

**УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
БЕОГРАД**

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
БЕОГРАД - ЗЕМУН

ПРИМЉЕНО			
Орг. јед.	Датум	Број	Својеручно
19	12/269	08 SEP 2023	

**Извештај Комисије за оцену испуњености услова за избор др Дуње Милетић
у звање виши научни сарадник**

**ОБЛАСТ: BIOTEHНИЧКЕ НАУКЕ
ГРАНА: ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО
НАУЧНА ДИСЦИПЛИНА: ПРЕХРАМБЕНА BIOTEHНОЛОГИЈА
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 300/9 од 29.06.2023. 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 Немања Станисављевић, виши научни сарадник, Универзитет у Београду - Институт за молекуларну генетику и генетичко инжењерство, 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 Дуње Милетић, научног сарадника, Комисија подноси следећи

ИЗВЕШТАЈ

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Дуња Милетић (рођена Дувњак) рођена је 08.08.1986. године у Панчеву, Република Србија. Основну школу завршила је у Старчеву (општина Панчево), а гимназију „Урош Предић“, природно-математички смер у Панчеву. Смер Прехрамбена технологија, група - Технологија биљних производа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду уписала је 2005/06. године, на ком је дипломирала 2010. године са просечном оценом у току студија 9.06 (девет нула шест). Дипломски рад "Ризици од појаве микотоксина у храни", одбранила је оценом 10 (десет). На докторске академске студије на истом факултету уписана је 2010. године, смер Прехрамбена технологија, ужа област истраживања Технолошка микробиологија. Докторску дисертацију под насловом „Акумулација селена у субмерзно и индустријски гајеној гљиви *Coriolus versicolor*“ одбранила је 10.07.2017. године пред комисијом у саставу: др Миомир Никшић, редовни професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет; др Виктор Недовић, редовни професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет; др Љубинко Јовановић, редовни професор, Универзитет Едуконс, Факултет еколошке пољопривреде; др Милена Пантић, доцент, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет; др Стева Левић, доцент, Универзитет у

Београду, Пољопривредни факултет; др Анита Клаус, ванредни професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет; чиме је стекла научни назив доктор наука – технолошко инжењерство (**прилог 1**).

У периоду између 2011. и 2015. године, била је ангажована као стипендиста-докторант на Катедри за технолошку микробиологију на националном пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја у оквиру интегралних и интердисциплинарних истраживања под називом: „Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности квалитета и безбедности“ – ИИИ 46010. У периоду између 2015. и 2019. године је на истом пројекту ангажована као истраживач сарадник. Ангажовање је sukcesивно продужавано и након 2019. године у оквиру ангажмана према Уговорима о реализацији и финансирању научноистраживачког рада између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (евиденциони бројеви уговора: 451-03-68/2020-14/200116; 451-03-9/2021-14/200116; 451-03-68/2022-14/200116 и 451-03-47/2023-01/200116).

Била је 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.

Добитник је стипендије за младе научнике 2016. године (Fems Research Fellowship; број гранта FEMS-RG-2015-0079) у оквиру које је провела три месеца на научном усавршавању на Фармацеутском факултету, Медицинског Универзитета у Варшави, на Катедри за синтезу лекова и фармацеутску биотехнологију.

У периоду између 2015. и 2021. године, као студент демонстратор је учествовала у извођењу вежби на основним и мастер студијама на Катедри за технолошку микробиологију из предмета: Општа микробиологија, Микробиологија хране, Микробиологија биљних производа, Гљиварство, Методе у микробиологији хране, Микробиологија, Микробиолошке методе анализе хране, Пробиотици и пребиотици.

Учествовала је у једној комисији за оцену и једној комисији за одбрану докторске дисертације 2021. године.

Од 2022. године ангажована је на текућем 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.

Дугогодишњи је члан Удружења микробиолога Србије.

Добитник је награде Фонда за младе таленте града Панчева за најбоље студенте завршних година, 2008 године.

Одлуком Комисије за стицање научних звања Министарства просвете, науке и технолошког развоја (број: 666-01-00001/316 од 27.03.2019 године; поступак покренут на седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду 03.04.2018. године, предлог бр. 3-6-2/27/2/3-2/3-1) изабрана је у научно звање Научни сарадник у области Биотехничких наука – прехранбено инжењерство (**прилог 2**).

Од последњег избора објавила је и саопштила укупно 17 научних радова, од којих су 8 објављена у међународним часописима а 9 је саопштено и штампано у целини или изводу на међународним и домаћим скуповима. Аутор је једног поглавља у књизи M11 и два техничка решења.

2. БИБЛИОГРАФИЈА

Категоризација радова објављених у часописима међународног значаја извршена је на основу КОБСОН листе (прилог 3).

А. РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ 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. (2016). Advances in batch culture fermented *Coriolus versicolor* medicinal mushroom for the production of antibacterial compounds. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 34, 1–8. (IF = 3.273, ISSN 1466-8564, KoBSON, Food Science & Technology, 10/122, 2014). doi.org/10.1016/j.ifset.2015.12.028

Рад у врхунском међународном часопису (M21=8)

2. Matijašević, D., Pantić, M., Rašković, B., Pavlović, V., **Duvnjak, 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 in Microbiology*, 7(1226). (IF = 4,076, ISSN 1664-302X, KoBSON, Microbiology, 26/125, 2016). doi.org/10.3389/fmicb.2016.01226

Рад у међународном часопису (M23=3)

3. Savić, M., Anedjelković, 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. *Archives of Biological Sciences*, 64(4), 1455–1463. (IF = 0,791, ISSN 1821–4339 (online), KoBSON, Biology, 60/82, 2012). doi.org/10.2298/abs1204455s

4. Sknepnek, A., Pantić, M., Matijašević, 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. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 20(3), 243–258. (IF = 1,423, ISSN 1521-9437, KoBSON, Mycology, 25/29, 2018). doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2018025833

Зборници међународних научних скупова (M30)

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

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 Congress 2016, 25–27 October, Novi Sad, Serbia, Proceedings, pp. 229–233. ISBN: 9788679940506. <https://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=RS2019000884>

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

6. Savić, M., Klaus, A., Kozarski, M., Nikšić, M., **Duvnjak, D.** (2012). Crude water extracts of selenium-containing *Pleurotus ostreatus* with antioxidant activity. 18th Congress of the International Society for Mushroom Science (ISMS), 26-30 August, Beijing, China, Book of Abstracts, 154–155. ISBN: 978-7-109-16959-3. <http://www.isms2012.com/index.html#>

7. Savić, M., **Duvnjak, D.**, Avramović, A., Matijašević, D., Andjelković, I., Stanković, D., Despotović, S., Nikšić, M., (2014). Oyster mushroom as selenium treasure. 7th Central European Congress of Food, II International Congress “Food Technology, Quality and Safety”, 21–24 May, Ohrid, Macedonia, Book of Abstracts, 206. ISBN: 978-608-4565-05-5

8. 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. EU Project Collaborations (AREA): State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, 18–20 April, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, 94. ISBN 978-86-7834-247-9

9. Matijašević, D., Milena Pantić, 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, 43–44. ISBN 978-608-4565-09-3

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, 239–240. ISBN 978-86-909633-3-1

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, 28–28. ISSN: ISBN 978-86-7996-049-0. http://foodtech.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Food_Kongres_NO_ISP.pdf

12. Sknepnek, A., Pantić, M., Matijašević, D., **Miletić, D.**, Lević, S., Viktor Nedović, V., Nikšić, M. (2017). Antimicrobial and antioxidant properties of novel *Ganoderma lucidum* beverage fermented by Kombucha. 9th International medicinal mushroom conference, 24–28 September, Palermo, Italy, Book of Abstracts, 182. ISBN:978-88-97559-29-0

Предавање по позиву на скуповима националног значаја (M60)

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

13. 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 djator* обогаћене селеном. IX Конгрес микробиолога Србије, 30 – 01 јун, Београд, Србија, Књига апстраката (Електронски извор). ISBN: 978-86-914897-1-7. <http://www.chem.bg.ac.rs/~p43004/ref/2013/2013-mikromed-bkekez.pdf>.

14. Аврамовић, А., Савић, М., Матијашевић, Д., **Дувњак, Д.**, Никшић, М. (2013). Утицај гљиве *Ganoderma lucidum* на ток комбуха ферментације. IX Конгрес микробиолога Србије, 30 – 01 јун,

Београд, Србија, Књига апстраката (Електронски извор). ISBN: 978-86-914897-1-7. <http://www.chem.bg.ac.rs/~p43004/ref/2013/2013-mikromed-bkekez.pdf>.

15. **Дувњак, Д.**, Пантић, М., Матијашевић, Д., Јовановић, Љ., Васиљевић, И., Лазовић, М., Никшић, М. (2015). Антибактеријска активност метанолног екстракта гљиве *Coriolus versicolor* обogaћене органским и неорганским извором селена. X Конгрес микробиолога Србије, 16 – 18 април, Београд, Србија, Зборник радова, 200–201. ISBN: 978-86-914897-2-4. https://www.ariaconference.com/wp-content/uploads/2015/01/program_mikromed_2015.pdf

Магистарске и докторске тезе (M70)

Одбрањена докторска дисертација (M71=6)

16. **Дувњак, Д.** (2017) Акумулација селена у субмерзно и индустријски гајеној гљиви *Coriolus versicolor*, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет. <https://nardus.mpn.gov.rs/bitstream/handle/123456789/8586/Disertacija.pdf?sequence=6&isAllowed=y> **УДК:** 561.284:543.632.462(043.3)

Б. РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ ПОСЛЕ 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. 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

<https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.1201/9781003248316-15/application-mushrooms-beverages-aleksandra-sknepnek-dunja-mileti%C4%87>

Радови објављени у научним часописима међународног значаја (M20)

Рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a=10)

2. 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. (IF = 9,231, ISSN 0308-8146, KoBSON, Food Science & Technology, 8/144, 2016). doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128344

3. Salević-Jelić, A., Lević, S., Stojanović, D., Jeremić, S., **Miletić, D.**, Pantić, M., Pavlović, V., Ignjatović, I.S., Uskoković, P., Nedović, V. (2023). Biodegradable and active zein-gelatin-based electrospun mats and solvent-cast films incorporating sage extract: Formulation and comparative characterization. *Food Packaging and Shelf Life*, 35, 101027. (IF = 8,749, ISSN 2214-2894, KoBSON, Food Science & Technology, 10/144, 2021). doi.org/10.1016/j.fpsl.2023.101027

Рад у врхунском међународном часопису (M21=8)

4. **Miletić, D.**, Turlo, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, A., Klimaszewska, Eliza 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. (IF = 5,318, ISSN 2212-4292, KoBSON, Food Science & Technology, 38/144, 2021). doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046

5. 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, p.116167. (IF = 6,449, ISSN 0926-6690, KoBSON, Agricultural Engineering, 2/14, 2021). doi.org/10.1016/j.indcrop.2022.116167

Рад у истакнутом међународном часопису (M22=5)

6. **Miletić, D.**, Turlo, J., Podsadni, P., Pantić, M., Nedović, V., Lević, S., Nikšić, M. (2019). Selenium-enriched *Coriolus versicolor* mushroom biomass: potential novel food supplement with improved selenium bioavailability. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(11), 5122–5130. (IF = 2,614, ISSN 0022-5142, KoBSON, Food Science & Technology, 50/139, 2019). doi.org/10.1002/jsfa.9756

7. Stojanova, M., Pantic, M., Klaus, A., Mihajlovic, D., **Miletić, D.**, Sobajic, S., Stojanova, M. T., Niksic, M. (2023). Bio soups – new functional dehydrated soups enriched with lyophilised *Fuscoporia torulosa* extracts. *International Journal of Food Science & Technology*. (IF = 3, 612, ISSN 0950-5423, KoBSON, Food Science & Technology, 59/144, 2021). doi.org/10.1111/ijfs.16462

Рад у међународном часопису (M23=3)

8. **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. (IF = 2,281, ISSN 0233-111X, KoBSON, Microbiology, 111/137, 2020). doi.org/10.1002/jobm.201900520

9. **Miletić, D.**, Turlo, 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. (IF = 1,921, ISSN 1521-9437, KoBSON, Mycology, 24/33, 2020). doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2020035877

Зборници међународних научних скупова (M30)

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

10. Pantić, M., Matijašević, D, **Miletić, D.**, Sknepnek, A., Nikšić, M. (2018). Biološki potencijal odabranih vrsta makromiceta obogaćenih selenom, Knjiga apstrakata, pp. 150-152 XII Kongres

mikrobiologa Srbije sa međunarodnim učešćem, Mikromed 2018 Regio 10-12. Maj, Beograd, Srbija. ISBN: 978-86-914897-5-5.

11. Vunduk, J., **Miletić, D.**, Matijašević, D, Klaus, A., Kozarski, M., Jakovljević, D., Žižak, Ž., Nikšić, M. Mushrooms as functional food and dietary supplement – type of extracts and what is the right purification level, Taiwan, 17.-19. Dec, 2018. <http://napa2018.weebly.com/oral-program.html>

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

12. 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, 76.

13. 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). 11 th International Medicinal Mushroom Conference (IMMC11), 27-30 th September, Belgrade, Serbia.
file:///C:/Users/Goran/Downloads/IMMC11_ELECTRONIC%20ABSTRACT%20BOOK%20(1).pdf

14. Sknepnek, A., **Miletić, D.**, Mrkonjić, Ž., 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.

15. **Miletić, D.**, Pantić, M., Lević S., Matijašević, D, Sknepnek, A., Pavlović, V., Nedović, V., Nikšić, M. Mushrooms as food supplements – batch culture fermentation of *Coriolus versicolor* as a promising process for antibacterial compounds production, Saopštenje sa međunarodnog skupa štampano u izvodu, pp. - - -, Yerevan, Armenia, 15. – 17. Oct, 2018.

16. **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).

17. 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. <http://cnntechno.com>

18. 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.

Техничка решења (M80)

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

19. **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 4а).

20. **Милетић, Д.**, Карличић, В., Левић, С., Недовић, В., Скнепнек, А., Јовичић-Петровић, Ј., Раичевић, В. 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 4б).

3. АНАЛИЗА РАДОВА КОЈИ КАНДИДАТА КВАЛИФИКУЈУ У ПРЕДЛОЖЕНО НАУЧНО ЗВАЊЕ

Др Дуња Милетић је започела научно-истраживачки рад на Катедри за технолошку микробиологију Пољопривредног факултета Универзитета у Београду. 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 јестивих и медицинских гљива без и са селеном, изолацију биолошки активних компоненти, њихову карактеризацију и потенцијалну примену у прехранбеној и фармацеутској индустрији. Радови објављени до избора у звање научни сарадник су детаљно анализирани у претходном извештају. После избора у звање научни сарадник, научно-истраживачки рад др Дуње Милетић је био врло разноврстан и може се систематизовати у следеће тематске целине:

1. Добијање нових прехранбених производа са јестивим и медицинским гљивама
2. Изолација, карактеризација и примена биоактивних компоненти из јестивих и медицинских гљива
3. Производња и биолошки потенцијал гљива обogaћених селеном
4. Биоразградиви филмови као нови амбалажни материјали
5. Примена лековитог и ароматичног биља у индустрији

3.1. Добијање нових прехранбених производа са јестивим и медицинским гљивама

Најновији резултати истраживања др Дуње Милетић односе се на могућност примене јестивих и медицинских гљива (печурака) за добијање нових прехранбених производа, са функционалним својствима. Кроз поглавље у тематском зборнику водећег међународног часописа (**рад број 1**) дат је преглед хемијског састава печурака, њихова примена у различитим процесима производње напитака, као и утицај на сензорне карактеристике и биолошку активност ферментисаних напитака. Током процеса ферментације, печурке утичу на метаболизам микроорганизама који врше ферментацију, а својом ензимском активношћу елиминишу антинутријенте из производа. Наведене тврдње су раније потврђене кроз истраживање **под бројем 2**, објављено у раду међународног значаја изузетних вредности у ком је приказан значај коришћења плодноносних тела *Coriolus versicolor* и *Lentinus edodes* у добијању новог комбуха напитка. Праћена су микробиолошка, физикохемијска и хемијска својства производа, док су имунолошка својства комбуха полисахаридног екстракта одређена на РВМС културама. FTIR анализа полисахаридних екстраката показала је доминантне полисахариде, уз присуство фенола, липида и протеина. *C. versicolor* комбуха екстракт имао је комплекснији састав полисахарида, фенола и флавоноида у поређењу са *L. edodes* комбуха екстрактом. Екстракти концентрације до 500 µg/ml били су нетоксични према РВМС, док је имунолошки одговор зависио од њиховог хемијског састава. Најбољи резултати односе се на редукцију Th2 цитокина и IL-10 у РВМС културама. Резултати указују на то да се нови комбуха производ може сврстати у групу

функционалних напитака или нутрацеутика са потенцијалним имуномодулаторним ефектом код алергија.

Доказана је и могућност примене лиофилизованог воденог и етанолног екстракта врсте *Fuscororia torulosa* у производњи новог функционалног производа – дехидрираних супа без вештачких адитива у **раду број 7**. Овај производ је показао значајну антимикуробну и антиоксидативну активност у поређењу са конценционално произведеним супама. Биолошки потенцијал обогаћених супа био је константан до 90. дана складиштења. Нови производ овог типа показао је изузетна функционална својства и као такав на тржишту може да има значајан потенцијал.

Trametes versicolor, *Lentinus edodes* и *Pleurotus ostreatus* НК-35 су коришћени за инокулисање зрна пшенице, ражи и зоба, која су потом самлевена у брашна и упоређена са типовима брашна без додатка мицелијума печурака (**рад 16**). Највећи садржај укупних угљених хидрата утврђен је за пшенично брашно обогаћено врстом *T. versicolor* ($705,61 \pm 48,97$ mg/g) и обогаћено ражено брашно ($749,15 \pm 42,09$ mg/g), са повећањем од $26,39 \pm 1,09$ % и $39,78 \pm 13,42$ % у односу на неинокулисаних зрна, редом, док су сва инокулисана брашна имала већи садржај протеина у односу на неинокулисана. Значајно повећање садржаја угљених хидрата примећено је за пшенично брашно са *L. edodes* ($9,66 \pm 14,66$ mg/g). Повећање садржаја укупних фенолних једињења, између $7,72 \pm 0,39$ и $217,74 \pm 54,65$ %, уочено је у осам од девет испитиваних узорака у поређењу са контролом. Значајан пораст способности хелирања јонав гвожђа уочен је код брашна од пшеничног зрна са *P. ostreatus* и *L. edodes* ($93,62 \pm 3,01$ %). Значајно већа редукциона моћ откривена је у шест од девет тестираних узорака, при чему је највећа апсорбанца измерена код зобеног ($1,88 \pm 0,08$) и раженог ($1,15 \pm 0,04$) брашна са *L. edodes*. Добијени резултати указују на то да би раст различитих печурака на различитим житарицама могао бити обећавајући метод за повећање антиоксидативног потенцијала брашна.

Хлеб обогаћен селеном добијен додатком селеном обогаћене биомасе *Coriolus versicolor* гљиве представља ново техничко решење (**рад 19**), тј. иновацију у облику новог функционалног производа. Техничким решењем је показано да је могуће креирати обогаћени хлеб са садржајем селена од 20-30 $\mu\text{g}/100$ g производа што га чини производом који може да носи нутритивну изјаву "богат Se", као и здравствене изјаве наведене у Правилнику о прехранбеним и здравственим изјавама које се наводе на декларацији хране ("Сл. гласник РС", бр. 51/2018 и 103/2018) под редним бројевима 135-140. Такође, 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 неће утицати ни на сам процес производње ни на технолошки квалитет производа.

3.2. Изолација, карактеризација и примена биоактивних компоненти из јестивих и медицинских гљива

Плодоносна тела и мицелијум различитих врста медицинских гљива препознати су као потенцијална функционална храна и дијететски суплементи (**рад 11**). На тржишту су данас заступљени бројни производи на бази екстракта из печурака. Хранљива вредност јестивих печурака потиче од високог садржаја протеина, влакана, витамина и минерала и ниског нивоа масти. Бројни молекули печурака за које се зна да су биоактивни, а који се налазе у плодоносним телима, мицелијуму и бујону су екстракти који се комерцијализују као дијететски суплементи, углавном за антитуморско деловање и побољшање функције имуног система. Све већи број истраживања се фокусира на побољшање биохемијских и биолошких својстава хране додавањем печурака или екстракта печурака.

Циљ истраживања у радовима **број 9 и 15** био је субмерзно гајење гљиве *Trametes versicolor*, издвајање биоактивних компоненти метанолном екстракцијом, као и

егзополисахарида из бујона етанолном преципитацијом. Непречишћени егзополисахариди добијени у поступку субмерзног гајења гљиве *Trametes versicolor* показали су значајну способност везивања слободних DPPH радикала, као и изражену способност хелирања јона гвожђа при концентрацији од 20 mg/mL. Претпоставља се да антиоксидативна активност егзополисахарида потиче од високог садржаја угљених хидрата и β -гљукана. Добијени мицелијум је окарактерисан применом FTIR спектроскопије и скенирајуће електронске микроскопије, док је антибактеријска активност биоактивних једињења испитана против осамнаест патогених бактерија пореклом из хране, применом микродилуционе методе. Резултати су показали да је после 48h концентрација глукозе почела да опада, а после седмог дана успорила, када је процес производње мицелијума прекинут. Примењено нежно мешање током култивације обезбедило је константно снабдевање кисеоником и хранљивим материјама, а фрагментација пелета је избегнута. Као резултат, формиране су префериране пахуљасте пелете са дугим, разгранатим и анастомозираним хифама велике густине. FTIR анализом мицелијума, откривени су пикови карактеристични за полисахариде. Такође, примењен је сложенији хемијски састав метанолних екстраката у односу на егзополисахаридне. То би могло бити објашњење за разлике у антимикробној активности. Микробицидна активност метанолног екстракта мицелијума (20 до 40 mg/ml) забележена је против седам тестираних Грам-негативних бактерија. Овај узорак је показао значајну активност против Грам-позитивних и Грам-негативних сојева. На основу добијених инхибиторних и бицидних концентрација, може се закључити да су Грам-позитивни сојеви били осетљивији на егзополисахариде.

3.3. Производња и биолошки потенцијал гљива обогаћених селеном

Кандидаткиња се већ дужи низ година бави истраживањима на тему примене гљива обогаћених селеном, из чега је произашла њена докторска дисертација и публикован је највећи број радова. Испитиван је утицај већег броја различитих концентрација органских и неорганских једињења селена на раст гљива *Coriolus versicolor*, *Lentinus 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. Публиковани резултати (10,13,18) 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. Због свега наведеног, настављају се истраживања из ове области уз потенцијалну примену селеном обогаћених гљива за добијање нових функционалних производа продужене трајности.

Током биоконверзије у сирове егзополисахариде обогаћене селеном из селенуорее (СУ-цЕПС) и натријум селенита (СЕ-цЕПС) у субмерзној култури *Trametes versicolor*, постигнута је висока акумулација селена (рад број 4). FTIR анализа је открила две главне фракције селен-цЕПС узорака: полисахариде и протеине, што указује на њихов протеогликански карактер. Утврђен је већи садржај угљених хидрата ($595,98 \pm 35,35$ mg/g) и β -гљукана ($31,12 \pm 1,76$ mg/g) СЕ-цЕПС у односу на СУ-цЕПС. Због делимичног растварања селена-цЕПС, проучаван је антибактеријски и антиоксидативни потенцијал њихових растворљивих фракција (селен-цЕПСсол). Резултати су показали да уградња селена из различитих извора у егзополисахариде печурака утиче на њихове биолошке активности. Анализа је показала да су сви тестирани Грам-позитивни и Грам-негативни сојеви бактерија осетљиви на селен-цЕПСсол, са израженијом микробицидном активношћу СЕ-цЕПСсол-а против Грам-позитивних бактерија. Иако нису

уочене разлике између узорака у погледу активности на грам-негативне бактерије, уградња селена у егзополисахариде утицала је на њихову антибактеријску активност против две врсте *Escherichia coli*. HPLC анализа аминокиселина показала је катјонски карактер селен-цЕПС протеинске фракције, што указује на њено потенцијално учешће у антимикуробном деловању. Селен-цЕПСол је показао значајан капацитет за хватање слободних DPPH радикала и високу способност хелирања Fe^{2+} јона као последицу његове лигандске природе. Карактеристике делимичног растварања селен-цЕПС узорака, као и утврђене биолошке активности селен-цЕПСол-а могу се даље истражити и применити у прехранбеној индустрији за елиминацију узрочника оксидативног стреса и патогена пореклом из хране.

Акумулација селена у мицелијум гљиве *T. versicolor* је била ефикаснија при примени натријум селенита, али је принос биомасе био значајно мањи (1,89 g/l) у поређењу са узорцима обогаћеним селеноуреом (4,48 g/l). Узорак мицелијума који је добијен након гајења у течном медијуму са селеноуреом имао је значајно већи садржај селенометионина у поређењу са узорком који је обогаћен селеном из натријум селенита (**рад број 6**). Више од 30% укупног акумулираног селена из селеноуреа је трансформисан у селенометионин. Селеном обогаћени метанолни екстракти гљиве показали су побољшану антимикуробну и антиоксидативну активност у поређењу са необогаћеним екстрактом. Разлике у биолошкој активности метанолних екстраката могу се објаснити не само различитим садржајем селена већ и разликама у хемијском саставу екстраката.

У **раду број 8** 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 $\mu\text{g/g}$ тежине сувог мицелијума за узорке обогаћене селеном у концентрацији од 10, односно 20 mg Se/l). Додатак селена значајно је повећао принос биомасе, док додаток 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.

Нови технолошки поступак добијања биофортификатора на бази гљиве *Trichoderma* spp. обогаћене селеном из натријум селенита, представља иновацију за примену у одрживој пољопривреди (**рад 20**). Добијена је биомаса *T. harzianum* и *T. citrinoviride* гљива са високим садржајем селена (одређена на ICP-OES), за биофортификацију прехранбених усева у Републици Србији селеном. 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.

3.4. Биоразградиви филмови као нови амбалажни материјали

Кандидаткиња је учествовала и у истраживању које је имало за циљ да развије активне, биоразградиве материјале. Резултати истраживања производње оваквих материјала за примену у виду нових амбалажних материјала (**рад 3**) уградњом екстракта жалфије (СЕ) у мешавину зеин-желатина електроспиновањем и изливањем у растварачу објављени су у међународном часопису изузетних вредности. Технике производње, уградња СЕ и његов садржај (5, 10% w/w) одређивали су својства материјала. Филмови ливени од растварача су имали више уређене структуре, већу механичку отпорност, издужење и перформансе баријере водене паре од електроспинованих филмова. Електроспиновани филмови су показали већу способност хватања DPPH радикала, док

су филмови од растварача показали јачу инхибицију раста *Staphylococcus aureus* и *Escherichia coli*, повећану инкорпорацијом СЕ. Све формулације су показале брзу потпуну биодезинтеграцију у компосту (18–25 дана).

Целулоза, као главни састојак биљака, је најчешћи природни материјал који се широко користи. Бактеријска целулоза (БЦ) је полимер ланаца β -1,4-глюкана, екстрацелуларно везан за бактеријске ћелије. Има исту структуру као биљна целулоза, али њена примена има много предности. БЦ има калајне нити, бољу кристалност, механичку чврстоћу и већу чистоћу. Помоћу микро- и нано-пора у структури могуће је задржати наночестице и побољшати примену добијених наноструктура. БЦ нема антибактеријско и антиоксидативно деловање, проводљивост и магнетна својства, што смањује могућност његове примене у биомедицини и електроници. Да би се превазишао претходно поменути недостатак, могуће је применити биоактивне полимере, наноматеријале или чврсте честице у структуру. Висок биоцидни потенцијал TiO_2 потиче од његових фотокаталитичких својстава и стварања реактивних врста кисеоника (РОС). На првом месту деловања изазивају оштећење ћелијске мембране, а затим нападају интрацелуларне компоненте изазивајући ћелијску смрт. Хидроксиапатит (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 антимикробна активност напредних керамичких/полимерних филмова (рад 17). Истражен је утицај трајања синтезе на структуру БЦ, коју производи врста *Komagataeibacter xylinus*. Развијене структуре су анализирани SEM и EDS анализама, као и XRD и FTIR спектроскопијом.

3.5. Примена лековитог и ароматичног биља у индустрији

Резултати најновијих истраживања добијени кроз реализацију текућих пројеката на којима учествује кандидаткиња, објављени су у радовима 5,12 и 14. Недовољно искоришћено лековито биље из Србије, нуспроизводи прехранбене индустрије и пољопривредни отпад као сировина за добијање биолошки активних једињења са високим потенцијалом за коришћење у фармацеутској, козметичкој и прехранбеној индустрији је у фокусу истраживања у последњој деценији (рад број 5). Посебан акценат је на изазовима екстракције биоактивних једињења и даљим додавањем нових екстраката у финалне производе.

На међународним конференцијама саопштени су и најновији резултати о могућности примене српске аутохтоне сорте грожђа Прокупац обogaћене селеном за добијање вина (рад број 12), као и резултати антимикробне активности суперкритичних екстраката био-продуката дивљег тиммијана (рад број 14).

4. ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА КАНДИДАТА

Према бази података Универзитетске библиотеке „Светозар Марковић“ (из базе података Web of Science од 2012. до 2023. године на дан 18.5.2023. године, (прилози 5 и 6) радови др Дуње Милетић су цитирани 126 пута. Према бази података Google-академик (<http://scholar.google.com>), на дан 23.5.2023. године, укупан број цитата је 272 (прилог 7). Цитирани радови и њихови цитати су поређани хронолошким редом, према години објављивања. Дата су два списка цитираних радова, цитати у часописима са SCI листе и цитати ван SCI листе.

4.1. Цитати у часописима са SCI листе

Savic, M., Anedjelkovic, I., **Duvnjak, D.**, Matijasevic, D., Avramovic, A., Niksic, M. (2012). The fungistatic activity of organic selenium and its application to the production of cultivated mushrooms *Agaricus bisporus* and *Pleurotus* spp. *Archives of Biological Sciences*, 64(4), 1455–1463. <https://doi.org/10.2298/abs1204455s>

1. Matijašević, D., Pantić, M., Rašković, B., Pavlović, V., Duvnjak, 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 in Microbiology*, 7. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01226>
2. Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Pantić, M., Nedović, V., Lević, S., Nikšić, M. (2019). Selenium-enriched *Coriolus versicolor* mushroom biomass: potential novel food supplement with improved selenium bioavailability. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(11), 5122–5130. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9756>
3. Duvnjak, D., Pantić, M., Pavlović, V., Nedović, V., Lević, S., Matijašević, D., Sknepnek, A., Nikšić, M. (2016). Advances in batch culture fermented *Coriolus versicolor* medicinal mushroom for the production of antibacterial compounds. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 34, 1–8. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2015.12.028>
4. Younis, A. M., Yosri, M., Stewart, J. K. (2019). In vitro evaluation of pleiotropic properties of wild mushroom *Laetiporus sulphureus*. *Annals of Agricultural Sciences*, 64(1), 79–87. <https://doi.org/10.1016/j.aos.2019.05.001>
5. Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, 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*. *Food Bioscience*, 42, 101046. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046>
6. 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>
7. Haq, F. U., Imran, M., Saleem, S., Waheed, Y. (2022). Antibacterial Activity of Different Extracts of Ascomata of *Morchella conica* and *M. esculenta* (Ascomycota) against *Salmonella* Species. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 24(9), 85–95. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2022044572>
8. Savic, M., Klimaszewska, M., Bamburowicz-Klimkowska, M., Suchocki, P., Niksic, M., Szutowski, M., Wroczynski, P., Turlo, J. (2016). A Search for the Optimum Selenium Source to Obtain Mushroom-Derived Chemopreventive Preparations. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 18(4), 279–289. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.v18.i4.10>
9. Haq, F. U., Imran, M., Saleem, S., Waheed, Y. (2022). Antibacterial activity of different extracts from ascomata of *Morchella conica* and *Morchella esculenta* against *Salmonella* species. *International Journal of Medicinal Mushrooms*. 24(9), 85-95. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2022044572>
10. Potočnik, I., Rekanović, E., Stepnović, M., Milijašević-Marčić, S., Todorović, B., Nikolić-Bujanović, L., Čekerevac, M. (2014). Possibility of environmentally-safe casing soil disinfection for control of cobweb disease of button mushroom. *Pesticidi i fitomedicina*, 29(4), 283–289. <https://doi.org/10.2298/PIF1404283P>

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

1. Martinez-Medina, G. A., Chávez-González, M. L., Verma, D. K., Prado-Barragán, L. A., Martínez-Hernández, J. L., Flores-Gallegos, A. C., Thakur, M., Srivastav, P. P., Aguilar, C. N.

