of the Culinary-Medicinal Winter Mushroom *Flammulina velutipes* (Agaricomycetes)

Author(s): Ramezannejad, R (Ramezannejad, Rezvan); Pourianfar, HR (Pourianfar, Hamid R.); Rezaeian, S (Rezaeian, Sharareh)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 25 Issue: 11 Pages: 75-87 Published Date: 2023

Record 5 of 7

Title: Bioactivity of Biomass and Crude Exopolysaccharides Obtained by Controlled Submerged Cultivation of Medicinal Mushroom *Trametes versicolor*

Author(s): Angelova, G (Angelova, Galena); Brazkova, M (Brazkova, Mariya); Mihaylova, D (Mihaylova, Dasha); Slavov, A (Slavov, Anton); Petkova, N (Petkova, Nadejda); Blazheva, D (Blazheva, Denica); Deseva, I (Deseva, Ivelina); Gotova, I (Gotova, Irina); Dimitrov, Z (Dimitrov, Zhechko); Krastanov, A (Krastanov, Albert)

Source: JOURNAL OF FUNGI Volume: 8 Issue: 7 Article Number: 738 DOI: 10.3390/jof8070738 Published Date: 2022 JUL

Record 6 of 7

Title: Effect of selenium on mushroom growth and metabolism: A review

Author(s): Xu, MM (Xu, Mengmeng); Zhu, S (Zhu, Song); Li, YR (Li, Youran); Xu, S (Xu, Sha); Shi, GY (Shi, Guiyang); Ding, ZY (Ding, Zhongyang)

Source: TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY Volume: 118 Pages: 328-340 DOI: 10.1016/j.tifs.2021.10.018 Early Access Date: OCT 2021 Published Date: 2021 DEC Part: A

Record 7 of 7

Title: Metabolic Response of the Yeast *Candida utilis* During Enrichment in Selenium

Author(s): Kieliszek, M (Kieliszek, Marek); Bierla, K (Bierla, Katarzyna); Jiménez-Lamana, J (Jimenez-Lamana, Javier); Kot, AM (Kot, Anna Maria); Alcántara-Durán, J (Alcantara-Duran, Jaime); Piwowarek, K (Piwowarek, Kamil); Blazejak, S (Blazejak, Stanislaw); Szpunar, J (Szpunar, Joanna)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MOLECULAR SCIENCES Volume: 21 Issue: 15 Article Number: 5287 DOI: 10.3390/ijms21155287 Published Date: 2020 AUG

Sknepnik, A., Pantić, M., Matijasević, D., Miletić, D., Lević, S., Nedović, V., & Nikšić, M. (2018). Novel Kombucha Beverage from Lingzhi or Reishi Medicinal Mushroom, *Ganoderma lucidum*, with Antibacterial and Antioxidant Effects [Begell House Inc, Danbury]. International Journal of Medicinal Mushrooms, 20(3), 243–258. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2018025833>

Record 1 of 20

Title: Elaboration and Characterization of Novel Kombucha Drinks Based on Truffles (*Tuber melanosporum* and *Tuber aestivum*) with Interesting Aromatic and Compositional Profiles

Author(s): Morales, D (Morales, Diego); de la Fuente-Nieto, L (de la Fuente-Nieto, Laura); Marco, P (Marco, Pedro); Tejedor-Calvo, E (Tejedor-Calvo, Eva)

Source: FOODS Volume: 13 Issue: 13 Article Number: 2162 DOI: 10.3390/foods13132162 Published Date: 2024 JUL

Record 2 of 20

Title: Pharmaceutical and Nutraceutical Importance of Bioactive Metabolites from Macrofungi
Author(s): Sharif, M (Sharif, Mehmoona); Nawaz, A (Nawaz, Aneela); Naeem, S (Naeem, Shayan); Saeeda, UH (Saeeda, Umme Habiba); Farid, A (Farid, Arshad); Zada, NS (Zada, Numan Saleh); Shah, AA (Shah, Aamer Ali); Badshah, M (Badshah, Malik); Alharbi, MT (Alharbi, Mohammed Talal); Tarabulsi, MK (Tarabulsi, Muyassar Khaled); Selim, S (Selim, Samy); Khan, S (Khan, Samiullah)
Source: JOURNAL OF BIOLOGICAL REGULATORS AND HOMEOSTATIC AGENTS Volume: 38 Issue: 5 Pages: 3621-3643 DOI: 10.23812/j.biol.regul.homeost.agents.20243805.287 Published Date: 2024 MAY

Record 3 of 20

Title: Microbiology and antimicrobial effects of kombucha, a short overview
Author(s): Içen, H (Içen, Hayrunisa); Corbo, MR (Corbo, Maria Rosaria); Sinigaglia, M (Sinigaglia, Milena); Korkmaz, BIO (Korkmaz, Burcu Irem Omurtag); Bevilacqua, A (Bevilacqua, Antonio)
Source: FOOD BIOSCIENCE Volume: 56 Article Number: 103270 DOI: 10.1016/j.fbio.2023.103270
Early Access Date: OCT 2023 Published Date: 2023 DEC

Record 4 of 20

Title: Studies of Antioxidant and Cytotoxic Activity in Ready-to-Drink Wild *Ganoderma* Teas: An *In Vitro* Approach
Author(s): Ghosh, S (Ghosh, Sandipta); Das, S (Das, Sristi); Saha, R (Saha, Ritupama); Acharya, K (Acharya, Krishnendu)
Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 25 Issue: 11 Pages: 53-63 Published Date: 2023

Record 5 of 20

Title: The chemical profiling and assessment of antioxidative, antidiabetic and antineurodegenerative potential of Kombucha fermented *Camellia sinensis*, *Coffea arabica* and *Ganoderma lucidum* extracts
Author(s): Pavlovic, MO (Pavlovic, Mariana Oalde); Stajic, M (Stajic, Mirjana); Gasic, U (Gasic, Uros); Duletic-Lausevic, S (Duletic-Lausevic, Sonja); Cilerdzic, J (Cilerdzic, Jasmina)
Source: FOOD & FUNCTION Volume: 14 Issue: 1 Pages: 262-276 DOI: 10.1039/d2fo02979k Early Access Date: DEC 2022 Published Date: 2023 JAN 3

Record 6 of 20

Title: Production process and characteristics of kombucha fermented from alternative raw materials
Author(s): Leonarski, E (Leonarski, Eduardo); Guimaraes, AC (Guimaraes, Alana C.); Cesca, K (Cesca, Karina); Poletto, P (Poletto, Patricia)
Source: FOOD BIOSCIENCE Volume: 49 Article Number: 101841 DOI: 10.1016/j.fbio.2022.101841
Published Date: 2022 OCT

Record 7 of 20

Title: Antioxidant, antibacterial, antitumor, antifungal, antiviral, anti-inflammatory, and neuro-protective activity of *Ganoderma lucidum*: An overview
Author(s): Andrejc, DC (Andrejc, Darija Cor); Knez, Z (Knez, Zeljko); Marevci, MK (Marevci, Masa Knez)
Source: FRONTIERS IN PHARMACOLOGY Volume: 13 Article Number: 934982 DOI: 10.3389/fphar.2022.934982 Published Date: 2022 JUL 22

Record 8 of 20

Title: Total Antioxidant, Antimicrobial, Antiproliferative Potentials and Element Contents of Wild Mushroom *Candolleomyces candolleanus* (Agaricomycetes) from Turkey

Author(s): Karalti, I (Karalti, Iskender); Eraslan, EC (Eraslan, Emre Cem); Saridogan, BGO (Saridogan, Beste Gizem Ozbey); Akata, I (Akata, Ilgaz); Sevindik, M (Sevindik, Mustafa)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 24 Issue: 12 Pages: 69-76 DOI: 10.1615/intjmedmushrooms.2022045389 Published Date: 2022

Record 9 of 20

Title: *Coriolus versicolor* Mushroom Grown on Selenium-Rich Zeolitic Tuff as a Potential Novel Food Supplement

Author(s): Matijasevic, D (Matijasevic, Danka); Pantic, M (Pantic, Milena); Stanisavljevic, N (Stanisavljevic, Nemanja); Jevtic, S (Jevtic, Sanja); Rajic, N (Rajic, Nevenka); Levic, S (Levic, Steva); Nedovic, V (Nedovic, Viktor); Niksic, M (Niksic, Miodir)

Source: FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY Volume: 60 Issue: 1 Pages: 67-79 DOI: 10.17113/ftb.60.01.22.7172 Published Date: 2022 JAN-MAR

Record 10 of 20

Title: *Ganoderma lucidum* (Reishi) an edible mushroom; a comprehensive and critical review of its nutritional, cosmeceutical, mycochemical, pharmacological, clinical, and toxicological properties

Author(s): Ahmad, R (Ahmad, Rizwan); Riaz, M (Riaz, Muhammad); Khan, A (Khan, Aslam); Aljamea, A (Aljamea, Ahmed); Algheryafi, M (Algheryafi, Mohammad); Sewaket, D (Sewaket, Deya); Alqathama, A (Alqathama, Aljawharah)

Source: PHYTOTHERAPY RESEARCH Volume: 35 Issue: 11 Pages: 6030-6062 DOI: 10.1002/ptr.7215 Early Access Date: AUG 2021 Published Date: 2021 NOV

Record 11 of 20

Title: Bioactive components of mushrooms: Processing effects and health benefits

Author(s): Yadav, D (Yadav, Divya); Negi, PS (Negi, Pradeep Singh)

Source: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL Volume: 148 Article Number: 110599 DOI: 10.1016/j.foodres.2021.110599 Early Access Date: JUL 2021 Published Date: 2021 OCT

Record 12 of 20

Title: Development and Optimization of the Triterpenoid and Sterol Production Process with Lingzhi or Reishi Medicinal Mushroom, *Ganoderma lucidum* Strain G0017 (Agaricomycetes), in Liquid Submerged Fermentation at Large Scale

Author(s): Feng, J (Feng, Jie); Feng, N (Feng, Na); Tang, QJ (Tang, Qing-Jiu); Liu, YF (Liu, Yan-Fang); Tang, CH (Tang, Chuan-Hong); Zhou, S (Zhou, Shuai); Wang, JY (Wang, Jin-Yan); Tan, Y (Tan, Yi); Zhang, JS (Zhang, Jing-Song); Lin, CC (Lin, Chi-Chung)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 23 Issue: 3 Published Date: 2021

Record 13 of 20

Title: Biological activities of kombucha beverages: The need of clinical evidence

Author(s): Morales, D (Morales, Diego)

Source: TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY Volume: 105 Pages: 323-333 DOI: 10.1016/j.tifs.2020.09.025 Published Date: 2020 NOV

Record 14 of 20

Title: Macrofungi: A review of cultivation strategies, bioactivity, and application of mushrooms

Author(s): Lu, HY (Lu, Hongyun); Lou, HH (Lou, Hanghang); Hu, JJ (Hu, Jingjin); Liu, ZJ (Liu, Zhengjie); Chen, QH (Chen, Qihe)

Source: COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY Volume: 19 Issue: 5 Pages: 2333-2356 DOI: 10.1111/1541-4337.12602 Early Access Date: JUL 2020 Published Date: 2020 SEP

Record 15 of 20

Title: Role of medicinal mushroom on growth performance and physiological responses in broiler chicken

Author(s): Mahfuz, SU (Mahfuz, S. U.); Long, SF (Long, S. F.); Piao, XS (Piao, X. S.)