- (2021). Bio-funcional components in mushrooms, a health opportunity: Ergothionine and huitlacoche as recent trends. *Journal of Functional Foods*, 77, 104326. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2020.104326>
2. Matijašević, D., Pantić, M., Rašković, B., Pavlović, V., Duvnjak, 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 in Microbiology*, 7. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01226>
 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>
 4. Buruleanu, L. C., Radulescu, C., Georgescu, A. A., Danet, F. A., Olteanu, R. L., Nicolescu, C. M., Dulama, I. D. (2018). Statistical Characterization of the Phytochemical Characteristics of Edible Mushroom Extracts. *Analytical Letters*, 51(7), 1039–1059. <https://doi.org/10.1080/00032719.2017.1366499>
 5. Angelova, G., Brazkova, M., Mihaylova, D., Slavov, A., Petkova, N., Blazheva, D., Deseva, I., Gotova, I., Dimitrov, Z., Krastanov, A. (2022). Bioactivity of Biomass and Crude Exopolysaccharides Obtained by Controlled Submerged Cultivation of Medicinal Mushroom *Trametes versicolor*. *Journal of Fungi*, 8(7), 738. <https://doi.org/10.3390/jof8070738>
 6. Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., Pantić, M., Nedović, V., Lević, S., Nikšić, M. (2019). Selenium-enriched *Coriolus versicolor* mushroom biomass: potential novel food supplement with improved selenium bioavailability. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(11), 5122–5130. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9756>
 7. Younis, A. M., Yosri, M., Stewart, J. K. (2019). In vitro evaluation of pleiotropic properties of wild mushroom *Laetiporus sulphureus*. *Annals of Agricultural Sciences*, 64(1), 79–87. <https://doi.org/10.1016/j.aoas.2019.05.001>
 8. Mohd Hanafiah, Z., Wan Mohtar, W. H. M., Abu Hasan, H., Jensen, H. S., Klaus, A., Wan-Mohtar, W. A. A. Q. I. (2019). Performance of wild-Serbian *Ganoderma lucidum* mycelium in treating synthetic sewage loading using batch bioreactor. *Scientific Reports*, 9(1). <https://doi.org/10.1038/s41598-019-52493-y>
 9. Kalušević, A., Lević, S., Čalija, B., Pantić, M., Belović, M., Pavlović, V., Bugarski, B., Milić, J., Žilić, S., Nedović, V. (2017). Microencapsulation of anthocyanin-rich black soybean coat extract by spray drying using maltodextrin, gum Arabic and skimmed milk powder. *Journal of Microencapsulation*, 34(5), 475–487. <https://doi.org/10.1080/02652048.2017.1354939>
 10. Maeng, J.-H., Muhammad Shahbaz, H., Ameer, K., Jo, Y., Kwon, J.-H. (2016). Optimization of Microwave-Assisted Extraction of Bioactive Compounds from *Coriolus versicolor* Mushroom Using Response Surface Methodology. *Journal of Food Process Engineering*, 40(2), e12421. <https://doi.org/10.1111/jfpe.12421>
 11. Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, 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*. *Food Bioscience*, 42, 101046. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046>
 12. Guo, Q., Liang, S., Xiao, Z., Ge, C. (2022). Research progress on extraction technology and biological activity of polysaccharides from Edible Fungi: A review. *Food Reviews International*, 1-32. <https://doi.org/10.1080/87559129.2022.2039182>
 13. Letti, L. A. J., Vítola, F. M. D., de Melo Pereira, G. V., Karp, S. G., Medeiros, A. B. P., da Costa, E. S. F., Bissoqui, L., Soccol, C. R. (2018). Solid-state fermentation for the production of mushrooms. In *Current developments in biotechnology and bioengineering* (pp. 285-318). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-444-63990-5.00014-1>

14. Khardziani, T., Metreveli, E., Didebulidze, K., Elisashvili, V. I. (2020). Screening of Georgian Medicinal Mushrooms for Their Antibacterial Activity and Optimization of Cultivation Conditions for the Split Gill Medicinal Mushroom, *Schizophyllum commune* BCC64 (Agaricomycetes). *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 22(7), 659–669. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2020035051>
15. Shen, S., Zhu, L.-F., Liu, J., Ali, A., Zaman, A., Ahmad, Z., Chen, X., Chang, M. W. (2020). Novel core-shell fiber delivery system for synergistic treatment of cervical cancer. *Journal of Drug Delivery Science and Technology*, 59, 101865. <https://doi.org/10.1016/j.jddst.2020.101865>
16. 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>
17. Ayimbila, F., Siriwong, S., Keawsompong, S. (2021). Structural characteristics and bioactive properties of water-soluble polysaccharide from *Lentinus squarrosulus*. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 26, 100266. <https://doi.org/10.1016/j.bcdf.2021.100266>
18. Berovic, M., Podgornik, B. B. (2019). Engineering Aspects in Production of Various Medicinal Mushrooms Biomass in Submerged Bioreactors. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 21(8), 735–753. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2019031702>
19. Gutef, A. H., Al-Attraqchi, A. A., Tawfeeq, A. T., Saheb, H. B. (2020). Evaluation of antibacterial potential of fruiting body extracts of *Pleurotus ostreatus* in vitro and in vivo study. *Drug Invention Today*, 14(6), 854–863.
20. Miletić, D., Turlo, 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>
21. Berovic, M., Zhong, J. J. (2023). Advances in Production of Medicinal Mushrooms Biomass in Solid State and Submerged Bioreactors. *Advances in Biochemical Engineering/Biotechnology*. https://doi.org/10.1007/10_2022_208
22. Tamburini, D., Cartwright, C. R., Cofta, G., Zborowska, M., Mamoňová, M. (2018). Distinguishing the signs of fungal and burial-induced degradation in waterlogged wood from Biskupin (Poland) by scanning electron microscopy. *Microscopy and Microanalysis*, 24(2), 163–182.
23. Metreveli, E., Khardziani, T., Didebulidze, K., Elisashvili, V. I. (2021). Improvement of Antibacterial Activity of Red Belt Conk Medicinal Mushroom, *Fomitopsis pinicola* BCC58 (Agaricomycetes), in Fermentation of Lignocellulosic Materials. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 23(1). <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2020037169> <http://vbs.rs/scripts/cobiss?command=DISPLAY&base=70036&RID=49361167>
24. Metreveli, E., Khardziani, T., Didebulidze, K., Elisashvili, V. (2021). Improvement of *Fomitopsis pinicola* (Sw.) P. karst. BCC58 antibacterial activity in fermentation of lignocellulosic materials. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 23(1), 27–37. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2020037169>
25. Sknepnek, A., Pantić, M., Matijašević, 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. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 20(3), 243–258. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2018025833>

Matijašević, D., Pantić, M., Rašković, B., Pavlović, V., Duvnjak, 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 in Microbiology*, 7(1226). <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01226>

1. Górnjak, I., Bartoszewski, R., Króliczewski, J. (2018). Comprehensive review of antimicrobial activities of plant flavonoids. *Phytochemistry Reviews*, 18(1), 241–272. <https://doi.org/10.1007/s11101-018-9591-z>
2. Makarewicz, M., Drożdż, I., Tarko, T., Duda-Chodak, A. (2021). The interactions between polyphenols and microorganisms, especially gut microbiota. *Antioxidants*, 10(2), 188. <https://doi.org/10.3390/antiox10020188>
3. Mickymaray, S. (2019). Efficacy and Mechanism of Traditional Medicinal Plants and Bioactive Compounds against Clinically Important Pathogens. *Antibiotics*, 8(4), 257. <https://doi.org/10.3390/antibiotics8040257>
4. Jayachandran, M., Xiao, J., Xu, B. (2017). A Critical Review on Health Promoting Benefits of Edible Mushrooms through Gut Microbiota. *International Journal of Molecular Sciences*, 18(9), 1934. <https://doi.org/10.3390/ijms18091934>
5. Wu, X. F., Zhang, M., Bhandari, B. (2019). A novel infrared freeze drying (IRFD) technology to lower the energy consumption and keep the quality of *Cordyceps militaris*. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 54, 34–42. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2019.03.003>
6. Tišma, M., Žnidaršič-Plazl, P., Šelo, G., Tolj, I., Šperanda, M., Bucić-Kojić, A., Planinić, M. (2021). *Trametes versicolor* in lignocellulose-based bioeconomy: State of the art, challenges and opportunities. *Bioresource Technology*, 330, 124997. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2021.124997>
7. Chan, C. L., Gan, R. Y., Shah, N. P., Corke, H. (2018). Polyphenols from selected dietary spices and medicinal herbs differentially affect common food-borne pathogenic bacteria and lactic acid bacteria. *Food Control*, 92, 437–443. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.05.032>
8. Chopra, H., Mishra, A. K., Baig, A. A., Mohanta, T. K., Mohanta, Y. K., Baek, K.H. (2021). Narrative Review: Bioactive Potential of Various Mushrooms as the Treasure of Versatile Therapeutic Natural Product. *Journal of Fungi*, 7(9), 728. <https://doi.org/10.3390/jof7090728>
9. Krishnamoorthi, R., Srinivash, M., Mahalingam, P. U., Malaikozhundan, B. (2022). Dietary nutrients in edible mushroom, *Agaricus bisporus* and their radical scavenging, antibacterial, and antifungal effects. *Process Biochemistry*, 121, 10–17. <https://doi.org/10.1016/j.procbio.2022.06.021>
10. 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>
11. Oli, A. N., Edeh, P. A., Al-Mosawi, R. M., Mbachu, N. A., Al-Dahmoshi, H. O. M., Al-Khafaji, N. S. K., Ekuma, U. O., Okezie, U. M., Saki, M. (2020). Evaluation of the phytoconstituents of *Auricularia auricula-judae* mushroom and antimicrobial activity of its protein extract. *European Journal of Integrative Medicine*, 38, 101176. <https://doi.org/10.1016/j.eujim.2020.101176>
12. Bains, A., Chawla, P. (2020). In vitro bioactivity, antimicrobial and anti-inflammatory efficacy of modified solvent evaporation assisted *Trametes versicolor* extract. *3 Biotech*, 10(9). <https://doi.org/10.1007/s13205-020-02397-w>
13. Qiu, L., Zhang, M., Bhandari, B., Wang, B. (2020). Effects of infrared freeze drying on volatile profile, FTIR molecular structure profile and nutritional properties of edible rose flower (*Rosa rugosa* flower). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 100(13), 4791–4800. <https://doi.org/10.1002/jsfa.10538>
14. Park, K. M., Yoon, S.-G., Choi, T.-H., Kim, H. J., Park, K. J., Koo, M. (2020). The Bactericidal Effect of a Combination of Food-Grade Compounds and their Application as Alternative

- Antibacterial Agents for Food Contact Surfaces. *Foods*, 9(1), 59. <https://doi.org/10.3390/foods9010059>
15. Zhang, Q., Lyu, Y., Huang, J., Zhang, X., Yu, N., Wen, Z., Chen, S. (2020). Antibacterial activity and mechanism of sanguinarine against *Providencia rettgeri* in vitro. *PeerJ*, 8, e9543. <https://doi.org/10.7717/peerj.9543>
 16. Chan, Y. S., Chong, K. P. (2022). Bioactive compounds of ganoderma boninense inhibited methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* growth by affecting their cell membrane permeability and integrity. *Molecules*, 27(3), 838. <https://doi.org/10.3390/molecules27030838>
 17. Qian, W., Fu, Y., Liu, M., Wang, T., Zhang, J., Yang, M., Sun, Z., Li, X., Li, Y. (2019). In Vitro Antibacterial Activity and Mechanism of Vanillic Acid against Carbapenem-Resistant *Enterobacter cloacae*. *Antibiotics*, 8(4), 220. <https://doi.org/10.3390/antibiotics8040220>
 18. Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., Pantić, M., Nedović, V., Lević, S., Nikšić, M. (2019). Selenium-enriched *Coriolus versicolor* mushroom biomass: potential novel food supplement with improved selenium bioavailability. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(11), 5122–5130. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9756>
 19. Szwajkowska-Michalek, L., Stuper-Szablewska, K., Krzyżaniak, M., Łakomy, P. (2022). A Bioactive Compounds Profile Present in the Selected Wood Rot. *Forests*, 13(8), 1242. <https://doi.org/10.3390/f13081242>
 20. Younis, A. M., Yosri, M., Stewart, J. K. (2019). In vitro evaluation of pleiotropic properties of wild mushroom *Laetiporus sulphureus*. *Annals of Agricultural Sciences*, 64(1), 79–87. <https://doi.org/10.1016/j.aos.2019.05.001>
 21. Mickymaray, S., Alfaiz, F. A., Paramasivam, A. (2020). Efficacy and Mechanisms of Flavonoids against the Emerging Opportunistic Nontuberculous Mycobacteria. *Antibiotics*, 9(8), 450. <https://doi.org/10.3390/antibiotics9080450>
 22. Kim, J. H., Tam, C. C., Chan, K. L., Mahoney, N., Cheng, L. W., Friedman, M., Land, K. M. (2022). Antimicrobial Efficacy of Edible Mushroom Extracts: Assessment of Fungal Resistance. *Applied Sciences*, 12(9), 4591. <https://doi.org/10.3390/app12094591>
 23. Mohan, K., Karthick Rajan, D., Muralisankar, T., Ramu Ganesan, A., Marimuthu, K., Sathishkumar, P. (2022). The potential role of medicinal mushrooms as prebiotics in aquaculture: A review. *Reviews in Aquaculture*, 14(3), 1300-1332. <https://doi.org/10.1111/raq.12651>
 24. Wu, X., Zhang, M., Bhandari, B., Li, Z. (2018). Effects of microwave-assisted pulse-spouted bed freeze-drying (MPSFD) on volatile compounds and structural aspects of *Cordyceps militaris*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98(12), 4634–4643. <https://doi.org/10.1002/jsfa.8993>
 25. Alaor Valério Filho, Luisa Bataglin Avila, Douglas Hardt Lacorte, Thamiris Renata Martiny, Rosseto, V., Caroline Costa Moraes, Guilherme Luiz Dotto, Villarreal, L., Silveira, G. (2022). Brazilian agroindustrial wastes as a potential resource of bioactive compounds and their antimicrobial and antioxidant activities. *Molecules*, 27(20), 6876. <https://doi.org/10.3390/molecules27206876>
 26. Long, Y., Zhang, M., Mujumdar, A. S., Chen, J. (2022). Valorization of turmeric (*Curcuma longa* L.) rhizome: Effect of different drying methods on antioxidant capacity and physical properties. *Drying Technology*, 40(8), 1609-1619. <https://doi.org/10.1080/07373937.2022.2032135>
 27. Khatua, S., Ghosh, S., Acharya, K. (2017). Chemical composition and biological activities of methanol extract from *Macrocybe lobayensis*. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 7(10), 144-151. <https://doi.org/10.7324/japs.2017.71021>
 28. Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, 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*. *Food Bioscience*, 42, 101046. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046>
29. Jin, M., Zhou, W., Jin, C., Jiang, Z., Diao, S., Jin, Z., Li, G. (2019). Anti-inflammatory activities of the chemical constituents isolated from *Trametes versicolor*. *Natural Product Research*, 33(16), 2422–2425. <https://doi.org/10.1080/14786419.2018.1446011>
 30. Casanova, N. A., Redondo, L. M., Redondo, E. A., Joaquim, P. E., Dominguez, J. E., Fernández-Miyakawa, M. E., Chacana, P. A. (2020). Efficacy of chestnut and quebracho wood extracts to control *Salmonella* in poultry. *Journal of Applied Microbiology*, 131(1), 135–145. <https://doi.org/10.1111/jam.14948>
 31. Varghese, R., Dalvi, Y. B., Lamrood, P. Y., Shinde, B. P., Nair, C. K. K. (2019). Historical and current perspectives on therapeutic potential of higher basidiomycetes: an overview. *3 Biotech*, 9(10). <https://doi.org/10.1007/s13205-019-1886-2>
 32. Xian, H., Che, H., Qin, Y., Yang, F., Meng, S., Li, X., Bai, Y., Wang, L. (2017). *Coriolus versicolor* aqueous extract ameliorates insulin resistance with PI3K/Akt and p38 MAPK signaling pathways involved in diabetic skeletal muscle. *Phytotherapy Research*, 32(3), 551–560. <https://doi.org/10.1002/ptr.6007>
 33. Sithisarn, P., Rojsanga, P., Sithisarn, P. (2021). Flavone-Rich Fractions and Extracts from *Oroxylum indicum* and Their Antibacterial Activities against Clinically Isolated Zoonotic Bacteria and Free Radical Scavenging Effects. *Molecules*, 26(6), 1773. <https://doi.org/10.3390/molecules26061773>
 34. Wu, X. F., Zhang, M., Bhandari, B., Li, Z. (2019). Effect of blanching on volatile compounds and structural aspects of *Cordyceps militaris* dried by microwave-assisted pulse-spouted bed freeze-drying (MPSFD). *Drying Technology*, 37(1), 13-25. <https://doi.org/10.1080/07373937.2018.1433685>
 35. Han, J., Zhao, S., Ma, Z., Gao, L., Liu, H., Muhammad, U., Lu, Z., Lv, F., Bie, X. (2017). The antibacterial activity and modes of LI-F type antimicrobial peptides against *Bacillus cereus* *in vitro*. *Journal of Applied Microbiology*, 123(3), 602–614. <https://doi.org/10.1111/jam.13526>
 36. Qian Weidong, Li, X., Shen Lanfang, Wang, T., Liu, M., Zhang, J., Yang, M., Li, X., Cai, C. (2019). RETRACTED: Antibacterial and antibiofilm activity of ursolic acid against carbapenem-resistant *Enterobacter cloacae*. *Journal of Bioscience and Bioengineering* 129(5), 528–534. <https://doi.org/10.1016/j.jbiosc.2019.11.008>
 37. Tiwari Pandey, A., Pandey, I., Kanase, A., Verma, A., Garcia-Canibano, B., Dakua, S., Balakrishnan, S., Singh, M. (2021). Validating Anti-Infective Activity of *Pleurotus Opuntiae* via Standardization of Its Bioactive Mycoconstituents through Multimodal Biochemical Approach. *Coatings*, 11(4), 484. <https://doi.org/10.3390/coatings11040484>
 38. Khardziani, T., Metreveli, E., Didebulidze, K., Elisashvili, V. I. (2020). Screening of Georgian Medicinal Mushrooms for Their Antibacterial Activity and Optimization of Cultivation Conditions for the Split Gill Medicinal Mushroom, *Schizophyllum commune* BCC64 (Agaricomycetes). *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 22(7), 659–669. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2020035051>
 39. Khatua, S., Sikder, R., Acharya, K. (2018). Chemical and biological studies on a recently discovered edible mushroom: a report. *FABAD Journal of pharmaceutical sciences*, 43(3), 241–247.
 40. Ghoshal, M., Chuang, S., Zhang, Y., McLandsborough, L. (2022). Efficacy of Acidified Oils against *Salmonella* in Low-Moisture Environments. *Applied and Environmental Microbiology*, 88(16), e00935-22. <https://doi.org/10.1128/aem.00935-22>
 41. Chelliah, R., Kyoung Il Jo, Yan, P., Chen, X., Jo, H.-Y., Inamul Hasan Madar, Sultan, G., Mohammad Shakhawat Hussain. (2022). Unravelling the sanitization potential of slightly acidic electrolyzed water combined *Thymus vulgaris* based nanoemulsion against foodborne pathogens and its safety assessment. *Food Control*, 146(8), 109527.

- <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109527>
42. Rizwana, H., Fatimah, A., Alharbi, R. I., Alqusumi, R. (2021). Morphology and Ultrastructure of some pathogenic fungi altered by leaf extracts of *Senna alexandrina* mill. *Pakistan Journal of Agricultural Sciences*, 58(1), 389-408. https://inis.iaea.org/search/search.aspx?orig_q=journal:%22ISSN%200552-9034%22
 43. Ayimbila, F., Siriwong, S., Keawsompong, S. (2021). Structural characteristics and bioactive properties of water-soluble polysaccharide from *Lentinus squarrosulus*. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 26, 100266. <https://doi.org/10.1016/j.bcdf.2021.100266>
 44. Krishnasamy, G., Azahar, M. S., Rahman, S. N. S., Vallavan, V., Zin, N. M., Latif, M. A., Hatsu, M. (2023). Activity of aurisin A isolated from *Neonothopanus nambi* against methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* strains. *Saudi Pharmaceutical Journal*, 31(5), 617-625. <https://doi.org/10.1016/j.jsps.2023.03.002>
 45. Chauhan, N., Thakur, N., Kumari, A., Khatana, C., harma, R. (2023). Mushroom and silk sericin extract mediated ZnO nanoparticles for removal of organic pollutants and microorganisms. *South African Journal of Botany*, 153, 370-381. <https://doi.org/10.1016/j.sajb.2023.01.001>
 46. Macharia, J. M., Zhang, L., Mwangi, R. W., Rozmann, N., Kaposztas, Z., Varjas, T., Sugár, M., Alfatafta, H., Pintér, M., Bence, R. L. (2022). Are chemical compounds in medical mushrooms potent against colorectal cancer carcinogenesis and antimicrobial growth? *Cancer Cell International*, 22(1). <https://doi.org/10.1186/s12935-022-02798-2>
 47. Yakobi, S. H., Mkhize, S., Pooe, O. J. (2023). Screening of Antimicrobial Properties and Bioactive Compounds of *Pleurotus Ostreatus* Extracts against *Staphylococcus Aureus*, *Escherichia coli*, and *Neisseria Gonorrhoeae*. *Biochemistry Research International*, eCollection 2023. <https://doi.org/doi:10.1155/2023/1777039>
 48. Khatua, S., Acharya, K. (2018). Functional Ingredients and Medicinal Prospects of Ethanol Extract from *Macrocybe lobayensis*. *Pharmacognosy Journal*, 10(6), 1154–1158. <https://doi.org/10.5530/pj.2018.6.197>
 49. Pereira FC, Peiter GC, Justo VE, Huff GM, Conrado PC, da Silva MA, Bonfim-Mendonça PS, Svidzinski TI, Rosado FR, Fiorini A. (2023). Analysis of the antifungal potential of *Macrocybe titans* extract against *Candida albicans*. *Future Microbiology*, 18(4). 357-371. <https://doi.org/10.2217/fmb-2022-0214>
 50. Makarewicz, M., Drożdż, I., Tarko, T., Duda-Chodak, A. (2021). The interactions between polyphenols and microorganisms, especially gut microbiota. *Antioxidants*, 10(2), 188. <https://doi.org/10.3390/antiox10020188>
 51. Matijašević, D., Pantić, M., Stanisavljević, N., Jevtić, S., Rajić, N., Lević, S., Nedović, V., Nikšić, M. (2022). *Coriolus versicolor* Mushroom Grown on Selenium-Rich Zeolitic Tuff as a Potential Novel Food Supplement. *Food Technology and Biotechnology*, 60(1), 67-79. <https://doi.org/10.17113/ftb.60.01.22.7172>
 52. Stojanova, M., Pantić, M., Karadelev, M., Ivanovski, V., Nikšić, M. (2022). Determination of biological activity of *suillus granulatus* mushroom extracts. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 16(6), 4564-4572. <https://doi.org/10.1007/s11694-022-01525-9>
 53. Zou, M., Tao, W., Ye, X., Liu, D. (2020). Evaluation of antimicrobial and antibiofilm properties of proanthocyanidins from Chinese bayberry (*Myrica rubra* Sieb. et Zucc.) leaves against *Staphylococcus epidermidis*. *Food science & nutrition*, 8(1), 139-149. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1283>
 54. Waqas, H. M., Akbar, M., Iqbal, M. S. (2019). Antibacterial and antioxidant activities of *Agaricus bisporus* (JE Lange) Imbach from Pakistan. *Bangladesh Journal of Botany*, 48(4), 1075-1081. <https://doi.org/10.3329/bjb.v48i4.49055>

55. Haq, F. U., Imran, M., Saleem, S., Waheed, Y. (2022). Antibacterial Activity of Different Extracts of Ascomata of *Morchella conica* and *M. esculenta* (Ascomycota) against *Salmonella* Species. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 24(9), 85–95. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2022044572>
56. Matijašević, D., Pantić, M., Stanisavljević, N., Jevtić, S., Rajić, N., Lević, S., Nedović, V., Nikšić, M. (2022). Gljiva *Coriolus versicolor* uzgojena na zeolitnom tufu bogatom selenom kao potencijalni novi dodatak prehrani. *Food Technology and Biotechnology*, 60(1), 67-79. <https://doi.org/10.17113/ftb.60.01.22.7172>
57. Sharma, Y. P., Sharma, R., Khatua, S., Acharya, K. (2019). Morphotaxonomy and comparative mycochemical study and antioxidant activity of hydromethanol, infusion and decoction extracts from *Russula brevipes* Peck. *Indian Phytopathology*, 72, 445-452. <https://doi.org/10.1007/s42360-019-00173-2>
58. Miletić, D., Turlo, 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>
59. Waqas, H. M., Akbar, M., Khalil, T., Ishfaq, M., Aslam, N., Chohan, S. A., Siddiqi, E. H., Iqbal, M. S. (2018). Identification of natural antifungal constituents from *Agaricus bisporus* (JE Lange) Imbach. *Applied Ecology and Environmental Research*, 16(6), 7937-7951. https://doi.org/10.15666/aeer/1606_79377951
60. Adeeyo, A. O., Odiyo, J. O., Alabi, M. A., Bamigboye, C. O., Makungo, R. (2021). Green Synthesis of Mycometabolites: A Review on Aqueous Extraction and Bioactivities. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 23(12), 15-28. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2021041447>
61. Tiwari Pandey, A., Pandey, I., Kanase, A., Verma, A., Garcia-Canibano, B., Dakua, S., Balakrishnan, S., Singh, M. (2021). Validating Anti-Infective Activity of *Pleurotus Opuntiae* via Standardization of Its Bioactive Mycoconstituents through Multimodal Biochemical Approach. *Coatings*, 11(4), 484. <https://doi.org/10.3390/coatings11040484>
62. Sz wajkowska-Michalek, L., Stuper-Szablewska, K., Krzyżaniak, M., Łakomy, P. (2022). A Bioactive Compounds Profile Present in the Selected Wood Rot. *Forests*, 13(8), 1242. <https://doi.org/10.3390/f13081242>
63. Afagnigni, A. D., Nyegue, M. A., Pracheta, J., Sharma, V., Etoa, F. X. (2021). The Ethanolic Leaf Extracts of *Dissotis multiflora* (Sm) Triana and *Paullinia pinnata* Linn Exert Inhibitory Effect on *Escherichia coli* Through Membrane Permeabilization, Loss of Intracellular Material, and DNA Fragmentation. *Journal of Drug Delivery and Therapeutics*, 11(2-S), 4-13. <https://doi.org/10.22270/jddt.v11i2-S.4774>
64. Haq, F. U., Imran, M., Saleem, S., Waheed, Y. (2022). Antibacterial activity of different extracts from ascomata of *Morchella conica* and *Morchella esculenta* against *Salmonella* species. *International Journal of Medicinal Mushrooms*. 24(9), 85-95. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2022044572>
65. Metreveli, E., Khardziani, T., Didebulidze, K., Elisashvili, V. I. (2021). Improvement of Antibacterial Activity of Red Belt Conk Medicinal Mushroom, *Fomitopsis pinicola* BCC58 (Agaricomycetes), in Fermentation of Lignocellulosic Materials. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 23(1), 27-37. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2020037169>
66. Mili, S., Rami, N. (2022). Bioactive Chattels and Health Benefit Applications of *Trametes versicolor*. *Asian Journal of Biological and Life Sciences*, 11(1), 29-30. <http://dx.doi.org/10.5530/ajbls.2022.11.4>
67. Metreveli, E., Khardziani, T., Didebulidze, K., Elisashvili, V. (2021). Improvement of *Fomitopsis pinicola* (Sw.) P. karst. BCC58 antibacterial activity in fermentation of

lignocellulosic materials. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 23(1), 27-37. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2020037169>

68. Sknepnek A, Pantić M, Matijašević 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. *International Journal of Medicinal Mushrooms*. 2018; 20(3):243-258. doi: 10.1615/IntJMedMushrooms.2018025833. PMID: 29717669.

Sknepnek, A., Pantić, M., Matijašević, 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. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 20(3), 243–258. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2018025833>

1. Yadav, D., Negi, P. S. (2021). Bioactive components of mushrooms: Processing effects and health benefits. *Food Research International*, 148, 110599. <https://10.1016/j.foodres.2021.110599>
2. Lu, H., Lou, H., Hu, J., Liu, Z., Chen, Q. (2020). Macrofungi: A review of cultivation strategies, bioactivity, and application of mushrooms. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 19(5), 2333-2356. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12602>
3. Morales, D. (2020). Biological activities of kombucha beverages: The need of clinical evidence. *Trends in Food Science & Technology*, 105, 323-333. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.09.025>
4. Ahmad, R., Riaz, M., Khan, A., Aljamea, A., Algheryafi, M., Sewaket, D., Alqathama, A. (2021). *Ganoderma lucidum* (Reishi) an edible mushroom; a comprehensive and critical review of its nutritional, cosmeceutical, mycochemical, pharmacological, clinical, and toxicological properties. *Phytotherapy Research*, 35(11), 6030-6062. <https://doi.org/10.1002/ptr.7215>
5. Badalyan, S.M., Barkhudaryan, A., Rapior, S. (2019). Recent Progress in Research on the Pharmacological Potential of Mushrooms and Prospects for Their Clinical Application. In: Agrawal, D., Dhanasekaran, M. (eds) *Medicinal Mushrooms*. Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-13-6382-5_1
6. 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>
7. Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., Pantić, M., Nedović, V., Lević, S., Nikšić, M. (2019). Selenium-enriched *Coriolus versicolor* mushroom biomass: potential novel food supplement with improved selenium bioavailability. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(11), 5122–5130. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9756>
8. Leonarski, E., Guimarães, A. C., Cesca, K., Poletto, P. (2022). Production process and characteristics of kombucha fermented from alternative raw materials. *Food Bioscience*, 49(9), 101841. <http://dx.doi.org/10.1016/j.fbio.2022.101841>
9. Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, 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*. *Food Bioscience*, 42, 101046. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046>
10. Feng J, Feng N, Tang Q, Liu Y, Tang C, Zhou S, Wang J, Tan Y, Zhang J, Lin CC. (2021). 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. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 23(3), 43-53. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2021037830>.
11. Pavlović, M. O., Stajić, M., Gašić, U., Duletić-Laušević, S., Čilerdžić, J. (2023). The chemical profiling and assessment of antioxidative, antidiabetic and antineurodegenerative potential of

- Kombucha fermented *Camellia sinensis*, *Coffea arabica* and *Ganoderma lucidum* extracts. *Food & Function*, 14(1), 262-276. <https://doi.org/10.1039/D2FO02979K>
12. Lou, H. W., Guo, X. Y., Zhang, X. C., Guo, L. Q., Lin, J. F. (2019). Optimization of cultivation conditions of lingzhi or reishi medicinal mushroom, *Ganoderma lucidum* (Agaricomycetes) for the highest antioxidant activity and antioxidant content. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 21(4), 353-366. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2019030338>
 13. Kiss, A., Mirmazloum, I., Naár, Z., Némedi, E. (2019). Supplementation of lingzhi or reishi medicinal mushroom, *Ganoderma lucidum* (Agaricomycetes) extract enhanced the medicinal values and prebiotic index of Hungarian acacia honey. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 21(12) 1167-1179. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2019032897>
 14. Mahfuz, S., Piao, X. (2019). Use of medicinal mushrooms in layer ration. *Animals*, 9(12), 1014. <https://doi.org/10.3390%2Fani9121014>
 15. Bidegain, M. A., Palma, S. D., Cubitto, M. A. (2020). Formulation and evaluation of a lingzhi or reishi medicinal mushroom, *Ganoderma lucidum* (Agaricomycetes), nutraceutical hydroalcoholic suspension. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 22(8). 719-713. <http://dx.doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2020035428>
 16. Matijašević, D., Pantić, M., Stanisavljević, N., Jevtić, S., Rajić, N., Lević, S., Nedović V., Nikšić, M. (2022). *Coriolus versicolor* Mushroom Grown on Selenium-Rich Zeolitic Tuff as a Potential Novel Food Supplement. *Food Technology and Biotechnology*, 60(1), 67-79. <https://doi.org/10.17113/ftb.60.01.22.7172>.
 17. Karaltı, İ., Eraslan, E. C., Sarıdoğan, B. G. Ö., Akata, I., Sevindik, M. (2022). Total Antioxidant, Antimicrobial, Antiproliferative Potentials and Element Contents of Wild Mushroom *Candolleomyces candolleanus* (Agaricomycetes) from Turkey. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 24(12), 69-76. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2022045389>
 18. Matijašević, D., Pantić, M., Stanisavljević, N., Jevtić, S., Rajić, N., Lević, S., Nedović, V., Nikšić, M. (2022). Gljiva *Coriolus versicolor* uzgojena na zeolitnom tufu bogatom selenom kao potencijalni novi dodatak prehrani. *Food Technology and Biotechnology*, 60(1), 67-79. <https://doi.org/10.17113/ftb.60.01.22.7172>
 19. Miletić, D., Turlo, 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>
 20. Cör Andrejč, D., Knez, Ž., Knez Marevci, M. (2022). Antioxidant, antibacterial, antitumor, antifungal, antiviral, anti-inflammatory, and neuro-protective activity of *Ganoderma lucidum*: An overview. *Frontiers in Pharmacology*, 2757. <https://doi.org/10.3389/fphar.2022.934982>
 21. Feng, J., Feng, N., Tang, Q., Liu, Y., Tang, C., Zhou, S., Wang, J., Tan, Y., Zhang, J., Lin, C. C. (2021). 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. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 23(3), 43-53. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2021037830>
 22. Lou HW, Guo XY, Zhang XC, Guo LQ, Lin JF (2019). Optimization of Cultivation Conditions of Lingzhi or Reishi Medicinal Mushroom, *Ganoderma lucidum* (Agaricomycetes) for the Highest Antioxidant Activity and Antioxidant Content. *International Journal of Medicinal Mushroom*, 21(4). 353-366. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2019030338>. PMID: 31002631

Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Pantić, M., Nedović, V., Lević, S., Nikšić, M. (2019). Selenium-enriched *Coriolus versicolor* mushroom biomass: potential novel food supplement with improved

selenium bioavailability. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(11), 5122–5130. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9756>

1. Xu, M., Zhu, S., Li, Y., Xu, S., Shi, G., Ding, Z. (2021). Effect of selenium on mushroom growth and metabolism: a review. *Trends in Food Science & Technology*, 118, 328-340. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.10.018>
2. Kieliszek M, Bierla K, Jiménez-Lamana J, Kot AM, Alcántara-Durán J, Piwowarek K, Błażej S, Szpunar J. (2020). Metabolic response of the yeast *Candida utilis* during enrichment in selenium. *International Journal of Molecular Sciences*, 21(15), 5287. <https://doi.org/10.3390/ijms21155287>
3. Alvandi, H., Hatamian-Zarmi, A., Hosseinzadeh, B. E., Mokhtari-Hosseini, Z. B., Langer, E., Aghajani, H. (2021). Improving the biological properties of *Fomes fomentarius* MG835861 exopolysaccharide by bioincorporating selenium into its structure. *Carbohydrate Polymer Technologies and Applications*, 2, 100159. <https://doi.org/10.1016/j.carpta.2021.100159>
4. Fekry, T., Salem, M. F., Abd-Elaziz, A. A., Muawia, S., Naguib, Y. M., Khalil, H. (2022). Anticancer properties of selenium-enriched oyster culinary-medicinal mushroom, *Pleurotus ostreatus* (Agaricomycetes), in colon cancer in vitro. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 24(11), 1-20. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2022045181>
5. Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, 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*. *Food Bioscience*, 42, 101046. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046>
6. de Oliveira, A. P., Naozuka, J., Landero-Figueroa, J. A. (2022). The protective role of selenium against uptake and accumulation of cadmium and lead in white oyster (*Pleurotus ostreatus*) and pink oyster (*Pleurotus djamor*) mushrooms. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 39(3), 508-524. <https://doi.org/10.1080/19440049.2022.2026494>
7. Xu, M., Zhu, S., Wang, L., Wei, Z., Zhao, L., Shi, G., Ding, Z. (2021). Influence of selenium biofortification on the growth and bioactive metabolites of *Ganoderma lucidum*. *Foods*, 10(8), 1860. <https://www.mdpi.com/2304-8158/10/8/1860#>
8. 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>
9. Alvandi, H., Hatamian-Zarmi, A., Mokhtari-Hosseini, Z. B., Webster, T. J., Hosseinzadeh, B. E. (2022). Selective biological effects of natural selenized polysaccharides from *Fomes fomentarius* mycelia loaded solid lipid nanoparticles on bacteria and gastric cancer cells. *Journal of Drug Delivery Science and Technology*, 77, 103900. <https://doi.org/10.1016/j.jddst.2022.103900>
10. Saetang, N., Amornlerdpison, D., Rattanapot, T., Ramaraj, R., Unpaprom, Y. (2022). Processing of split gill mushroom as a biogenic material for functional food purpose. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 41, 102314. <https://doi.org/10.1016/j.bcab.2022.102314>
11. Tabibzadeh, F., Alvandi, H., Hatamian-Zarmi, A., Kalitukha, L., Aghajani, H., Ebrahimi-Hosseinzadeh, B. (2022). Antioxidant activity and cytotoxicity of exopolysaccharide from mushroom *Herichium coralloides* in submerged fermentation. *Biomass Conversion and Biorefinery*, 1-11. <https://doi.org/10.1007/s13399-022-03386-0>
12. Matijašević, D., Pantić, M., Stanisavljević, N., Jevtić, S., Rajić, N., Lević, S., Nedović, V., Nikšić, M. (2022). *Coriolus versicolor* Mushroom Grown on Selenium-Rich Zeolitic Tuff as a Potential Novel Food Supplement. *Food Technology and Biotechnology*, 60(1), 67-79. <https://doi.org/10.17113/ftb.60.01.22.7172>

13. Singh, U., Sharma, S. (2022). Impact of bioaccumulated selenium on nutraceutical properties and volatile compounds in submerged fermented *Pleurotus eryngii* mycelia. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46(11), e17024. <https://doi.org/10.1111/jfpp.17024>
14. Matijašević, D., Pantić, M., Stanisavljević, N., Jevtić, S., Rajić, N., Lević, S., Nedović, V., Nikšić, M. (2022). Gljiva *Coriolus versicolor* uzgojena na zeolitnom tufu bogatom selenom kao potencijalni novi dodatak prehrani. *Food Technology and Biotechnology*, 60(1), 67-79. <https://doi.org/10.17113/ftb.60.01.22.7172>
15. 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>
16. Liang, Y., Chen, Y., Liu, D., Cheng, J., Zhao, G., Fahima, T., Yan, J. (2020). Effects of different selenium application methods on wheat (*Triticum aestivum* L.) biofortification and nutritional quality. *Phyton*, 89(2), 423. <http://dx.doi.org/10.32604/phyton.2020.09339>
17. Fekry, T., Salem, M., Abd-Elaziz, A., Muawia, S., Naguib, Y., Khalil, H. Anticancer Properties of Selenium-Enriched Mushroom, *Pleurotus ostreatus*, in Colon Cancer In-Vitro. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 24(11), 1-20. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2022045181>
18. Xu, M., Zhu, S., Wang, L., Wei, Z., Zhao, L., Shi, G., Ding, Z. (2021). Influence of Selenium Biofortification on the Growth and Bioactive Metabolites of *Ganoderma lucidum*. *Foods*, 10(8), 1860. <https://doi.org/10.3390/foods10081860>
19. Alvandi, H., Hatamian-Zarmi, A., Hosseinzadeh, B. E., Mokhtari-Hosseini, Z. B., Langer, E., Aghajani, H. (2021). Improving the biological properties of *Fomes fomentarius* MG835861 exopolysaccharide by bioincorporating selenium into its structure. *Carbohydrate Polymer Technologies and Applications*, 2, 100159. <https://doi.org/10.1016/j.carpta.2021.100159>

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>

1. Xu, M., Zhu, S., Li, Y., Xu, S., Shi, G., Ding, Z. (2021). Effect of selenium on mushroom growth and metabolism: a review. *Trends in Food Science & Technology*, 118, 328-340. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.10.018>
2. Kieliszek M, Bierla K, Jiménez-Lamana J, Kot AM, Alcántara-Durán J, Piwowarek K, Błażej S, Szpunar J. (2020). Metabolic response of the yeast *Candida utilis* during enrichment in selenium. *International Journal of Molecular Sciences*, 21(15), 5287. <https://doi.org/10.3390/ijms21155287>
3. Angelova, G., Brazkova, M., Mihaylova, D., Slavov, A., Petkova, N., Blazheva, D., Deseva, I., Gotova, I., Dimitrov, Z., Krastanov, A. (2022). Bioactivity of Biomass and Crude Exopolysaccharides Obtained by Controlled Submerged Cultivation of Medicinal Mushroom *Trametes versicolor*. *Journal of Fungi*, 8(7), 738. <https://doi.org/10.3390/jof8070738>
4. Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, 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*. *Food Bioscience*, 42, 101046. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046>

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>

1. Jędrzejewski, T., Pawlikowska, M., Sobocińska, J., Wrotek, S. (2023). COVID-19 and Cancer Diseases—The Potential of *Coriolus versicolor* Mushroom to Combat Global Health Challenges. *International Journal of Molecular Sciences*, 24(5), 4864. <https://doi.org/10.3390/ijms24054864>
2. Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, 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*. *Food Bioscience*, 42, 101046. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046>

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>

1. Abaci, N., Deniz, F. S. S., Orhan, I. E. (2022). Kombucha—An ancient fermented beverage with desired bioactivities: A narrowed review. *Food Chemistry: X*, 14, 100302. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2022.100302>
2. Basak, S., Gokhale, J. (2022). Immunity boosting nutraceuticals: Current trends and challenges. *Journal of Food Biochemistry*, 46(3), e13902. <https://doi.org/10.1111/jfbc.13902>
3. Li, R., Xu, Y., Chen, J., Wang, F., Zou, C., Yin, J. (2022). Enhancing the proportion of gluconic acid with a microbial community reconstruction method to improve the taste quality of Kombucha. *LWT*, 155, 112937. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112937>
4. Barakat, N., Beaufort, S., Rizk, Z., Bouajila, J., Taillandier, P., El Rayess, Y. (2022). Kombucha analogues around the world: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 1-25. <https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2069673>
5. Angelova, G., Brazkova, M., Mihaylova, D., Slavov, A., Petkova, N., Blazheva, D., Deseva, I., Gotova, I., Dimitrov, Z., Krastanov, A. (2022). Bioactivity of Biomass and Crude Exopolysaccharides Obtained by Controlled Submerged Cultivation of Medicinal Mushroom *Trametes versicolor*. *Journal of Fungi*, 8(7), 738. <https://doi.org/10.3390/jof8070738>
6. Abd Rahim, M. H., Hazrin-Chong, N. H., Harith, H. H., Wan, W. A. A. Q. I., Sukor, R. (2023). Roles of fermented plant-, dairy-and meat-based foods in the modulation of allergic responses. *Food Science and Human Wellness*, 12(3), 691-701. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2022.09.002>
7. Qiu, L., Zhang, M., Chang, L. (2023). Effects of lactic acid bacteria fermentation on the phytochemicals content, taste and aroma of blended edible rose and shiitake beverage. *Food Chemistry*, 405, 134722. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134722>
8. Ji, H. Y., Dai, K. Y., Liu, C., Yu, J., Liu, A. J., Chen, Y. F. (2022). The ethanol-extracted polysaccharide from *Cynanchum paniculatum*: Optimization, structure, antioxidant and antitumor effects. *Industrial Crops and Products*, 175, 114243. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2021.114243>
9. Zhang, Y., Cui, Y., Feng, Y., Jiao, F., Jia, L. (2022). *Lentinus edodes* Polysaccharides Alleviate Acute Lung Injury by Inhibiting Oxidative Stress and Inflammation. *Molecules*, 27(21), 7328. <https://doi.org/10.3390/molecules27217328>
10. Feng, Y., Juliet, I. C., Wen, C., Duan, Y., Zhou, J., He, Y., Zhang, H., Ma, H. (2021). Effects of multi-mode divergent ultrasound pretreatment on the physicochemical and functional properties of polysaccharides from *Sagittaria sagittifolia* L. *Food Bioscience*, 42, 101145. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101145>
11. Zhang, M., Wang, X., Wang, X., Han, M., Li, H., Yue, T., Wang, Z., Gao, Z. (2022). Effects of fermentation with *Lactobacillus fermentum* 21828 on the nutritional characteristics and antioxidant activity of *Lentinus edodes* liquid. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 102(8), 3405-3415. <https://doi.org/10.1002/jsfa.11688>

12. Jing, Y., Zhang, S., Li, M., Ma, Y., Zheng, Y., Zhang, D., Wu, L. (2022). Research Progress on the Extraction, Structure, and Bioactivities of Polysaccharides from *Coriolus versicolor*. *Foods*, *11*(14), 2126. <https://doi.org/10.3390/foods11142126>
13. Ji, H. Y., Liu, C., Dai, K. Y., Yu, J., Liu, A. J., & Chen, Y. F. (2021). The immunosuppressive effects of low molecular weight chitosan on thymopentin-activated mice bearing H22 solid tumors. *International Immunopharmacology*, *99*, 108008. <https://doi.org/10.1016/j.intimp.2021.108008>
14. Phung, L. T., Kitwetcharoen, H., Chamnipa, N., Boonchot, N., Thanonkeo, S., Tippayawat, P., Klanrit, P., Yamada, M., Thanonkeo, P. (2023). Changes in the chemical compositions and biological properties of kombucha beverages made from black teas and pineapple peels and cores. *Scientific Reports*, *13*(1), 7859. <https://doi.org/10.1038/s41598-023-34954-7>
15. Esatbeyoglu, T., Sarikaya Aydin, S., Gültekin Subasi, B., Erskine, E., Gök, R., Ibrahim, S. A., Yilmaz, B., Özogul, F., Capanoglu, E. (2022). Additional advances related to the health benefits associated with kombucha consumption. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 1-18. <https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2163373>
16. Anantachoke, N., Duangrat, R., Sutthiphatkul, T., Ochaikul, D., Mangmool, S. (2023). Kombucha Beverages Produced from Fruits, Vegetables, and Plants: A Review on Their Pharmacological Activities and Health Benefits. *Foods*, *12*(9), 1818. <https://doi.org/10.3390/foods12091818>
17. Ariff, R. M., Chai, X. Y., Chang, L. S., Fazry, S., Othman, B. A., Babji, A. S., Lim, S. J. (2023). Recent trends in Kombucha: Conventional and alternative fermentation in development of novel beverage. *Food Bioscience*, 102714. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.102714>
18. Freitas, A. K. N., de Sousa, P. H. M., Wurlitzer, N. J. (2022). Alternative raw materials in kombucha production. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100594. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100594>
19. Zare, M., Sarkati, M. N. (2023). Construction, characterization and biological applications of catechin-turkey tail polysaccharide-folic acid magnetic nanoparticles. *South African Journal of Botany*, *158*, 49-55. <https://doi.org/10.1016/j.sajb.2023.05.001>

Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, A., Klimaszewska, Eliza 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>

1. Wang, Z., Sun, Y., Yao, W., Ba, Q., Wang, H. (2021). Effects of cadmium exposure on the immune system and immunoregulation. *Frontiers in Immunology*, *12*, 695484. <https://doi.org/10.3389/fimmu.2021.695484>
2. Sun, Y., Wang, Z., Gong, P., Yao, W., Ba, Q., Wang, H. (2023). Review on the health-promoting effect of adequate selenium status. *Frontiers in Nutrition*, *10*, 1136458. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1136458>
3. Alvandi, H., Hatamian-Zarmi, A., Hosseinzadeh, B. E., Mokhtari-Hosseini, Z. B., Langer, E., Aghajani, H. (2021). Improving the biological properties of *Fomes fomentarius* MG835861 exopolysaccharide by bioincorporating selenium into its structure. *Carbohydrate Polymer Technologies and Applications*, *2*, 100159. <https://doi.org/10.1016/j.carpta.2021.100159>
4. Alvandi, H., Hatamian-Zarmi, A., Mokhtari-Hosseini, Z. B., Webster, T. J., Hosseinzadeh, B. E. (2022). Selective biological effects of natural selenized polysaccharides from *Fomes fomentarius* mycelia loaded solid lipid nanoparticles on bacteria and gastric cancer cells. *Journal of Drug Delivery Science and Technology*, *77*, 103900. <https://doi.org/10.1016/j.jddst.2022.103900>

5. Asianezhad, A., Bari, M. R., Amiri, S. (2023). Bio-producing and Characterizing Biochemical and Physicochemical Properties of a Novel Antioxidant Exopolysaccharide by *Bacillus coagulans* IBRC-M 10807. *Journal of Polymers and the Environment*, 1-15. <https://doi.org/10.1007/s10924-023-02892-0>
6. Kang, J. Y., Lee, B., Kim, C. H., Choi, J. H., Kim, M. S. (2022). Enhancing the prebiotic and antioxidant effects of exopolysaccharides derived from *Cordyceps militaris* by enzyme-digestion. *LWT*, 167, 113830. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113830>
7. Alvandi, H., Hatamian-Zarmi, A., Hosseinzadeh, B. E., Mokhtari-Hosseini, Z. B., Langer, E., Aghajani, H. (2021). Improving the Biological Properties of *Fomes fomentarius* MG835861 Exopolysaccharide by Bioincorporating Selenium into Its Structure. *Carbohydrate Polymer Technologies and Applications*. 2, 100159. <http://dx.doi.org/10.1016/j.carpta.2021.100159>

Pavlič, 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, p.116167. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2022.116167>

1. Pastare, L., Berga, M., Kienkas, L., Boroduskis, M., Ramata-Stunda, A., Reihmane, D., Senkovs, M., Skudrins, G., Nakurte, I. (2023). Exploring the Potential of Supercritical Fluid Extraction of *Matricaria chamomilla* White Ray Florets as a Source of Bioactive (Cosmetic) Ingredients. *Antioxidants*, 12(5), 1092. <https://doi.org/10.3390/antiox12051092>
2. Dinçer, H., Eti, S., Aksoy, T., Yüksel, S., Hacıoğlu, U., Mikhaylov, A., Muyeen, S. M. (2023). Analysis of environmental impact for material production investments using a novel soft computing methodology. *IEEE Access*, 11, 37987-38001. <https://doi.org/10.1109/ACCESS.2023.3266524>

4.2. Citati radova u disertacijama, zbornicima radova i časopisima koji nisu na SCI listi

Savic, M., Anedjelkovic, I., Duvnjak, D., Matijasevic, D., Avramovic, A., Niksic, M. (2012). The fungistatic activity of organic selenium and its application to the production of cultivated mushrooms *Agaricus bisporus* and *Pleurotus* spp. *Archives of Biological Sciences*, 64(4), 1455–1463. <https://doi.org/10.2298/abs1204455s>

1. Carrasco, J., Díez, C., Francisco García-Fresneda, G. (2017). *Cobweb, a serious pathology in mushroom crops: A review. Spanish Journal of Agricultural Research*, 15(2), e10R01–e10R01. <https://doi.org/10.5424/sjar/2017152-10143>
2. Kora, A. J. (2020). Nutritional and antioxidant significance of selenium-enriched mushrooms. *Bulletin of the National Research Centre*, 44(1). <https://doi.org/10.1186/s42269-020-00289-w>
3. Pattanayak, S., Das, S. (2022). Value addition and nutritional enrichment of wonder food mushroom. *Journal of Mycopathological Research*. 60(4), 507-514. <https://doi.org/10.57023/JMycR.60.4.2022.507>
4. Carrasco Carrasco, J. (2016). Estudio de la telaraña del champiñón causada por *Cladobotryum Mycophilum* en cultivos españoles. (Doctoral dissertation, Estudio de la telaraña del champiñón causada por *Cladobotryum Mycophilum* en cultivos españoles).

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

1. Mingyi, Y., Belwal, T., Devkota, H. P., Li, L., Luo, Z. (2019). Trends of utilizing mushroom polysaccharides (MPs) as potent nutraceutical components in food and medicine: A

- comprehensive review. *Trends in Food Science & Technology*, 92, 94–110. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.08.009>
2. Sun, W., Tajvidi, M., Howell, C., Hunt, C. G. (2020). Functionality of Surface Mycelium Interfaces in Wood Bonding. *ACS Applied Materials & Interfaces*, 12(51), 57431–57440. <https://doi.org/10.1021/acsami.0c18165>
 3. Shen, S. F., Zhu, L. F., Wu, Z., Wang, G., Ahmad, Z., Chang, M. W. (2020). Production of triterpenoid compounds from *Ganoderma lucidum* spore powder using ultrasound-assisted extraction. *Preparative biochemistry & biotechnology*, 50(3), 302-315. <https://doi.org/10.1080/10826068.2019.1692218>
 4. Huang, Z., Zhang, M., Wang, Y., Zhang, S., Jiang, X. (2020). Extracellular and Intracellular Polysaccharide Extracts of *Trametes versicolor* Improve Lipid Profiles Via Serum Regulation of Lipid-Regulating Enzymes in Hyperlipidemic Mice. *Current Microbiology*, 77(11), 3526–3537. <https://doi.org/10.1007/s00284-020-02156-3>
 5. Mustafin, K., Bisko, N., Blieva, R., Al-Maali, G., Krupodorova, T., Narmuratova, Z., Saduyeva, Z., Zhakipbekova, A. (2022). Antioxidant and antimicrobial potential of *Ganoderma lucidum* and *Trametes versicolor*. *Turkish Journal of Biochemistry*, 0(0). <https://doi.org/10.1515/tjb-2021-0141>
 6. Owaid, M. (2017). Antagonistic role of hypha and cell-free culture filtrates of medicinal mushrooms to *Verticillium* sp. and *Pythium* sp. fungal pathogens. *Current Research in Environmental & Applied Mycology*, 7(2), 94–102. <https://doi.org/10.5943/cream/7/2/6>
 7. Elisashvili, V., Asatiani, M. D., Khardziani, T., Rai, M. (2022). Natural Antimicrobials from Basidiomycota Mushrooms. In *Promising Antimicrobials from Natural Products* (pp. 323-353). Cham: Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-030-83504-0_13
 8. Torres, M. L. S., Reyes, R. G. (2020). Antibacterial potential of different crude extracts of *Schizophyllum commune* mycelia grown on coconut water. *Int J Agric Environ Res*, 6(2), 134-141.
 9. 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. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003248316-15>
 10. Sun, W. (2021). *Understanding the Adhesion Mechanism in Mycelium-Assisted Wood Bonding*. Doctoral dissertation. The University of Maine. <https://digitalcommons.library.umaine.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=4479&context=etd>
 11. Ayimbila, F., Keawsompong, S. (2021). *In Vitro Study of *Lentinus squarrosulus* Bioactivities; Fecal Microbiota Fermentation, Antioxidant and Antibacterial Properties* (Doctoral dissertation, Kasetsart University).
 12. Стојићевић, А. (2022). Стабилизација хладно пресованог сунцокретовог уља применом етарских уља и екстракта одабраних врста лековитог и зачинског биља. (Докторска дисертација, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет). <https://phaidrabg.bg.ac.rs/view/o:27115>
 13. Villa Villa, E. M. (2021). Actividad antibacteriana del medio extracelular de cultivos líquidos de la cepa fúngica del ascomycete *Paraconiothyrium* sp. http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx:8083/xmlui/handle/DGB_UMICH/6373
 14. Vargas Mesa, I. C. Capacidad de hongos para remover fármacos presentes en aguas para riego en la sabana occidental de Bogotá (Colombia) (Doctoral dissertation, Iniversidad Nacional de Colombia).
 15. Скнепнек, А. (2019). Карактеристике чајне гљиве - комбухе, ферментисане у присуству екстракта одабраних врста медицинских гљива (Докторска дисертација, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет). <https://phaidrabg.bg.ac.rs/view/o:22008>

16. Калушевић, М. А. (2017). Микроинкапсулација биоактивних једињења из споредних производа прехранбене индустрије. (Докторска дисертација, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет). <https://phaidrabg.bg.ac.rs/view/o:16223>
17. Narasym, J., Bogacz-Radomska, L. (2016). Change in food perception change—from traditional to functional food. *Engineering sciences and technologies*, 4(23) 40-57.
18. Do Dat, T., Tai, N. T., My, P. L. T., Linh, N. T. T., Ngan, N. T. K., Thanh, V. H., ... Hieu, N. H. (2020). Extraction of triterpenoids from the Vietnamese red *Ganoderma lucidum* by ultrasound-assisted extraction method and anti-oxidant activity of extract. *Vietnam Journal of Science and Technology*, 58(6A), 91-101.

Matijašević, D., Pantić, M., Rašković, B., Pavlović, V., Duvnjak, 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 in Microbiology*, 7(1226). <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01226>

1. María Victoria Román, Nathalia Badillo Mantilla, Sergio Agudelo Flórez, Surajit De Mandal, Ajit Kumar Passari, Ruiz-Villafán, B., Romina Rodríguez-Sanoja, Sánchez, S. (2020). Antimicrobial and antioxidant potential of wild edible mushrooms. *An introduction to mushroom*, 1-18. <https://doi.org/10.5772/intechopen.90945>
2. Pan, Y., Deng, Z., Shahidi, F. (2020). Natural bioactive substances for the control of food-borne viruses and contaminants in food. *Food Production, Processing and Nutrition*, 2(1). <https://doi.org/10.1186/s43014-020-00040-y>
3. Ahmadpour Torki, M., Ranjbar, M., Govahi, M., Tafrihi, M. (2022). Effect of Aqueous Extract of Turkey Tail (*Trametes versicolor*) on *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* and *Fusarium thapsinum*. *Journal of Gorgan University of Medical Sciences*, 24(3), 93-98.
4. Daud, A. D., Azman, N. S., Alias, N. I. A., Syaifudin, N., Harun, A., Aziz, N. A. (2021). Phytochemical and antibacterial properties on three medicinal plants for potent anti-soft rot agents. *Malaysian Journal of Analytical Sciences*, 25(1), 119-128.
5. Abou El-Nour, M. M. (2019). Functional properties and medical benefits of pomegranate (*Punica granatum* L.) peels as agro-industrial wastes. *Egyptian Journal of Experimental Biology*, 15(2), 377-392. <https://dx.doi.org/10.5455/egyjebb.20191130124643>
6. Gultom, E. S., Artanti, T. H., Maritsa, H., Prasetya, E. (2021). Antibacterial activity test on ethanol extract fraction of Kirinyuh (*Chromolaena odorata* L.) leaves for multi-drug resistant organism bacteria. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 9(1), 26. <https://doi.org/10.24252/bio.v9i1.17067>
7. Pang, L. Y., Then, S. M., Lim, K. H., Ting, K. N., Fung, S. Y. (2023). Biopharmaceutical Potential of *Ophiocordyceps sinensis* for Human Health In: Agrawal, D.C., Dhanasekaran, M. (eds.) *Mushrooms with Therapeutic Potentials*. Springer, Singapore. (pp. 189-219). https://doi.org/10.1007/978-981-19-9550-7_6
8. Das, A., Burman, S., Chandra, G., Bandyopadhyay, A. (2021). In vitro photoprotective, antioxidant and antibacterial activity of *Vernonia squarrosa* (D. Don) Less. *Plant Science Today*, 8(2), 331-339. <http://dx.doi.org/10.14719/pst.2021.8.2.1037>
9. El Mohtadi, M., Pilkington, L., Liauw, C. M., Ashworth, J. J., Dempsey-Hibbert, N., Belboul, A., Whitehead, K. A. (2020). Differential engulfment of *Staphylococcus aureus* and *Pseudomonas aeruginosa* by monocyte-derived macrophages is associated with altered phagocyte biochemistry and morphology. *EXCLI journal*, 19, 1372. <https://doi.org/10.17179/excli2020-2766>
10. Setyaningsih, R., Susilowati, A., Prasetyani, D. (2020). Antibacterial activity of endophytic fungi in *Pometia pinnata* against *Staphylococcus aureus* and methicillin-resistant

- Staphylococcus aureus. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 21(11). <https://doi.org/10.13057/biodiv/d211148>
11. Sridhar, K. R., Mahadevakumar, S. (2022). Fungal Probiotics and Prebiotics. In: Sunil K. Deshmukh, Kandikere R. Sridhar, Susanna M. Badalyan (Eds.), *Fungal Biotechnology Prospects and Avenues* (pp. 260-279). CRC Press.
 12. 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. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003248316-15>
 13. Ayimbila, F., Keawsompong, S. (2021). *In Vitro Study of Lentinus squarrosulus Bioactivities; Fecal Microbiota Fermentation, Antioxidant and Antibacterial Properties* (Doctoral dissertation, Kasetsart University).
 14. Матијашевић, Д. (2017). Утицај Se (IV)-и Se (VI)-модификованог зеолита на антиоксидативно и антимикуробно дејство гљива *Pleurotus ostreatus* и *Coriolus versicolor* (Докторска дисертација, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет). <http://phaidrabg.bg.ac.rs/o:16341>
 15. Ruiz-Pérez, N. J., Sánchez-Navarrete, J., Toscano-Garibay, J. D. (2021). Natural Products for Salmonellosis: Last Decade Research. In *Salmonella spp.-A Global Challenge*. <https://doi.org/10.5772/intechopen.96207>
 16. Стојићевић, А. (2022). Стабилизација хладно пресованог сунцокретовог уља применом етарских уља и екстракта одабраних врста лековитог и зачинског биља. (Докторска дисертација, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет). <https://phaidrabg.bg.ac.rs/view/o:27115>
 17. Стојанова, М. М. (2022). Примена екстракта одабраних врста јестивих и медицинских гљива у производњи дехидрираних супа као функционалне хране. (Докторска дисертација, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет). <https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/bib/77885961>
 18. Krupodorova, T., Barshteyn, V., Pokas, E. (2019). Antibacterial activity of Fomitopsis betulina cultural liquid. *EUREKA: Life Sciences*, (6), 10-16. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2019.001066>
 19. Mubarakah, I. (2018). Pengaruh Konsentrasi Alginat Terhadap Karakteristik Sel Pseudomonas Fluorescens Terimobilisasi Untuk Produksi Biodiesel. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
 20. Arina, T., Sovijärvi, O., Land, S. (2020). Biohakkerin Flunssaopas: Vahvista itseäsi taudinaiheuttajia vastaan. ISBN: 978-952-7241-32-5
 21. Torki, M. A., Ranjbar, M., Govahi, M., Tafrihi, M. Effect of Aqueous Extract of Turkey Tail (*Trametes versicolor*) on *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* and *Fusarium thapsinum*. *J Gorgan Univ Med Sci* 2022; 24(3), 93-98
URL: <http://goums.ac.ir/journal/article-1-4082-en.html>
 22. Скнепнек, А. (2019). Карактеристике чајне гљиве - комбухе, ферментисане у присуству екстракта одабраних врста медицинских гљива (Докторска дисертација, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет). <https://phaidrabg.bg.ac.rs/view/o:22008>

Дувњак, Д. (2017) Акумулација селена у субмерзно и индустријски гајеној гљиви *Coriolus versicolor*, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет.

UDK: 561.284:543.632.462(043.3)

<https://nardus.mpn.gov.rs/bitstream/handle/123456789/8586/Disertacija.pdf?sequence=6&isAllo wed=y>

1. Vukašinović-Sekulić, M., Bulatović, M., Rakin, M., Krunić, T. (2018). Antibacterial activity of clove essential oil against food-borne pathogenic bacteria. XII Kongres mikrobiologa Srbije MIKROMED 2018, sa Međunarodnim učešćem. Zbornik radova, elektronski izvor, Izdavač: Udruženje mikrobiologa Srbije, ISBN 978-86-914897-5-5, 10-12. maj, Srbija, Beograd, str. 238

Sknepnek, A., Pantić, M., Matijašević, D., Miletić, D., Lević, S., Nedović, V., Niksic, M. (2018). Novel Kombucha Beverage from Lingzhi or Reishi Medicinal Mushroom, *Ganoderma lucidum*, with Antibacterial and Antioxidant Effects. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 20(3), 243–258. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2018025833>

1. Lavefve, L., Marasini, D., Carbonero, F. (2019). Microbial ecology of fermented vegetables and non-alcoholic drinks and current knowledge on their impact on human health. *Advances in food and nutrition research*, 87, 147-185. <https://doi.org/10.1016/bs.afnr.2018.09.001>.
2. Nyhan, L. M., Lynch, K. M., Sahin, A. W., Arendt, E. K. (2022). Advances in kombucha tea fermentation: A review. *Applied Microbiology*, 2(1), 73-103. <https://doi.org/10.3390/applmicrobiol2010005>
3. Badalyan, S. M., Zambonelli, A. (2023). The Potential of Mushrooms in Developing Healthy Food and Biotech Products. In: *Fungi and Fungal Products in Human Welfare and Biotechnology*, 307-344. https://doi.org/10.1007/978-981-19-8853-0_11
4. Mahfuz, S. U., Long, S. F., Piao, X. S. (2020). Role of medicinal mushroom on growth performance and physiological responses in broiler chicken. *World's Poultry Science Journal*, 76(1), 74-90. <https://doi.org/10.1080/00439339.2020.1729670>
5. Sankaranarayanan, A., Amaresan, N. (2019). Diversity of global fermented food products: an overview. In: A. Sankaranarayanan, N. Amaresan, D. Dhanasekaran (Eds.), *Fermented food products*, 3-24. CRC Press, Boca Raton. <http://dx.doi.org/10.1201/9780429274787-1>
6. Sridhar, K. R., Mahadevakumar, S. (2022). Fungal Probiotics and Prebiotics. In: Sunil K. Deshmukh, Kandikere R. Sridhar, Susanna M. Badalyan (Eds.), *Fungal Biotechnology Prospects and Avenues* (pp. 260-279). CRC Press.
7. 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. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003248316-15>
8. Chandrawanshi, N. K., Deepali, A. K., Dewhare, S. S., Verma, S., Mahish, P. K., Kumar, A. (2023). Bioactivity of essential oils—anticancer, anti-HIV, antiparasitic, anti-inflammatory, and other activities. In: Padalia, R.C., Verma D.K., Arora, C., Walter, K.M. (Eds.), *Essential Oils: Sources, Production and Applications*, 133. De Gruyter.
9. de Melo, R. N., Lohmann, A. M., Bandiera, V. J., Duarte, P. F., do Nascimento, L. H., Paroul, N., Valduga, E., Junges, A., Cansian, R. L., Backes, G. T. (2021). Avaliação de culturas microbianas para a elaboração de kombucha. *Research, Society and Development*, 10(16), e106101622384-e106101622384. <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i16.22384>
10. Babakina, M., Pershakova, T., Samoylenko, M. (2021). Investigation of the biotechnological properties of *Zygosaccharomyces kombuchaensis* and *Gluconacetobacter xylinus* as promising microorganisms for the production of functional drinks. In: *BIO Web of Conferences* (Vol. 34, p. 06016). EDP Sciences. <http://dx.doi.org/10.1051/bioconf/20213406016>
11. Guimarães Medeiros S. C., Cechinel-Zanchett C. C. (2019). Efeitos in vitro e in vivo. *Infarma - Ciências Farmacêuticas*. <http://dx.doi.org/10.14450/2318-9312.v31.e2.a2019.pp73-79>
12. Скнепнек, А. (2019). Карактеристике чајне гљиве - комбухе, ферментисане у присуству екстракта одабраних врста медицинских гљива (Докторска дисертација, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет). <https://phaidrabg.bg.ac.rs/view/o:22008>

Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Pantić, M., Nedović, V., Lević, S., Nikšić, M. (2019). Selenium-enriched *Coriolus versicolor* mushroom biomass: potential novel food supplement with improved selenium bioavailability. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(11), 5122–5130. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9756>

1. Golubkina, N., Kharchenko, V., Caruso, G. (2021). Selenium: Prospects of Functional Food Production with High Antioxidant Activity. In: Ekiert, H.M., Ramawat, K.G., Arora, J. (eds) Plant Antioxidants and Health. Reference Series in Phytochemistry. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-45299-5_3-1
2. Chen, F., Wu, M., Wu, P., Xiao, A., Ke, M., Huselstein, C., Cai, L., Tong, Z., Chen, Y. (2021). Natural flammulina velutipes-based nerve guidance conduit as a potential biomaterial for peripheral nerve regeneration: in vitro and in vivo studies. *ACS Biomaterials Science & Engineering*, 7(8), 3821-3834. <https://doi.org/10.1021/acsbiomaterials.1c00304>
3. Hatamian-Zarmi, A., Alvandi, H., Kianirad, S., Ansari, E., Ebrahimi-Hoseinzadeh, B., Hosseini, Z. B. M. (2023). In Vivo Appraisal and Clinical Trials of the Antidiabetic Potential of Mushrooms. In: Azeem, U., Hakeem, K. R. (Eds.), *Therapeutic Mushrooms for Diabetes Mellitus* (pp. 217-254). Apple Academic Press.
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. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003248316-15>
5. Khurena, F. K., Amwana, S. O., Luo, T. X., Kibet, M. L., Oporu, F. E. (2020). Bioactive analysis of *Auricularia delicata*: extraction, purification, and characterization of polysaccharides from *Auricularia delicata*-Morocco forest. *International Journals of Applied Sciences and Engineering Development*, 1(3), 1-7. <https://www.ijaed.com/journal/index.php/issue/>
6. Juozaitytė, L. (2019). Juodųjų kiauliauogių (*Solanum nigrum* L.) augalų fenolinių junginių ir antioksidacinio aktyvumo tyrimas. *Magistro baigiamasis darbas*.

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>

1. De-Barros, M. C., Bizerra-Santos, J., Maia, L., Ribeiro-Filho, N. (2023). Industrial Yeast Characterisation for Single Cell Protein Application. *Food Science and Engineering*, 4(1), 116-129. <https://doi.org/10.37256/fse.4120232260>
2. Khatua, S., Acharya, K. (2022). Mushroom ingestion for mineral supplementation. In: Dhull, S. B., Chawla A. B. P., Sath, P. K. (Eds.), *Wild Mushrooms*, 135-167. CRC Press. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003152583-7>
3. 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. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003248316-15>
4. Jong, C., Jin, M., Ju, Y., Li, D., Zhu, H., Jo, T., Kim, G. (2021). Optimization of Technical Parameters on the Medium Formulation and Culture Conditions in Production of *Pleurotus eryngii* Liquid Spawn. *International Journal of Scientific Research in Science and Technology*, 8(3), 1019-1036. <http://dx.doi.org/10.32628/IJSRST21841>

Miletić, D., Turlo, 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>

1. 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. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003248316-15>

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>

1. Cardoso, R. V., Oludemi, T., Fernandes, Â., Ferreira, I. C., Barros, L. (2022). Bioactive Properties of Mushrooms with Potential Health Benefits. In: Stojković, D., Barros, L. (Eds.), *Edible Fungi: Chemical Composition, Nutrition and Health Effects*, 161. <http://dx.doi.org/10.1039/9781839167522-00161>
2. Lalong, P. R. F., Zubaidah, E., Martati, E. (2022). In vivo evaluation of faloak (*Sterculia quadrifida* R. Br) stem bark kombucha as hyperglycemia and therapeutic agent. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 344, p. 02002). EDP Sciences. https://ui.adsabs.harvard.edu/link_gateway/2022E3SWC.34402002L/doi:10.1051/e3sconf/202234402002
3. Sridhar, K. R., Mahadevakumar, S. (2022). Fungal Probiotics and Prebiotics. In: Sunil K. Deshmukh, Kandikere R. Sridhar, Susanna M. Badalyan (Eds.), *Fungal Biotechnology Prospects and Avenues* (pp. 260-279). CRC Press.
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. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003248316-15>
5. Freitas, A. K. N. (2022). Efeito da adição de suco clarificado de caju nas características tecnológicas e propriedades sensoriais da kombucha. 97 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza.
6. Anjliany, M., Syafutri, M. I., Widowati, T. W. (2022). Qualities of arabica and robusta cascara kombucha with different concentrations of starter. *Coffee Science-ISSN 1984-3909*, 17, e172053-e172053. <https://doi.org/10.25186/v17i.2053>
7. Kapri, M., Srivastav, P. P., Sharma, S. (2022). Mushroom as a Source of Fungal Based Functional Foods. In: Chhikara, N., Panghal, A., Chaudhary, G., (Eds.), *Functional Foods*, 331-389. Scrivener Publishing LLC. <https://doi.org/10.1002/9781119776345.ch10>

Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, A., Klimaszewska, 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>

1. 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. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003248316-15>

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, p.116167. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2022.116167>

1. Teixeira, G. L., Ferreira, B. L. (2023). The impact of Brazilian food science over the past two decades. A critical review and meta-analysis. *Food Science Today*, 1(1). <https://doi.org/10.58951/fstoday.v1i1.14>

5. ОЦЕНА САМОСТАЛНОСТИ КАНДИДАТА

Др Дуња Милетић је у досадашњем раду показала висок степен самосталности при осмишљавању и реализацији експерименталног рада, о чему говори податак да је први аутор на четири рада објављена у индексираним часописима са SCI листе након избора у звање научни сарадник, као и на два техничка решења верификована од Матичног научног одбора. 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 у сарадњи са другим истраживачима, тумачењем резултата, писању и публиковању истраживања.