Source: WORLDS POULTRY SCIENCE JOURNAL Volume: 76 Issue: 1 Pages: 74-90 DOI: 10.1080/00439339.2020.1729670 Published Date: 2020 JAN 2

Record 16 of 20

Title: Formulation and Evaluation of a Lingzhi or Reishi Medicinal Mushroom, *Ganoderma lucidum* (Agaricomycetes), Nutraceutical Hydroalcoholic Suspension

Author(s): Bidegain, MA (Bidegain, Maximiliano A.); Palma, SD (Palma, Santiago D.); Cubitto, MA (Amelia Cubitto, Maria)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 22 Issue: 8 Pages: 719-730 Published Date: 2020

Record 17 of 20

Title: Use of Medicinal Mushrooms in Layer Ration

Author(s): Mahfuz, S (Mahfuz, Shad); Piao, XS (Piao, Xiangshu)

Source: ANIMALS Volume: 9 Issue: 12 Article Number: 1014 DOI: 10.3390/ani9121014 Published Date: 2019 DEC

Record 18 of 20

Title: Selenium-enriched *Coriolus versicolor* mushroom biomass: potential novel food supplement with improved selenium bioavailability

Author(s): Miletic, D (Miletic, Dunja); Turlo, J (Turlo, Jadwiga); Podsadni, P (Podsadni, Piotr); Pantic, M (Pantic, Milena); Nedovic, V (Nedovic, Viktor); Levic, S (Levic, Steva); Niksic, M (Niksic, Miomir)

Source: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE Volume: 99 Issue: 11 Pages: 5122-5130 DOI: 10.1002/jsfa.9756 Published Date: 2019 AUG 30

Record 19 of 20

Title: Supplementation of Lingzhi or Reishi Medicinal Mushroom, *Ganoderma lucidum* (Agaricomycetes) Extract Enhanced the Medicinal Values and Prebiotic Index of Hungarian Acacia Honey

Author(s): Attila, K (Attila, Kiss); Mirmazloun, I (Mirmazloun, Iman); Naár, Z (Naar, Zoltan); Némédi, E (Nemedi, Erzsebet)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 21 Issue: 12 Pages: 1167-1179 DOI: 10.1615/IntJMedMushrooms.2019032897 Published Date: 2019

Record 20 of 20

Title: Optimization of Cultivation Conditions of Lingzhi or Reishi Medicinal Mushroom, *Ganoderma lucidum* (Agaricomycetes) for the Highest Antioxidant Activity and Antioxidant Content

Author(s): Lou, HW (Lou, Hai-wei); Guo, XY (Guo, Xin-yue); Zhang, XC (Zhang, Xin-chao); Guo, LQ (Guo, Li-qiong); Lin, JF (Lin, Jun-fang)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 21 Issue: 4 Pages: 353-366 DOI: 10.1615/IntJMedMushrooms.2019030338 Published Date: 2019

Miletić, D., Pantić, M., Pavlović, V., Nedović, V., Lević, S., Matijasević, D., Sknepnek, A., & Nikšić, M. (2016). Advances in in batch culture fermented *Coriolus versicolor* medicinal mushroom for the production of antibacterial compounds [Elsevier Sci Ltd, Oxford]. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 34, 1–8. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2015.12.028>

Record 1 of 24

Title: Medicinal potential of Turkey tail mushroom (*Trametes versicolor*): A comprehensive review
Author(s): Darshan, K (Darshan, K.); Sagar, SP (Sagar, S. P.); Vajramma, B (Vajramma, B.); Shreedeevasena, S (Shreedeevasena, S.); Ashajyothi, M (Ashajyothi, M.); Asaiya, AJK (Asaiya, A. J. K.); Mishra, SN (Mishra, S. N.)
Source: SOUTH AFRICAN JOURNAL OF BOTANY Volume: 172 Pages: 254-266 DOI: 10.1016/j.sajb.2024.07.013 Early Access Date: JUL 2024 Published Date: 2024 SEP

Record 2 of 24

Title: Physicochemical, structural and metabolic products of yogurt as affected by *Coriolus versicolor* fermented sweet potato pulp water
Author(s): Li, JM (Li, Jiamin); Zhou, TT (Zhou, Tingting); Yang, ZB (Yang, Zhengbin); Cen, Q (Cen, Qin); Zhang, R (Zhang, Rui); Hui, FY (Hui, Fuyi); Chen, HY (Chen, Hongyan); Dai, ZR (Dai, Ziru); Zeng, XF (Zeng, Xuefeng)
Source: FOOD CHEMISTRY-X Volume: 23 Article Number: 101582 DOI: 10.1016/j.fochx.2024.101582 Early Access Date: JUL 2024 Published Date: 2024 OCT 30

Record 3 of 24

Title: Valorization of Grape Pomace for *Trametes versicolor* Mycelial Mass and Polysaccharides Production
Author(s): Kachrimanidou, V (Kachrimanidou, Vasiliki); Alexandri, M (Alexandri, Maria); Papapostolou, H (Papapostolou, Harris); Papadaki, A (Papadaki, Aikaterini); Kopsahelis, N (Kopsahelis, Nikolaos)
Source: SUSTAINABILITY Volume: 15 Issue: 20 Article Number: 15080 DOI: 10.3390/su152015080 Published Date: 2023 OCT

Record 4 of 24

Title: Aqueous Extracts of Fermented Macrofungi Cultivated in Oilseed Cakes as a Carbon Source for Probiotic Bacteria and Potential Antibacterial Activity
Author(s): Cunha, JRB (Cunha, Joice Raisa Barbosa); Wischral, D (Wischral, Daiana); Peláez, RDR (Pelaez, Ruben Dario Romero); Magalhaes, PD (De Oliveira Magalhaes, Perola); Guimaraes, MB (Guimaraes, Marina Borges); de Jesus, MA (de Jesus, Maria Aparecida); Sales-Campos, C (Sales-Campos, Ceci); Mendes, TD (Mendes, Thais Demarchi); Dias, ES (Dias, Eustaquio Souza); Mendonça, S (Mendonça, Simone); de Siqueira, FG (de Siqueira, Felix Goncalves)
Source: METABOLITES Volume: 13 Issue: 7 Article Number: 854 DOI: 10.3390/metabo13070854 Published Date: 2023 JUL

Record 5 of 24

Title: Nutraceuticals, a Bridge Between Past and Future: Focus on Mushrooms Biological Activities and Myco-Chemistry
Author(s): Das, G (Das, Gitishree); Budriesi, R (Budriesi, Roberta); Shin, HS (Shin, Han-Seung); Urso, F (Urso, Francesco); Bose, S (Bose, Sankhadip); Banerjee, S (Banerjee, Sabyasachi); Rodriguez-Torres, MD (Rodriguez-Torres, Maria del Pilar); Mattioli, LB (Mattioli, Laura Beatrice); Patra, JK (Patra, Jayanta Kumar); Micucci, M (Micucci, Matteo)
Source: MINI-REVIEWS IN MEDICINAL CHEMISTRY Volume: 23 Issue: 3 Pages: 320-335 DOI: 10.2174/1389557522666220622104845 Published Date: 2023

Miletić, D., Pantić, M., Pavlović, V., Nedović, V., Lević, S., Matijasević, D., Sknepek, A., & Nikšić, M. (2016). Advances in in batch culture fermented *Coriolus versicolor* medicinal mushroom for the production of antibacterial compounds [Elsevier Sci Ltd, Oxford]. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 34, 1–8. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2015.12.028>

Record 1 of 24

Title: Medicinal potential of Turkey tail mushroom (*Trametes versicolor*): A comprehensive review
Author(s): Darshan, K (Darshan, K.); Sagar, SP (Sagar, S. P.); Vajramma, B (Vajramma, B.); Shreedeevasena, S (Shreedeevasena, S.); Ashajyothe, M (Ashajyothe, M.); Asaiya, AJK (Asaiya, A. J. K.); Mishra, SN (Mishra, S. N.)
Source: SOUTH AFRICAN JOURNAL OF BOTANY Volume: 172 Pages: 254-266 DOI: 10.1016/j.sajb.2024.07.013 Early Access Date: JUL 2024 Published Date: 2024 SEP

Record 2 of 24

Title: Physicochemical, structural and metabolic products of yogurt as affected by *Coriolus versicolor* fermented sweet potato pulp water
Author(s): Li, JM (Li, Jiamin); Zhou, TT (Zhou, Tingting); Yang, ZB (Yang, Zhengbin); Cen, Q (Cen, Qin); Zhang, R (Zhang, Rui); Hui, FY (Hui, Fuyi); Chen, HY (Chen, Hongyan); Dai, ZR (Dai, Ziru); Zeng, XF (Zeng, Xuefeng)
Source: FOOD CHEMISTRY-X Volume: 23 Article Number: 101582 DOI: 10.1016/j.fochx.2024.101582 Early Access Date: JUL 2024 Published Date: 2024 OCT 30

Record 3 of 24

Title: Valorization of Grape Pomace for *Trametes versicolor* Mycelial Mass and Polysaccharides Production
Author(s): Kachrimanidou, V (Kachrimanidou, Vasiliki); Alexandri, M (Alexandri, Maria); Papapostolou, H (Papapostolou, Harris); Papadaki, A (Papadaki, Aikaterini); Kopsahelis, N (Kopsahelis, Nikolaos)
Source: SUSTAINABILITY Volume: 15 Issue: 20 Article Number: 15080 DOI: 10.3390/su152015080 Published Date: 2023 OCT

Record 4 of 24

Title: Aqueous Extracts of Fermented Macrofungi Cultivated in Oilseed Cakes as a Carbon Source for Probiotic Bacteria and Potential Antibacterial Activity
Author(s): Cunha, JRB (Cunha, Joice Raisa Barbosa); Wischral, D (Wischral, Daiana); Peláez, RDR (Peláez, Ruben Dario Romero); Magalhaes, PD (De Oliveira Magalhaes, Perola); Guimaraes, MB (Guimaraes, Marina Borges); de Jesus, MA (de Jesus, Maria Aparecida); Sales-Campos, C (Sales-Campos, Ceci); Mendes, TD (Mendes, Thais Demarchi); Dias, ES (Dias, Eustaquio Souza); Mendonça, S (Mendonça, Simone); de Siqueira, FG (de Siqueira, Felix Goncalves)
Source: METABOLITES Volume: 13 Issue: 7 Article Number: 854 DOI: 10.3390/metabo13070854 Published Date: 2023 JUL

Record 5 of 24

Title: Nutraceuticals, a Bridge Between Past and Future: Focus on Mushrooms Biological Activities and Myco-Chemistry
Author(s): Das, G (Das, Gitishree); Budriesi, R (Budriesi, Roberta); Shin, HS (Shin, Han-Seung); Urso, F (Urso, Francesco); Bose, S (Bose, Sankhadip); Banerjee, S (Banerjee, Sabyasachi); Rodriguez-Torres, MD (Rodriguez-Torres, Maria del Pilar); Mattioli, LB (Mattioli, Laura Beatrice); Patra, JK (Patra, Jayanta Kumar); Micucci, M (Micucci, Matteo)
Source: MINI-REVIEWS IN MEDICINAL CHEMISTRY Volume: 23 Issue: 3 Pages: 320-335 DOI: 10.2174/1389557522666220622104845 Published Date: 2023

Record 6 of 24

Title: Bioactivity of Biomass and Crude Exopolysaccharides Obtained by Controlled Submerged Cultivation of Medicinal Mushroom *Trametes versicolor*

Author(s): Angelova, G (Angelova, Galena); Brazkova, M (Brazkova, Mariya); Mihaylova, D (Mihaylova, Dasha); Slavov, A (Slavov, Anton); Petkova, N (Petkova, Nadejda); Blazheva, D (Blazheva, Denica); Deseva, I (Deseva, Ivelina); Gotova, I (Gotova, Irina); Dimitrov, Z (Dimitrov, Zhechko); Krastanov, A (Krastanov, Albert)

Source: JOURNAL OF FUNGI Volume: 8 Issue: 7 Article Number: 738 DOI: 10.3390/jof8070738
Published Date: 2022 JUL

Record 7 of 24

Title: Research progress on extraction technology and biological activity of polysaccharides from Edible Fungi: A review

Author(s): Guo, Q (Guo, Qi); Liang, SM (Liang, Shuangmin); Ge, CR (Ge, Changrong); Xiao, ZC (Xiao, Zhichao)

Source: FOOD REVIEWS INTERNATIONAL Volume: 39 Issue: 8 Pages: 4909-4940 DOI: 10.1080/87559129.2022.2039182 Early Access Date: MAR 2022 Published Date: 2023 SEP 8

Record 8 of 24

Title: Antioxidant and antimicrobial potential of *Ganoderma lucidum* and *Trametes versicolor*

Author(s): Mustafin, K (Mustafin, Kairat); Bisko, N (Bisko, Nina); Blieva, R (Blieva, Raushan); Al-Maali, G (Al-Maali, Galeb); Krupodorova, T (Krupodorova, Tatyana); Narmuratova, Z (Narmuratova, Zhanar); Saduyeva, Z (Saduyeva, Zhazira); Zhakipbekova, A (Zhakipbekova, Algerim)

Source: TURKISH JOURNAL OF BIOCHEMISTRY-TURK BIYOKIMYA DERGISI Volume: 47 Issue: 4 Pages: 483-489 DOI: 10.1515/tjb-2021-0141 Early Access Date: FEB 2022 Published Date: 2022 SEP 6

Record 9 of 24

Title: Bio-functional components in mushrooms, a health opportunity: Ergothionine and huitlacoche as recent trends

Author(s): Martinez-Medina, GA (Martinez-Medina, Gloria A.); Chávez-González, ML (Chavez-Gonzalez, Monica L.); Verma, DK (Verma, Deepak Kumar); Prado-Barragán, LA (Prado-Barragan, L. Arely); Martínez-Hernández, JL (Martinez-Hernandez, Jose L.); Flores-Gallegos, AC (Flores-Gallegos, Adriana C.); Thakur, M (Thakur, Mamta); Srivastav, PP (Srivastav, Prem Prakash); Aguilar, CN (Aguilar, Cristobal N.)

Source: JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS Volume: 77 Article Number: 104326 DOI: 10.1016/j.jff.2020.104326 Published Date: 2021 FEB

Record 10 of 24

Title: Improvement of Antibacterial Activity of Red Belt Conk Medicinal Mushroom, *Fomitopsis pinicola* BCC58 (Agaricomycetes), in Fermentation of Lignocellulosic Materials

Author(s): Metreveli, E (Metreveli, Ekay); Khardziani, T (Khardziani, Tamar); Didebulidze, K (Didebulidze, Kakha); Elisashvili, V (Elisashvili, Vladimir)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 23 Issue: 1 Pages: 27-37 Published Date: 2021

Record 11 of 24

Title: Functionality of Surface Mycelium Interfaces in Wood Bonding

Author(s): Sun, WJ (Sun, Wenjing); Tajvidi, M (Tajvidi, Mehdi); Howell, C (Howell, Caitlin); Hunt, CG (Hunt, Christopher G.)

Source: ACS APPLIED MATERIALS & INTERFACES Volume: 12 Issue: 51 Pages: 57431-57440 DOI: 10.1021/acsami.0c18165 Published Date: 2020 DEC 23

Record 12 of 24

Title: Novel core-shell fiber delivery system for synergistic treatment of cervical cancer

Author(s): Shen, SF (Shen, Shuang-Fei); Zhu, LF (Zhu, Li-Fang); Liu, J (Liu, Jun); Ali, A (Ali, Amna); Zaman, A (Zaman, Aliyah); Ahmad, Z (Ahmad, Zeeshan); Chen, X (Chen, Xing); Chang, MW (Chang, Ming-Wei)

Source: JOURNAL OF DRUG DELIVERY SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 59 Article Number: 101865 DOI: 10.1016/j.jddst.2020.101865 Published Date: 2020 OCT

Record 13 of 24

Title: Optimization of Soy-based Media for the Production of Biologically Active Exopolysaccharides by Medicinal Mushroom *Trametes versicolor*

Author(s): Alvandi, H (Alvandi, Hale); Ghahremani, M (Ghahremani, Maryam); Hatamian-Zarmi, A (Hatamian-Zarmi, Ashrafalsadat); Hosseinzadeh, BE (Hosseinzadeh, Bahman Ebrahimi); Mokhtari-Hosseini, ZB (Mokhtari-Hosseini, Zahra Beagom); Farjam, SNJ (Farjam, Seyedeh Nazila Jafari)

Source: APPLIED FOOD BIOTECHNOLOGY Volume: 7 Issue: 4 Pages: 251-261 DOI: 10.22037/afb.v7i4.28810 Published Date: 2020 FAL

Record 14 of 24

Title: Extracellular and Intracellular Polysaccharide Extracts of *Trametes versicolor* Improve Lipid Profiles Via Serum Regulation of Lipid-Regulating Enzymes in Hyperlipidemic Mice

Author(s): Huang, ZF (Huang, Zhenfeng); Zhang, ML (Zhang, Minglong); Wang, YH (Wang, Yahui); Zhang, S (Zhang, Song); Jiang, XW (Jiang, Xuewen)

Source: CURRENT MICROBIOLOGY Volume: 77 Issue: 11 Pages: 3526-3537 DOI: 10.1007/s00284-020-02156-3 Early Access Date: AUG 2020 Published Date: 2020 NOV

Record 15 of 24

Title: Screening of Georgian Medicinal Mushrooms for Their Antibacterial Activity and Optimization of Cultivation Conditions for the Split Gill Medicinal Mushroom, *Schizophyllum commune* BCC64 (Agaricomycetes)

Author(s): Khardziani, T (Khardziani, Tamar); Metreveli, E (Metreveli, Eka); Didebulidze, K (Didebulidze, Kakha); Elisashvili, V (Elisashvili, Vladimir)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 22 Issue: 7 Pages: 659-669 DOI: 10.1615/IntJMedMushrooms.2020035051 Published Date: 2020

Record 16 of 24

Title: Production of triterpenoid compounds from *Ganoderma lucidum* spore powder using ultrasound-assisted extraction

Author(s): Shen, SF (Shen, Shuang-Fei); Zhu, LF (Zhu, Li-Fang); Wu, ZJ (Wu, Zijing); Wang, GK (Wang, Guangkun); Ahmad, Z (Ahmad, Zeeshan); Chang, MW (Chang, Ming-Wei)

Source: PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY Volume: 50 Issue: 3 Pages: 302-315 DOI: 10.1080/10826068.2019.1692218 Early Access Date: NOV 2019 Published Date: 2020 MAR 15

Record 17 of 24

Title: Performance of wild-Serbian *Ganoderma lucidum* mycelium in treating synthetic sewage loading using batch bioreactor

Author(s): Hanafiah, ZM (Hanafiah, Zarimah Mohd); Mohtar, WHMW (Mohtar, Wan Hanna Melini Wan); Abu Hasan, H (Abu Hasan, Hassimi); Jensen, HS (Jensen, Henriette Stokbro); Klaus, A (Klaus, Anita); Wan-Mohtar, WAQI (Wan-Mohtar, Wan Abd Al Qadr Imad)

Source: SCIENTIFIC REPORTS Volume: 9 Article Number: 16109 DOI: 10.1038/s41598-019-52493-y Published Date: 2019 NOV 6

Record 18 of 24

Title: Selenium-enriched *Coriolus versicolor* mushroom biomass: potential novel food supplement with improved selenium bioavailability

Author(s): Miletic, D (Miletic, Dunja); Turlo, J (Turlo, Jadwiga); Podsadni, P (Podsadni, Piotr); Pantic, M (Pantic, Milena); Nedovic, V (Nedovic, Viktor); Levic, S (Levic, Steva); Niksic, M (Niksic, Miomir)

Source: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE Volume: 99 Issue: 11

Pages: 5122-5130 DOI: 10.1002/jsfa.9756 Published Date: 2019 AUG 30

Record 19 of 24

Title: In vitro evaluation of pleiotropic properties of wild mushroom *Laetiporus sulphureus*

Author(s): Younis, AM (Younis, Ahmed M.); Yosri, M (Yosri, Mohamed); Stewart, JK (Stewart, Jennifer K.)