Др Дуња Милетић је дала значајан допринос при осмишљавању и писању пројеката и пројектних задатака, као и реализацији истих. Била је руководиоца пројектних задатака у оквиру 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“ – ИИИИ 46010 (**прилог 8**) и у оквиру 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, где је такође руководила и тимом истраживача на Пољопривредном факултету (**прилози 9 и 10**),

Као резултат реализације рада на научно-истраживачким пројектима др Дуња Милетић до сада има призната 2 техничка решења верификована од Матичног научног одбора (**прилог 4**) на којима је први аутор:

1. **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 4а**).
2. **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 4б**).

6. АНГАЖОВАЊЕ У РУКОВОЂЕЊУ НАУЧНИМ РАДОМ, КВАЛИТАТИВНИ ПОКАЗАТЕЉИ НАУЧНОГ АНГАЖМАНА И ДОПРИНОС УНАПРЕЂЕЊУ НАУЧНОГ И ОБРАЗОВНОГ РАДА

6.1. Чланство у одборима научно-стручних друштава

Др Дуња Милетић је дугогодишњи члан Удружења микробиолога Србије (**прилог 11**)

6.2. Рецензирање научних резултата

Кандидаткиња је била рецензент научних радова за часописе:

„Journal of the Science of Food and Agriculture“ (ISSN 0022-5142), часопис међународног значаја категорије M22 у 2019. години – 1 рад (**прилог 12**),

„LWT - Food Science and Technology“ (ISSN 0023-6438), врхунски међународни часопис категорије M21 у 2021. години –2 рада (**прилог 13**),

„PloS One“ (ISSN 1932-6203), часопис међународног значаја категорије M22 у 2020. години– 1 рад (**прилог 13**)

„Food Bioscience“ (ISSN 2212-4292), врхунски међународни часопис категорије M21 у 2021. години – 1 рад (**прилог 13**)

6.3. 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 14**).

Добитник је стипендије за младе научнике 2016. године (Fems Research Fellowship; број гранта FEMS-RG-2015-0079) у оквиру које је провела три месеца на научном усавршавању на Фармацеутском факултету, Медицинског Универзитета у Варшави, на Катедри за синтезу лекова и фармацеутску биотехнологију (**прилог 15**). Из ове сарадње, публикована су три рада на SCI листи (радови 4,6,9 после избора у звање научни сарадник).

6.4. Утицајност научних резултата кандидата

Сви значајнији кандидаткињи радови налазе се у јавно доступним базама података: Scopus, Web of Science, Orcid (ID 0000-0002-3743-9418); Research Gate (<http://www.researchgate.net>); Google-академик (<http://scholar.google.com>) и Српски цитатни индекс (<http://scindeks.ceon.rs/>).

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 Дуња Милетић је у свом досадашњем научно-истраживачком раду публиковала и саопштила 36 библиографске јединице и у досадашњем научно-истраживачком раду остварила укупно 103,76 поена. До избора у звање научни сарадник др Дуња Милетић је била први аутор на раду у међународном часопису изузетних вредности (M21a) са импакт фактором 3,273; коаутор на једном раду у врхунском међународном часопису (M21) са импакт фактором 4,076 и коаутор на два рада у међународним часописима (M23) са укупним импакт фактором 2,214. У периоду од избора у научно звање научни сарадник кандидаткиња је резултате свог рада објавила у оквиру 20 библиографских јединица. Била је коаутор на 2 рада у међународним часописима изузетних вредности (M21a) са укупним импакт фактором 17,98, коаутор на два рада у врхунским међународним часописима (M21) са укупним импакт фактором 11,767, коаутор на два рада у истакнутим међународним часописима (M22) са укупним импакт фактором 6,226 и први аутор на два рада у међународним часописима (M23) са укупним импакт фактором 4,202. Укупан збир импакт фактора часописа категорије M23-M21a у којима је др Дуња Милетић објавила радове је IF=49,738.

Радови кандидаткиње цитирани су 165 пута без аутоцитата у међународним часописима на SCI листи. Према бази података Scopus, др Дуња Милетић је први аутор на 63% публикованих радова. У бази података Scopus и Web of Science вредност Хиршовог индекса за др Дуњу Милетић износи: 6 (**прилози 16 и 17**).

7. ОЦЕНА УСПЕШНОСТИ РУКОВОЂЕЊА НАУЧНИМ РАДОМ

Др Дуња Милетић је дала значајан допринос при осмишљавању и писању пројеката и пројектних задатака, као и реализацији истих. У оквиру пројекта „Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности квалитета и безбедности“ – ИИИ 46010 (Пројекат Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије), била је руководилац пројектног задатка „Производња биолошки активних супстанци субмерзним гајењем гљива“ у оквиру потпројекта „Примена биоактивних полисахарида и полифенола из гљива и ектраката биља“ (ПП5) (прилог 8).

У оквиру пројекта програма ИДЕЈЕ финансираног од стране Фонда за науку Републике Србије, под називом: „Novel extracts and bioactive compounds from under-utilized resources for high-value applications – BioUtilize“, Grant No: 7750168, кандидаткиња руководи тимом истраживача на Пољопривредном факултету и пројектним задатком „Антимикробна активност суперкритичних ектраката споредних производа мајчине душице (*Thymus serpyllum* L.) на патогене микроорганизме који се могу наћи у храни, и мултирезистентне бактерије, изазиваче болести“ (прилози 9 и 10).

8. ДЕЛАТНОСТИ У ОБРАЗОВАЊУ И ФОРМИРАЊУ НАУЧНИХ КАДРОВА

У периоду између 2015. и 2021. године, као студент демонстратор је учествовала у извођењу вежби на основним и мастер студијама на Катедри за технолошку микробиологију (прилози 18 и 19) из већег броја предмета:

- Летњи семестар школске 2013/14 године предмети *Гљиварство* (ОАС, студијски програм: Биљна производња) и *Опита микробиологија* (ОАС, студијски програм: Прехрамбена технологија)

- Летњи семестар 2014/15 године предмети *Микробиологија хране* и *Микробиологија биљних производа* (ОАС, студијски програм: Прехрамбена технологија)

- Зимски семестар школске 2015/2016 године, предмет *Методе у микробиологији хране* (МАС, студијски програм: Прехрамбена технологија)

- Летњи семестар школске 2016/17 године предмети *Опита микробиологија* и *Микробиологија* (ОАС, студијски програм: Прехрамбена технологија)

- Летњи и зимски семестар школске 2019/20 године предмети *Пробиотици и пребиотици*, *Опита микробиологија* и *Микробиолошке методе анализе хране* (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 докторских дисертација реализованих на Катедри за технолошку микробиологију.

Учествовала је у једној комисији за оцену и једној комисији за одбрану докторске дисертације 2021. године (прилог 20).

9. КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА КАНДИДАТА

9.1. 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 производњу јестивих и медицинских гљива без и са селеном, изолацију биолошки активних компоненти из гљива, њихову карактеризацију и потенцијалну примену у прехранбеној и фармацеутској индустрији. У техничким решењима, на којима је кандидаткиња први аутор, 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 привреди. Научни допринос кандидаткиње у свим публикацијама огледа се у формирању концепта рада, експерименталном раду, тумачењу резултата и помоћи при писању рада.

Најзначајнијих 5 научних остварења у којима је доминантан допринос кандидаткиње у периоду након избора у звање научни сарадник (од 2018-2023. године) и у којима се осликава мултидисциплинарност истраживања (погледати Анализу радова овог извештаја) у којима је кандидаткиња учествовала су:

1. 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

<https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.1201/9781003248316-15/application-mushrooms-beverages-aleksandra-sknepnek-dunja-mileti%C4%87>

2. 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. (IF = 9,231, ISSN 0308-8146, KoBSON, Food Science & Technology, 8/144, 2016). doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128344

3. Salević-Jelić, A., Lević, S., Stojanović, D., Jeremić, S., **Miletić, D.**, Pantić, M., Pavlović, V., Ignjatović, I.S., Uskoković, P., Nedović, V. (2023). Biodegradable and active zein-gelatin-based electrospun mats and solvent-cast films incorporating sage extract: Formulation and comparative characterization. *Food Packaging and Shelf Life*, 35, 101027. (IF = 8,749, ISSN 2214-2894, KoBSON, Food Science & Technology, 10/144, 2021). doi.org/10.1016/j.fpsl.2023.101027

4. **Miletić, D.**, Turlo, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, A., Klimaszewska, Eliza 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. (IF = 5,318, ISSN 2212-4292, KoBSON, Food Science & Technology, 38/144, 2021). doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046

5. 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, p.116167. (IF = 6,449, ISSN 0926-6690, KoBSON, Agricultural Engineering, 2/14, 2021).

doi.org/10.1016/j.indcrop.2022.116167

9.2. Испуњеност минималних квантитативних захтева кандидата за стицање научног звања

Др Дуња Милетић се успешно бави научним радом, што се огледа у значајном броју

публикација у међународним и националним часописима. На основу приложене библиографије, Комисија је разврстала резултате приказане у Табели 1.

Табела 1. Број остварених резултата и бодова др Дуње Милетић после избора у звање научни сарадник

ПРЕГЛЕД НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКИХ РЕЗУЛТАТА	Број резултата	Вредност М	Укупно остварено
Поглавље у књизи М11 – истакнутој монографији међународног значаја	1	М13=7	7
Радови у међународном часопису изузетних вредности	2	М21а=10	16.2**
Радови у врхунском међународном часопису	2	М21=8	9**
Радови у истакнутом међународном часопису	2	М22=5	9.2**
Радови у међународном часопису	2	М23=3	5.5**
Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у целини	2	М33=1	1.8**
Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у изводу	7	М34=0.5	3.4**
Ново техничко решење примењено на националном нивоу	2	М82=6	12
УКУПНО			64.1

**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: [3], [4], [5], [7], [9], [11] и [15]

Табела 2. Минимални квантитативни резултати за стицање научног звања виши научни сарадник (Област науке: Техничко - технолошке и биотехничке науке)

		Минимално потребно	Остварено
Обавезни (1)	М10+М20+М31+М32+М33+М41+М42+М51+М80+М90+М100	40	60.7
Обавезни (2)*	М21+М22+М23+М81-85+М90-96+М101-103+М108	22	51.9
Виши научни сарадник	Укупно	50	64.1

Након избора у звање виши научни сарадник (од 2018. до 2023. године), кандидаткиња др Дуња Милетић је објавила укупно 20 радова и остварила 64.4 бодова (неопходно: 50,0). Од тога, у категорији обавезни 1: М10+М20+М31+М32+М33+М41+М42+М51+М80+М90+М100 = **60.7**

(потребно 40). У категорији обавезни 2: $M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108 = 51.9$ (потребно 22). Укупан број бодова за радове категорије M21, M22, M23 је **39.9** 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.

11. ЗАКЉУЧАК СА ПРЕДЛОГОМ КОМИСИЈЕ

Разматрајући целокупну активност кандидаткиње др Дуње Милетић, Комисија закључује да је њен научни рад значајно допринео унапређењу области технолошке микробиологије, посебно у истраживањима везаним за производњу јестивих и медицинских гљива без и са селеном, изолацију биолошки активних компоненти, њихову карактеризацију и потенцијалну примену у прехранбеној и фармацеутској индустрији. Такође, велики допринос се огледа и у испитивању антимикробне активности различитих врста узорака. У току досадашњег научног рада испољила је значајан степен самосталности који се односи како на планирање, тако и на реализацију истраживања. Досадашњи научно-истраживачки рад др Дуње Милетић се одликује мултидисциплинарним карактером и резултирао је са 36 библиографских јединица, од тога 20 након избора у звање научни сарадник. Након избора у звање научни сарадник кандидаткиња је била први аутор на 4 рада и коаутор на 4 рада категорије M20 (2 рада M21a, 2 рада M21, 2 рада M22 и 2 рада M23). Укупан збир импакт фактора часописа категорије M23-M21a у којима је др Дуња Милетић објавила радове је $IF=49,738$. Радови кандидаткиње цитирани су 165 пута без аутоцитата у међународним часописима на SCI листи. Према бази података Scopus, др Дуња Милетић је први аутор на 63% публикованих радова, а вредност Хиршовог индекса износи 6. Кандидаткиња је коаутор поглавља у истакнутој монографији међународног значаја и први аутор на два техничка решења применљива на националном нивоу. Учешће у коауторским радовима огледа се у планирању и извођењу огледа, обради, тумачењу добијених резултата и писању и публикацији радова. Научни резултати кандидаткиње могу да буду примењиви у области производње хране са функционалним својствима, као и у фармацеутској индустрији. Др Дуња Милетић је свој научни допринос остварила и кроз учешће у реализацији докторских дисертација на нашем 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 у оквиру ког је била руководилац пројектног задатка, учесник је пројекта Фонда за науку (програм ИДЕЈЕ), у оквиру ког је руководилац пројектног задатка. Кандидаткиња је такође била учесник једног међународног пројекта. Оцењујући целокупни научно-истраживачки рад и постигнуте резултате, мишљење Комисије је да су испуњени сви услови за избор др Дуње Милетић у звање виши научни сарадник. Своје мишљење Комисија базира на основу квалитативних и квантитативних показатеља научно-истраживачке делатности кандидаткиње приказаних у овом Извештају. Приказани резултати научног рада др Дуње Милетић указују на то да се ради о компетентном и перспективном истраживачу, који је успешно савладао савремене микробиолошке методе, поседује креативност и самосталност у истраживачком раду. Успешно сарађује са колегама из других области, што се види из заједничких публикација. Такође, ангажовањем у изради докторских дисертација на нашем и другим факултетима доприноси развоју научног подмлатка. На основу разматрања пријаве и увида у досадашњи рад и остварене резултате кандидата, 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 Дуње Милетић у звање виши научни сарадник за област Биотехничке науке, грана Прехрамбено инжењерство, научна дисциплина Прехрамбена биотехнологија и ужа научна дисциплина Технолошка микробиологија.

У Београду, 13.07. 2023. год.

Председник комисије:

1. Милена Панчић
др Милена Панчић, 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. Немања Станисављевић
Др Немања Станисављевић, виши научни сарадник
Универзитет у београду -Институт за молекуларну
генетику и генетичко инжењерство
(ужа научна дисциплина Молекуларна биологија)

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. 666-01-00001/316 од 27.3.2019 године.

Прилог 3: Саопштени и објављени радови др Дуње Милетић

Прилог 4: Одлуке Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду

Прилог 4а: Верификовани предлог о категоризацији техничког решења од стране матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду на 16. редовној седници одржаној 25.4.2023. год.

Прилог 4б: Верификовани предлог о категоризацији техничког решења од стране матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду на 17. редовној седници одржаној 30.5.2023. год.

Прилог 5: Извештај Универзитетске библиотеке „Светозар Марковић“ о цитираности радова од 18. 05.2023. године.

Прилог 6: Потврда о броју цитата Универзитетске библиотеке „Светозар Марковић“

Прилог 7: Преглед цитата по публикованим радовима у бази Google scholar за др Дуњу Милетић на дан 23. мај 2023. године

Прилог 8: Руковођење пројектним задатком – потврда проф. др Зорице Кнежевић Југовић, руководиоца пројекта

Прилог 9: Потврда о руковођењу тимом истраживача на Пољопривредном факултету у оквиру пројекта из програма ИДЕЈЕ

Прилог 10: Руковођење пројектним задатком – потврда др Бранимир Павлић, ванредни професор, руководиоца пројекта

Прилог 11: Потврда о чланству у Удружења микробиолога Србије

Прилог 12: Сертификат часописа „Journal of the Science of Food and Agriculture“ о рецензији рада

Прилог 13: Потврде часописа „LWT – Food Science and Technology“, „PLOS ONE“, „Food Bioscience“, „Trends in Food Science & Technology“, рецензији радова

Прилог 14: Потврда о учешћу на међународном пројекту и пројектима Републике Србије

Прилог 15: Потврда супервизора/шефа Катедре за синтезу лекова и биотехнологију Медицинског Универзитета у Варшави, Пољска, о тромесечном студијском боравку у иностранству ради реализације стипендије FEMS RESEARCH FELLOWSHIP; (број гранта: FEMS-RG-2015-0079)

Прилог 16: Потврда о Хиршовом индексу Универзитетске библиотеке „Светозар Марковић“ према бази података Web of Science

Прилог 17: Потврда о Хиршовом индексу Универзитетске библиотеке „Светозар Марковић“ према бази података Scopus

Прилог 18: Учешће у извођењу вежби - Одлуке декана о ангажовању за извођење вежби из предмета: „Гљиварство“ и „Општа микробиологија“ на основним студијама у летњем семестру школске 2013/2014. године; „Микробиологија хране“ и „Микробиологија биљних производа“ на основним студијама у летњем семестру школске 2014/2015. године; „Методе у микробиологији хране“ на мастер студијама у зимском семестру школске 2015/2016. године; „Општа микробиологија“ у летњем семестру школске 2015/2016. године; „Општа микробиологија“ и „Микробиологија“ на основним студијама у летњем семестру школске 2016/2017. године; „Пробиотици и пребиотици“, „Општа микробиологија“ и „Микробиолошке методе анализе хране“ на основним студијама током школске 2019/2020. године.

Прилог 19: Учешће у извођењу вежби из предмета: „Пробиотици и пребиотици“ и „Општа микробиологија“ током школске 2020/2021 године – Потврда шефа катедре за технолошку микробиологију.

Прилог 20: Учешће у Комисијама за оцену и одбрану дисертације - Одлуке Наставно - научног већа Пољопривредног факултета и Записник са јавне одбране докторске дисертације

Прилог 1

УБ

Република Србија
Универзитет у Београду
Општина Рад-Београд Србија
Датум: из рачуна број 612-00-01040/2011-01 од 12. октобра 2011. године је издати Министарског одлуком и издати Републике Србије

Правојрикресни факултет, Београд
Општина Рад-Београд Србија
Датум: из рачуна број 612-00-01040/2011-01 од 1. јуна 2011. године је издати Министарског одлуком и издати Републике Србије



Диплома

Дуња, Ковиљко, Дувњак

рођена 8. августа 1986. године, Општина Палењко, Република Србија, уписана на курсу 2010/2011. године, а дана 10. јуна 2017. године извршила је докторске академске студије, средњи степен, на студијском програму Преправљена инжењерина, обима 180 (само оствареног) бодова ЕСПБ са просечном оценом 10,00 (десет и 0/100)

Наслов докторске дисертације је: „Акумулација седена у субвертно и индустријски изрази Covid19 верзије“.

На основу тога издати је се ова диплома о сачетом научном називу
доктор наука - инжењерско

Број 11000110
У Београду, 1. јуна 2022. године

Декан
Проф. др. Зоран Каленић

Доктор
Проф. др. Петар Јакоб

00139250

Прилог 2

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПРОСВЕТЕ,
НАУКЕ И ТЕХНОЛОШКОГ РАЗВОЈА
Комисија за стицање научних звања

Број: 660-01-00001/316
27.03.2019. године
Београд

На основу члана 22. став 2. члана 70. став 4. Закона о научноистраживачкој делатности ("Службени гласник Републике Србије", број 110/05, 50/06 – исправка, 18/10 и 112/15), члана 3. ст. 1. и 3. и члана 40. Правилника о поступку, начину вредовања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача ("Службени гласник Републике Србије", број 24/16, 21/17 и 38/17) и захтева који је поднео

Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду

Комисија за стицање научних звања на седници одржаној 27.03.2019. године, дошла је

ОДЛУКУ О СТИЦАЊУ НАУЧНОГ ЗВАЊА

Др Дуња Милевић
стиче научно звање
Научни сарадник

у области биотехничких наука - прехранбено инжењерство

О Б Р А З Л О Ж Е Њ Е

Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду

утврдио је предлог број 3-6-2/27/2/3-2/3-1 од 03.04.2018. године на седници Научног већа Института и поднео захтев Комисији за стицање научних звања број 3-6-1/27/2/3-2 од 10.05.2018. године за доношење одлуке о испуњености услова за стицање научног звања *Научни сарадник*.

Комисија за стицање научних звања је по претходно прибављеном позитивном мишљењу Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду на седници одржаној 27.03.2019. године разматрала захтев и утврдила да именована испуњава услове из члана 70. став 4. Закона о научноистраживачкој делатности ("Службени гласник Републике Србије", број 110/05, 50/06 – исправка, 18/10 и 112/15), члана 3. ст. 1. и 3. и члана 40. Правилника о поступку, начину вредовања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача ("Службени гласник Републике Србије", број 24/16, 21/17 и 38/17) за стицање научног звања *Научни сарадник*, па је одлучила као у изречи ове одлуке.

Допошењем ове одлуке именована стиче све прازа која јој на основу на по захтеву припадају.

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

ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ

Др Ђурђица Јововић
Др Ђурђица Јововић,
научни саветник

МИНИСТАР

Младен Шарчевић
Младен Шарчевић

Прилог 3: Саопштени и објављени радови др Дуње Милетић

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)

Duvnjak, D., Pantić, M., Pavlović, V., Nedović, V., Lević, S., Matijašević, D., Sknepnek, A., Nikšić, M. (2016). Advances in batch culture fermented *Coriolus versicolor* medicinal mushroom for the production of antibacterial compounds. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 34, 1–8.

<https://doi.org/10.1016/j.ifset.2015.12.028>

Рад у врхунском међународном часопису (M21=8)

Matijašević, D., Pantić, M., Rašković, B., Pavlović, V., **Duvnjak, 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 in Microbiology*, 7(1226).

<https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01226>

Рад у међународном часопису (M23=3)

Savic, M., Anedjelkovic, I., **Duvnjak, D.**, Matijasevic, D., Avramovic, A., & Niksic, M. (2012). The fungistatic activity of organic selenium and its application to the production of cultivated mushrooms *Agaricus bisporus* and *Pleurotus* spp. *Archives of Biological Sciences*, 64(4), 1455–1463.

<https://doi.org/10.2298/abs1204455s>

ISSN: 1821–4339 (online).

Sknepnek, A., Pantić, M., Matijašević, D., **Miletić, D.**, Lević, S., Nedović, V., & Niksic, M. (2018). Novel Kombucha Beverage from Lingzhi or Reishi Medicinal Mushroom, *Ganoderma lucidum*, with Antibacterial and Antioxidant Effects. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 20(3), 243–258.

<https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2018025833>

Зборници међународних научних скупова (M30)

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

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 Congress 2016, 25–27 October, Novi Sad, Serbia, Proceedings, pp. 229–233.

<https://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=RS2019000884>

ISBN: 9788679940506

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

Savić, M., Klaus, A., Kozarski, M., Nikšić, M., **Duvnjak, D.** (2012). Crude water extracts of selenium-containing *Pleurotus ostreatus* with antioxidant activity. 18th Congress of the International Society for Mushroom Science (ISMS), 26-30 August, Beijing, China, Book of Abstracts, 154–155.

<http://www.isms2012.com/index.html#>

ISBN: 978-7-109-16959-3.

Savić, M., **Duvnjak, D.**, Avramović, A., Matijašević, D., Andjelković, I., Stanković, D., Despotović, S., Nikšić, M., (2014). Oyster mushroom as selenium treasure. 7th Central European Congress of Food, II International Congress “Food Technology, Quality and Safety”, 21–24 May, Ohrid, Macedonia, Book of Abstracts, 206.

ISBN: 978-608-4565-05-5.

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. EU Project Collaborations (AREA): State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, 18–20 April, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, 94.

ISBN 978-86-7834-247-9

Matijašević, D., Milena Pantić, 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, 43–44.

ISBN 978-608-4565-09-3

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, 239–240.

ISBN 978-86-909633-3-1

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, 28–28.

http://foodtech.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Food_Kongres_NO_ISP.pdf

ISSN:ISBN 978-86-7996-049-0

Sknepnek, A., Pantić, M., Matijašević, D., **Miletić, D.**, Lević, S., Viktor Nedović, V., Nikšić, M. (2017). Antimicrobial and antioxidant properties of novel *Ganoderma lucidum* beverage fermented by Kombucha. 9th International medicinal mushroom conference, 24–28 September, Palermo, Italy, Book of Abstracts, 182.

ISBN:978-88-97559-29-0

Предавање по позиву на скуповима националног значаја (M60)

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

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).

<http://www.chem.bg.ac.rs/~p43004/ref/2013/2013-mikromed-bkekez.pdf>

ISBN: 978-86-914897-1-7.

Avramović, A., Savić, M., Matijašević, D., **Duvnjak, D.**, Nikšić, M. (2013). Uticaj gljive *Ganoderma lucidum* na tok kombuha fermentacije. IX Kongres mikrobiologa Srbije, 30 – 01 jun, Beograd, Srbija, 2013, Knjiga apstrakata (Elektronski izvor).

<http://www.chem.bg.ac.rs/~p43004/ref/2013/2013-mikromed-bkekez.pdf>

ISBN: 978-86-914897-1-7.

Duvnjak, D., Pantić, M., Matijašević, D., Jovanović, Lj., Vasiljević, I., Lazović, M., Nikšić, M. (2015). Antibakterijska aktivnost metanolnog ekstrakta gljive *Coriolus versicolor* obogaćene organskim i neorganskim izvorom selena. X Kongres mikrobiologa Srbije, 16 – 18 april, Beograd, Srbija, Zbornik radova, 200–201.

ISBN: 978-86-914897-2-4.

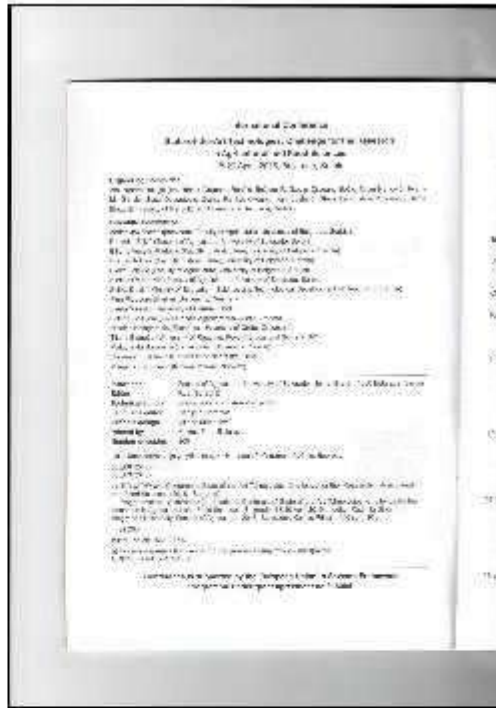
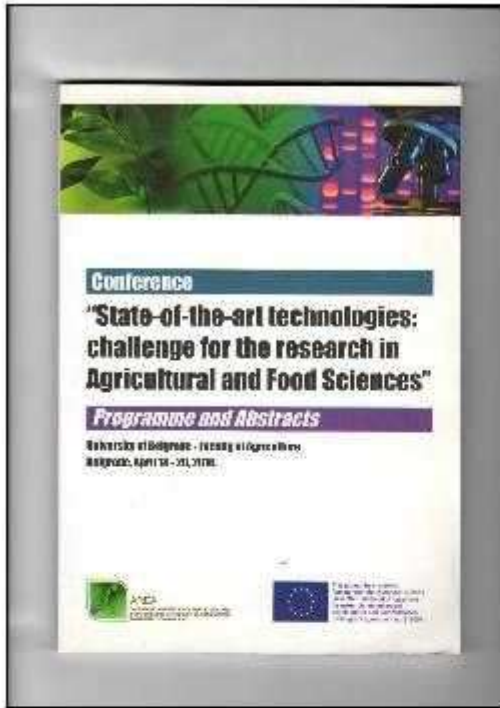
https://www.ariaconference.com/wp-content/uploads/2015/01/program_mikromed_2015.pdf

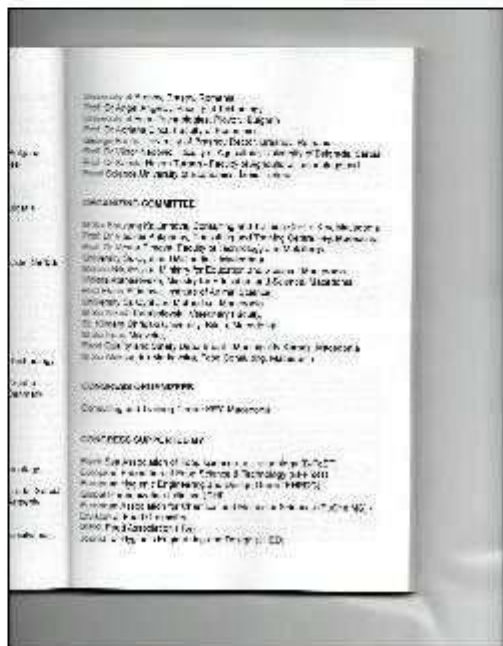
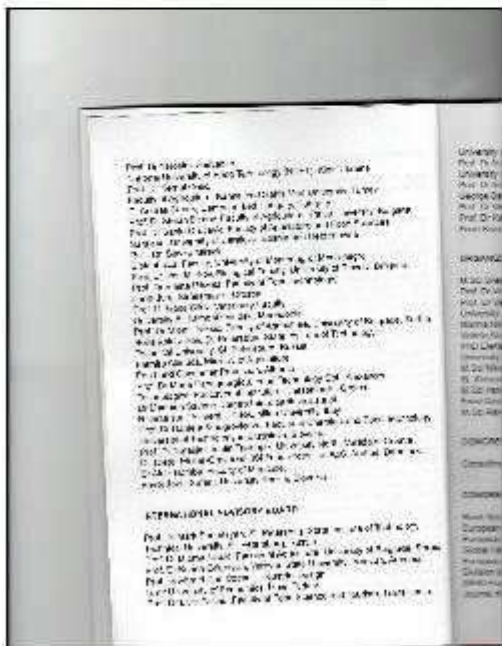
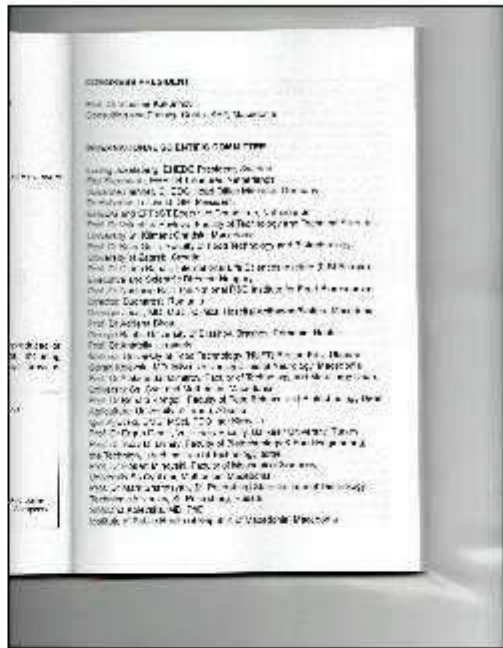
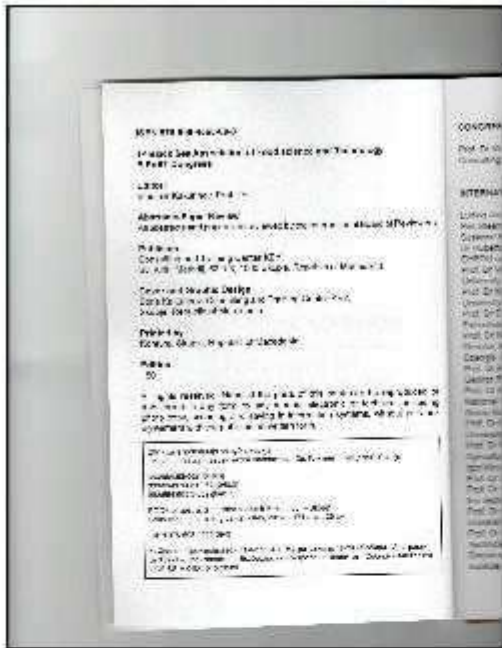
Одбрањена докторска дисертација (M71=6)

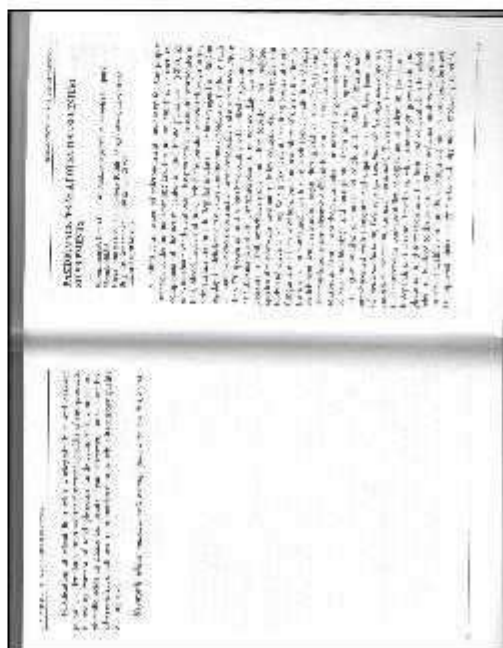
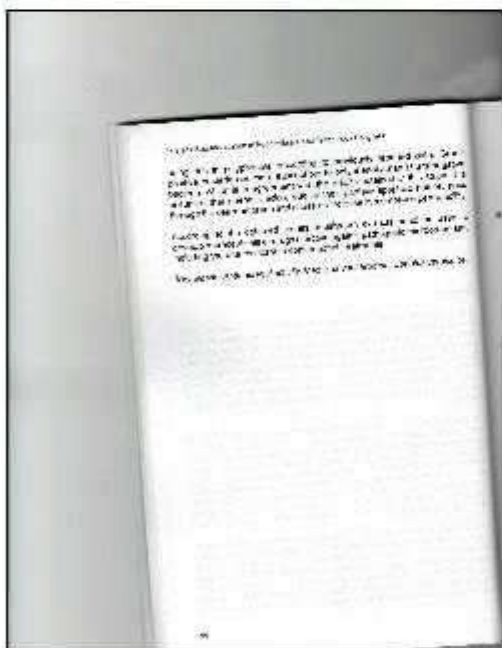
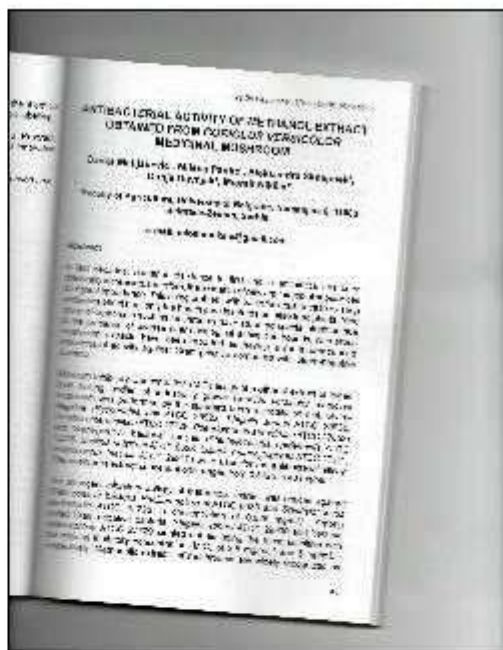
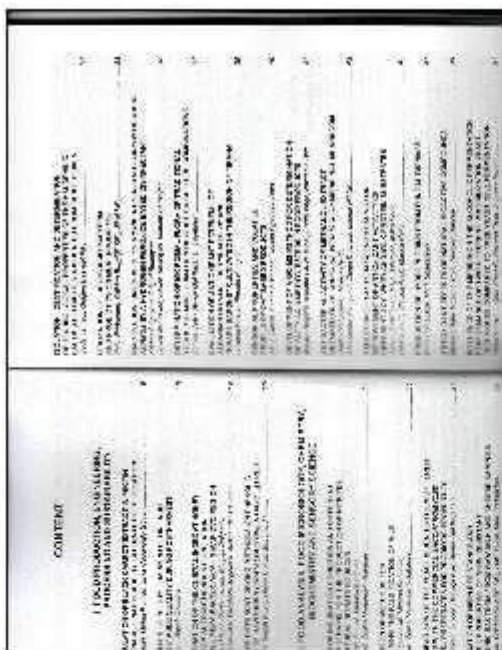
Duvnjak, D. (2017) Akumulacija selena u submerzno i industrijski gajenoj gljivi *Coriolus versicolor*, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet.

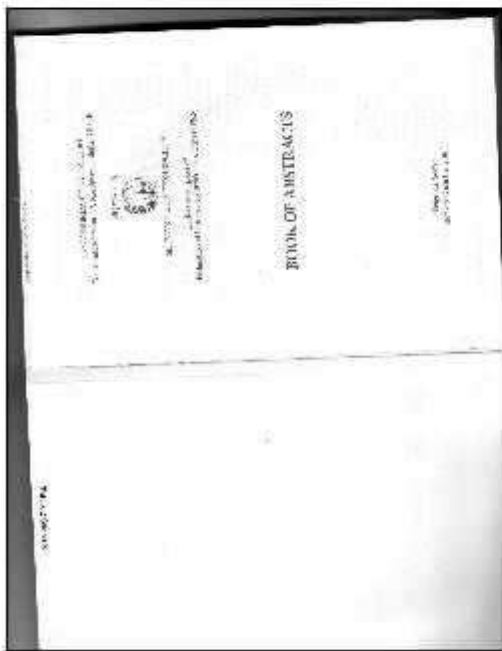
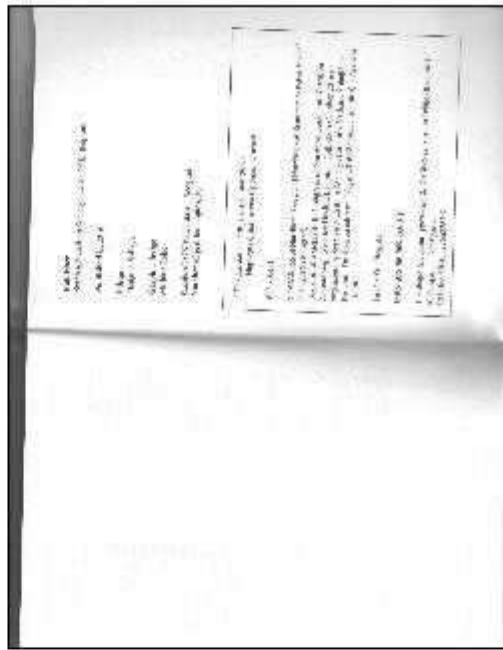
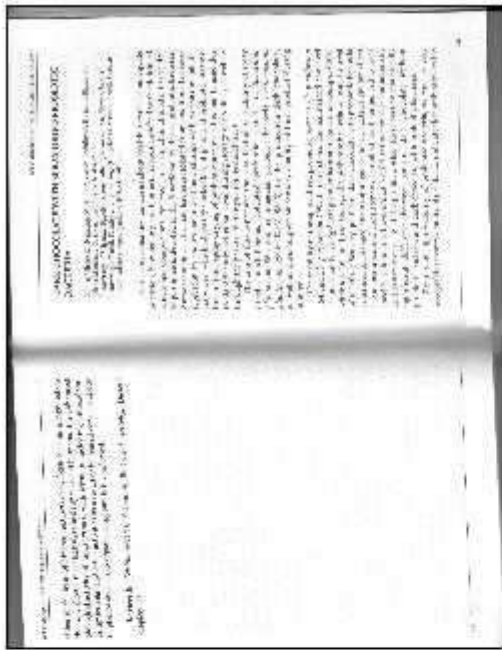
<https://nardus.mpn.gov.rs/bitstream/handle/123456789/8586/Disertacija.pdf?sequence=6&isAllowed=y>

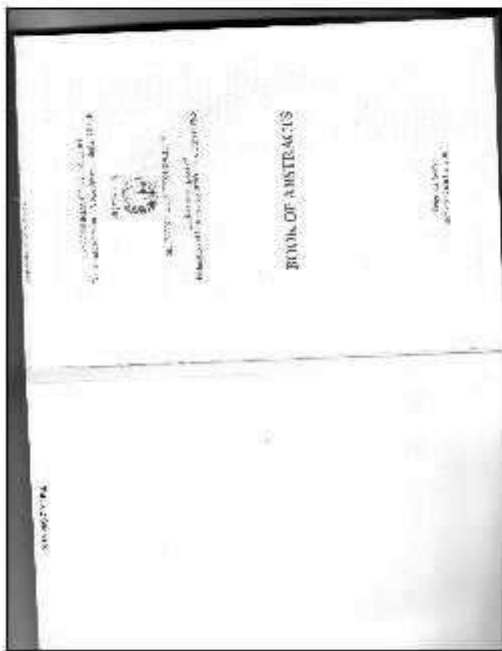
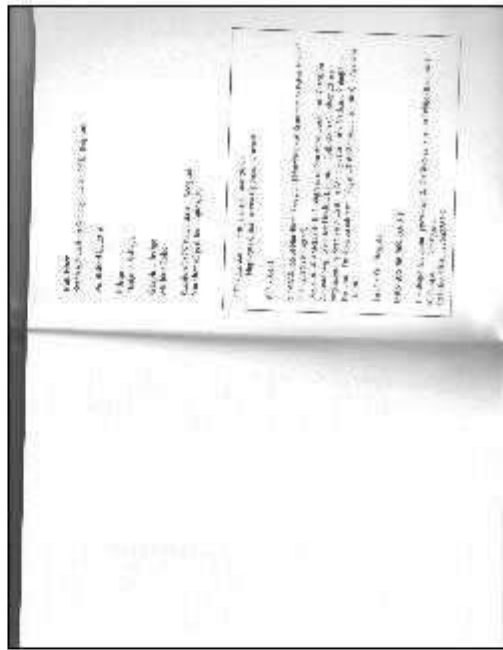
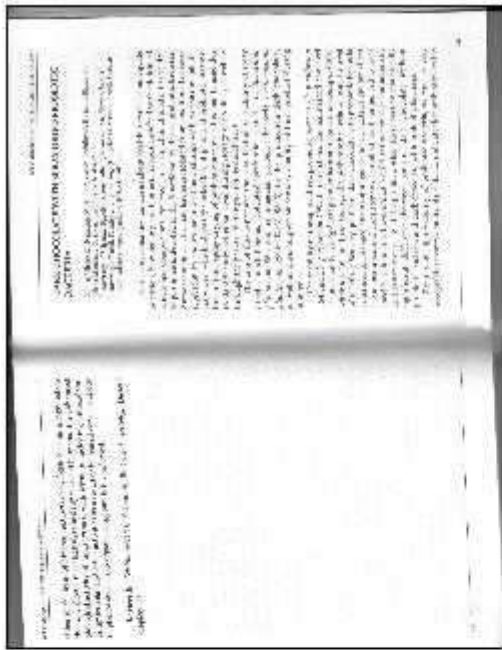
UDK: 561.284:543.632.462(043.3)

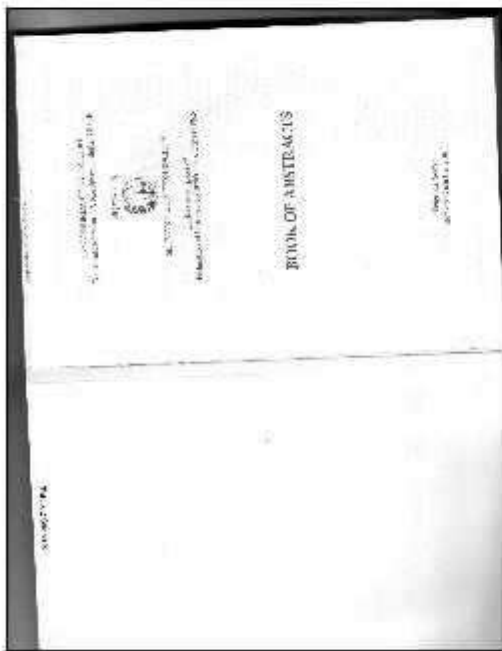
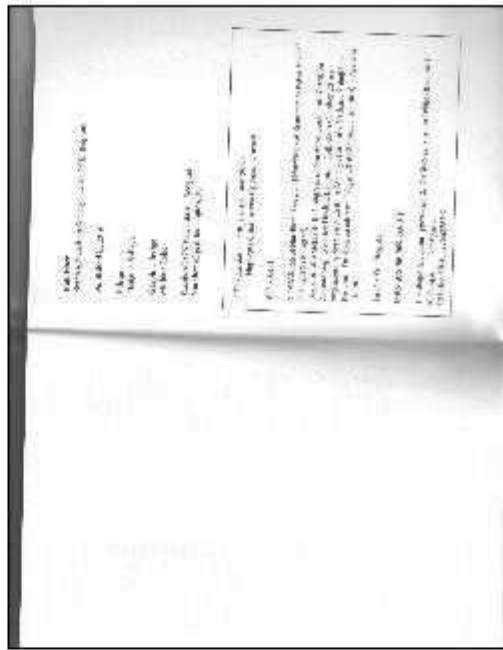
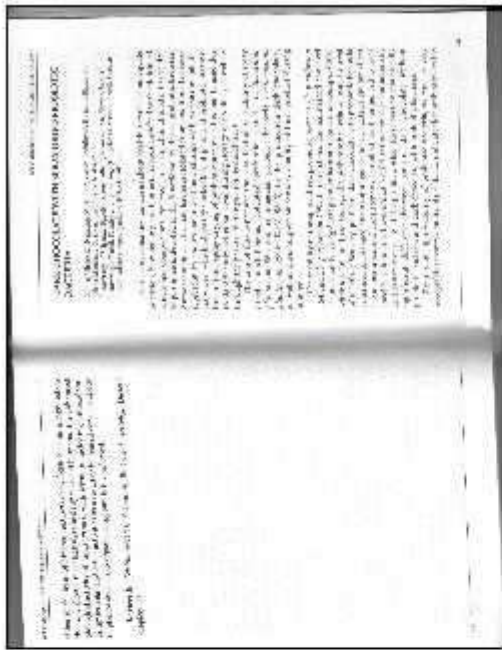












Саопштени и објављени радови од избора у звање Научни сарадник

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)

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

<https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.1201/9781003248316-15/application-mushrooms-beverages-aleksandra-sknepnek-dunja-mileti%C4%87>

Радови објављени у научним часописима међународног значаја (M20)

Рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a=10)

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>

Salević-Jelić, A., Lević, S., Stojanović, D., Jeremić, S., **Miletić, D.**, Pantić, M., Pavlović, V., Ignjatović, I.S., Uskoković, P. and Nedović, V. (2023). Biodegradable and active zein-gelatin-based electrospun mats and solvent-cast films incorporating sage extract: Formulation and comparative characterization. *Food Packaging and Shelf Life*, 35, 101027.

<https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2023.101027>

Рад у врхунском међународном часопису (M21=8)

Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, A., Klimaszewska, Eliza 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>

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, p.116167.

<https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2022.116167>

Рад у истакнутом међународном часопису (M22=5)

Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Pantić, M., Nedović, V., Lević, S., & Nikšić, M. (2019). Selenium-enriched *Coriolus versicolor* mushroom biomass: potential novel food supplement with improved selenium bioavailability. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(11), 5122–5130.

<https://doi.org/10.1002/jsfa.9756>

Stojanova, M., Pantic, M., Klaus, A., Mihajlovic, D., **Miletic, D.**, Sobajic, S., Stojanova, M. T., & Niksic, M. (2023). Bio soups – new functional dehydrated soups enriched with lyophilised *Fuscoporia torulosa* extracts. *International Journal of Food Science & Technology*.

<https://doi.org/10.1111/ijfs.16462>

Рад у међународном часопису (M23=3)

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>

Miletić, D., Turlo, 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>

Зборници међународних научних скупова (M30)

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M31)

Pantić, M., Matijašević, D, Miletić, D., Sknepnek, A., Nikšić, M. (2018). Biološki potencijal odabranih vrsta makromiceta obogaćenih selenom, Knjiga apstrakata, pp. 150-152 XII Kongres mikrobiologa Srbije sa međunarodnim učešćem, Mikromed 2018 Regio 10-12. Maj, Beograd, Srbija. ISBN: 978-86-914897-5-5.

Vunduk, J., Miletić, D., Matijašević, D, Klaus, A., Kozarski, M., Jakovljević, D., Žižak, Ž., Nikšić, M. Mushrooms as functional food and dietary supplement – type of extracts and what is the right purification level, Predavanje po pozivu sa međunarodnog skupa štampano u celini, Taiwan, 17.-19. Dec, 2018.

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

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

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, 76.

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). 11 th International Medicinal Mushroom Conference (IMMC11), 27-30 th September, Belgrade, Serbia.

[file:///C:/Users/Goran/Downloads/IMMC11_ELECTRONIC%20ABSTRACT%20BOOK%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Goran/Downloads/IMMC11_ELECTRONIC%20ABSTRACT%20BOOK%20(1).pdf)

Aleksandra Sknepnek, Dunja Miletić, Živan Mrkonjić, Zoran Zeković, Viktor Nedović, Branimir Pavlić (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.

Miletić, D., Pantić, M., Lević S., Matijašević, D, Sknepnek, A., Pavlović, V., Nedović, V., Nikšić, M. Mushrooms as food supplements – batch culture fermentation of *Coriolus versicolor* as a promising process for antibacterial compounds production, Saopštenje sa međunarodnog skupa štampano u izvodu, pp. - - -, Yerevan, Armenia, 15. – 17. Oct, 2018.

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).

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.

<http://cnntechno.com>

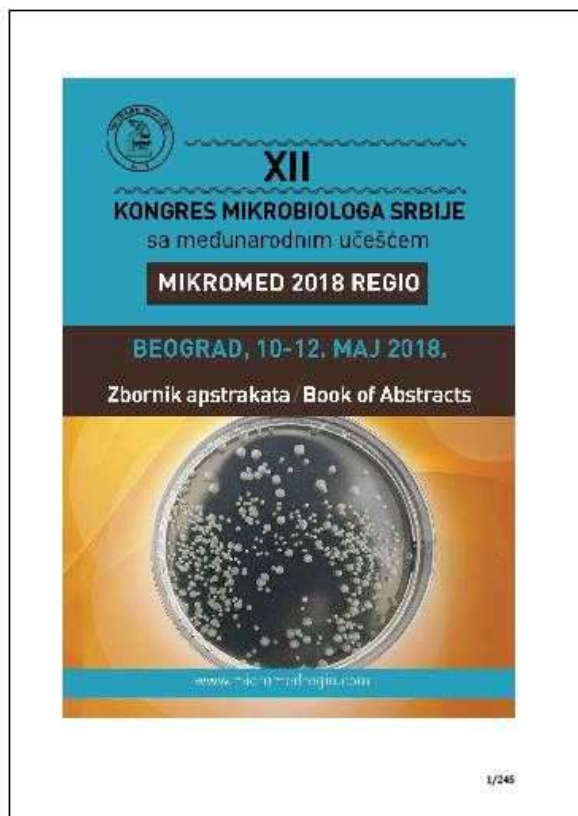
Pantić, M., **Miletić, D.**, Matijašević, D., Sknepnek, A., Nikšić, M. (2021). "Application of Mushrooms in Beverages", Book of Abstracts, p.71. 14th international Congress of Nutrition (CONU2021), 8th-10th November, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-909633-5-5.

Техничка решења (M80)

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

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 4а**).

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 4б**).



1/245



2/245

BIOLOŠKI POTENCIJAL ODABRANIH VRSTA MAKROMICETA OBOGAĆENIH SELENOM
Pavle Milošević

Milica Đukić, Milica Đukić, Snežana Alaksandra, Nikola Milić

Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Katedra za tehnološku mikrobiologiju, Beograd, Srbija

UVOD: Industrijski gasovi gljive imaju važnu ulogu u proizvodnji i prodavačima bogat izvor esencijalnih aminokiselina, vitamina, mineralnih materija, ugljenih hidrata, proteina kao i važnih sekundarnih metabolita. Tuzom viskoznosti i stabilnosti dokazano je da gljive mogu uspješno usvojiti selen iz čvrstog supstrata ili tečne podloge u koncentraciji koja može da zadovolji dnevnu potrebu čovjeka. Kapacitet usvajanja selena zavisi od vrste gljive, hranjive podloge, fizioloških parametara kao i od oblika i koncentracije u kome je selen dodat u podlogu. Kao gljive su se koristile vrste biološki komponenta u vidu primarnih i sekundarnih metabolita, dodatno selenom obogaćene podloge moguće je koristiti u ovdem i sadržaj selena u kome je potpuno čistiji suplement. Ispitana je biološka aktivnost selenom obogaćenih gljiva *Corticium versicolor* i *Pleurotus ostreatus*. Kao izvori selena upotrebljena su organska jedinjenja u obliku selenokog kvasca i selenosusa, kao i Se(IV)- i Se(VI)-modifikovani zemlji.

MATERIJAL I METODE: Od dobijenih selenom obogaćenih plodonosnih tela i micelijama pripremljeni su metanolni ili vinski vodeni polisaharidni ekstrakti, a zatim je izvršena analiza njihovih antioksidativnih i antimikrobnih svojstava. Za određivanje antioksidativnog potencijala u *in vitro* uslovima, korišćene su tri različite metode. Osnovi su poređani na osnovu sposobnosti hvatanja slobodnih DPPH radikala, sposobnosti haptiranja Fe (II) jona i redukcijske sposobnosti. Antimikrobni potencijal određen je na osnovu mikrodifuzione metode i zatim potvrđen primenom elektronske mikroskopije.

REZULTATI I DISKUSIJA: U istraživanju su korišćeni metanolni ekstrakti dobijeni iz plodonosnog tela gljive *C. versicolor* sa sadržajem selena 93,39 i 97,85 µg/g suve mase kada je dodavana selenosusa, odnosno selenoki kvasac. Sadržaj selena u gljivama zavisi od vrste i koncentracije selena. 2004,00 i 1200 µg/g suve mase izmjerne pri dodatku selenokog kvasca i selenosusa. Kada je selen dodat u supstrat u obliku Se(IV)- i Se(VI)-modifikovanih zemlji, njegov sadržaj u plodonosnim telima *C. versicolor* je bio oko 110,5 µg/g i 105,6 µg/g, a u *P. ostreatus* 81,2 i 59,5 µg/g računato na suvu masu uzorka. Korišćeni su gljive *Pleurotus ostreatus* obogaćene selenom dodatkom selenokog kvasca sadržaj je selen u koncentraciji 137,8 µg/g suve mase plodonosnog tela i korišćen je za ispitivanje aktivnosti vinskih polisaharidnih ekstrakata. Između ostalog korišćenjem ekstrakata utvrđeno je da je sadržaj ukupnih ugljenih hidrata, naročito β-glukana, ukupnih proteina, flavonoida i fenola u gljivama obogaćenim selenom bio viši u odnosu na kontrolu kod većine uzoraka. Značajan procenat selena (do oko 30%) u odnosu na ukupan selen usvojen je u obliku selenosusa.

Antimikrobni potencijal ekstrakata
Svi ispitani ekstrakti su bili povećanoj sadržaju selena pokazali su jače antimikrobne delovanje na Gram pozitivne u odnosu na Gram negativne bakterije. Metanolni ekstrakti dobijeni iz gljive obogaćene selenom delovali su mikrobicidno na *Staphylococcus epidermidis*, *Bacillus cereus* i *Brevibacterium sp.* Za metanolni ekstrakt izložen iz gljive *C. versicolor*, odgovore na supstratu sa dodatkom selena u vidu Se(IV)-modifikovanog zemlji utvrđeno je baktericidno dejstvo na 15 od 19 ispitanih bakterija. Metanolni ekstrakti plodonosnih tela gljive *C. versicolor* obogaćene selenosusom i selenokim kvascem ispoljavali su mikrobicidno dejstvo na sve testirane Gram negativne bakterije, osim na *Escherichia coli* H7:0157. Na ova bakterija ispoljila se delotvorni metanolni ekstrakti dobijeni iz micelijama gljive gasna u tečnoj podlozi obogaćenoj selenosusom. SEM (elektronska skenirajuća mikroskopija) i TEM (transmisiona skenirajuća mikroskopija) mikroskopijom ćelija *Staphylococcus aureus* tretiranih metanolnim ekstraktima ukazuju da je došlo do deformiranja bakterijske ćelije, oštećenja citoplazmatične membrane i gubitka njene propustljivosti. Posledica dejstva ekstrakata na ćelije *Salmonella* Enteritidis je pucanje ćelijskog

zida i gubitak ćelijskog materijala. Bakteriocidna aktivnost vinskih vodnih polisaharidnih ekstrakata iz *P. ostreatus* obogaćene selenom iz kvasca bila je najizraženija protiv Gram pozitivne bakterije *S. aureus*, dok su među Gram negativnim bakterijama, najosetljivije bile *Sal. Enteritidis* i *Paratyphus aeruginosus*.

Antioksidativni potencijal ekstrakata
Selenom obogaćeni ekstrakti su pokazali poboljšana antioksidativna svojstva. Utvrđeno je da se kod skoro svih ekstrakata antioksidativni potencijal povećavao na povećanjem koncentracije. Metanolni ekstrakt plodonosnog tela gljive *C. versicolor* obogaćene selenosusom vezan je čak 99,42 % slobodnih DPPH radikala. Ništa ni koncentraciji su imali i ekstrakti dobijeni iz micelijama. Pri najvećoj ispitanoj koncentraciji (2,5 mg/ml) ekstrakti izloženosti iz gljive *P. ostreatus* obogaćene Se(IV)- i Se(VI)-modifikovani zemlji su 62,5% odnosno 65,7% DPPH radikala. Ova aktivnost sa gljive *C. versicolor* izmnila je oko 92%. Sposobnost vezivanja radikala vinskih vodnih polisaharidnih ekstrakata gljive *P. ostreatus* obogaćene selenom iz kvasca dostigla je vrednost od 70,3%, utvrđena EC50 vrednosti za sve ispitane ekstrakte bile su niske, ispod 1 mg/ml ukazujući na izraženu sposobnost hvatanja DPPH radikala. Njihove aktivnosti bile su izraženije od aktivnosti standarda (+) -katalina i α-tokoferola.

Svi ekstrakti dobijeni iz gljive *P. ostreatus* obogaćene selenom su pokazali dobru redukcijsku sposobnost (EC50 < 1,8 mg/ml). Dobijene EC50 vrednosti za ekstrakte gljive *C. versicolor* su se kretale u opsegu od 1,06 - 2,90 mg/ml. Svi metanolni ekstrakti dobijeni iz ove dve gljive obogaćene organskim selenom pokazale su jaču aktivnost u odnosu na kontrolnu uzorku bez povećanog sadržaja selena. Pri najvećoj ispitanoj koncentraciji od 20 mg/ml, aktivnost je bila bolja u odnosu na standard askorbinske kiseline. Ekstrakti plodonosnih tela su pokazali nešto nižu sposobnost redukcije (Fe3+) jona u odnosu na ekstrakte micelijama. EC50 vrednost za vinski vodeni ekstrakti dobijeni iz kvasca bila je visoka, >20 mg/ml.

Metanolni ekstrakti dobijeni iz plodonosnih tela gljive *C. versicolor* pokazali su izrazitu sposobnost haptiranja Fe²⁺ jona, što znači bolju u odnosu na standard askorbinske kiseline. Uznatni obogaćen selenom iz kvasca pri najvećoj ispitanoj koncentraciji od 10 mg/ml haptirao je oko 89,19 % jona gvožđa. Suprotno, najlošiji pri najvećoj ispitanoj koncentraciji pokazao se ekstrakt micelijama obogaćenog selenokim kvascem. Kod ekstrakata iz gljive obogaćenih selenom u vidu zemlji, pri koncentraciji od 2,5 mg/ml haptirao je aktivnost je bila veća od 28% u odnosu na kontrolnu uzorku bez povećanog sadržaja selena.


Regresiona analiza je pokazala da je antioksidativni potencijal, u zavisnosti od vrste ekstrakta i primenjene metode, u korelaciji sa sadržajem ukupnih fenola i flavonoida, kao i sa sadržajem ukupnih polisaharida i β-glukana kao glavnih nosioca aktivnosti. Istom analizom je kod metode sposobnosti haptiranja jona gvožđa ustanovljena i visoka korelacija sa sadržajem ukupnog selena.

Uticaj selena na aktivnost enzima antioksidativnog sistema kvasca
U svedim plodonosnim telima gljive *P. ostreatus* i *C. versicolor* obogaćenih selenom iz Se(IV)- i Se(VI)-modifikovanog zemlji leptan je uticaj selena na aktivnost enzima antioksidativnog sistema kvasca. Dobijeni rezultati su oboje gljive ukazuju na jaču aktivnost enzima superoksid-dismutaze kod selenom obogaćenih gljiva u odnosu na kontrolnu neobogaćenu uzorku. Kod gljive *P. ostreatus* ustanovljena je i jača aktivnost glutatjon-peroksidaze, dok je gljiva *C. versicolor* ukazala na jaču aktivnost katalaze pod uticajem povećane koncentracije selena u plodonosnim telima.

ZAKLJUČAK: Dobijeni rezultati ukazuju na to da vinski vodeni i metanolni ekstrakti dobijeni iz selenom obogaćenih gljiva generišu imitu poboljšana antioksidativna i antioksidativna aktivnost. Ekstrakti gljive se kao izvori različitih jedinjenja mogu smatrati potencijalnim agensima za sprečavanje rasta mikroorganizama poraženih iz hrane. Takođe, u prehranbenom industriji se mogu koristiti kao zamena sintetičkih antioksidanasa. Završavajući deo bioloških svojstava, gljive obogaćene selenom mogu biti iskoristive u terapijskoj svrhu za dobijanje dijetalnih suplementa. Rezultatom ispitivanja utvrđeno je da obogaćena gljiva daju vremenito period održavanja kvaliteta, zdravlja i bogja.

REFERENCE

- 1.Šušteršič D. (2017). *Skupščina celice v celicah: 1. delovni listi* [94]. *Črna na Koroškem, Družinska črna na Koroškem, Univerzita na Hrani, 94pp.*
- 2.Šušteršič D., Pantič M., Pavličič S., Šušteršič J., Lanič V., Marjaverčič D., Šušteršič A., Šušteršič M. (2019). Advances in batch culture fermenting *Corynebacterium* production systems for the production of antimicrobial compounds. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* (2019) 38: 1-8.
- 3.Riccardi M., Ghiso A., Ghisla M., Jahnke J., Schäper-Clavel P., von Elmendorf J.G. (2012). Antimicrobial and immunomodulating activities of polymerically entrapped of the medical microorganism *Aeromonas hydrophila* *Acetivibrio*, *Enterobacteriaceae* isolate and *Halobacterium salinarum*. *Food Chemistry* 129: 1667-1676.
- 4.Murphy C. J. (2017). *Using In(III) / In(IV) modification results in antimicrobial and anticancer activity* [99]. *Pharmaceuticals* 10: 161-170. *Družinska črna na Koroškem, Univerzita na Hrani, 94pp.*
- 5.Šušteršič D., Pantič M., Pavličič S., Pavličič V., Šušteršič D., Šušteršič A., Šušteršič M. (2016). The antimicrobial activity of *Corynebacterium* mediated culture and its effect on ultrastructural changes of *Staphylococcus aureus* and *Salmonella enteritidis*. *Frontiers in Microbiology* 7 (July): 1-10. doi: 10.3389/fmicb.2016.01611. *Družinska črna na Koroškem, Univerzita na Hrani, 94pp.*
- 6.Šušteršič D., Pantič M., Pavličič S., Pavličič V., Šušteršič D., Šušteršič A., Šušteršič M., Marjaverčič D., Turk J. (2018). A Search for the Optimum Inhibitor Source in *Staphylococcus aureus* Chemopreventive Preparation. *International Journal of Medical Microbiology* 18: 279-286.


UNIVERSITY OF EAST SARAJEVO  FACULTY OF TECHNOLOGY ZVORNIK

VIII INTERNATIONAL CONGRESS

VIII

ENGINEERING, ENVIRONMENT AND MATERIALS IN PROCESS INDUSTRY
EEM2023

BOOK OF ABSTRACTS



EEM
ENGINEERING, ENVIRONMENT AND MATERIALS IN PROCESS INDUSTRY

IN CRISA
MARCH 20-22 2023

CO-ORGANIZED BY
UNIVERSITY OF EAST SARAJEVO
FACULTY OF TECHNOLOGY ZVORNIK

PROCEEDINGS B3
www.eem2023.org


TEL: +385 33 201 111
TEL: +385 33 201 111
TEL: +385 33 201 111
TEL: +385 33 201 111

WWW: www.eem2023.org
WWW: www.eem2023.org
WWW: www.eem2023.org
WWW: www.eem2023.org

EMAIL: info@eem2023.org
EMAIL: info@eem2023.org
EMAIL: info@eem2023.org
EMAIL: info@eem2023.org

ADDRESS: Faculty of Technology, Zvornik
ADDRESS: Faculty of Technology, Zvornik
ADDRESS: Faculty of Technology, Zvornik
ADDRESS: Faculty of Technology, Zvornik

UNIVERSITY OF EAST SARAJEVO
FACULTY OF TECHNOLOGY ZVORNIK



BOOK OF ABSTRACTS

VIII INTERNATIONAL CONGRESS

ENGINEERING, ENVIRONMENT AND MATERIALS IN PROCESS INDUSTRY

EEM2023

UNDER THE AUSPICES OF
MINISTRY OF ECONOMY AND ENTREPRENEURSHIP OF THE REPUBLIC OF SERBIA
AND
ACADEMY OF SCIENCES AND ARTS OF THE REPUBLIC OF SERBIA

ZVORNIK, MARCH 20-22, 2023
REPUBLIC OF SERBIA
BOSNA AND HERCEGOVINA

EDITORIAL BOARD
Dragan Trifunovic, TSC, Zvornik, Bosnia, BiH

TECHNICAL REVIEW
Slobodan Vukobratovic, Zvornik, Bosnia, BiH

PROGRAMING
Tihomir Covic, Zvornik, Bosnia, BiH

CHAIR
ENGINEERING, ENVIRONMENT AND MATERIALS IN PROCESS INDUSTRY

PUBLISHED BY
EEM 2023

The authors bear full responsibility for the originality and content of their own papers.