Source: ANNALS OF AGRICULTURAL SCIENCES Volume: 64 Issue: 1 Pages: 79-87 DOI:

10.1016/j.aos.2019.05.001 Published Date: 2019 JUN

Record 20 of 24

Title: Engineering Aspects in Production of Various Medicinal Mushrooms Biomass in Submerged Bioreactors

Author(s): Berovic, M (Berovic, Mahn); Podgornik, BB (Podgornik, Bojana Boh)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 21 Issue: 8 Pages:

735-753 DOI: 10.1615/IntJMedMushrooms.2019031702 Published Date: 2019

Record 21 of 24

Title: Distinguishing the Signs of Fungal and Burial-Induced Degradation in Waterlogged Wood from Biskupin (Poland) by Scanning Electron Microscopy

Author(s): Tamburini, D (Tamburini, Diego); Cartwright, CR (Cartwright, Caroline R.); Cofta, G (Cofta, Grzegorz); Zborowska, M (Zborowska, Magdalena); Mamonová, M (Mamonova, Miroslava)

Source: MICROSCOPY AND MICROANALYSIS Volume: 24 Issue: 2 Pages: 163-182 DOI:

10.1017/S143192761800020X Published Date: 2018 APR

Record 22 of 24

Title: Statistical Characterization of the Phytochemical Characteristics of Edible Mushroom Extracts

Author(s): Buruleanu, LC (Buruleanu, Lavinia Claudia); Radulescu, C (Radulescu, Cristiana);

Georgescu, AA (Georgescu, Andreea Antonia); Danet, FA (Danet, Florin Andrei); Olteanu, RL

(Olteanu, Radu Lucian); Nicolescu, CM (Nicolescu, Cristina Mihaela); Dulama, ID (Dulama, Ioana Daniela)

Source: ANALYTICAL LETTERS Volume: 51 Issue: 7 Pages: 1039-1059 DOI:

10.1080/00032719.2017.1366499 Published Date: 2018

Record 23 of 24

Title: Optimization of Microwave-Assisted Extraction of Bioactive Compounds from *Coriolus versicolor* Mushroom Using Response Surface Methodology

Author(s): Maeng, JH (Maeng, Jeong-Hwan); Shahbaz, HM (Shahbaz, Hafiz Muhammad); Ameer, K (Ameer, Kashif); Jo, Y (Jo, Yunhee); Kwon, JH (Kwon, Joong-Ho)

Source: JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING Volume: 40 Issue: 2 Article Number:

e12421 DOI: 10.1111/jfpe.12421 Published Date: 2017 APR

Record 24 of 24

Title: Microencapsulation of anthocyanin-rich black soybean coat extract by spray drying using maltodextrin, gum Arabic and skimmed milk powder

Author(s): Kalusevic, A (Kalusevic, Ana); Levic, S (Levic, Steva); Calija, B (Calija, Bojan); Pantic, M (Pantic, Milena); Belovic, M (Belovic, Miona); Pavlovic, V (Pavlovic, Vladimir); Bugarski, B (Bugarski, Branko); Milic, J (Milic, Jela); Zilic, S (Zilic, Sladana); Nedovic, V (Nedovic, Viktor)

Source: JOURNAL OF MICROENCAPSULATION Volume: 34 Issue: 5 Pages: 475-487 DOI:

10.1080/02652048.2017.1354939 Published Date: 2017

Matijasević, D., Pantić, M., Rašković, B., Pavlović, V., Miletić, D., Sknepnek, A., & Nikšić, M. (2016). The Antibacterial Activity of *Coriolus versicolor* Methanol Extract and Its Effect on Ultrastructural Changes of *Staphylococcus aureus* and *Salmonella Enteritidis* [Frontiers Media Sa, Lausanne]. *Frontiers in Microbiology*, 7. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01226>

Record 1 of 65

Title: Unveiling tribal treasures: myco-chemical characterization and pharmacological evaluation of an unexplored *Russula* pers. species

Author(s): Basak, G (Basak, Gouri); Paloi, S (Paloi, Soumitra); Naskar, A (Naskar, Arghya); Ghosh, S (Ghosh, Sandipta); Acharya, K (Acharya, Krishnendu)

Source: ANTONIE VAN LEEUWENHOEK INTERNATIONAL JOURNAL OF GENERAL AND MOLECULAR MICROBIOLOGY Volume: 118 Issue: 1 Article Number: 15 DOI: 10.1007/s10482-024-02018-z Published Date: 2025 JAN

Record 2 of 65

Title: A comprehensive review on the health benefits, phytochemicals, and enzymatic constituents for potential therapeutic and industrial applications of Turkey tail mushrooms

Author(s): Camilleri, E (Camilleri, Emma); Blundell, R (Blundell, Renald); Baral, B (Baral, Bikash); Karpinski, TM (Karpinski, Tomasz M.); Aruci, E (Aruci, Edlira); Atrooz, OM (Atrooz, Omar M.)

Source: DISCOVER APPLIED SCIENCES Volume: 6 Issue: 5 Article Number: 257 DOI: 10.1007/s42452-024-05936-9 Published Date: 2024 MAY 9

Record 3 of 65

Title: Pharmaceutical and Nutraceutical Importance of Bioactive Metabolites from Macrofungi

Author(s): Sharif, M (Sharif, Mehmoona); Nawaz, A (Nawaz, Aneela); Naeem, S (Naeem, Shayan); Saeeda, UH (Saeeda, Umme Habiba); Farid, A (Farid, Arshad); Zada, NS (Zada, Numan Saleh); Shah, AA (Shah, Aamer Ali); Badshah, M (Badshah, Malik); Alharbi, MT (Alharbi, Mohammed Talal); Tarabulsi, MK (Tarabulsi, Muyassar Khaled); Selim, S (Selim, Samy); Khan, S (Khan, Samiullah)

Source: JOURNAL OF BIOLOGICAL REGULATORS AND HOMEOSTATIC AGENTS Volume: 38 Issue: 5 Pages: 3621-3643 DOI: 10.23812/j.biol.regul.homeost.agents.20243805.287 Published Date: 2024 MAY

Record 4 of 65

Title: Anti-*Staphylococcus aureus* potential of compounds from *Ganoderma* sp.: A comprehensive molecular docking and simulation approaches

Author(s): Nguyen, TTT (Nguyen, Trang Thi Thu); Nguyen, TTT (Nguyen, Trinh Thi Tuyet); Nguyen, HD (Nguyen, Hoang Duc); Nguyen, TK (Nguyen, Tan Khanh); Pham, PTV (Pham, Phu Tran Vinh); Tran, LTT (Tran, Linh Thuy Thi); Pham, HKT (Pham, Hong Khuyen Thi); Truong, PCH (Truong, Phu Chi Hieu); Tran, LT (Tran, Linh Thuoc); Tran, MH (Tran, Manh Hung)

Source: HELIYON Volume: 10 Issue: 7 Article Number: e28118 DOI: 10.1016/j.heliyon.2024.e28118 Published Date: 2024 APR 15

Record 5 of 65

Title: Investigation of the inhibition of respiratory bacterial pathogens and HIV1 enzymes by twenty-one South African mushroom species

Author(s): Didloff, J (Didloff, Jenske); Boukes, GJ (Boukes, Gerhardt J.); Venter, MV (Venter, Maryna van de); Viljoen, B (Viljoen, Bennie); Lee, MC (Lee, Michael); Blom, C (Blom, Candice); Dwyer, RA (Dwyer, Rebecca A.); Govender, S (Govender, Sharlene)

Source: SOUTH AFRICAN JOURNAL OF BOTANY Volume: 166 Pages: 375-385 DOI: 10.1016/j.sajb.2024.01.021 Early Access Date: JAN 2024 Published Date: 2024 MAR

Record 6 of 65

Title: Antioxidants, Hormetic Nutrition, and Autism

Author(s): Modafferi, S (Modafferi, Sergio); Lupo, G (Lupo, Gabriella); Tomasello, M (Tomasello, Mario); Rampulla, F (Rampulla, Francesco); Ontario, M (Ontario, Marialaura); Scuto, M (Scuto, Maria); Salinaro, AT (Salinaro, Angela Trovato); Arcidiacono, A (Arcidiacono, Antonio); Anfuso, CD (Anfuso, Carmelina Daniela); Legmouz, M (Legmouz, Maria); Azzaoui, FZ (Azzaoui, Fatima-Zahra); Palmeri, A (Palmeri, Agostino); Spano, S (Spano, Sestina); Biamonte, F (Biamonte, Francesca); Cammilleri, G (Cammilleri, Gaetano); Fritsch, T (Fritsch, Tilman); Sidenkova, A (Sidenkova, Alena); Calabrese, E (Calabrese, Edward); Wenzel, U (Wenzel, Uwe); Calabrese, V (Calabrese, Vittorio)

Source: CURRENT NEUROPHARMACOLOGY Volume: 22 Issue: 7 Pages: 1156-1168 DOI: 10.2174/1570159X21666230817085811 Published Date: 2024

Record 7 of 65

Title: Bioprospecting of Selected Species of Polypore Fungi from the Western Balkans

Author(s): Kozarski, M (Kozarski, Maja); Klaus, A (Klaus, Anita); Spirovic-Trifunovic, B (Spirovic-Trifunovic, Bojana); Miletic, S (Miletic, Srdjan); Lazic, V (Lazic, Vesna); Zizak, Z (Zizak, Zeljko); Vunduk, J (Vunduk, Jovana)

Source: MOLECULES Volume: 29 Issue: 2 Article Number: 314 DOI: 10.3390/molecules29020314 Published Date: 2024 JAN

Record 8 of 65

Title: Combined use of *Trametes versicolor* extract and sourdough fermentation to extend the microbiological shelf-life of baked goods

Author(s): Torreggiani, A (Torreggiani, Andrea); Beccaccioli, M (Beccaccioli, Marzia); Verni, M (Verni, Michela); Cecchetti, V (Cecchetti, Valentina); Minisci, A (Minisci, Andrea); Reverberi, M (Reverberi, Massimo); Pontonio, E (Pontonio, Erica); Rizzello, CG (Rizzello, Carlo Giuseppe)