2000-01	OPTIMIZATION OF THE PROCESS OF THE PRODUCTION OF POLYMER COMPOSITES Zeljko Jelic, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich	68
2000-02	ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF POLYMER COMPOSITES WITH FIBER REINFORCEMENT Zeljko Jelic, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich	69
2000-03	ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF POLYMER COMPOSITES WITH FIBER REINFORCEMENT Zeljko Jelic, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich	70
2000-04	ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF POLYMER COMPOSITES WITH FIBER REINFORCEMENT Zeljko Jelic, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich	71
2000-05	ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF POLYMER COMPOSITES WITH FIBER REINFORCEMENT Zeljko Jelic, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich	72
2000-06	ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF POLYMER COMPOSITES WITH FIBER REINFORCEMENT Zeljko Jelic, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich	73
2000-07	ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF POLYMER COMPOSITES WITH FIBER REINFORCEMENT Zeljko Jelic, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich	74
2000-08	ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF POLYMER COMPOSITES WITH FIBER REINFORCEMENT Zeljko Jelic, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich	75
2000-09	ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF POLYMER COMPOSITES WITH FIBER REINFORCEMENT Zeljko Jelic, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich	76
2000-10	ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF POLYMER COMPOSITES WITH FIBER REINFORCEMENT Zeljko Jelic, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich	77
2000-11	ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF POLYMER COMPOSITES WITH FIBER REINFORCEMENT Zeljko Jelic, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich	78
2000-12	ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF POLYMER COMPOSITES WITH FIBER REINFORCEMENT Zeljko Jelic, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich	79
2000-13	ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF POLYMER COMPOSITES WITH FIBER REINFORCEMENT Zeljko Jelic, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich, Zoran Stokich	80

BOOK of ABSTRACTS



2nd International Conference
on Advanced Production and Processing
20th-22nd October 2022
Novi Sad, Serbia

Title:
Book of Abstracts of the 2nd International Conference on Advanced Production and Processing
published abstracts from the following fields: Innovation, Food, Systems and Improvements,
Sustainability and Environmental, Sustainable Development, Chemical and Environmental
Engineering, Machine Design and Applications, Production Planning and Production

Publisher:
University of Novi Sad, Faculty of Technology Novi Sad,
Bulevar Oslobođenja 1, 21000 Novi Sad, Serbia

For publication:
prof. Biljana Papić, PhD, Doctor

Editorial board:
Ivana Petrović, Ivana Hladki, Milica Stokanović Čović, Slobodan Bajić, Milica Petrović, Biserka
Mijević, Branka Perić, Olga Čeremisin

Editor-in-Chief:
Prof. Zita Šušter, PhD

Design and Printing Layout:
Zita Šušter

CIP - Kataloženje i informisanje
Biblioteka Univerziteta, Novi Sad

400 (2024 :)

INTERNATIONAL Conference on Advanced Production and Processing (2 : 2022 : Novi Sad)
Book of abstracts (Elektronski izdanje) / 2nd International Conference on Advanced Production
and Processing, 20th-22nd October 2022, Novi Sad, (Elektronski izdanje) : Novi Sad :
Faculty of Technology, 2022

Udala platform (DOI): <https://doi.org/10.2478/9789042511465>
Open access on <https://doi.org/10.2478/9789042511465>

ISBN 978-90-425-1146-5

4) Temenijača : Dječanska : Apatovac

CRBI01.00.01-7704390

2nd International Conference
on Advanced Production and Processing
20th-22nd October 2022
Novi Sad, Serbia

CONFERENCE CHAIRMAN

Prof. Biljana Papić, Dean of the Faculty of Technology Novi Sad

HONORARY COMMITTEE

Professor Marijana Čurk,

Serbian Professor at University of Novi Sad, Serbia

Professor Radmila Marković Stokan,

Serbian Professor at University of Novi Sad, Serbia

Professor Miroslav Đokić,

Serbian Professor at University of Novi Sad, Serbia

Professor Vlastimir Vukobrat,

Corresponding member of Serbian Academy of Sciences and Arts,
Faculty of Technology Novi Sad, University of Novi Sad, Serbia

Professor Jovan Čavunković-Brašan,

Senior and professor at Faculty of Technology
Novi Sad, University of Novi Sad, Serbia

ORGANIZING COMMITTEE

from the Faculty of Technology Novi Sad, University Novi Sad, Serbia

Prof. Zita Šušter

Prof. Jasmina Kuzmić

Prof. Tamara Đurđević Mihajlović

Prof. Lidija Stokan

Prof. Biljana Papić

Prof. Dragana Čeremisin

Prof. Slobodan Bajić

Prof. Biserka Mijević

Prof. Ivana Hladki

Prof. Milica Stokanović Čović

Prof. Olga Čeremisin

Prof. Slobodan Bajić

Prof. Zita Šušter

Prof. Jasmina Kuzmić

Prof. Lidija Stokan

Prof. Biljana Papić

Prof. Dragana Čeremisin

Prof. Slobodan Bajić

Prof. Biserka Mijević

Prof. Ivana Hladki

Prof. Milica Stokanović Čović

Prof. Olga Čeremisin

Prof. Slobodan Bajić

Prof. Zita Šušter

Prof. Jasmina Kuzmić

Prof. Lidija Stokan

Prof. Biljana Papić

Prof. Dragana Čeremisin

Prof. Slobodan Bajić

Prof. Biserka Mijević

Prof. Ivana Hladki

Prof. Milica Stokanović Čović

Prof. Olga Čeremisin

Prof. Slobodan Bajić

Prof. Zita Šušter

Prof. Jasmina Kuzmić

Prof. Lidija Stokan

Prof. Biljana Papić

Prof. Dragana Čeremisin

Prof. Slobodan Bajić

Prof. Biserka Mijević

Prof. Ivana Hladki

Prof. Milica Stokanović Čović

Prof. Olga Čeremisin

Prof. Slobodan Bajić

Prof. Zita Šušter

Prof. Jasmina Kuzmić

Prof. Lidija Stokan

Prof. Biljana Papić

Prof. Dragana Čeremisin

Prof. Slobodan Bajić

Prof. Biserka Mijević

Prof. Ivana Hladki

Prof. Milica Stokanović Čović

Prof. Olga Čeremisin

Prof. Slobodan Bajić

Prof. Zita Šušter

Prof. Jasmina Kuzmić

Prof. Lidija Stokan

Prof. Biljana Papić

Prof. Dragana Čeremisin

SCIENTIFIC COMMITTEE

- Prof. Vlatko Nedovic, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Serbia
- Prof. Zoran Kacernik-Jugovic, Faculty of Technology and Metallurgy, University of Belgrade, Serbia
- Anamaria Mandic, Principal Research Fellow, Institute of Food Technology, University of Novi Sad, University of Novi Sad, Serbia
- Prof. Verica Dragovic-Uroic, Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia
- Prof. Dragana Soropca Stamenic, Faculty of Technology, Novi Sad, University of Novi Sad, Serbia
- Prof. Sandra Budinski, Faculty of Food Technology, Jozef Juranj Strossmayer University of Osijek, Croatia
- Prof. Sergej Smole Motnik, Biotechnical Faculty, University of Ljubljana, Slovenia
- Prof. Drago Sobotnik, Faculty of Food Technology, Jozef Juranj Strossmayer University of Osijek, Croatia
- Prof. Zoltanras Lantó, Faculty of Engineering, University of Szegeed, Hungary
- Prof. Aleksandra Topić, Hrvatski, Faculty of Technology, Novi Sad, University of Novi Sad, Serbia
- Ivona Đorđević, Principal Research Fellow, Institute of Hygiene and Microbiology, Belgrade, Serbia
- Prof. Magdalena Kozłowska, Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Poland
- Prof. Csilla Horváth, Faculty of Engineering, University of Szegeed, Hungary
- Prof. Gordana Šestaković, Faculty of Biotechnical Sciences, University "St. Kliment Ohridski", Bitola, Macedonia
- Prof. Biserka Makrović, Faculty of Technology, University of Novi Sad, Serbia and Petrogradina
- Prof. Zoran Zeleni, Faculty of Technology, Novi Sad, University of Novi Sad, Serbia
- Prof. Ljiljana Đukić, Faculty of Pharmacy, University of Belgrade, Serbia
- Prof. Pradip Panik, Department of Food Technology, University of the North, Croatia
- Prof. Rita Árvai, Inst. of Pharmaceutical Technology and Regulatory Affairs, Faculty of Pharmacy, University of Szegeed, Hungary
- Prof. Vlada Veljković, Corresponding Member of Serbian Academy of Sciences and Arts, Faculty of Technology in Laskovci, University of Niš, Serbia
- Petar Bošković, Assistant Professor, Faculty of Chemistry and Technology, University of Split, Croatia
- Prof. Olivera Stamenković, Faculty of Technology in Laskovci, University of Niš, Serbia
- Prof. Oğulcan Akdemir Evrendek, Bolu Abant İzzet Baysal University, Bolu, Turkey
- Mercedes Ferré, Principal Research Fellow, Institute of Environmental Assessment and Water Research, CSIC, Barcelona, Spain
- Prof. Jolán Csopos, NOVA School of Science and Technology, Universidade Nova de Lisboa, Portugal
- Prof. Zoran Petrović, Full member of Serbian Academy of Sciences and Arts, Katan Polymer Research Center, Pittsburgh State University, Pittsburgh, USA
- Prof. Vladimir Šekić, Corresponding member of Serbian Academy of Sciences and Arts, Faculty of Technology, Novi Sad, University of Novi Sad, Serbia
- Prof. Branka Pilić, Faculty of Technology, Novi Sad, University of Novi Sad, Serbia
- Branka Matorić, Principal Research Fellow, Vinča Institute of Nuclear Sciences, University of Belgrade, Serbia
- Prof. Ana Iltis, Faculty of Engineering and Technology, Liverpool John Moores University, United Kingdom
- Lucretia Măru, Principal Research Fellow, Historical Research & Development Institute for Textiles and Leather, Bucharest, Romania
- Pirkkka Reponi, Principal Research Fellow, Head of Research Institute at Institute for the Protection of Cultural Heritage of Slovenia, University of Ljubljana, Slovenia
- Prof. Aleksandar Križevac, Chemical Faculty, Ljubavčevsky State University of Niš, Niš, Serbia
- Prof. Denay Ozden, Full member of Russian Academy of Sciences, Ljubavčevsky State University of Niš, Niš, Serbia
- Prof. Dădă Lăcrău, National Institute of Chemistry, Slovenia



27-30 October 2022, 09:00-17:00h, Novi Sad, Serbia

ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF SUPERCRITICAL EXTRACTS FROM WILD THYME (*THYMUS SERPYLLUM* L.) BY-PRODUCTS

Aleksandra Šestaković¹, Danja Milić², Žana Mrkonjić², Zoran Zeleni², Vlatko Nedović¹, Branka Pilić²

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

²aleksandra@agr.hr

³University of Novi Sad, Faculty of Technology Novi Sad, Bulevar cara Lazara 1, 21000, Novi Sad, Serbia, ⁴branka@fpt.uns.rs

Antimicrobial resistance to antibiotics is growing, affecting increased burden of the health system and higher incidence of human fatal outcomes. Therefore, the research of novel antimicrobial substances is of crucial importance. Wild thyme (*Thymus serpyllum* L.) extracts were obtained using different conditions of green and environmentally-friendly supercritical fluid extraction. Sample SFE-TS22 was prepared at 350 bar and 50 °C, while SFE-TS27 was extracted at 100 bar and 40 °C. Broth microdilution method was applied to determine how different extraction conditions reflect on sample antimicrobial activity against pathogenic microorganisms. Two Gram-positive strains, *Staphylococcus aureus* ATCC 25923 and methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA), stood out as the most sensitive to both samples (minimal inhibitory concentration, MIC value below 0.02 mg/mL). Bactericidal effect of the sample SFE-TS22 was found for all Gram-positive strains, with minimal bactericidal concentrations (MBC) lower than for SFE-TS27, except for *Staphylococcus aureus* (MRSA) when the same effect of both extracts was found. Significant difference between samples was observed in inhibitory activity against Gram-negative bacterial strains, revealing higher efficiency of SFE-TS22 compared to SFE-TS27. The most sensitive to both samples were *Proteus hauseri* ATCC 33315 and *Klebsiella pneumoniae* ATCC 27729 with the same MIC values (0.85 mg/mL for SFE-TS21 and 2.5 mg/mL for SFE-TS27). SFE-TS22 also expressed inhibitory and fungicidal effects against *Candida albicans* ATCC 12311 (MIC 2.5 mg/mL, minimal fungicidal concentration, MFC, 10 mg/mL), while SFE-TS27 showed no activity. Obtained results showed that applied extraction conditions affected antimicrobial activities, most probably due to the differences in chemical compositions.

Keywords: Antimicrobial Activity, Supercritical Fluid Extraction, *Thymus Serpyllum*.

Acknowledgements: This research was supported by the Science Fund of the Republic of Serbia [grant number 7730165]. Novel extracts and bioactive compounds from under-utilized resources for high-value applications—Bio-Util and by the Ministry of Education, Science and Technological Development of the Republic of Serbia [contract number 451-03-48/2022-14/200116].

ASFoST



2nd B-fost 2018 Congress
15-17 October Yerevan, Armenia

MUSHROOMS AS FOOD AND SUPPLEMENTS - BATCH CULTURE FERMENTATION OF CORIOLUS VERSICOLOR AS A PROMISING PROCESS FOR ANTIBACTERIAL COMPOUNDS PRODUCTION

Durja Miletic, Milena Panitc, Sleva Levic, Danika Matijević, Aleksandra Sknepnek, Vladimir Pavlovic, Viktor Nedovic, Miomir NBSIA

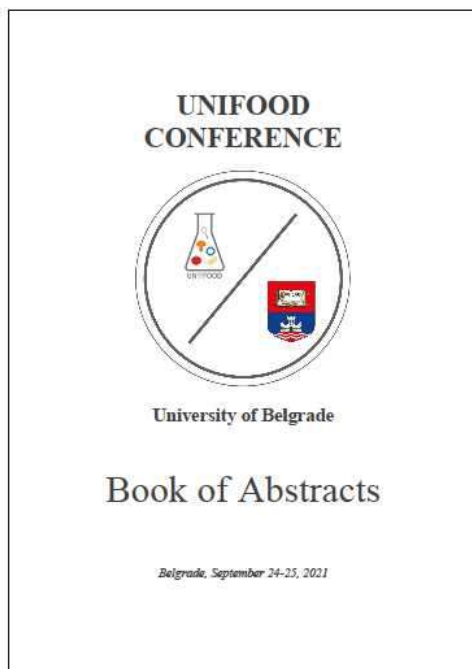
University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11080, Belgrade, Serbia

email: mnbsia@agrif.bg.ac.rs

Researches have reported antimicrobial, antioxidant, antitumor, immunomodulatory and other activities of more than 2000 mushroom species. Thanks to the promising results, both, fruiting body and mycelia are recognized as potential functional food and dietary supplement. On the market, there are already many products based on the fungi extracts. For certain types of mushrooms, submerged production of bioactive compounds stands out as the best method from the standpoint of industrial applications. Mushrooms are becoming an attractive functional food and overview about type of food suitable for enrichment with this valuable compounds were given.

The aim of the research was also to grow *Coriolus versicolor* mushroom in liquid culture, to isolate bioactive compounds from obtained biomass (by methanol extraction), and fermentation broth (exopolysaccharides EPS, by ethanol precipitation), and to determine their antimicrobial potential. During fermentation residual glucose was quantified by HPLC. Mycelia products were characterized by FTIR spectroscopy and scanning electron microscopy. Antibacterial activity of isolated bioactive compounds was tested against eight Gram-positive and ten Gram-negative bacteria strains using broth microdilution method. Results showed that after 48h glucose concentration started to decrease and after day seven slowed down, when process was terminated saving energy and time. Applied gentle stirring during cultivation provided constant oxygen and nutrient supply and pellet fragmentation was avoided. As a result, preferred fluffy pellets with long, branched and anastomosed hyphae of high density were formed. In prepared mycelia samples, bands characteristic for polysaccharides were revealed. Also, more complex chemical composition of methanol extracts comparing to EPS was noted. That might be the explanation for the differences in antimicrobial activity. Microbicidal activity of mycelia methanol extract (20 to 40 mg/ml) was recorded against seven tested Gram-negative bacteria. This sample showed significant activity against both Gram-positive and Gram-negative strains. Based on obtained inhibitory and bicidal concentrations, it can be concluded that Gram-positive strains were more susceptible to EPS. Results makes submerged cultivation of *C. versicolor* as a promising process for bioactive compounds production.

Key words: Antibacterial activity, Submerged cultivation, *Coriolus versicolor*, Exopolysaccharides, Mycelium



UNIFood2021 Conference
24th-25th September 2021 University of Belgrade
2nd International UNIFood Conference



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

Đanić Milica¹, Abubakar Skopac², Ninko Mikić¹, Milena Penić¹, Marijana Sakal², Bajana Šarić², Miroslav Nikić²


¹ University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Institute of Food Technology and Biochemistry, Department of Industrial Microbiology, Belgrade, Serbia
² University of Novi Sad, Institute of Food Technology, Novi Sad, Serbia

*Corresponding author: danjap@ptt.rs

Trametes versicolor, *Lentinus edodes* and *Pleurotus ostreatus* HK-33 mushrooms were used for the production of mushroom-based cereal flours. Three different cereals were used for this purpose: wheat (NS 40 S), rye (individual agricultural holding, Vojvodina province) and oat (*Inlaco d.o.o.*). Sterilized grains (pH 6.0 – 6.5, CaCO₃) were seeded using mushroom's inoculum previously prepared on the malt agar, and incubated at 25 ± 2 °C for 20-30 days in the dark, until the grains were completely overgrown with mycelium. Control samples without seeding mushrooms' mycelium were prepared as well. The obtained grains were dried and milled into flours, in order to be used for the chemical characterization and antioxidative activity determination. All mushroom-based grain flours characteristics were compared with corresponding controls. The highest total carbohydrate content was determined for *T. versicolor* wheat (705.61±48.97 mg/g) and rye (749.15±42.09 mg/g) grain flours, with an increase of 26.39±1.09 % and 39.78±13.42 % compared to non-inoculated grains, respectively, while all inoculated flours had higher protein content compared to non-inoculated ones. A significant carbohydrate content increase was observed for *L. edodes* wheat grain flour (9.66±14.66 mg/g). Expand in total phenolic compounds content, between 7.72±0.39 and 217.74±54.65 %, was observed in eight out of nine tested samples, compared to the control. The highest values of phenolic compounds were noted for *T. versicolor* oat (20.94±0.07 mg/g) and rye (27.43±2.34 mg/g) grain flour. A significant increase (p<0.05) of chelating ability was observed for *P. ostreatus* and *L. edodes* wheat grain flours, when the very high chelating ability for both samples (93.62±3.01 %) was observed. Significantly higher reducing power (p<0.05) was detected in six out of nine tested samples, with the highest absorbance measured for *L. edodes* oat (1.88±0.08) and rye (1.15±0.04) grain flours. Obtained results revealed that the growth of different mushrooms on different cereals could be a promising method for enhancing the antioxidative potential of flours.

Key words: Mushrooms, Cereals, Flours, Phenolic Compounds, Antioxidative Activity

Acknowledgments: Ministry of Education, Science and Technological Development of the Republic of Serbia (Contracts No. 431-01-9/2021-14/200116 and No. 431-01-9/2021-14/200272)



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. Ilijana Trajković, President, president, Serbia
Prof. Dr. Anđela Klasić, Serbia
Prof. Dr. Rada Kuzić, Serbia
Prof. Biljana Čigjmenka, North Macedonia
Prof. Dr. Branka Đorđević, Serbia
Prof. Dr. Budimka Novaković, Serbia
Prof. Dr. Dragoljub Čibranović, Serbia
Prof. Dr. Đorđica Stojanović, Serbia
Prof. Dr. Jasmir Ismailović, Germany
Prof. Dr. Ivan Stanković, Serbia
Prof. Dr. Inađa Jakić, Bosnia and Herzegovina
Prof. Dr. Ljiljana Štanić, Serbia
Prof. Dr. Nada Vranjanić, Serbia
Prof. Dr. Philip Caldas, UK
Prof. Dr. Anđelko Anđelić, Austria
Ms. Slavjana Žilić, PhD, Serbia
Prof. Dr. Slavica Raden, Serbia
Prof. Dr. Vana Katić, Serbia
Prof. Dr. Viktor Nedović, Serbia

ORGANIZING COMMITTEE
Prof. Dr. Stojana Isidorić - president
Prof. Aleksandra Janković, PhD
Dr. mr. sc. med. Anđelija Štanić
Dr. sc. med. Danijela Brčić, Health
Prom. dr. med. Drogana Jović, MD, PhD
Prof. Dr. Marina Djurđević, Health
Prof. Dr. Milica Protopopović
Prof. Dr. Milica Maksimović
Prof. Dr. Miroslav Nikšić
Prof. Dr. Vesna Pašković-Pantić
Vesna Jazavac, nutritionist

SECRETARIAT
Prof. Dr. Aleksandar Kostić, Serbia
Prof. assistant Vajza Todorović, PhD, Serbia

ISBN 978-86-806633-5-5
© 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

Milena Pantić¹, Dunja Miletić¹, Danka Matijašević^{1,2}, Aleksandra Sknepnek¹, Miomir Nikšić¹

¹Institute for Food Technology and Biotechnology, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia

²Laboratory for Molecular Microbiology, Institute of Molecular Genetics and Genetic Engineering, University of Belgrade, Vojvode Stepe 444a, 11000 Belgrade, Serbia

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

E dible and medicinal mushrooms have been used worldwide due to their nutritional value and known 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 medium on which they grow and applied supplementation. Numerous studies have shown that mushrooms can absorb selenium (Se) during growth on the fortified solid substrate or liquid medium, in a concentration that can meet the daily needs of humans. The capacity of some mushroom 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 this mineral is added to the medium. It was previously reported that strains *Pleurotus* sp., *Agaricus bisporus*, *Ganoderma lucidum*, and *Cordyceps militaris* absorbed high concentrations of Se when sodium selenite or selenate were applied. However, higher toxicity of inorganic salts that suppressed mycelium growth of *Hericium erinaceum*, *Lentinus edodes*, *Coriolus versicolor*, and *Pleurotus* spp. comparing to modified zeolites with Se and organic selenitetriglycerides from Selol, Se-yeast, and selenourea was proven. Chemical characterization of polysaccharide and methanol extracts isolated from fruiting bodies or mycelia culture showed that most of the Se-enriched mushrooms had a higher content of total carbohydrates (especially β -glucans), proteins, flavonoids, and phenols comparing to the non-enriched samples. As a consequence, selenized 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 synergism of Se and bioactive polysaccharides present in fungi could enhance their antitumor and immunostimulating functions, which lead to numerous health benefits. Obtained results classify Se-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 fortified 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: Antimicrobial activity, Antioxidative activity, Health benefits, Mushrooms, Selenium

Прилог 4; 4а

Матични научни одбор за биотехнологију и пољопривреду

На основу поднетог годишњег извештаја о раду за 2022. годину Пољопривредног факултета Универзитета у Београду сл. бр. 58/1-1 од 25. 01. 2023. године, у складу са *Правилником о спровођењу истраживачких и научних значаја* („Службени гласник РС”, број 159/20 и 14/23), поглавља *Техничка решења Акта МНО за биотехнологију и пољопривреду о поступку по пријавима за признавање техничких решења*, писаних мишљења два рецензента, шановни МНО за БиП су на 16. редовној седници, одржаној 25. 04. 2023. године, изнели и:

ПРЕДЛОГ КОЈИ ЈЕ ВЕРИФИКОВАН НА ИСТОЈ СЕДНИЦИ

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

Р. бр.	Назив техничког решења	Пријављена категорија	Усвојена категорија
1.	„Нови некаркти производ- кнећ обогаћен селеном добијен додатком селеним обогаћене биомасе <i>Coriaria versicolor</i> <i>pl. var.</i> “, аутори: Дуња Миленчић, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду; Александар Силешић, Пољопривредни факултет Универзитета у Земуну; Мирослав Хашићев, Научни институт за прехранбене технологије Нови Сад; Тамара Далчевић Хашићев, Научни институт за прехранбене технологије Нови Сад; Миленга Јанчић, Пољопривредни факултет Универзитета у Земуну; Виктор Педовић, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду; Огива Језић, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	М82	М82
Техничко решење с категорисано поводом евалуације Годишњих извештаја о раду НИО за 2022. годину.			

За МНО за БиП


Проф. др Драган Никוליћ, председник

Доставити подносиоцу захтева:

- Проф. др Душан Живковић – декан

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 достављене трижене дописе бр 22/317 од 22.5.2023. године, у складу са *Правилником о стицању истраживачких и научних звања* („Службени гласник РС”, број 159/20 и 14/23), *наставља Техничка решења, Акта МНО за биотехнологију у пољопривреди о постигнућу по пријавима за признавање техничких решења*, писаних мишљења два рецензента, чланови МНО за БиП су на 17. редовној седници, одржаној 30. 05. 2023. године, сачинили:

ПРЕДЛОГ КОЈИ ЈЕ ВЕРИФИКОВАН НА ИСТОЈ СЕДНИЦИ

да се под називом техничко решење **МОЖЕ СВРСТАТИ У КАТЕГОРИЈУ M82:**

Р. бр.	Назив техничког решења	Пријављена категорија	Усвојена категорија
1.	„Нови технолошки поступак добијања биофортрификатора на бази <i>Trichoderma spp.</i> обимне примене за примену у одређеној пољопривреди”, аутора: Дуња Мишевић Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду; Вера Карлачић, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду; Стева Левић, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду; Виктор Неговић, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду; Александра Снедек Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду; Јелена Јовковић-Петровић, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду; Вера Раичевић, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду.	M82	M82

Техничко решење је категорисано поводом евалуације Годишњих извештаја о раду МНО за 2022. годину.

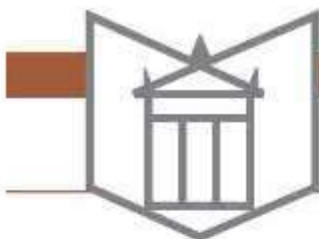
За МНО за БиП



Проф. др Драган Николић, председник

Доставити потписану захтева:

- Проф. др Душан Живковић гекат



Др Дуња К. Милетић

Пољопривредни факултет Универзитета у Београду

Библиографија цитираних радова

из базе података Web of Science 2012-2023. године

18. мај 2023.

укупно цитата: **126**

Savic, M., Anedjelkovic, I., Duvnjak, D., Matijasevic, D., Avramovic, A., & Niksic, M. (2012). The fungistatic activity of organic selenium and its application to the production of cultivated mushrooms *Agaricus bisporus* and *Pleurotus spp.* *Archives of Biological Sciences*, 64(4), 1455–1463; doi: 10.2298/abs1204455s; ISSN: 1821–4339 (online)

Record 1 of 5

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: 2022

Record 2 of 5

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.aoads.2019.05.001 Published: JUN 2019

Record 3 of 5

Title: Selenium-rich mushrooms cultivation on a wheat straw substrate from seleniferous area in Punjab, India

Author(s): Solovyev, N (Solovyev, Nikolay); Prakash, NT (Prakash, N. Tejo); Bhatia, P (Bhatia, Poonam); Prakash, R (Prakash, Ranjana); Drobyshev, E (Drobyshev, Evgenii); Michalke, B (Michalke, Bernhard)

Source: JOURNAL OF TRACE ELEMENTS IN MEDICINE AND BIOLOGY Volume: 50 Pages: 362-366 DOI: 10.1016/j.jtemb.2018.07.027 Published: 2018

Record 4 of 5

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: JUN 2017

Record 5 of 5

Title: A Search for the Optimum Selenium Source to Obtain Mushroom-Derived Chemopreventive Preparations

Author(s): Savic, M (Savic, Milena); Klimaszewska, M (Klimaszewska, Marzenna); Bamburowicz-Klimkowska, M (Bamburowicz-Klimkowska, Magdalena); Suchocki, P (Suchocki, Piotr); Niksic, M (Niksic, Miomir); Szutowski, M (Szutowski, Mirosław); 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: 2016

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

Record 1 of 19

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: 2023

Record 2 of 19

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: JUL 2022

Record 3 of 19

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 DOI: 10.1080/87559129.2022.2039182 Early Access Date: MAR 2022

Record 4 of 19

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, Aigerim)

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: SEP 6 2022

Record 5 of 19

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

Author(s): Martinez-Medina, GA (Martinez-Medina, Gloria A.); Chavez-Gonzalez, ML (Chavez-Gonzalez, Monica L.); Verma, DK (Verma, Deepak Kumar); Prado-Barragan, LA (Prado-Barragan, L. Arely); Martinez-Hernandez, 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: FEB 2021

Record 6 of 19

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: 2021

Record 7 of 19

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/acsmami.0c18165 Published: DEC 23 2020

Record 8 of 19

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: OCT 2020

Record 9 of 19

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: FAL 2020

Record 10 of 19

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: NOV 2020

Record 11 of 19

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: 2020

Record 12 of 19

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: MAR 15 2020

Record 13 of 19

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: NOV 6 2019

Record 14 of 19

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.aoads.2019.05.001 Published: JUN 2019

Record 15 of 19

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: 2019

Record 16 of 19

Title: Distinguishing the Signs of Fungal and Bacterial-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); Mamonova, M (Mamonova, Miroslava)

Source: MICROSCOPY AND MICROANALYSIS Volume: 24 Issue: 2 Pages: 163-182 DOI: 10.1017/S143192761800020X Published: APR 2018

Record 17 of 19

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: 2018

Record 18 of 19

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: APR 2017

Record 19 of 19

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: 2017

Matijašević, D., Pantić, M., Rašković, B., Pavlović, V., Duvnjak, 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 in Microbiology*, 7(1226); doi: 10.3389/fmicb.2016.01226

Record 1 of 50

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, Ravi Kant); Rahi, RK (Rahi, Ravi Kant); Bera, SP (Bera, Sweta Parimita); Neelam, DK (Neelam, Deepesh K.)

Source: JOURNAL OF MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES DOI: 10.55251/jmbfs.9191 Early Access Date: APR 2023

Record 2 of 50

Title: Unravelling the sanitization potential of slightly acidic electrolyzed water combined 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 Published: APR 2023

Record 3 of 50

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: FEB 2023

Record 4 of 50

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); Sugar, M (Sugar, Miklos); Alfatafta, H (Alfatafta, Huda); Pinter, 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: DEC 1 2022

Record 5 of 50

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: OCT 2022

Record 6 of 50

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: AUG 23 2022

Record 7 of 50

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: DEC 2022

Record 8 of 50

Title: A Bioactive Compounds Profile Present in the Selected Wood Rot

Author(s): Sz wajkowska-Michalek, L (Sz wajkowska-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: AUG 2022

Record 9 of 50

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: OCT 2022

Record 10 of 50

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: MAY 2022

Record 11 of 50

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: FEB 2022

Record 12 of 50

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: JUN 15 2022

Record 13 of 50

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: JUN 2022

Record 14 of 50

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: JAN-MAR 2022

Record 15 of 50

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: 2022

Record 16 of 50

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/jof7090728 Published: SEP 2021

Record 17 of 50

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: APR 2021

Record 18 of 50

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): Sithisam, P (Sithisam, Patchima); Rojsanga, P (Rojsanga, Piyanuch); Sithisam, P (Sithisam, Pongtip)

Source: MOLECULES Volume: 26 Issue: 6 Article Number: 1773 DOI: 10.3390/molecules26061773 Published: MAR 2021

Record 19 of 50

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: FEB 2021

Record 20 of 50

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: 2021

Record 21 of 50

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: 2021

Record 22 of 50

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: 2021

Record 23 of 50

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: JAN 2021

Record 24 of 50

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.); Fernandez-Miyakawa, ME (Fernandez-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: JUL 2021

Record 25 of 50

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: NOV 30 2020

Record 26 of 50

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: SEP 2020

Record 27 of 50

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: AUG 25 2020

Record 28 of 50

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: AUG 11 2020

Record 29 of 50

Title: Efficacy and Mechanisms of Flavonoids against the Emerging Opportunistic Nontuberculous Mycobacteria
Author(s): Mickyarar, S (Mickyarar, 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: AUG 2020

Record 30 of 50

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, Bhash); 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: OCT 2020

Record 31 of 50

Title: Antibacterial and antibiofilm activity of ursolic acid against carbapenem-resistant *Enterobacter cloacae*
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: MAY 2020

Record 32 of 50

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: 2020

Record 33 of 50

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: 2020

Record 34 of 50

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: JAN 2020

Record 35 of 50

Title: Efficacy and Mechanism of Traditional Medicinal Plants and Bioactive Compounds against Clinically Important Pathogens
 Author(s): Mickyaray, S (Mickyaray, Suresh)
 Source: ANTIBIOTICS-BASEL Volume: 8 Issue: 4 Article Number: 257 DOI: 10.3390/antibiotics8040257 Published: DEC 2019

Record 36 of 50

Title: In Vitro Antibacterial Activity and Mechanism of Vanillic Acid against Carbapenem-Resistant *Enterobacter cloacae*
 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: DEC 2019

Record 37 of 50

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: DEC 2019

Record 38 of 50

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: JAN 2020

Record 39 of 50

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: OCT 2019

Record 40 of 50

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: AUG 18 2019

Record 41 of 50

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: JUN 2019

Record 42 of 50

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.aosas.2019.05.001 Published: JUN 2019

Record 43 of 50

Title: Comprehensive review of antimicrobial activities of plant flavonoids

Author(s): Goniak, I (Goniak, Ireneusz); Bartoszewski, R (Bartoszewski, Rafal); Krolczewski, J (Krolczewski, Jaroslaw)

Source: PHYTOCHEMISTRY REVIEWS Volume: 18 Issue: 1 Pages: 241-272 DOI:

10.1007/s11101-018-9591-z Published: FEB 2019

Record 44 of 50

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: JAN 2 2019

Record 45 of 50

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: OCT 2018

Record 46 of 50

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: SEP 2018

Record 47 of 50

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: MAR 2018

Record 48 of 50

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: 2018

Record 49 of 50

Title: The antibacterial activity and modes of LI-F type antimicrobial peptides against *Bacillus cereus* invitro

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: SEP 2017

Record 50 of 50

Title: A Critical Review on Health Promoting Benefits of Edible Mushrooms through Gut Microbiota

Author(s): Jayachandran, M (Jayachandran, Muthukumar); 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: SEP 2017

Sknepnek, A., Pantić, M., Matijašević, D., Miletić, D., Lević, S., Nedović, V., & Niksic, M. (2018). Novel Kombucha Beverage from Lingzhi or Reishi Medicinal Mushroom, *Ganoderma lucidum*, with Antibacterial and Antioxidant Effects. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 20(3), 243–258; doi: 10.1615/intjmedmushrooms.2018025833

Record 1 of 15

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: JAN 3 2023

Record 2 of 15

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: OCT 2022

Record 3 of 15

Title: Antioxidant, antibacterial, antitumor, antifungal, antiviral, anti-inflammatory, and neuro-protective activity of *Ganoderma lucidum*: An overview

Author(s): Andrejč, DC (Andrejč, 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: JUL 22 2022

Record 4 of 15

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: 2022

Record 5 of 15

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: JAN-MAR 2022

Record 6 of 15

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: NOV 2021

Record 7 of 15

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: OCT 2021

Record 8 of 15

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: 2021

Record 9 of 15

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: NOV 2020

Record 10 of 15

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: SEP 2020

Record 11 of 15

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: JAN 2 2020

Record 12 of 15

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: 2020

Record 13 of 15

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: DEC 2019

Record 14 of 15

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); Mirmazloum, I (Mirmazloum, Iman); Naar, Z (Naar, Zoltan); Nemedi, E (Nemedi, Erzsebet)

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

Record 15 of 15

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: 2019

Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Pantić, M., Nedović, V., Lević, S., & Nikšić, M. (2019).

Selenium-enriched *Coriolus versicolor* mushroom biomass: potential novel food supplement with improved selenium bioavailability. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(11), 5122–5130; doi: 10.1002/jsfa.9756

Record 1 of 13

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-Zarni, A (Hatamian-Zarni, 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 Published: NOV 2022

Record 2 of 13

Title: Antioxidant activity and cytotoxicity of exopolysaccharide from mushroom *Hericium coralloides* in submerged fermentation

Author(s): Tabibzadeh, F (Tabibzadeh, Firouzeh); Alvandi, H (Alvandi, Hale); Hatamian-Zarmi, A (Hatamian-Zarmi, Ashrafalsadat); Kalitukha, L (Kalitukha, Liudmila); Aghajani, H (Aghajani, Hamed); Ebrahimi-Hosseinzadeh, B (Ebrahimi-Hosseinzadeh, Bahman)

Source: BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY DOI: 10.1007/s13399-022-03386-0 Early Access Date: OCT 2022

Record 3 of 13

Title: Impact of bioaccumulated selenium on nutraceutical properties and volatile compounds in submerged fermented *Pleurotus eryngii* mycelia

Author(s): Singh, U (Singh, Umesh); Sharma, S (Sharma, Satyawati)

Source: JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION Volume: 46 Issue: 11 Article Number: e17024 DOI: 10.1111/jfpp.17024 Early Access Date: AUG 2022 Published: NOV 2022

Record 4 of 13

Title: Processing of split gill mushroom as a biogenic material for functional food purpose

Author(s): Saetang, N (Saetang, Nuttapong); Amornlerdpison, D (Amornlerdpison, Doungporn); Rattanapot, T (Rattanapot, Thiravat); Ramaraj, R (Ramaraj, Rameshprabu); Unpaprom, Y (Unpaprom, Yuwalee)

Source: BIOCATALYSIS AND AGRICULTURAL BIOTECHNOLOGY Volume: 41 Article Number: 102314 DOI: 10.1016/j.bcab.2022.102314 Early Access Date: FEB 2022 Published: MAY 2022

Record 5 of 13

Title: The protective role of selenium against uptake and accumulation of cadmium and lead in white oyster (*Pleurotus ostreatus*) and pink oyster (*Pleurotus djamor*) mushrooms

Author(s): de Oliveira, AP (de Oliveira, Aline Pereira); Juliana, N (Naozuka, Juliana); Landero-Figueroa, JA (Landero-Figueroa, Julio Alberto)

Source: FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT Volume: 39 Issue: 3 Pages: 508-524 DOI: 10.1080/19440049.2022.2026494 Early Access Date: FEB 2022 Published: MAR 4 2022

Record 6 of 13

Title: Anticancer Properties of Selenium-Enriched Oyster Culinary-Medicinal Mushroom, *Pleurotus ostreatus* (Agaricomycetes), in Colon Cancer In Vitro

Author(s): Fekry, T (Fekry, Tarek); Salem, MF (Salem, Mohamed F.); Abd-Elaziz, AA (Abd-Elaziz, Amal A.); Muawia, S (Muawia, Shaden); Naguib, YM (Naguib, Yahya M.); Khalil, H (Khalil, Hany)

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF MEDICINAL MUSHROOMS Volume: 24 Issue: 11 Pages: 1-20 Published: 2022

Record 7 of 13

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: JAN-MAR 2022

Record 8 of 13

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: DEC 25 2021

Record 9 of 13

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 Part: A Published: DEC 2021

Record 10 of 13

Title: Influence of Selenium Biofortification on the Growth and Bioactive Metabolites of *Ganoderma lucidum*

Author(s): Xu, MM (Xu, Mengmeng); Zhu, S (Zhu, Song); Wang, LL (Wang, Lingling); Wei, ZY (Wei, Zhiyi); Zhao, LT (Zhao, Liting); Shi, GY (Shi, Guiyang); Ding, ZY (Ding, Zhongyang)

Source: FOODS Volume: 10 Issue: 8 Article Number: 1860 DOI: 10.3390/foods10081860 Published: AUG 2021

Record 11 of 13

Title: Natural *Flammulina velutipes*-Based Nerve Guidance Conduit as a Potential Biomaterial for Peripheral Nerve Regeneration: In Vitro and In Vivo Studies

Author(s): Chen, FX (Chen, Feixiang); Wu, MH (Wu, Minhao); Wu, P (Wu, Ping); Xiao, A (Xiao, Ao); Ke, MF (Ke, Meifang); Huselstein, C (Huselstein, Celine); Cai, L (Cai, Lin); Tong, Z (Tong, Zan); Chen, Y (Chen, Yun)

Source: ACS BIOMATERIALS SCIENCE & ENGINEERING Volume: 7 Issue: 8 Pages: 3821-3834 DOI: 10.1021/acsbmaterials.1c00304 Early Access Date: JUL 2021 Published: AUG 9 2021

Record 12 of 13

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

Author(s): Kieliszek, M (Kieliszek, Marek); Bierla, K (Bierla, Katarzyna); Jimenez-Lamana, J (Jimenez-Lamana, Javier); Kot, AM (Kot, Anna Maria); Alcantara-Duran, 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: AUG 2020

Record 13 of 13

Title: Effects of Different Selenium Application Methods on Wheat (*Triticum aestivum* L.) Biofortification and Nutritional Quality

Author(s): Liang, Y (Liang, Yong); Chen, YX (Chen, Yuexing); Liu, D (Liu, Dong); Cheng, JP (Cheng, Jianping); Zhao, G (Zhao, Gang); Fahima, T (Fahima, Tzion); Yan, J (Yan, Jun)

Source: PHYTON-INTERNATIONAL JOURNAL OF EXPERIMENTAL BOTANY Volume: 89 Issue: 2 Pages: 423-435 DOI: 10.32604/phyton.2020.09339 Published: 2020

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; doi: 10.1002/jobm.201900520

Record 1 of 3

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: JUL 2022

Record 2 of 3

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 Part: A Published: DEC 2021

Record 3 of 3

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

Author(s): Kieliszek, M (Kieliszek, Marek); Bierla, K (Bierla, Katarzyna); Jimenez-Lamana, J (Jimenez-Lamana, Javier); Kot, AM (Kot, Anna Maria); Alcantara-Duran, 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: AUG 2020

Miletić, D., Turlo, 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; doi: 10.1615/intjmedmushrooms.2020035877

Record 1 of 1

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: MAR 2023

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; doi: 10.1016/j.foodchem.2020.128344

Record 1 of 15

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

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

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

Record 2 of 15

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 Part: A Published: MAR 30 2023

Record 3 of 15

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); Gok, R (Goek, Recep); Ibrahim, SA (Ibrahim, Salam A.); Yilmaz, B (Yilmaz, Birsen); Ozogul, F (Ozogul, Fatih); Capanoglu, E (Capanoglu, Esra)

Source: CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION DOI:

10.1080/10408398.2022.2163373 Early Access Date: DEC 2022

Record 4 of 15

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 Published: DEC 2022

Record 5 of 15

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: NOV 2022

Record 6 of 15

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: JUL 2022

Record 7 of 15

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: JUL 2022

Record 8 of 15

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 DOI:

10.1080/10408398.2022.2069673 Early Access Date: APR 2022

Record 9 of 15

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: JUN 30 2022

Record 10 of 15

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: FEB 1 2022

Record 11 of 15

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: JUN 2022

Record 12 of 15

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: JAN 2022

Record 13 of 15

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: MAR 2022

Record 14 of 15

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: OCT 2021

Record 15 of 15

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: AUG 2021

Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, 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*. *Food Bioscience*, 42, 101046; doi: 10.1016/j.fbio.2021.101046

Record 1 of 5

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: MAR 16 2023

Record 2 of 5

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 Published: NOV 2022

Record 3 of 5

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: SEP 15 2022

Record 4 of 5

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: DEC 25 2021

Record 5 of 5

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: JUL 20 2021

Прилог 6



Булевар краља Александра 71
11120 Београд
ПАК:135505

Телефон: (011) 3370 – 509
(011) 3370 – 513
Факс: (011) 3370 – 354
www.unilfb.rs

18. мај 2023. године

Потврда о броју цитата

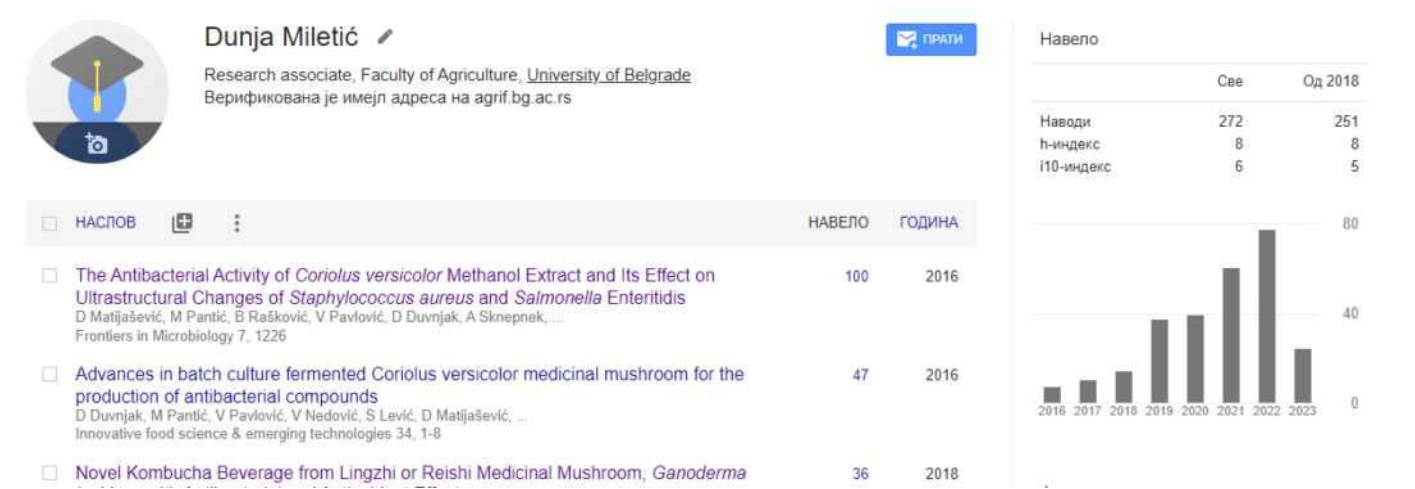
У Универзитетској библиотеци „Светозар Марковић“ у Београду урађена је цитираност радова за др Дуњу К. Милетић из базе података Web of Science од 2012. до маја 2023. године.

Пронађено је 126 цитата.

Одсек за научне информације и едукацију


Емилија Филиповић
Библиотекар информатор

Прилог 7: Преглед цитата по публикованим радовима у бази Google scholar за др Дуњу Милетић на дан 23. мај 2023. године



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

1. Mingyi, Y., Belwal, T., Devkota, H. P., Li, L., & Luo, Z. (2019). Trends of utilizing mushroom polysaccharides (MPs) as potent nutraceutical components in food and medicine: A comprehensive review. *Trends in Food Science & Technology*, 92, 94–110. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.08.009>
2. Martinez-Medina, G. A., Chávez-González, M. L., Verma, D. K., Prado-Barragán, L. A., Martínez-Hernández, J. L., Flores-Gallegos, A. C., Thakur, M., Srivastav, P. P., & Aguilar, C. N. (2021). Bio-funcional components in mushrooms, a health opportunity: Ergothionine and huitlacoche as recent trends. *Journal of Functional Foods*, 77, 104326. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2020.104326>
3. Matijašević, D., Pantić, M., Rašković, B., Pavlović, V., Duvnjak, 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 in Microbiology*, 7. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01226>
4. 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>
5. Sun, W., Tajvidi, M., Howell, C., & Hunt, C. G. (2020). Functionality of Surface Mycelium Interfaces in Wood Bonding. *ACS Applied Materials & Interfaces*, 12(51), 57431–57440. <https://doi.org/10.1021/acsami.0c18165>
6. Buruleanu, L. C., Radulescu, C., Georgescu, A. A., Danet, F. A., Olteanu, R. L., Nicolescu, C. M., & Dulama, I. D. (2018). Statistical Characterization of the Phytochemical

- Characteristics of Edible Mushroom Extracts. *Analytical Letters*, 51(7), 1039–1059. <https://doi.org/10.1080/00032719.2017.1366499>
7. Angelova, G., Brazkova, M., Mihaylova, D., Slavov, A., Petkova, N., Blazheva, D., Deseva, I., Gotova, I., Dimitrov, Z., & Krastanov, A. (2022). Bioactivity of Biomass and Crude Exopolysaccharides Obtained by Controlled Submerged Cultivation of Medicinal Mushroom *Trametes versicolor*. *Journal of Fungi*, 8(7), 738. <https://doi.org/10.3390/jof8070738>
 8. Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Pantić, M., Nedović, V., Lević, S., & Nikšić, M. (2019). Selenium-enriched *Coriolus versicolor* mushroom biomass: potential novel food supplement with improved selenium bioavailability. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(11), 5122–5130. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9756>
 9. Younis, A. M., Yosri, M., & Stewart, J. K. (2019). In vitro evaluation of pleiotropic properties of wild mushroom *Laetiporus sulphureus*. *Annals of Agricultural Sciences*, 64(1), 79–87. <https://doi.org/10.1016/j.aos.2019.05.001>
 10. Mohd Hanafiah, Z., Wan Mohtar, W. H. M., Abu Hasan, H., Jensen, H. S., Klaus, A., & Wan-Mohtar, W. A. A. Q. I. (2019). Performance of wild-Serbian *Ganoderma lucidum* mycelium in treating synthetic sewage loading using batch bioreactor. *Scientific Reports*, 9(1). <https://doi.org/10.1038/s41598-019-52493-y>
 11. Kalušević, A., Lević, S., Čalija, B., Pantić, M., Belović, M., Pavlović, V., Bugarski, B., Milić, J., Žilić, S., & Nedović, V. (2017). Microencapsulation of anthocyanin-rich black soybean coat extract by spray drying using maltodextrin, gum Arabic and skimmed milk powder. *Journal of Microencapsulation*, 34(5), 475–487. <https://doi.org/10.1080/02652048.2017.1354939>
 12. Maeng, J.-H., Muhammad Shahbaz, H., Ameer, K., Jo, Y., & Kwon, J.-H. (2016). Optimization of Microwave-Assisted Extraction of Bioactive Compounds from *Coriolus versicolor* Mushroom Using Response Surface Methodology. *Journal of Food Process Engineering*, 40(2), e12421. <https://doi.org/10.1111/jfpe.12421>
 13. Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, 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*. *Food Bioscience*, 42, 101046. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046>
 14. Guo, Q., Liang, S., Xiao, Z., & Ge, C. (2022). Research progress on extraction technology and biological activity of polysaccharides from Edible Fungi: A review. *Food Reviews International*, 1-32. <https://doi.org/10.1080/87559129.2022.2039182>
 15. Letti, L. A. J., Vítola, F. M. D., de Melo Pereira, G. V., Karp, S. G., Medeiros, A. B. P., da Costa, E. S. F., Bissoqui, L., & Soccol, C. R. (2018). Solid-state fermentation for the production of mushrooms. In *Current developments in biotechnology and bioengineering* (pp. 285-318). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-444-63990-5.00014-1>
 16. Shen, S. F., Zhu, L. F., Wu, Z., Wang, G., Ahmad, Z., & Chang, M. W. (2020). Production of triterpenoid compounds from *Ganoderma lucidum* spore powder using ultrasound-assisted extraction. *Preparative biochemistry & biotechnology*, 50(3), 302-315. <https://doi.org/10.1080/10826068.2019.1692218>
 17. Huang, Z., Zhang, M., Wang, Y., Zhang, S., & Jiang, X. (2020). Extracellular and Intracellular Polysaccharide Extracts of *Trametes versicolor* Improve Lipid Profiles Via

- Serum Regulation of Lipid-Regulating Enzymes in Hyperlipidemic Mice. *Current Microbiology*, 77(11), 3526–3537. <https://doi.org/10.1007/s00284-020-02156-3>
18. Mustafin, K., Bisko, N., Blieva, R., Al-Maali, G., Krupodorova, T., Narmuratova, Z., Saduyeva, Z., & Zhakipbekova, A. (2022). Antioxidant and antimicrobial potential of *Ganoderma lucidum* and *Trametes versicolor*. *Turkish Journal of Biochemistry*, 0(0). <https://doi.org/10.1515/tjb-2021-0141>
 19. Khardziani, T., Metreveli, E., Didebulidze, K., & Elisashvili, V. I. (2020). Screening of Georgian Medicinal Mushrooms for Their Antibacterial Activity and Optimization of Cultivation Conditions for the Split Gill Medicinal Mushroom, *Schizophyllum commune* BCC64 (Agaricomycetes). *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 22(7), 659–669. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2020035051>
 20. Shen, S., Zhu, L.-F., Liu, J., Ali, A., Zaman, A., Ahmad, Z., Chen, X., & Chang, M. W. (2020). Novel core-shell fiber delivery system for synergistic treatment of cervical cancer. *Journal of Drug Delivery Science and Technology*, 59, 101865. <https://doi.org/10.1016/j.jddst.2020.101865>
 21. 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>
 22. Ayimbila, F., Siriwong, S., & Keawsompong, S. (2021). Structural characteristics and bioactive properties of water-soluble polysaccharide from *Lentinus squarrosulus*. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 26, 100266. <https://doi.org/10.1016/j.bcdf.2021.100266>
 23. Berovic, M., & Podgornik, B. B. (2019). Engineering Aspects in Production of Various Medicinal Mushrooms Biomass in Submerged Bioreactors. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 21(8), 735–753. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2019031702>
 24. Gutef, A. H., Al-Attaqchi, A. A., Tawfeeq, A. T., & Saheb, H. B. (2020). Evaluation of antibacterial potential of fruiting body extracts of *Pleurotus ostreatus* in vitro and in vivo study. *Drug Invention Today*, 14(6), 854-863.
 25. Owaid, M. (2017). Antagonistic role of hypha and cell-free culture filtrates of medicinal mushrooms to *Verticillium* sp. and *Pythium* sp. fungal pathogens. *Current Research in Environmental & Applied Mycology*, 7(2), 94–102. <https://doi.org/10.5943/cream/7/2/6>
 26. Miletić, D., Turlo, 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>
 27. Berovic, M., & Zhong, J. J. (2023). Advances in Production of Medicinal Mushrooms Biomass in Solid State and Submerged Bioreactors. *Advances in Biochemical Engineering/Biotechnology*. https://doi.org/10.1007/10_2022_208
 28. Elisashvili, V., Asatiani, M. D., Khardziani, T., & Rai, M. (2022). Natural Antimicrobials from Basidiomycota Mushrooms. In *Promising Antimicrobials from Natural Products* (pp. 323-353). Cham: Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-030-83504-0_13

29. Tamburini, D., Cartwright, C. R., Cofta, G., Zborowska, M., & Mamoňová, M. (2018). Distinguishing the signs of fungal and burial-induced degradation in waterlogged wood from Biskupin (Poland) by scanning electron microscopy. *Microscopy and Microanalysis*, 24(2), 163-182.
30. Torres, M. L. S., & Reyes, R. G. (2020). Antibacterial potential of different crude extracts of *Schizophyllum commune* mycelia grown on coconut water. *Int J Agric Environ Res*, 6(2), 134-141.
31. 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. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003248316-15>
32. Sun, W. (2021). *Understanding the Adhesion Mechanism in Mycelium-Assisted Wood Bonding*. Doctoral dissertation. The University of Maine. <https://digitalcommons.library.umaine.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=4479&context=etd>
33. Metreveli, E., Khardziani, T., Didebulidze, K., & Elisashvili, V. I. (2021). Improvement of Antibacterial Activity of Red Belt Conk Medicinal Mushroom, *Fomitopsis pinicola* BCC58 (Agaricomycetes), in Fermentation of Lignocellulosic Materials. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 23(1). <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2020037169>
34. AYIMBILA, F., & Keawsompong, S. (2021). *In Vitro Study of *Lentinus squarrosulus* Bioactivities; Fecal Microbiota Fermentation, Antioxidant and Antibacterial Properties* (Doctoral dissertation, Kasetsart University).
35. Stojićević, A. (2022). Stabilizacija hladno presovanog suncokretovog ulja primenom etarskih ulja i ekstrakata odabranih vrsta lekovitog i začinskog bilja. (Doktorska disertacija, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet). <https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/bib/81790985>
36. Villa Villa, E. M. (2021). Actividad antibacteriana del medio extracelular de cultivos líquidos de la cepa fúngica del ascomycete *Paraconiothyrium* sp. http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx:8083/xmlui/handle/DGB_UMICH/6373
37. Vargas Mesa, I. C. *Capacidad de hongos para remover fármacos presentes en aguas para riego en la sabana occidental de Bogotá (Colombia)* (Doctoral dissertation, Iniversidad Nacional de Colombia).
38. Sknepnek, A. (2019). Characteristics of tea fungus-kombucha, fermented in the presence of selected medicinal mushroom species extracts (Doktorska disertacija, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet). <http://vbs.rs/scripts/cobiss?command=DISPLAY&base=70036&RID=51950351>
1. Kalušević, A. M. (2017). Микроинкапсулација биоактивних једињења из споредних производа прехранбене индустрије. (Doktorska disertacija, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet). <http://vbs.rs/scripts/cobiss?command=DISPLAY&base=70036&RID=49361167>
39. Sknepnek, A. (2019). Characteristics of tea fungus-kombucha, fermented in the presence of selected medicinal mushroom species extracts (Doktorska disertacija, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet). <http://vbs.rs/scripts/cobiss?command=DISPLAY&base=70036&RID=51950351>
40. Harasym, J., & Bogacz-Radomska, L. (2016). Change in food perception change—from traditional to functional food. *Engineering sciences and technologies*, 4(23) 40-57.

41. Metreveli, E., Khardziani, T., Didebulidze, K., & Elisashvili, V. (2021). Improvement of Fomitopsis pinicola (Sw.) P. karst. BCC58 antibacterial activity in fermentation of lignocellulosic materials. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 23(1), 27-37. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2020037169>
42. Do Dat, T., Tai, N. T., My, P. L. T., Linh, N. T. T., Ngan, N. T. K., Thanh, V. H., ... & Hieu, N. H. (2020). Extraction of triterpenoids from the Vietnamese red Ganoderma lucidum by ultrasound-assisted extraction method and anti-oxidant activity of extract. *Vietnam Journal of Science and Technology*, 58(6A), 91-101.
43. Sknepnek, A., Pantić, M., Matijašević, 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. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 20(3), 243–258. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2018025833>

Savic, M., Anedjelkovic, I., Duvnjak, D., Matijasevic, D., Avramovic, A., & Niksic, M. (2012). The fungistatic activity of organic selenium and its application to the production of cultivated mushrooms Agaricus bisporus and Pleurotus spp. *Archives of Biological Sciences*, 64(4), 1455–1463. <https://doi.org/10.2298/abs1204455s>

1. Carrasco, J., Díez, C., & Francisco García-Fresneda Gea. (2017). *Cobweb, a serious pathology in mushroom crops: A review*. 15(2), e10R01–e10R01. <https://doi.org/10.5424/sjar/2017152-10143>
2. Kora, A. J. (2020). Nutritional and antioxidant significance of selenium-enriched mushrooms. *Bulletin of the National Research Centre*, 44(1). <https://doi.org/10.1186/s42269-020-00289-w>
3. Matijašević, D., Pantić, M., Rašković, B., Pavlović, V., Duvnjak, 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 in Microbiology*, 7. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01226>
4. Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., Pantić, M., Nedović, V., Lević, S., & Nikšić, M. (2019). Selenium-enriched Coriolus versicolor mushroom biomass: potential novel food supplement with improved selenium bioavailability. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(11), 5122–5130. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9756>
5. Duvnjak, D., Pantić, M., Pavlović, V., Nedović, V., Lević, S., Matijašević, D., Sknepnek, A., Nikšić, M. (2016). Advances in batch culture fermented Coriolus versicolor medicinal mushroom for the production of antibacterial compounds. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 34, 1–8. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2015.12.028>
6. Younis, A. M., Yosri, M., & Stewart, J. K. (2019). In vitro evaluation of pleiotropic properties of wild mushroom Laetiporus sulphureus. *Annals of Agricultural Sciences*, 64(1), 79–87. <https://doi.org/10.1016/j.aos.2019.05.001>
7. Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, 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. *Food Bioscience*, 42, 101046. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046>

8. 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>
9. Haq, F. U., Imran, M., Saleem, S., & Waheed, Y. (2022). Antibacterial Activity of Different Extracts of Ascomata of *Morchella conica* and *M. esculenta* (Ascomycota) against *Salmonella* Species. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 24(9), 85–95. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2022044572>
10. Milena Savić, Marzenna Klimaszewska, Bamburowicz-Klimkowska, M., Suchocki, P., Miomir Nikšić, Mirosław Szutowski, Piotr Wroczyński, & Turło, J. (2016). A Search for the Optimum Selenium Source to Obtain Mushroom-Derived Chemopreventive Preparations. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 18(4), 279–289. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.v18.i4.10>
11. Haq, F. U., Imran, M., Saleem, S., & Waheed, Y. (2022). Antibacterial activity of different extracts from ascomata of *Morchella conica* and *Morchella esculenta* against *Salmonella* species. *International Journal of Medicinal Mushrooms*. 24(9), 85-95. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2022044572>
12. Pattanayak, S., & Das, S. (2022). Value addition and nutritional enrichment of wonder food mushroom. *Journal of Mycopathological Research*. 60(4), 507-514. <https://doi.org/10.57023/JMycR.60.4.2022.507>
13. Potočnik, I., Rekanović, E., Stepnović, M., Milijašević-Marčić, S., Todorović, B., Nikolić-Bujanović, L., & Čekerevac, M. (2014). Possibility of environmentally-safe casing soil disinfection for control of cobweb disease of button mushroom. *Pesticidi i fitomedicina*, 29(4), 283-289. <https://doi.org/10.2298/PIF1404283P>
14. Carrasco Carrasco, J. (2016). Estudio de la telaraña del champiñón causada por *Cladobotryum Mycophilum* en cultivos españoles. (Doctoral dissertation, Estudio de la telaraña del champiñón causada por *Cladobotryum Mycophilum* en cultivos españoles).

Matijašević, D., Pantić, M., Rašković, B., Pavlović, V., Duvnjak, 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 in Microbiology*, 7(1226). <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01226>

1. Górniak, I., Bartoszewski, R., & Króliczewski, J. (2018). Comprehensive review of antimicrobial activities of plant flavonoids. *Phytochemistry Reviews*, 18(1), 241–272. <https://doi.org/10.1007/s11101-018-9591-z>
2. Makarewicz, M., Drożdż, I., Tarko, T., & Duda-Chodak, A. (2021). The interactions between polyphenols and microorganisms, especially gut microbiota. *Antioxidants*, 10(2), 188. <https://doi.org/10.3390/antiox10020188>
3. Mickymaray. (2019). Efficacy and Mechanism of Traditional Medicinal Plants and Bioactive Compounds against Clinically Important Pathogens. *Antibiotics*, 8(4), 257. <https://doi.org/10.3390/antibiotics8040257>

4. Jayachandran, M., Xiao, J., & Xu, B. (2017). A Critical Review on Health Promoting Benefits of Edible Mushrooms through Gut Microbiota. *International Journal of Molecular Sciences*, 18(9), 1934. <https://doi.org/10.3390/ijms18091934>
5. Wu, X. F., Zhang, M., & Bhandari, B. (2019). A novel infrared freeze drying (IRFD) technology to lower the energy consumption and keep the quality of *Cordyceps militaris*. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 54, 34-42. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2019.03.003>
6. Tišma, M., Žnidaršič-Plazl, P., Šelo, G., Tolj, I., Šperanda, M., Bucić-Kojić, A., & Planinić, M. (2021). *Trametes versicolor* in lignocellulose-based bioeconomy: State of the art, challenges and opportunities. *Bioresource Technology*, 330, 124997. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2021.124997>
7. Chan, C. L., Gan, R. Y., Shah, N. P., & Corke, H. (2018). Polyphenols from selected dietary spices and medicinal herbs differentially affect common food-borne pathogenic bacteria and lactic acid bacteria. *Food Control*, 92, 437-443. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.05.032>
8. Chopra, H., Mishra, A. K., Baig, A. A., Mohanta, T. K., Mohanta, Y. K., & Baek, K.H. (2021). Narrative Review: Bioactive Potential of Various Mushrooms as the Treasure of Versatile Therapeutic Natural Product. *Journal of Fungi*, 7(9), 728. <https://doi.org/10.3390/jof7090728>
9. Krishnamoorthi, R., Srinivash, M., Mahalingam, P. U., & Malaikozhundan, B. (2022). Dietary nutrients in edible mushroom, *Agaricus bisporus* and their radical scavenging, antibacterial, and antifungal effects. *Process Biochemistry*, 121, 10-17. <https://doi.org/10.1016/j.procbio.2022.06.021>
10. 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>
11. Oli, A. N., Edeh, P. A., Al-Mosawi, R. M., Mbach, N. A., Al-Dahmashi, H. O. M., Al-Khafaji, N. S. K., Ekuma, U. O., Okezie, U. M., & Saki, M. (2020). Evaluation of the phytoconstituents of *Auricularia auricula-judae* mushroom and antimicrobial activity of its protein extract. *European Journal of Integrative Medicine*, 38, 101176. <https://doi.org/10.1016/j.eujim.2020.101176>
12. Bains, A., & Chawla, P. (2020). In vitro bioactivity, antimicrobial and anti-inflammatory efficacy of modified solvent evaporation assisted *Trametes versicolor* extract. *3 Biotech*, 10(9). <https://doi.org/10.1007/s13205-020-02397-w>
13. Qiu, L., Zhang, M., Bhandari, B., & Wang, B. (2020). Effects of infrared freeze drying on volatile profile, FTIR molecular structure profile and nutritional properties of edible rose flower (*Rosa rugosa* flower). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 100(13), 4791-4800. <https://doi.org/10.1002/jsfa.10538>
14. Park, K. M., Yoon, S.-G., Choi, T.-H., Kim, H. J., Park, K. J., & Koo, M. (2020). The Bactericidal Effect of a Combination of Food-Grade Compounds and their Application as Alternative Antibacterial Agents for Food Contact Surfaces. *Foods*, 9(1), 59. <https://doi.org/10.3390/foods9010059>
15. Zhang, Q., Lyu, Y., Huang, J., Zhang, X., Yu, N., Wen, Z., & Chen, S. (2020). Antibacterial activity and mechanism of sanguinarine against *Providencia rettgerii* in vitro. *PeerJ*, 8, e9543. <https://doi.org/10.7717/peerj.9543>

16. Chan, Y. S., & Chong, K. P. (2022). Bioactive compounds of ganoderma boninense inhibited methicillin-resistant Staphylococcus aureus growth by affecting their cell membrane permeability and integrity. *Molecules*, 27(3), 838. <https://doi.org/10.3390/molecules27030838>
17. Qian, W., Fu, Y., Liu, M., Wang, T., Zhang, J., Yang, M., Sun, Z., Li, X., & Li, Y. (2019). In Vitro Antibacterial Activity and Mechanism of Vanillic Acid against Carbapenem-Resistant Enterobacter cloacae. *Antibiotics*, 8(4), 220. <https://doi.org/10.3390/antibiotics8040220>
18. Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., Pantić, M., Nedović, V., Lević, S., & Nikšić, M. (2019). Selenium-enriched Coriolus versicolor mushroom biomass: potential novel food supplement with improved selenium bioavailability. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(11), 5122–5130. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9756>
19. Szwajkowska-Michalek, L., Stuper-Szablewska, K., Krzyżaniak, M., & Łakomy, P. (2022). A Bioactive Compounds Profile Present in the Selected Wood Rot. *Forests*, 13(8), 1242. <https://doi.org/10.3390/f13081242>
20. Younis, A. M., Yosri, M., & Stewart, J. K. (2019). In vitro evaluation of pleiotropic properties of wild mushroom Laetiporus sulphureus. *Annals of Agricultural Sciences*, 64(1), 79–87. <https://doi.org/10.1016/j.aos.2019.05.001>
21. Mickymaray, S., Alfaiz, F. A., & Paramasivam, A. (2020). Efficacy and Mechanisms of Flavonoids against the Emerging Opportunistic Nontuberculous Mycobacteria. *Antibiotics*, 9(8), 450. <https://doi.org/10.3390/antibiotics9080450>
22. Kim, J. H., Tam, C. C., Chan, K. L., Mahoney, N., Cheng, L. W., Friedman, M., & Land, K. M. (2022). Antimicrobial Efficacy of Edible Mushroom Extracts: Assessment of Fungal Resistance. *Applied Sciences*, 12(9), 4591. <https://doi.org/10.3390/app12094591>
23. Mohan, K., Karthick Rajan, D., Muralisankar, T., Ramu Ganesan, A., Marimuthu, K., & Sathishkumar, P. (2022). The potential role of medicinal mushrooms as prebiotics in aquaculture: A review. *Reviews in Aquaculture*, 14(3), 1300-1332. <https://doi.org/10.1111/raq.12651>
24. Wu, X., Zhang, M., Bhandari, B., & Li, Z. (2018). Effects of microwave-assisted pulse-spouted bed freeze-drying (MPSFD) on volatile compounds and structural aspects of *Cordyceps militaris*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98(12), 4634–4643. <https://doi.org/10.1002/jsfa.8993>
25. Alaor Valério Filho, Luisa Bataglin Avila, Douglas Hardt Lacorte, Thamiris Renata Martiny, Rosseto, V., Caroline Costa Moraes, Guilherme Luiz Dotto, Villarreal, L., & Silveira, G. (2022). Brazilian agroindustrial wastes as a potential resource of bioactive compounds and their antimicrobial and antioxidant activities. *Molecules*, 27(20), 6876. <https://doi.org/10.3390/molecules27206876>
26. María Victoria Román, Nathalia Badillo Mantilla, Sergio Agudelo Flórez, Surajit De Mandal, Ajit Kumar Passari, Ruiz-Villafán, B., Romina Rodríguez-Sanoja, & Sánchez, S. (2020). Antimicrobial and antioxidant potential of wild edible mushrooms. *An introduction to mushroom*, 1-18. <https://doi.org/10.5772/intechopen.90945>
27. Long, Y., Zhang, M., Mujumdar, A. S., & Chen, J. (2022). Valorization of turmeric (*Curcuma longa* L.) rhizome: Effect of different drying methods on antioxidant capacity

and physical properties. *Drying Technology*, 40(8), 1609-1619.
<https://doi.org/10.1080/07373937.2022.2032135>

28. Khatua, S., Ghosh, S., & Acharya, K. (2017). Chemical composition and biological activities of methanol extract from *Macrocybe lobayensis*. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 7(10), 144-151. <https://doi.org/10.7324/japs.2017.71021>
29. Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, 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*. *Food Bioscience*, 42, 101046. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046>
30. Jin, M., Zhou, W., Jin, C., Jiang, Z., Diao, S., Jin, Z., & Li, G. (2019). Anti-inflammatory activities of the chemical constituents isolated from *Trametes versicolor*. *Natural Product Research*, 33(16), 2422–2425. <https://doi.org/10.1080/14786419.2018.1446011>
31. Casanova, N. A., Redondo, L. M., Redondo, E. A., Joaquim, P. E., Dominguez, J. E., Fernández-Miyakawa, M. E., & Chacana, P. A. (2020). Efficacy of chestnut and quebracho wood extracts to control *Salmonella* in poultry. *Journal of Applied Microbiology*, 131(1), 135–145. <https://doi.org/10.1111/jam.14948>
32. Varghese, R., Dalvi, Y. B., Lamrood, P. Y., Shinde, B. P., & Nair, C. K. K. (2019). Historical and current perspectives on therapeutic potential of higher basidiomycetes: an overview. *3 Biotech*, 9(10). <https://doi.org/10.1007/s13205-019-1886-2>
33. Xian, H., Che, H., Qin, Y., Yang, F., Meng, S., Li, X., Bai, Y., & Wang, L. (2017). *Coriolus versicolor* aqueous extract ameliorates insulin resistance with PI3K/Akt and p38 MAPK signaling pathways involved in diabetic skeletal muscle. *Phytotherapy Research*, 32(3), 551–560. <https://doi.org/10.1002/ptr.6007>
34. Sithisarn, P., Rojsanga, P., & Sithisarn, P. (2021). Flavone-Rich Fractions and Extracts from *Oroxylum indicum* and Their Antibacterial Activities against Clinically Isolated Zoonotic Bacteria and Free Radical Scavenging Effects. *Molecules*, 26(6), 1773. <https://doi.org/10.3390/molecules26061773>
35. Wu, X. F., Zhang, M., Bhandari, B., & Li, Z. (2019). Effect of blanching on volatile compounds and structural aspects of *Cordyceps militaris* dried by microwave-assisted pulse-spouted bed freeze-drying (MPSFD). *Drying Technology*, 37(1), 13-25. <https://doi.org/10.1080/07373937.2018.1433685>
36. Han, J., Zhao, S., Ma, Z., Gao, L., Liu, H., Muhammad, U., Lu, Z., Lv, F., & Bie, X. (2017). The antibacterial activity and modes of LI-F type antimicrobial peptides against *Bacillus cereus* *in vitro*. *Journal of Applied Microbiology*, 123(3), 602–614. <https://doi.org/10.1111/jam.13526>
37. Qian Weidong, Li, X., Shen Lanfang, Wang, T., Liu, M., Zhang, J., Yang, M., Li, X., & Cai, C. (2019). RETRACTED: Antibacterial and antibiofilm activity of ursolic acid against carbapenem-resistant *Enterobacter cloacae*. *Journal of Bioscience and Bioengineering* 129(5), 528–534. <https://doi.org/10.1016/j.jbiosc.2019.11.008>
38. Tiwari Pandey, A., Pandey, I., Kanase, A., Verma, A., Garcia-Canibano, B., Dakua, S., Balakrishnan, S., & Singh, M. (2021). Validating Anti-Infective Activity of *Pleurotus Opuntiae* via Standardization of Its Bioactive Mycoconstituents through Multimodal Biochemical Approach. *Coatings*, 11(4), 484. <https://doi.org/10.3390/coatings11040484>