Source: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 189 Article Number: 115467 DOI: 10.1016/j.lwt.2023.115467 Early Access Date: NOV 2023 Published Date: 2023 NOV 1

Record 9 of 65

Title: Comparative study of bio-functional profile and bioactivities of polysaccharides from *Ganoderma lucidum* and *Ganoderma neo-japonicum*

Author(s): Ayimbila, F (Ayimbila, Francis); Siriwong, S (Siriwong, Supatcharee); Chaiyama, V (Chaiyama, Varaporn); Srihanant, N (Srihanant, Natthapach); Keawsompong, S (Keawsompong, Suttipun)

Source: BIOCATALYSIS AND AGRICULTURAL BIOTECHNOLOGY Volume: 53 Article Number: 102875 DOI: 10.1016/j.bcab.2023.102875 Early Access Date: OCT 2023 Published Date: 2023 OCT

Record 10 of 65

Title: Antioxidant and antimicrobial properties of an extract rich in proteins obtained from *Trametes versicolor*

Author(s): Michalak, K (Michalak, Katarzyna); Winiarczyk, S (Winiarczyk, Stanislaw); Adaszek, L (Adaszek, Lukasz); Kosikowska, U (Kosikowska, Urszula); Andrzejczuk, S (Andrzejczuk, Sylwia); Garbacz, K (Garbacz, Katarzyna); Dobrut, A (Dobrut, Anna); Jarosz, L (Jarosz, Lukasz); Czupryna, W (Czupryna, Wiktorja); Pietras-Ozga, D (Pietras-Ozga, Dorota)

Source: JOURNAL OF VETERINARY RESEARCH Volume: 67 Issue: 2 Pages: 209-218 DOI: 10.2478/jvetres-2023-0036 Published Date: 2023 JUN 1

Record 11 of 65

Title: GC-MS Analysis, Antibacterial, and Anticancer Activities of *Hibiscus sabdariffa* L. Methanolic Extract: In Vitro and In Silico Studies

Author(s): Sehim, AE (Sehim, Amira E. E.); Amin, BH (Amin, Basma H. H.); Yosri, M (Yosri, Mohammed); Salama, HM (Salama, Hanaa M. M.); Alkhalifah, DH (Alkhalifah, Dalal Hussien); Alwaili, MA (Alwaili, Maha Abdullah); Elghaffar, RYA (Elghaffar, Rasha Y. Abd Y.)

Source: MICROORGANISMS Volume: 11 Issue: 6 Article Number: 1601 DOI: 10.3390/microorganisms11061601 Published Date: 2023 JUN

Record 12 of 65

Title: Analysis of the antifungal potential of *Macrocybe titans* extract against *Candida albicans*

Author(s): Pereira, FCBN (Pereira, Fernanda C. B. N.); Peiter, GC (Peiter, Gabrielle C.); Justo, VEMS (Justo, Vivian E. M. S.); Huff, GM (Huff, Gabrieli M.); Conrado, PCV (Conrado, Pollyanna C., V); da Silva, MAP (da Silva, Mauro A. P.); Bonfim-Mendonça, PS (Bonfim-Mendonça, Patricia S.); Svidzinski, TIE (Svidzinski, Terezinha I. E.); Rosado, FR (Rosado, Fabio R.); Fiorini, A (Fiorini, Adriana)

Source: FUTURE MICROBIOLOGY Volume: 18 Issue: 6 Pages: 357-371 DOI: 10.2217/fmb-2022-0214 Early Access Date: MAY 2023 Published Date: 2023 APR

Record 13 of 65

Title: Activity of aurisin A isolated from *Neonothopanus nambi* against methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* strains

Author(s): Krishnasamy, G (Krishnasamy, Getha); Azahar, MS (Azahar, Muhammad-Syamil); Rahman, SNSA (Rahman, Shariffah-Nurhidayah S. A.); Vallavan, V (Vallavan, Vimalah); Zin, NM (Zin, Noraziah M.); Latif, MA (Latif, Mazlyzam A.); Hatsu, M (Hatsu, Masahiro)

Source: SAUDI PHARMACEUTICAL JOURNAL Volume: 31 Issue: 5 Pages: 617-625 DOI: 10.1016/j.jsps.2023.03.002 Early Access Date: MAY 2023 Published Date: 2023 MAY

Record 14 of 65

Title: Screening of Antimicrobial Properties and Bioactive Compounds of *Pleurotus Ostreatus* Extracts against *Staphylococcus Aureus*, *Escherichia coli* and *Neisseria Gonorrhoeae*

Author(s): Yakobi, SH (Yakobi, Sinethemba H.); Mkhize, S (Mkhize, Senzosenkosi); Poee, OJ (Poee, Ofentse J.)

Source: BIOCHEMISTRY RESEARCH INTERNATIONAL Volume: 2023 Article Number: 1777039 DOI: 10.1155/2023/1777039 Published Date: 2023 APR 17

Record 15 of 65

Title: ASPECTS OF MUSHROOMS AND THEIR EXTRACTS AS NATURAL ANTIMICROBIAL AGENTS

Author(s): Agarwal, A (Agarwal, Arzoo); Gupta, V (Gupta, Varsha); Yadav, AN (Yadav, Ajar Nath); Devki (Devki); Rahi, RK (Rahi, Ravi Kant); Bera, SP (Bera, Sweta Parimita); Neelam, DK (Neelam, Deepesh K.)

Source: JOURNAL OF MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES Volume: 12 Issue: 6 DOI: 10.55251/jmbfs.9191 Early Access Date: APR 2023 Published Date: 2023 JUL

Record 16 of 65

Title: Mushroom and silk sericin extract mediated ZnO nanoparticles for removal of organic pollutants and microorganisms

Author(s): Chauhan, N (Chauhan, Neelam); Thakur, N (Thakur, Nitika); Kumari, A (Kumari, Asha); Khatana, C (Khatana, Chainika); Sharma, R (Sharma, Rahul)

Source: SOUTH AFRICAN JOURNAL OF BOTANY Volume: 153 Pages: 370-381 DOI: 10.1016/j.sajb.2023.01.001 Early Access Date: JAN 2023 Published Date: 2023 FEB

Record 17 of 65

Title: Unravelling the sanitization potential of slightly acidic electrolyzed water combined with *Thymus vulgaris* based nanoemulsion against foodborne pathogens and its safety assessment

Author(s): Chelliah, R (Chelliah, Ramachandran); Jo, KH (Jo, Kyoung-hee); Yan, P (Yan, Pianpian); Chen, X (Chen, Xiuqin); Jo, HY (Jo, Hyeon-Yeong); Madar, IH (Madar, Inamul Hasan); Sultan, G (Sultan, Ghazala); Oh, DH (Oh, Deog-Hwan)

Source: FOOD CONTROL Volume: 146 Article Number: 109527 DOI: 10.1016/j.foodcont.2022.109527 Early Access Date: DEC 2022 Published Date: 2023 APR

Record 18 of 65

Title: Are chemical compounds in medical mushrooms potent against colorectal cancer carcinogenesis and antimicrobial growth?

Author(s): Macharia, JM (Macharia, John M.); Zhang, L (Zhang, Lu); Mwangi, RW (Mwangi, Ruth W.); Rozmann, N (Rozmann, Nora); Kaposztas, Z (Kaposztas, Zsolt); Varjas, T (Varjas, Tímea); Sugár, M (Sugár, Miklos); Alfatafta, H (Alfatafta, Huda); Pintér, M (Pinter, Marton); Bence, RL (Bence, Raposa L.)

Source: CANCER CELL INTERNATIONAL Volume: 22 Issue: 1 Article Number: 379 DOI: 10.1186/s12935-022-02798-2 Published Date: 2022 DEC 1

Record 19 of 65

Title: Brazilian Agroindustrial Wastes as a Potential Resource of Bioactive Compounds and Their Antimicrobial and Antioxidant Activities

Author(s): Valerio, A (Valerio Filho, Alaor); Avila, LB (Avila, Luisa Bataglin); Lacorte, DH (Lacorte, Douglas Hardt); Martiny, TR (Martiny, Thamiris Renata); Rosseto, V (Rosseto, Vanessa); Moraes, CC (Moraes, Caroline Costa); Dotto, GL (Dotto, Guilherme Luiz); Carreno, NLV (Villarreal Carreno, Neftali Lenin); da Rosa, GS (da Rosa, Gabriela Silveira)

Source: MOLECULES Volume: 27 Issue: 20 Article Number: 6876 DOI: 10.3390/molecules27206876 Published Date: 2022 OCT

Record 20 of 65

Title: Efficacy of Acidified Oils against *Salmonella* in Low-Moisture Environments

Author(s): Ghoshal, M (Ghoshal, Mrinalini); Chuang, SY (Chuang, Shihyu); Zhang, Y (Zhang, Ying); MCLandsborough, L (MCLandsborough, Lynne)

Source: APPLIED AND ENVIRONMENTAL MICROBIOLOGY Volume: 88 Issue: 16 DOI: 10.1128/aem.00935-22 Early Access Date: AUG 2022 Published Date: 2022 AUG 23

Record 21 of 65

Title: Determination of biological activity of *Suillus granulatus* mushroom extracts

Author(s): Stojanova, M (Stojanova, Monika); Pantic, M (Pantic, Milena); Karadelev, M (Karadelev, Mitko); Ivanovski, V (Ivanovski, Vladimir); Niksic, M (Niksic, Miomir)

Source: JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION Volume: 16 Issue: 6 Pages: 4564-4572 DOI: 10.1007/s11694-022-01525-9 Early Access Date: AUG 2022 Published Date: 2022 DEC

Record 22 of 65

Title: A Bioactive Compounds Profile Present in the Selected Wood Rot

Author(s): Szwajkowska-Michalek, L (Szwajkowska-Michalek, Lidia); Stuper-Szablewska, K (Stuper-Szablewska, Kinga); Krzyzaniak, M (Krzyzaniak, Michal); Lakomy, P (Lakomy, Piotr)

Source: FORESTS Volume: 13 Issue: 8 Article Number: 1242 DOI: 10.3390/f13081242 Published Date: 2022 AUG

Record 23 of 65

Title: Dietary nutrients in edible mushroom, *Agaricus bisporus* and their radical scavenging, antibacterial, and antifungal effects

Author(s): Krishnamoorthi, R (Krishnamoorthi, Raman); Srinivash, M (Srinivash, Moovendran); Mahalingam, PU (Mahalingam, Pambayan Ulagan); Malaikozhundan, B (Malaikozhundan, Balasubramanian)

Source: PROCESS BIOCHEMISTRY Volume: 121 Pages: 10-17 DOI: 10.1016/j.procbio.2022.06.021 Early Access Date: JUN 2022 Published Date: 2022 OCT

Record 24 of 65

Title: Antimicrobial Efficacy of Edible Mushroom Extracts: Assessment of Fungal Resistance

Author(s): Kim, JH (Kim, Jong H.); Tam, CC (Tam, Christina C.); Chan, KTL (Chan, Kathleen L.); Mahoney, N (Mahoney, Noreen); Cheng, LSW (Cheng, Luisa W.); Friedman, M (Friedman, Mendel); Land, KM (Land, Kirkwood M.)

Source: APPLIED SCIENCES-BASEL Volume: 12 Issue: 9 Article Number: 4591 DOI: 10.3390/app12094591 Published Date: 2022 MAY

Record 25 of 65

Title: Bioactive Compounds of *Ganoderma boninense* Inhibited Methicillin-Resistant *Staphylococcus aureus* Growth by Affecting Their Cell Membrane Permeability and Integrity

Author(s): Chan, YS (Chan, Yow-San); Chong, KP (Chong, Khim-Phin)

Source: MOLECULES Volume: 27 Issue: 3 Article Number: 838 DOI: 10.3390/molecules27030838 Published Date: 2022 FEB

Record 26 of 65

Title: Valorization of turmeric (*Curcuma longa* L.) rhizome: Effect of different drying methods on antioxidant capacity and physical properties

Author(s): Long, YN (Long, Yanzhen); Zhang, M (Zhang, Min); Mujumdar, AS (Mujumdar, Arun S.); Chen, JJ (Chen, Jingjing)

Source: DRYING TECHNOLOGY Volume: 40 Issue: 8 Special Issue: SI Pages: 1609-1619 DOI: 10.1080/07373937.2022.2032135 Early Access Date: JAN 2022 Published Date: 2022 JUN 15

Record 27 of 65

Title: The potential role of medicinal mushrooms as prebiotics in aquaculture: A review

Author(s): Mohan, K (Mohan, Kannan); Rajan, DK (Karthick Rajan, Durairaj); Muralisankar, T (Muralisankar, Thirunavukkarasu); Ganesan, AR (Ramu Ganesan, Abirami); Marimuthu, K (Marimuthu, Kasi); Sathishkumar, P (Sathishkumar, Palanivel)

Source: REVIEWS IN AQUACULTURE Volume: 14 Issue: 3 Pages: 1300-1332 DOI: 10.1111/raq.12651 Early Access Date: JAN 2022 Published Date: 2022 JUN

Record 28 of 65

Title: Antibacterial Activity of Different Extracts of Ascomata of *Morchella conica* and *M. esculenta* (Ascomycota) against *Salmonella* Species

Author(s): Ul Haq, F (Ul Haq, Faiz); Imran, M (Imran, Muhammad); Saleem, S (Saleem, Sidrah); Waheed, Y (Waheed, Yasir)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 24 Issue: 9 Pages: 85-95 Published Date: 2022

Record 29 of 65

Title: *Coriolus versicolor* Mushroom Grown on Selenium-Rich Zeolitic Tuff as a Potential Novel Food Supplement

Author(s): Matijasevic, D (Matijasevic, Danka); Pantic, M (Pantic, Milena); Stanisavljevic, N (Stanisavljevic, Nemanja); Jevtic, S (Jevtic, Sanja); Rajic, N (Rajic, Nevenka); Levic, S (Levic, Steva); Nedovic, V (Nedovic, Viktor); Niksic, M (Niksic, Miomir)

Source: FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY Volume: 60 Issue: 1 Pages: 67-79 DOI: 10.17113/ftb.60.01.22.7172 Published Date: 2022 JAN-MAR

Record 30 of 65

Title: Narrative Review: Bioactive Potential of Various Mushrooms as the Treasure of Versatile Therapeutic Natural Product

Author(s): Chopra, H (Chopra, Hitesh); Mishra, AK (Mishra, Awdhesh Kumar); Baig, AA (Baig, Atif Amin); Mohanta, TK (Mohanta, Tapan Kumar); Mohanta, YK (Mohanta, Yugal Kishore); Baek, KH (Baek, Kwang-Hyun)

Source: JOURNAL OF FUNGI Volume: 7 Issue: 9 Article Number: 728 DOI: 10.3390/fof7090728 Published Date: 2021 SEP

Record 31 of 65

Title: Validating Anti-Infective Activity of *Pleurotus Opuntiae* via Standardization of Its Bioactive Mycoconstituents through Multimodal Biochemical Approach

Author(s): Pandey, AT (Tiwari Pandey, Aprajita); Pandey, I (Pandey, Ishan); Kanase, A (Kanase, Anurag); Verma, A (Verma, Amita); Garcia-Canibano, B (Garcia-Canibano, Beatriz); Dakua, SP (Dakua, Sarada Prasad); Balakrishnan, S (Balakrishnan, Shidin); Singh, MP (Singh, Mohan Prasad)

Source: COATINGS Volume: 11 Issue: 4 Article Number: 484 DOI: 10.3390/coatings11040484 Published Date: 2021 APR

Record 32 of 65

Title: Flavone-Rich Fractions and Extracts from *Oroxylum indicum* and Their Antibacterial Activities against Clinically Isolated Zoonotic Bacteria and Free Radical Scavenging Effects

Author(s): Sithisarn, P (Sithisarn, Patchima); Rojsanga, P (Rojsanga, Piyanuch); Sithisarn, P (Sithisarn, Pongtip)

Source: MOLECULES Volume: 26 Issue: 6 Article Number: 1773 DOI: 10.3390/molecules26061773 Published Date: 2021 MAR

Record 33 of 65

Title: The Interactions between Polyphenols and Microorganisms, Especially Gut Microbiota

Author(s): Makarewicz, M (Makarewicz, Malgorzata); Drozd, I (Drozd, Iwona); Tarko, T (Tarko, Tomasz); Duda-Chodak, A (Duda-Chodak, Aleksandra)

Source: ANTIOXIDANTS Volume: 10 Issue: 2 Article Number: 188 DOI: 10.3390/antiox10020188 Published Date: 2021 FEB

Record 34 of 65

Title: *In vitro* photoprotective, antioxidant and antibacterial activity of *Vernonia squarrosa* (D. Don) Less

Author(s): Das, A (Das, Adwaita); Burman, S (Burman, Sunanda); Chandra, G (Chandra, Goutam); Bandyopadhyay, A (Bandyopadhyay, Abhijit)

Source: PLANT SCIENCE TODAY Volume: 8 Issue: 2 Pages: 331-339 DOI: 10.14719/pst.2021.8.2.1037 Published Date: 2021

Record 35 of 65

Title: MORPHOLOGY AND ULTRASTRUCTURE OF SOME PATHOGENIC FUNGI ALTERED BY LEAF EXTRACTS OF SENNA ALEXANDRINA MILL

Author(s): Rizwana, H (Rizwana, Humaira); Fatimah, A (Fatimah, Alotibi); Alharbi, RI (Alharbi, Raedah Ibrahim); Albasher, G (Albasher, Gadah); Moubayed, NMS (Moubayed, Nadine M. S.); Alqusumi, R (Alqusumi, Rana)

Source: PAKISTAN JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES Volume: 58 Issue: 1 Pages: 389-408 DOI: 10.21162/PAKJAS/21.9789 Published Date: 2021 JAN

Record 36 of 65

Title: Improvement of Antibacterial Activity of Red Belt Conk Medicinal Mushroom, *Fomitopsis pinicola* BCC58 (Agaricomycetes), in Fermentation of Lignocellulosic Materials

Author(s): Metreveli, E (Metreveli, Ekay); Khardziani, T (Khardziani, Tamar); Didebulidze, K (Didebulidze, Kakha); Elisashvili, V (Elisashvili, Vladimir)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 23 Issue: 1 Pages: 27-37 Published Date: 2021

Record 37 of 65

Title: Green Synthesis of Mycometabolites: A Review on Aqueous Extraction and Bioactivities

Author(s): Adeeyo, AO (Adeeyo, Adeyemi Ojutalayo); Odiyo, JO (Odiyo, John Ogonny); Alabi, MA (Alabi, Mercy Adewumi); Bamigboye, CO (Bamigboye, Comfort Olukemi); Makungo, R (Makungo, Rachel)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 23 Issue: 12 Pages: 15-28 Published Date: 2021

Record 38 of 65

Title: Efficacy of chestnut and quebracho wood extracts to control *Salmonella* in poultry

Author(s): Casanova, NA (Casanova, N. A.); Redondo, LM (Redondo, L. M.); Redondo, EA (Redondo, E. A.); Joaquim, PE (Joaquim, P. E.); Dominguez, JE (Dominguez, J. E.); Fernández-Miyakawa, ME (Fernández-Miyakawa, M. E.); Chacana, PA (Chacana, P. A.)

Source: JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY Volume: 131 Issue: 1 Pages: 135-145 DOI: 10.1111/jam.14948 Early Access Date: DEC 2020 Published Date: 2021 JUL

Record 39 of 65

Title: Natural bioactive substances for the control of food-borne viruses and contaminants in food

Author(s): Pan, Y (Pan, Yao); Deng, ZY (Deng, Zeyuan); Shahidi, F (Shahidi, Fereidoon)

Source: FOOD PRODUCTION PROCESSING AND NUTRITION Volume: 2 Issue: 1 Article Number: 27 DOI: 10.1186/s43014-020-00040-y Published Date: 2020 NOV 30

Record 40 of 65

Title: Evaluation of the phytoconstituents of *Auricularia auricula-judae* mushroom and antimicrobial activity of its protein extract

Author(s): Oli, AN (Oli, Angus Nnamdi); Edeh, PA (Edeh, Peter Anyigor); Al-Mosawi, RM (Al-Mosawi, Reham M.); Mbachu, NA (Mbachu, Nancy Amara); Al-Dahmoshi, HOM (Al-Dahmoshi, Hussein O. M.); Al-Khafaji, NSK (Al-Khafaji, Noor S. K.); Ekuma, UO (Ekuma, Uchechukwu Onyeukwu); Okezie, UM (Okezie, Ugochukwu Moses); Saki, M (Saki, Morteza)

Source: EUROPEAN JOURNAL OF INTEGRATIVE MEDICINE Volume: 38 Article Number: 101176 DOI: 10.1016/j.eujim.2020.101176 Published Date: 2020 SEP

Record 41 of 65

Title: In vitro bioactivity, antimicrobial and anti-inflammatory efficacy of modified solvent evaporation assisted *Trametes versicolor* extract

Author(s): Bains, A (Bains, Aarti); Chawla, P (Chawla, Prince)

Source: 3 BIOTECH Volume: 10 Issue: 9 Article Number: 404 DOI: 10.1007/s13205-020-02397-w Published Date: 2020 AUG 25

Record 42 of 65

Title: Antibacterial activity and mechanism of sanguinarine against *Providencia rettgeri* in vitro
Author(s): Zhang, Q (Zhang, Qian); Lyu, YS (Lyu, Yansi); Huang, JK (Huang, Jingkai); Zhang, XD (Zhang, Xiaodong); Yu, N (Yu, Na); Wen, ZP (Wen, Ziping); Chen, S (Chen, Si)
Source: PEERJ Volume: 8 Article Number: e9543 DOI: 10.7717/peerj.9543 Published Date: 2020 AUG 11

Record 43 of 65

Title: Efficacy and Mechanisms of Flavonoids against the Emerging Opportunistic Nontuberculous Mycobacteria
Author(s): Mickymaray, S (Mickymaray, Suresh); Alfaiz, FA (Alfaiz, Faiz Abdulaziz); Paramasivam, A (Paramasivam, Anand)
Source: ANTIBIOTICS-BASEL Volume: 9 Issue: 8 Article Number: 450 DOI: 10.3390/antibiotics9080450 Published Date: 2020 AUG

Record 44 of 65

Title: Effects of infrared freeze drying on volatile profile, FTIR molecular structure profile and nutritional properties of edible rose flower (*Rosa rugosa* flower)
Author(s): Qiu, LQ (Qiu, Liqing); Zhang, M (Zhang, Min); Bhandari, B (Bhandari, Bhesh); Wang, B (Wang, Bin)
Source: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE Volume: 100 Issue: 13 Pages: 4791-4800 DOI: 10.1002/jsfa.10538 Early Access Date: JUN 2020 Published Date: 2020 OCT

Record 45 of 65

Title: RETRACTED: Antibacterial and antibiofilm activity of ursolic acid against carbapenem-resistant *Enterobacter cloacae* (Retracted Article)
Author(s): Qian, WD (Qian, Weidong); Li, XC (Li, Xinchun); Shen, LF (Shen, Lanfang); Wang, T (Wang, Ting); Liu, M (Liu, Miao); Zhang, JN (Zhang, Jianing); Yang, M (Yang, Min); Li, X (Li, Xiang); Cai, CL (Cai, Changlong)
Source: JOURNAL OF BIOSCIENCE AND BIOENGINEERING Volume: 129 Issue: 5 Pages: 528-534 DOI: 10.1016/j.jbiosc.2019.11.008 Published Date: 2020 MAY

Record 46 of 65

Title: DIFFERENTIAL ENGULFMENT OF *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* AND *PSEUDOMONAS AERUGINOSA* BY MONOCYTE-DERIVED MACROPHAGES IS ASSOCIATED WITH ALTERED PHAGOCYTE BIOCHEMISTRY AND MORPHOLOGY
Author(s): El Mohtadi, M (El Mohtadi, Mohamed); Pilkington, L (Pilkington, Lisa); Liauw, CM (Liauw, Christopher M.); Ashworth, JJ (Ashworth, Jason J.); Dempsey-Hibbert, N (Dempsey-Hibbert, Nina); Belboul, A (Belboul, Amina); Whitehead, KA (Whitehead, Kathryn A.)
Source: EXCLI JOURNAL Volume: 19 Pages: 1372-1384 DOI: 10.17179/excli2020-2766 Published Date: 2020

Record 47 of 65

Title: Screening of Georgian Medicinal Mushrooms for Their Antibacterial Activity and Optimization of Cultivation Conditions for the Split Gill Medicinal Mushroom, *Schizophyllum commune* BCC64 (Agaricomycetes)
Author(s): Khardziani, T (Khardziani, Tamar); Metreveli, E (Metreveli, Eka); Didebulidze, K (Didebulidze, Kakha); Elisashvili, V (Elisashvili, Vladimir)
Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 22 Issue: 7 Pages: 659-669 DOI: 10.1615/IntJMedMushrooms.2020035051 Published Date: 2020

Record 48 of 65

Title: The Bactericidal Effect of a Combination of Food-Grade Compounds and their Application as Alternative Antibacterial Agents for Food Contact Surfaces
 Author(s): Park, KM (Park, Kyung Min); Yoon, SG (Yoon, Sung-Geon); Choi, TH (Choi, Tae-Ho); Kim, HJ (Kim, Hyun Jung); Park, KJ (Park, Kee Jai); Koo, M (Koo, Minseon)
 Source: FOODS Volume: 9 Issue: 1 Article Number: 59 DOI: 10.3390/foods9010059 Published Date: 2020 JAN

Record 49 of 65

Title: Efficacy and Mechanism of Traditional Medicinal Plants and Bioactive Compounds against Clinically Important Pathogens
 Author(s): Mickymaray, S (Mickymaray, Suresh)
 Source: ANTIBIOTICS-BASEL Volume: 8 Issue: 4 Article Number: 257 DOI: 10.3390/antibiotics8040257 Published Date: 2019 DEC

Record 50 of 65

Title: RETRACTED: In Vitro Antibacterial Activity and Mechanism of Vanillic Acid against Carbapenem-Resistant *Enterobacter cloacae* (Retracted Article)
 Author(s): Qian, WD (Qian, Weidong); Fu, YT (Fu, Yuting); Liu, M (Liu, Miao); Wang, T (Wang, Ting); Zhang, JN (Zhang, Jianing); Yang, M (Yang, Min); Sun, ZH (Sun, Zhaohuan); Li, X (Li, Xiang); Li, YD (Li, Yongdong)
 Source: ANTIBIOTICS-BASEL Volume: 8 Issue: 4 Article Number: 220 DOI: 10.3390/antibiotics8040220 Published Date: 2019 DEC

Record 51 of 65

Title: ANTIBACTERIAL AND ANTIOXIDANT ACTIVITIES OF *AGARICUS BISPORUS* (JE LANGE) IMBACH FROM PAKISTAN
 Author(s): Waqas, HM (Waqas, Hafiz Muhammad); Akbar, M (Akbar, Muhammad); Iqbal, MS (Iqbal, Muhammad Sajjad)
 Source: BANGLADESH JOURNAL OF BOTANY Volume: 48 Issue: 4 Pages: 1075-1081 Published Date: 2019 DEC

Record 52 of 65

Title: Evaluation of antimicrobial and antibiofilm properties of proanthocyanidins from Chinese bayberry (*Myrica rubra* Sieb. et Zucc.) leaves against *Staphylococcus epidermidis*
 Author(s): Zou, MM (Zou, Mingming); Tao, WY (Tao, Wenyang); Ye, XQ (Ye, Xingqian); Liu, DH (Liu, Donghong)
 Source: FOOD SCIENCE & NUTRITION Volume: 8 Issue: 1 Pages: 139-149 DOI: 10.1002/fsn3.1283 Early Access Date: NOV 2019 Published Date: 2020 JAN

Record 53 of 65

Title: Historical and current perspectives on therapeutic potential of higher basidiomycetes: an overview
 Author(s): Varghese, R (Varghese, Ruby); Dalvi, YB (Dalvi, Yogesh Bharat); Lamrood, PY (Lamrood, Prasad Y.); Shinde, BP (Shinde, Bharat P.); Nair, CKK (Nair, C. K. K.)
 Source: 3 BIOTECH Volume: 9 Issue: 10 Article Number: 362 DOI: 10.1007/s13205-019-1886-2 Published Date: 2019 OCT

Record 54 of 65

Title: Selenium-enriched *Coriolus versicolor* mushroom biomass: potential novel food supplement with improved selenium bioavailability
 Author(s): Miletic, D (Miletic, Dunja); Turlo, J (Turlo, Jadwiga); Podsadni, P (Podsadni, Piotr); Pantic, M (Pantic, Milena); Nedovic, V (Nedovic, Viktor); Levic, S (Levic, Steva); Niksic, M (Niksic, Miomir)
 Source: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE Volume: 99 Issue: 11 Pages: 5122-5130 DOI: 10.1002/jsfa.9756 Published Date: 2019 AUG 30

Record 55 of 65

Title: Anti-inflammatory activities of the chemical constituents isolated from *Trametes versicolor*

Author(s): Jin, M (Jin, Mei); Zhou, W (Zhou, Wei); Jin, CS (Jin, Chunshi); Jiang, Z (Jiang, Zhe); Diao, SB (Diao, Shengbao); Jin, ZH (Jin, Zhehu); Li, G (Li, Gao)

Source: NATURAL PRODUCT RESEARCH Volume: 33 Issue: 16 Pages: 2422-2425 DOI: 10.1080/14786419.2018.1446011 Published Date: 2019 AUG 18

Record 56 of 65

Title: In vitro evaluation of pleiotropic properties of wild mushroom *Laetiporus sulphureus*

Author(s): Younis, AM (Younis, Ahmed M.); Yosri, M (Yosri, Mohamed); Stewart, JK (Stewart, Jennifer K.)

Source: ANNALS OF AGRICULTURAL SCIENCES Volume: 64 Issue: 1 Pages: 79-87 DOI: 10.1016/j.aoad.2019.05.001 Published Date: 2019 JUN

Record 57 of 65

Title: A novel infrared freeze drying (IRFD) technology to lower the energy consumption and keep the quality of *Cordyceps militaris*

Author(s): Wu, XF (Wu, Xiao-fei); Zhang, M (Zhang, Min); Bhandari, B (Bhandari, Bhesh)

Source: INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES Volume: 54 Pages: 34-42 DOI: 10.1016/j.ifset.2019.03.003 Published Date: 2019 JUN

Record 58 of 65

Title: Comprehensive review of antimicrobial activities of plant flavonoids

Author(s): Gómiak, I (Gomiak, Ireneusz); Bartoszewski, R (Bartoszewski, Rafal); Króliczewski, J (Kroliczewski, Jaroslaw)

Source: PHYTOCHEMISTRY REVIEWS Volume: 18 Issue: 1 Pages: 241-272 DOI: 10.1007/s11101-018-9591-z Published Date: 2019 FEB

Record 59 of 65

Title: Effect of blanching on volatile compounds and structural aspects of *Cordyceps militaris* dried by microwave-assisted pulse-spouted bed freeze-drying (MPSFD)

Author(s): Wu, XF (Wu, Xiao-fei); Zhang, M (Zhang, Min); Bhandari, B (Bhandari, Bhesh); Li, ZQ (Li, Zhongqin)

Source: DRYING TECHNOLOGY Volume: 37 Issue: 1 Special Issue: SI Pages: 13-25 DOI: 10.1080/07373937.2018.1433685 Published Date: 2019 JAN 2

Record 60 of 65

Title: Polyphenols from selected dietary spices and medicinal herbs differentially affect common food-borne pathogenic bacteria and lactic acid bacteria

Author(s): Chan, CL (Chan, Chak-Lun); Gan, RY (Gan, Ren-You); Shah, NP (Shah, Nagendra P.); Corke, H (Corke, Harold)

Source: FOOD CONTROL Volume: 92 Pages: 437-443 DOI: 10.1016/j.foodcont.2018.05.032 Published Date: 2018 OCT

Record 61 of 65

Title: Effects of microwave-assisted pulse-spouted bed freeze-drying (MPSFD) on volatile compounds and structural aspects of *Cordyceps militaris*

Author(s): Wu, XF (Wu, Xiao-fei); Zhang, M (Zhang, Min); Bhandari, B (Bhandari, Bhesh); Li, ZQ (Li, Zhongqin)

Source: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE Volume: 98 Issue: 12 Pages: 4634-4643 DOI: 10.1002/jsfa.8993 Published Date: 2018 SEP

Record 62 of 65

Title: *Coriolus versicolor* aqueous extract ameliorates insulin resistance with PI3K/Akt and p38 MAPK signaling pathways involved in diabetic skeletal muscle

Author(s): Xian, HM (Xian, Hui-min); Che, H (Che, Hui); Qin, Y (Qin, Ying); Yang, F (Yang, Fan); Meng, SY (Meng, Song-yan); Li, XG (Li, Xiao-guang); Bai, YL (Bai, Yun-long); Wang, LH (Wang, Li-hong)

Source: PHYTOTHERAPY RESEARCH Volume: 32 Issue: 3 Pages: 551-560 DOI: 10.1002/ptr.6007 Published Date: 2018 MAR

Record 63 of 65

Title: IDENTIFICATION OF NATURAL ANTIFUNGAL CONSTITUENTS FROM *AGARICUS BISPORUS* (J. E. LANGE) IMBACH

Author(s): Waqas, HM (Waqas, H. M.); Akbar, M (Akbar, M.); Khalil, T (Khalil, T.); Ishfaq, M (Ishfaq, M.); Aslam, N (Aslam, N.); Chohan, SA (Chohan, S. A.); Siddiqi, EH (Siddiqi, E. H.); Iqbal, MS (Iqbal, M. S.)

Source: APPLIED ECOLOGY AND ENVIRONMENTAL RESEARCH Volume: 16 Issue: 6 Pages: 7937-7951 DOI: 10.15666/aeer/1606_79377951 Published Date: 2018

Record 64 of 65

Title: A Critical Review on Health Promoting Benefits of Edible Mushrooms through Gut Microbiota

Author(s): Jayachandran, M (Jayachandran, Muthukumaran); Xiao, JB (Xiao, Jianbo); Xu, BJ (Xu, Baojun)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MOLECULAR SCIENCES Volume: 18 Issue: 9 Article Number: 1934 DOI: 10.3390/ijms18091934 Published Date: 2017 SEP

Record 65 of 65

Title: The antibacterial activity and modes of LI-F type antimicrobial peptides against *Bacillus cereus* *in vitro*

Author(s): Han, J (Han, J.); Zhao, S (Zhao, S.); Ma, Z (Ma, Z.); Gao, L (Gao, L.); Liu, H (Liu, H.); Muhammad, U (Muhammad, U.); Lu, Z (Lu, Z.); Lv, F (Lv, F.); Bie, X (Bie, X.)

Source: JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY Volume: 123 Issue: 3 Pages: 602-614 DOI: 10.1111/jam.13526 Published Date: 2017 SEP

Savić, M., Andjelković, I., Duvnjak, D., Matijasević, D., Avramović, A., & Nikšić, M. (2012). The fungistatic activity of organic selenium and its application to the production of cultivated mushrooms *Agaricus bisporus* and *Pleurotus* spp. [Srpsko biološko društvo, Beograd, i dr.]. *Archives of Biological Sciences*, 64(4), 1455–1463. <https://doi.org/10.2298/ABS1204455S>

Record 1 of 9

Title: Myco-remediation of selenium contaminated environment and future prospects: An overview

Author(s): Siddharthan, S (Siddharthan, Seema); Thangaraj, S (Thangaraj, Sheela); Paulraj, S (Paulraj, Sobanadevi); Rajamohmed, B (Rajamohmed, Beemashafreen); Rakkamuthu, K (Rakkamuthu, KrishnaPriya); Dharmaraj, V (Dharmaraj, Vithya); Renganathan, M (Renganathan, Madura); Umadevi, P (Umadevi, Pongiya)

Source: ENVIRONMENTAL QUALITY MANAGEMENT Volume: 33 Issue: 4 Pages: 869-877 DOI: 10.1002/tqem.22159 Early Access Date: DEC 2023 Published Date: 2024 JUN

Record 2 of 9

Title: Optimization of Se- and Zn-Enriched Mycelium of *Lentinula edodes* (Berk.) Pegler as a Dietary Supplement with Immunostimulatory Activity
 Author(s): Kalucka, M (Kalucka, Małgorzata); Roszczyk, A (Roszczyk, Aleksander); Klimaszewska, M (Klimaszewska, Marzenna); Kaleta, B (Kaleta, Beata); Drelich, E (Drelich, Ewelina); Blazewicz, A (Blazewicz, Anna); Górska-Jakubowska, S (Gorska-Jakubowska, Sandra); Malinowska, E (Malinowska, Eliza); Król, M (Krol, Marek); Prus, AM (Prus, Aleksandra Maria); Trzesniowska, K (Trzesniowska, Katarzyna); Wolczynska, A (Wolczynska, Aleksandra); Dorozynski, P (Dorozynski, Przemyslaw); Zagodzón, R (Zagodzón, Radosław); Turlo, J (Turlo, Jadwiga)
 Source: NUTRIENTS Volume: 15 Issue: 18 Article Number: 4015 DOI: 10.3390/nu15184015
 Published Date: 2023 SEP

Record 3 of 9

Title: Interactive Effects of Selenium, Zinc, and Iron on the Uptake of Selenium in Mycelia of the Culinary-Medicinal Winter Mushroom *Flammulina velutipes* (Agaricomycetes)
 Author(s): Ramezannejad, R (Ramezannejad, Rezvan); Pourianfar, HR (Pourianfar, Hamid R.); Rezaeian, S (Rezaeian, Sharareh)
 Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 25 Issue: 11 Pages: 75-87 Published Date: 2023

Record 4 of 9

Title: Enrichment of Culinary-Medicinal Oyster Mushroom, *Pleurotus ostreatus* (Agaricomycetes), Cultivated on the Straw Substrate with Zinc and Selenium
 Author(s): Vondruska, J (Vondruska, Jan); Šíma, J (Šíma, Jan); Krížek, M (Křízek, Martin); Rokos, L (Rokos, Lukas); Seda, M (Seda, Martin); Svoboda, L (Svoboda, Lubomir)
 Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 25 Issue: 8 Pages: 43-53 Published Date: 2023

Record 5 of 9

Title: Antibacterial Activity of Different Extracts of Ascomata of *Morchella conica* and *M. esculenta* (Ascomycota) against *Salmonella* Species
 Author(s): Ul-Haq, F (Ul-Haq, Faiz); Imran, M (Imran, Muhammad); Saleem, S (Saleem, Sidrah); Waheed, Y (Waheed, Yasir)
 Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 24 Issue: 9 Pages: 85-95 Published Date: 2022

Record 6 of 9

Title: Selenium-enriched *Coriolus versicolor* mushroom biomass: potential novel food supplement with improved selenium bioavailability
 Author(s): Miletic, D (Miletic, Dunja); Turlo, J (Turlo, Jadwiga); Podsadni, P (Podsadni, Piotr); Pantic, M (Pantic, Milena); Nedovic, V (Nedovic, Viktor); Levic, S (Levic, Steva); Niksic, M (Niksic, Miomir)
 Source: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE Volume: 99 Issue: 11 Pages: 5122-5130 DOI: 10.1002/jsfa.9756 Published Date: 2019 AUG 30

Record 7 of 9

Title: In vitro evaluation of pleiotropic properties of wild mushroom *Laetiporus sulphureus*
 Author(s): Younis, AM (Younis, Ahmed M.); Yosri, M (Yosri, Mohamed); Stewart, JK (Stewart, Jennifer K.)
 Source: ANNALS OF AGRICULTURAL SCIENCES Volume: 64 Issue: 1 Pages: 79-87 DOI: 10.1016/j.aocas.2019.05.001 Published Date: 2019 JUN

Record 8 of 9

Title: Cobweb, a serious pathology in mushroom crops: A review

Author(s): Carrasco, J (Carrasco, Jaime); Navarro, MJ (Navarro, Maria-Jesus); Gea, FJ (Gea, Francisco J.)

Source: SPANISH JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH Volume: 15 Issue: 2 Article Number: e10R01 DOI: 10.5424/sjar/2017152-10143 Published Date: 2017 JUN

Record 9 of 9

Title: A Search for the Optimum Selenium Source to Obtain Mushroom-Derived Chemopreventive Preparations

Author(s): Savic, M (Savic, Milena); Klimaszevska, M (Klimaszewska, Marzenna); Bamburowicz-Klimkowska, M (Bamburowicz-Klimkowska, Magdalena); Suchocki, P (Suchocki, Piotr); Niksic, M (Niksic, Miodir); Szutowski, M (Szutowski, Miroslaw); Wroczynski, P (Wroczynski, Piotr); Turlo, J (Turlo, Jadwiga)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 18 Issue: 4 Pages: 279-289 DOI: 10.1615/IntJMedMushrooms.v18.i4.10 Published Date: 2016