39. Khardziani, T., Metreveli, E., Didebulidze, K., & Elisashvili, V. I. (2020). Screening of Georgian Medicinal Mushrooms for Their Antibacterial Activity and Optimization of Cultivation Conditions for the Split Gill Medicinal Mushroom, *Schizophyllum commune* BCC64 (Agaricomycetes). *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 22(7), 659–669. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2020035051>
40. Khatua, S., Sikder, R., & Acharya, K. (2018). Chemical and biological studies on a recently discovered edible mushroom: a report. *FABAD Journal of pharmaceutical sciences*, 43(3), 241-247.
41. Ghoshal, M., Chuang, S., Zhang, Y., & McLandsborough, L. (2022). Efficacy of Acidified Oils against Salmonella in Low-Moisture Environments. *Applied and Environmental Microbiology*, 88(16), e00935-22. <https://doi.org/10.1128/aem.00935-22>
42. Chelliah, R., Kyoung Il Jo, Yan, P., Chen, X., Jo, H.-Y., Inamul Hasan Madar, Sultan, G., & Mohammad Shakhawat Hussain. (2022). Unravelling the sanitization potential of slightly acidic electrolyzed water combined Thymus vulgaris based nanoemulsion against foodborne pathogens and its safety assessment. *Food Control*, 146(8), 109527. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109527>
43. Rizwana, H., Fatimah, A., Alharbi, R. I., & Alqusumi, R. (2021). Morphology and Ultrastructure of some pathogenic fungi altered by leaf extracts of Senna alexandrina mill. *Pak. J. Agri. Sci*, 58(1), 389-408.
https://inis.iaea.org/search/search.aspx?orig_q=journal:%22ISSN%200552-9034%22
44. Ayimbila, F., Siriwong, S., & Keawsompong, S. (2021). Structural characteristics and bioactive properties of water-soluble polysaccharide from *Lentinus squarrosulus*. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 26, 100266. <https://doi.org/10.1016/j.bcdf.2021.100266>
45. Krishnasamy, G., Azahar, M. S., Rahman, S. N. S., Vallavan, V., Zin, N. M., Latif, M. A., & Hatsu, M. (2023). Activity of aurisin A isolated from *Neonothopanus nambi* against methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* strains. *Saudi Pharmaceutical Journal*, 31(5), 617-625. <https://doi.org/10.1016/j.jsps.2023.03.002>
46. Chauhan, N., Thakur, N., Kumari, A., Khatana, C., & Sharma, R. (2023). Mushroom and silk sericin extract mediated ZnO nanoparticles for removal of organic pollutants and microorganisms. *South African Journal of Botany*, 153, 370-381. <https://doi.org/10.1016/j.sajb.2023.01.001>
47. Macharia, J. M., Zhang, L., Mwangi, R. W., Rozmann, N., Kaposztas, Z., Varjas, T., Sugár, M., Alfatafta, H., Pintér, M., & Bence, R. L. (2022). Are chemical compounds in medical mushrooms potent against colorectal cancer carcinogenesis and antimicrobial growth? *Cancer Cell International*, 22(1). <https://doi.org/10.1186/s12935-022-02798-2>
48. Yakobi, S. H., Mkhize, S., & Pooe, O. J. (2023). Screening of Antimicrobial Properties and Bioactive Compounds of *Pleurotus Ostreatus* Extracts against *Staphylococcus Aureus*, *Escherichia coli*, and *Neisseria Gonorrhoeae*. *Biochemistry Research International*, eCollection 2023. <https://doi.org/doi:10.1155/2023/1777039>

49. Pan, Y., Deng, Z., & Shahidi, F. (2020). Natural bioactive substances for the control of food-borne viruses and contaminants in food. *Food Production, Processing and Nutrition*, 2(1). <https://doi.org/10.1186/s43014-020-00040-y>
50. Khatua, S., & Acharya, K. (2018). Functional Ingredients and Medicinal Prospects of Ethanol Extract from *Macrocybe lobayensis*. *Pharmacognosy Journal*, 10(6), 1154–1158. <https://doi.org/10.5530/pj.2018.6.197>
51. Pereira FC, Peiter GC, Justo VE, Huff GM, Conrado PC, da Silva MA, Bonfim-Mendonça PS, Svidzinski TI, Rosado FR, Fiorini A. (2023). Analysis of the antifungal potential of *Macrocybe titans* extract against *Candida albicans*. *Future Microbiology*, 18(4). 357-371. <https://doi.org/10.2217/fmb-2022-0214>
52. Makarewicz, M., Drożdż, I., Tarko, T., & Duda-Chodak, A. (2021). The interactions between polyphenols and microorganisms, especially gut microbiota. *Antioxidants*, 10(2), 188. <https://doi.org/10.3390/antiox10020188>
53. Ahmadpour Torki, M., Ranjbar, M., Govahi, M., & Tafrihi, M. (2022). Effect of Aqueous Extract of Turkey Tail (*Trametes versicolor*) on *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* and *Fusarium thapsinum*. *Journal of Gorgan University of Medical Sciences*, 24(3), 93-98.
54. Matijašević, D., Pantić, M., Stanisavljević, N., Jevtić, S., Rajić, N., Lević, S., Nedović, V., & Nikšić, M. (2022). *Coriolus versicolor* Mushroom Grown on Selenium-Rich Zeolitic Tuff as a Potential Novel Food Supplement. *Food Technology and Biotechnology*, 60(1), 67-79. <https://doi.org/10.17113/ftb.60.01.22.7172>.
55. Stojanova, M., Pantić, M., Karadelev, M., Ivanovski, V., & Nikšić, M. (2022). Determination of biological activity of *suillus granulatus* mushroom extracts. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 16(6), 4564-4572. <https://doi.org/10.1007/s11694-022-01525-9>
56. Zou, M., Tao, W., Ye, X., & Liu, D. (2020). Evaluation of antimicrobial and antibiofilm properties of proanthocyanidins from Chinese bayberry (*Myrica rubra* Sieb. et Zucc.) leaves against *Staphylococcus epidermidis*. *Food science & nutrition*, 8(1), 139-149. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1283>
57. Waqas, H. M., Akbar, M., & Iqbal, M. S. (2019). Antibacterial and antioxidant activities of *Agaricus bisporus* (JE Lange) Imbach from Pakistan. *Bangladesh Journal of Botany*, 48(4), 1075-1081. <https://doi.org/10.3329/bjb.v48i4.49055>
58. Haq, F. U., Imran, M., Saleem, S., & Waheed, Y. (2022). Antibacterial Activity of Different Extracts of Ascomata of *Morchella conica* and *M. esculenta* (Ascomycota) against *Salmonella* Species. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 24(9), 85–95. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2022044572>
59. Matijašević, D., Pantić, M., Stanisavljević, N., Jevtić, S., Rajić, N., Lević, S., Nedović, V., & Nikšić, M. (2022). Gljiva *Coriolus versicolor* uzgojena na zeolitnom tufu bogatom selenom kao potencijalni novi dodatak prehrani. *Food Technology and Biotechnology*, 60(1), 67-79. <https://doi.org/10.17113/ftb.60.01.22.7172>

60. Daud, A. D., Azman, N. S., Alias, N. I. A., Syaifudin, N., Harun, A., & Aziz, N. A. (2021). Phytochemical and antibacterial properties on three medicinal plants for potent anti-soft rot agents. *Malaysian Journal of Analytical Sciences*, 25(1), 119-128.
61. Sharma, Y. P., Sharma, R., Khatua, S., & Acharya, K. (2019). Morphotaxonomy and comparative mycochemical study and antioxidant activity of hydromethanol, infusion and decoction extracts from *Russula brevipes* Peck. *Indian Phytopathology*, 72, 445-452. <https://doi.org/10.1007/s42360-019-00173-2>
62. Abou El-Nour, M. M. (2019). Functional properties and medical benefits of pomegranate (*Punica granatum* L.) peels as agro-industrial wastes. *Egyptian Journal of Experimental Biology*, 15(2), 377-392. <https://dx.doi.org/10.5455/egyjebb.20191130124643>
63. Miletić, D., Turlo, 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>
64. Gultom, E. S., Artanti, T. H., Maritsa, H., & Prasetya, E. (2021). Antibacterial activity test on ethanol extract fraction of Kirinyuh (*Chromolaena odorata* L.) leaves for multi-drug resistant organism bacteria. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 9(1), 26. <https://doi.org/10.24252/bio.v9i1.17067>
65. Waqas, H. M., Akbar, M., Khalil, T., Ishfaq, M., Aslam, N., Chohan, S. A., Siddiqi, E. H., & Iqbal, M. S. (2018). Identification of natural antifungal constituents from *Agaricus bisporus* (JE Lange) Imbach. *Applied Ecology and Environmental Research*, 16(6), 7937-7951. https://doi.org/10.15666/aeer/1606_79377951
66. Pang, L. Y., Then, S. M., Lim, K. H., Ting, K. N., & Fung, S. Y. (2023). Biopharmaceutical Potential of *Ophiocordyceps sinensis* for Human Health In: Agrawal, D.C., Dhanasekaran, M. (eds) *Mushrooms with Therapeutic Potentials*. Springer, Singapore. (pp. 189-219). https://doi.org/10.1007/978-981-19-9550-7_6
67. Adeeyo, A. O., Odiyo, J. O., Alabi, M. A., Bamigboye, C. O., & Makungo, R. (2021). Green Synthesis of Mycometabolites: A Review on Aqueous Extraction and Bioactivities. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 23(12), 15-28. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2021041447>
68. Das, A., Burman, S., Chandra, G., & Bandyopadhyay, A. (2021). In vitro photoprotective, antioxidant and antibacterial activity of *Vernonia squarrosa* (D. Don) Less. *Plant Science Today*, 8(2), 331-339. <http://dx.doi.org/10.14719/pst.2021.8.2.1037>
69. El Mohtadi, M., Pilkington, L., Liauw, C. M., Ashworth, J. J., Dempsey-Hibbert, N., Belboul, A., & Whitehead, K. A. (2020). Differential engulfment of *Staphylococcus aureus* and *Pseudomonas aeruginosa* by monocyte-derived macrophages is associated with altered phagocyte biochemistry and morphology. *EXCLI journal*, 19, 1372. <https://doi.org/10.17179/excli2020-2766>

70. Setyaningsih, R., Susilowati, A., & Prasetyani, D. (2020). Antibacterial activity of endophytic fungi in *Pometia pinnata* against *Staphylococcus aureus* and methicillin-resistant *Staphylococcus aureus*. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 21(11). <https://doi.org/10.13057/biodiv/d211148>
71. Tiwari Pandey, A., Pandey, I., Kanase, A., Verma, A., Garcia-Canibano, B., Dakua, S., Balakrishnan, S., & Singh, M. (2021). Validating Anti-Infective Activity of *Pleurotus Opuntiae* via Standardization of Its Bioactive Mycoconstituents through Multimodal Biochemical Approach. *Coatings*, 11(4), 484. <https://doi.org/10.3390/coatings11040484>
72. Szwajkowska-Michałek, L., Stuper-Szablewska, K., Krzyżaniak, M., & Łakomy, P. (2022). A Bioactive Compounds Profile Present in the Selected Wood Rot. *Forests*, 13(8), 1242. <https://doi.org/10.3390/f13081242>
73. Sridhar, K. R., & Mahadevakumar, S. (2022). Fungal Probiotics and Prebiotics. In: Sunil K. Deshmukh, Kandikere R. Sridhar, Susanna M. Badalyan (Eds.), *Fungal Biotechnology Prospects and Avenues* (pp. 260-279). CRC Press.
74. 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. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003248316-15>
75. Afagnigni, A. D., Nyegue, M. A., Pracheta, J., Sharma, V., & Etoa, F. X. (2021). The Ethanolic Leaf Extracts of *Dissotis multiflora* (Sm) Triana and *Paullinia pinnata* Linn Exert Inhibitory Effect on *Escherichia coli* Through Membrane Permeabilization, Loss of Intracellular Material, and DNA Fragmentation. *Journal of Drug Delivery and Therapeutics*, 11(2-S), 4-13. <https://doi.org/10.22270/jddt.v11i2-S.4774>
76. Haq, F. U., Imran, M., Saleem, S., & Waheed, Y. (2022). Antibacterial activity of different extracts from ascomata of *Morchella conica* and *Morchella esculenta* against *Salmonella* species. *International Journal of Medicinal Mushrooms*. 24(9), 85-95. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2022044572>
77. Metreveli, E., Khardziani, T., Didebulidze, K., & Elisashvili, V. I. (2021). Improvement of Antibacterial Activity of Red Belt Conk Medicinal Mushroom, *Fomitopsis pinicola* BCC58 (Agaricomycetes), in Fermentation of Lignocellulosic Materials. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 23(1), 27-37. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2020037169>
78. AYIMBILA, F., & Keawsompong, S. (2021). *In Vitro Study of *Lentinus squarrosulus* Bioactivities; Fecal Microbiota Fermentation, Antioxidant and Antibacterial Properties* (Doctoral dissertation, Kasetsart University).
79. Matijašević, D. (2017). Uticaj Se (IV)-i Se (VI)-modifikovanog zeolita na antioksidativno i antimikrobno dejstvo gljiva *Pleurotus ostreatus* i *Coriolus versicolor* (Doktorska disertacija, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet) <http://vbs.rs/scripts/cobiss?command=DISPLAY&base=70036&RID=49365519>

80. Ruiz-Pérez, N. J., Sánchez-Navarrete, J., & Toscano-Garibay, J. D. (2021). Natural Products for Salmonellosis: Last Decade Research. In *Salmonella spp.-A Global Challenge*. <https://doi.org/10.5772/intechopen.96207>
81. Stojićević, A. (2022). Stabilizacija hladno presovanog suncokretovog ulja primenom etarskih ulja i ekstrakata odabranih vrsta lekovitog i začinskog bilja. (Doktorska disertacija, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet). <https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/bib/81790985>
82. Stojanova, M. M. (2022). Примена екстраката одабраних врста јестивих и медицинских гљива у производњи дехидрираних супа као функционалне хране. (Doktorska disertacija, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet). <https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/bib/77885961>
83. Krupodorova, T., Barshteyn, V., & Pokas, E. (2019). Antibacterial activity of Fomitopsis betulina cultural liquid. *EUREKA: Life Sciences*, (6), 10-16. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2019.001066>
84. Mubarakah, I. (2018). Pengaruh Konsentrasi Alginat Terhadap Karakteristik Sel Pseudomonas Fluorescens Terimobilisasi Untuk Produksi Biodiesel. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
85. Mili, S., & Rami, N. (2022). Bioactive Chatters and Health Benefit Applications of Trametes versicolor. *Asian Journal of Biological and Life Sciences*, 11(1), 29-30. <http://dx.doi.org/10.5530/ajbls.2022.11.4>
86. Arina, T., Sovijärvi, O., & Land, S. (2020). Biohackerin Flunssaopas: Vahvista itseäsi taudinaiheuttajia vastaan. ISBN: 978-952-7241-32-5
87. Torki, M. A., Ranjbar, M., Govahi, M., & Tafrihi, M. Effect of Aqueous Extract of Turkey Tail (Trametes versicolor) on Staphylococcus aureus, Escherichia coli and Fusarium thapsinum. *J Gorgan Univ Med Sci* 2022; 24(3), 93-98
URL: <http://goums.ac.ir/journal/article-1-4082-en.html>
88. Sknepnek, A. (2019). Characteristics of tea fungus-kombucha, fermented in the presence of selected medicinal mushroom species extracts (Doktorska disertacija, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet). <http://vbs.rs/scripts/cobiss?command=DISPLAY&base=70036&RID=51950351>
89. Metreveli, E., Khardziani, T., Didebulidze, K., & Elisashvili, V. (2021). Improvement of Fomitopsis pinicola (Sw.) P. karst. BCC58 antibacterial activity in fermentation of lignocellulosic materials. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 23(1), 27-37. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2020037169>
90. Stojanova, M. M. (2021). Primena ekstrakata odabranih vrsta jestivih i medicinskih gljiva u proizvodnji dehidriranih supa kao funkcionalne hrane (Doktorska disertacija, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet). <https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/bib/77885961>
91. Sknepnek A, Pantić M, Matijašević D, Miletić D, Lević S, Nedović V, Niksić M. Novel Kombucha Beverage from Lingzhi or Reishi Medicinal Mushroom, Ganoderma lucidum,

with Antibacterial and Antioxidant Effects. *Int J Med Mushrooms*. 2018;20(3):243-258. doi: 10.1615/IntJMedMushrooms.2018025833. PMID: 29717669.

Sknepnek, A., Pantić, M., Matijašević, 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. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 20(3), 243–258.

<https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2018025833>

1. Yadav, D., & Negi, P. S. (2021). Bioactive components of mushrooms: Processing effects and health benefits. *Food Research International*, 148, 110599. <https://10.1016/j.foodres.2021.110599>
2. Lu, H., Lou, H., Hu, J., Liu, Z., & Chen, Q. (2020). Macrofungi: A review of cultivation strategies, bioactivity, and application of mushrooms. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 19(5), 2333-2356. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12602>
3. Morales, D. (2020). Biological activities of kombucha beverages: The need of clinical evidence. *Trends in Food Science & Technology*, 105, 323-333. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.09.025>
4. Ahmad, R., Riaz, M., Khan, A., Aljamea, A., Algheryafi, M., Sewaket, D., & Alqathama, A. (2021). *Ganoderma lucidum* (Reishi) an edible mushroom; a comprehensive and critical review of its nutritional, cosmeceutical, mycochemical, pharmacological, clinical, and toxicological properties. *Phytotherapy Research*, 35(11), 6030-6062. <https://doi.org/10.1002/ptr.7215>
5. Badalyan, S.M., Barkhudaryan, A., Rapior, S. (2019). Recent Progress in Research on the Pharmacological Potential of Mushrooms and Prospects for Their Clinical Application. In: Agrawal, D., Dhanasekaran, M. (eds) *Medicinal Mushrooms*. Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-13-6382-5_1
6. 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>
7. Lavefve, L., Marasini, D., & Carbonero, F. (2019). Microbial ecology of fermented vegetables and non-alcoholic drinks and current knowledge on their impact on human health. *Advances in food and nutrition research*, 87, 147-185. <https://doi.org/10.1016/bs.afnr.2018.09.001>.
8. Nyhan, L. M., Lynch, K. M., Sahin, A. W., & Arendt, E. K. (2022). Advances in kombucha tea fermentation: A review. *Applied Microbiology*, 2(1), 73-103. <https://doi.org/10.3390/applmicrobiol2010005>
9. Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., Pantić, M., Nedović, V., Lević, S., & Nikšić, M. (2019). Selenium-enriched *Coriolus versicolor* mushroom biomass: potential novel food supplement with improved selenium bioavailability. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(11), 5122–5130. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9756>

10. Leonarski, E., Guimarães, A. C., Cesca, K., & Poletto, P. (2022). Production process and characteristics of kombucha fermented from alternative raw materials. *Food Bioscience*, 49(9), 101841. <http://dx.doi.org/10.1016/j.fbio.2022.101841>
11. Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, 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*. *Food Bioscience*, 42, 101046. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046>
12. Feng J, Feng N, Tang Q, Liu Y, Tang C, Zhou S, Wang J, Tan Y, Zhang J, Lin CC. (2021). 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. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 23(3), 43-53.
<https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2021037830>.
13. Badalyan, S. M., & Zambonelli, A. (2023). The Potential of Mushrooms in Developing Healthy Food and Biotech Products. In: *Fungi and Fungal Products in Human Welfare and Biotechnology*, 307-344. https://doi.org/10.1007/978-981-19-8853-0_11
14. Pavlović, M. O., Stajić, M., Gašić, U., Duletić-Laušević, S., & Čilerdžić, J. (2023). The chemical profiling and assessment of antioxidative, antidiabetic and antineurodegenerative potential of Kombucha fermented *Camellia sinensis*, *Coffea arabica* and *Ganoderma lucidum* extracts. *Food & Function*, 14(1), 262-276. <https://doi.org/10.1039/D2FO02979K>
15. Lou, H. W., Guo, X. Y., Zhang, X. C., Guo, L. Q., & Lin, J. F. (2019). Optimization of cultivation conditions of lingzhi or reishi medicinal mushroom, *Ganoderma lucidum* (Agaricomycetes) for the highest antioxidant activity and antioxidant content. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 21(4), 353-366. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2019030338>
16. Kiss, A., Mirmazloum, I., Naár, Z., & Némedi, E. (2019). Supplementation of lingzhi or reishi medicinal mushroom, *Ganoderma lucidum* (Agaricomycetes) extract enhanced the medicinal values and prebiotic index of hungarian acacia honey. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 21(12), 1167-1179. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2019032897>
17. Mahfuz, S., & Piao, X. (2019). Use of medicinal mushrooms in layer ration. *Animals*, 9(12), 1014. <https://doi.org/10.3390%2Fani9121014>
18. Bidegain, M. A., Palma, S. D., & Cubitto, M. A. (2020). Formulation and evaluation of a lingzhi or reishi medicinal mushroom, *Ganoderma lucidum* (Agaricomycetes), nutraceutical hydroalcoholic suspension. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 22(8), 719-713. <http://dx.doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2020035428>
19. Matijašević, D., Pantić, M., Stanisavljević, N., Jevtić, S., Rajić, N., Lević, S., Nedović V., & Nikšić, M. (2022). *Coriolus versicolor* Mushroom Grown on Selenium-Rich Zeolitic

Tuff as a Potential Novel Food Supplement. *Food Technology and Biotechnology*, 60(1), 67-79. <https://doi.org/10.17113/ftb.60.01.22.7172>.

20. Karaltı, İ., Eraslan, E. C., Sarıdoğan, B. G. Ö., Akata, I., & Sevindik, M. (2022). Total Antioxidant, Antimicrobial, Antiproliferative Potentials and Element Contents of Wild Mushroom *Candolleomyces candolleanus* (Agaricomycetes) from Turkey. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 24(12), 69-76. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2022045389>
21. Matijašević, D., Pantić, M., Stanisavljević, N., Jevtić, S., Rajić, N., Lević, S., Nedović, V., & Nikšić, M. (2022). Gljiva *Coriolus versicolor* uzgojena na zeolitnom tufu bogatom selenom kao potencijalni novi dodatak prehrani. *Food Technology and Biotechnology*, 60(1), 67-79. <https://doi.org/10.17113/ftb.60.01.22.7172>
22. Miletić, D., Turlo, 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>
23. Mahfuz, S. U., Long, S. F., & Piao, X. S. (2020). Role of medicinal mushroom on growth performance and physiological responses in broiler chicken. *World's Poultry Science Journal*, 76(1), 74-90. <https://doi.org/10.1080/00439339.2020.1729670>
24. Sankaranarayanan, A., & Amaresan, N. (2019). Diversity of global fermented food products: an overview. In: A. Sankaranarayanan, N. Amaresan, D. Dhanasekaran (Eds.), *Fermented food products*, 3-24. CRC Press, Boca Raton. <http://dx.doi.org/10.1201/9780429274787-1>
25. Sridhar, K. R., & Mahadevakumar, S. (2022). Fungal Probiotics and Prebiotics. In: Sunil K. Deshmukh, Kandikere R. Sridhar, Susanna M. Badalyan (Eds.), *Fungal Biotechnology Prospects and Avenues* (pp. 260-279). CRC Press.
26. 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. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003248316-15>
27. Chandrawanshi, N. K., Deepali, A. K., Dewhare, S. S., Verma, S., Mahish, P. K., & Kumar, A. (2023). Bioactivity of essential oils—anticancer, anti-HIV, antiparasitic, anti-inflammatory, and other activities. In: Padalia, R.C., Verma D.K., Arora, C., Walter, K.M. (Eds.), *Essential Oils: Sources, Production and Applications*, 133. De Gruyter.
28. de Melo, R. N., Lohmann, A. M., Bandiera, V. J., Duarte, P. F., do Nascimento, L. H., Paroul, N., Valduga, E., Junges, A., Cansian, R. L., & Backes, G. T. (2021). Avaliação de culturas microbianas para a elaboração de kombucha. *Research, Society and Development*, 10(16), e106101622384-e106101622384. <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i16.22384>
29. Babakina, M., Pershakova, T., & Samoylenko, M. (2021). Investigation of the biotechnological properties of *Zygosaccharomyces kombuchaensis* and *Gluconacetobacter*

xylinus as promising microorganisms for the production of functional drinks. In: *BIO Web of Conferences* (Vol. 34, p. 06016). EDP Sciences. <http://dx.doi.org/10.1051/bioconf/20213406016>

30. Guimarães MEDEIROS S. C., CECHINEL-ZANCHETT C. C. (2019). Efeitos in vitro e in vivo. *Infarma - Ciências Farmacêuticas*. <http://dx.doi.org/10.14450/2318-9312.v31.e2.a2019.pp73-79>
31. Cör Andrejč, D., Knez, Ž., & Knez Marevci, M. (2022). Antioxidant, antibacterial, antitumor, antifungal, antiviral, anti-inflammatory, and neuro-protective activity of *Ganoderma lucidum*: An overview. *Frontiers in Pharmacology*, 2757. <https://doi.org/10.3389/fphar.2022.934982>
32. Sknepnek, A. (2019). Characteristics of tea fungus-kombucha, fermented in the presence of selected medicinal mushroom species extracts (Doktorska disertacija, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet). <http://vbs.rs/scripts/cobiss?command=DISPLAY&base=70036&RID=51950351>
33. 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 (2021). *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 23(3), 43-53. <https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2021037830>
34. Lou HW, Guo XY, Zhang XC, Guo LQ, Lin JF (2019). Optimization of Cultivation Conditions of Lingzhi or Reishi Medicinal Mushroom, *Ganoderma lucidum* (Agaricomycetes) for the Highest Antioxidant Activity and Antioxidant Content. *International Journal of Medicinal Mushroom*, 21(4). 353-366. <https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2019030338>. PMID: 31002631

Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Pantić, M., Nedović, V., Lević, S., & Nikšić, M. (2019). Selenium-enriched *Coriolus versicolor* mushroom biomass: potential novel food supplement with improved selenium bioavailability. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(11), 5122–5130. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9756>

1. Xu, M., Zhu, S., Li, Y., Xu, S., Shi, G., & Ding, Z. (2021). Effect of selenium on mushroom growth and metabolism: a review. *Trends in Food Science & Technology*, 118, 328-340. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.10.018>
2. Kieliszek M, Bierla K, Jiménez-Lamana J, Kot AM, Alcántara-Durán J, Piwowarek K, Błażej S, Szpunar J. (2020). Metabolic response of the yeast *Candida utilis* during enrichment in selenium. *International Journal of Molecular Sciences*, 21(15), 5287. <https://doi.org/10.3390/ijms21155287>
3. Golubkina, N., Kharchenko, V., Caruso, G. (2021). Selenium: Prospects of Functional Food Production with High Antioxidant Activity. In: Ekiert, H.M., Ramawat, K.G., Arora, J. (eds) *Plant Antioxidants and Health*. Reference Series in Phytochemistry. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-45299-5_3-1

4. Alvandi, H., Hatamian-Zarmi, A., Hosseinzadeh, B. E., Mokhtari-Hosseini, Z. B., Langer, E., & Aghajani, H. (2021). Improving the biological properties of *Fomes fomentarius* MG835861 exopolysaccharide by bioincorporating selenium into its structure. *Carbohydrate Polymer Technologies and Applications*, 2, 100159. <https://doi.org/10.1016/j.carpta.2021.100159>
5. Fekry, T., Salem, M. F., Abd-Elaziz, A. A., Muawia, S., Naguib, Y. M., & Khalil, H. (2022). Anticancer properties of selenium-enriched oyster culinary-medicinal mushroom, *Pleurotus ostreatus* (Agaricomycetes), in colon cancer in vitro. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 24(11), 1-20.

<https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2022045181>
6. Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, 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*. *Food Bioscience*, 42, 101046. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046>
7. de Oliveira, A. P., Naozuka, J., & Landero-Figueroa, J. A. (2022). The protective role of selenium against uptake and accumulation of cadmium and lead in white oyster (*Pleurotus ostreatus*) and pink oyster (*Pleurotus djamor*) mushrooms. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 39(3), 508-524. <https://doi.org/10.1080/19440049.2022.2026494>
8. Chen, F., Wu, M., Wu, P., Xiao, A., Ke, M., Huselstein, C., Cai, L., Tong, Z., & Chen, Y. (2021). Natural flammulina velutipes-based nerve guidance conduit as a potential biomaterial for peripheral nerve regeneration: in vitro and in vivo studies. *ACS Biomaterials Science & Engineering*, 7(8), 3821-3834. <https://doi.org/10.1021/acsbiomaterials.1c00304>
9. Xu, M., Zhu, S., Wang, L., Wei, Z., Zhao, L., Shi, G., & Ding, Z. (2021). Influence of selenium biofortification on the growth and bioactive metabolites of *Ganoderma lucidum*. *Foods*, 10(8), 1860. <https://www.mdpi.com/2304-8158/10/8/1860#>
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>
11. Alvandi, H., Hatamian-Zarmi, A., Mokhtari-Hosseini, Z. B., Webster, T. J., & Hosseinzadeh, B. E. (2022). Selective biological effects of natural selenized polysaccharides from *Fomes fomentarius* mycelia loaded solid lipid nanoparticles on bacteria and gastric cancer cells. *Journal of Drug Delivery Science and Technology*, 77, 103900. <https://doi.org/10.1016/j.jddst.2022.103900>
12. Saetang, N., Amornlerdpison, D., Rattanapot, T., Ramaraj, R., & Unpaprom, Y. (2022). Processing of split gill mushroom as a biogenic material for functional food purpose. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 41, 102314. <https://doi.org/10.1016/j.bcab.2022.102314>

13. Tabibzadeh, F., Alvandi, H., Hatamian-Zarmi, A., Kalitukha, L., Aghajani, H., & Ebrahimi-Hosseinzadeh, B. (2022). Antioxidant activity and cytotoxicity of exopolysaccharide from mushroom *Hericium coralloides* in submerged fermentation. *Biomass Conversion and Biorefinery*, 1-11. <https://doi.org/10.1007/s13399-022-03386-0>
14. Matijašević, D., Pantić, M., Stanisavljević, N., Jevtić, S., Rajić, N., Lević, S., Nedović, V., & Nikšić, M. (2022). *Coriolus versicolor* Mushroom Grown on Selenium-Rich Zeolitic Tuff as a Potential Novel Food Supplement. *Food Technology and Biotechnology*, 60(1), 67-79. <https://doi.org/10.17113/ftb.60.01.22.7172>.
15. Singh, U., & Sharma, S. (2022). Impact of bioaccumulated selenium on nutraceutical properties and volatile compounds in submerged fermented *Pleurotus eryngii* mycelia. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46(11), e17024. <https://doi.org/10.1111/jfpp.17024>
16. Matijašević, D., Pantić, M., Stanisavljević, N., Jevtić, S., Rajić, N., Lević, S., Nedović, V., & Nikšić, M. (2022). Gljiva *Coriolus versicolor* uzgojena na zeolitnom tufu bogatom selenom kao potencijalni novi dodatak prehrani. *Food Technology and Biotechnology*, 60(1), 67-79. <https://doi.org/10.17113/ftb.60.01.22.7172>
17. Miletić, D., Turlo, 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>
18. Liang, Y., Chen, Y., Liu, D., Cheng, J., Zhao, G., Fahima, T., & Yan, J. (2020). Effects of different selenium application methods on wheat (*Triticum aestivum* L.) biofortification and nutritional quality. *Phyton*, 89(2), 423. <http://dx.doi.org/10.32604/phyton.2020.09339>
19. Hatamian-Zarmi, A., Alvandi, H., Kianirad, S., Ansari, E., Ebrahimi-Hoseinzadeh, B., & Hosseini, Z. B. M. (2023). In Vivo Appraisal and Clinical Trials of the Antidiabetic Potential of Mushrooms. In: Azeem, U., Hakeem, K. R. (Eds.), *Therapeutic Mushrooms for Diabetes Mellitus* (pp. 217-254). Apple Academic Press.
20. 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. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003248316-15>
21. Khurena, F. K., Amwana, S. O., Luo, T. X., Kibet, M. L., & Oporu, F. E. (2020). Bioactive analysis of *Auricularia delicata*: extraction, purification, and characterization of polysaccharides from *Auricularia delicata*-Morocco forest. *International Journals of Applied Sciences and Engineering Development*, 1(3), 1-7. <https://www.ijaed.com/journal/index.php/issue/>
22. Fekry, T., Salem, M., Abd-Elaziz, A., Muawia, S., Naguib, Y., & Khalil, H. Anticancer Properties of Selenium-Enriched Mushroom, *Pleurotus ostreatus*, in Colon Cancer In-

Vitro. International Journal of Medicinal Mushrooms, 24(11), 1-20.
<https://doi.org/10.1615/intjmedmushrooms.2022045181>

23. Xu, M., Zhu, S., Wang, L., Wei, Z., Zhao, L., Shi, G., & Ding, Z. (2021). Influence of Selenium Biofortification on the Growth and Bioactive Metabolites of *Ganoderma lucidum*. *Foods*, 10(8), 1860. <https://doi.org/10.3390/foods10081860>
24. Alvandi, H., Hatamian-Zarmi, A., Hosseinzadeh, B. E., Mokhtari-Hosseini, Z. B., Langer, E., & Aghajani, H. (2021). Improving the biological properties of *Fomes fomentarius* MG835861 exopolysaccharide by bioincorporating selenium into its structure. *Carbohydrate Polymer Technologies and Applications*, 2, 100159. <https://doi.org/10.1016/j.carpta.2021.100159>
25. Juozaitytė, L. (2019). Juoduju kiauliuogių (*Solanum nigrum* L.) augalų fenolinių junginių ir antioksidacinio aktyvumo tyrimas. *Magistro baigiamasis darbas*.

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>

1. Xu, M., Zhu, S., Li, Y., Xu, S., Shi, G., & Ding, Z. (2021). Effect of selenium on mushroom growth and metabolism: a review. *Trends in Food Science & Technology*, 118, 328-340. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.10.018>
2. Kieliszek M, Bierla K, Jiménez-Lamana J, Kot AM, Alcántara-Durán J, Piwowarek K, Błażej S, Szpunar J. (2020). Metabolic response of the yeast *Candida utilis* during enrichment in selenium. *International Journal of Molecular Sciences*, 21(15), 5287. <https://doi.org/10.3390/ijms21155287>
3. Angelova, G., Brazkova, M., Mihaylova, D., Slavov, A., Petkova, N., Blazheva, D., Deseva, I., Gotova, I., Dimitrov, Z., & Krastanov, A. (2022). Bioactivity of Biomass and Crude Exopolysaccharides Obtained by Controlled Submerged Cultivation of Medicinal Mushroom *Trametes versicolor*. *Journal of Fungi*, 8(7), 738. <https://doi.org/10.3390/jof8070738>
4. Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, 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*. *Food Bioscience*, 42, 101046. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046>
5. De-Barros, M. C., Bizerra-Santos, J., Maia, L., & Ribeiro-Filho, N. (2023). Industrial Yeast Characterisation for Single Cell Protein Application. *Food Science and Engineering*, 4(1), 116-129. <https://doi.org/10.37256/fse.4120232260>
6. Khatua, S., & Acharya, K. (2022). Mushroom ingestion for mineral supplementation. In: Dhull, S. B., Chawla A. B. P., Sadh, P. K. (Eds.), *Wild Mushrooms*, 135-167. CRC Press. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003152583-7>

7. 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. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003248316-15>
8. Jong, C., Jin, M., Ju, Y., Li, D., Zhu, H., Jo, T., & Kim, G. (2021). Optimization of Technical Parameters on the Medium Formulation and Culture Conditions in Production of *Pleurotus eryngii* Liquid Spawn. *International Journal of Scientific Research in Science and Technology*, 8(3), 1019-1036. <http://dx.doi.org/10.32628/IJSRST21841>

Miletić, D., Turlo, 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>

1. Jędrzejewski, T., Pawlikowska, M., Sobocińska, J., & Wrotek, S. (2023). COVID-19 and Cancer Diseases—The Potential of *Coriolus versicolor* Mushroom to Combat Global Health Challenges. *International Journal of Molecular Sciences*, 24(5), 4864. <https://doi.org/10.3390/ijms24054864>
2. Miletić, D., Turlo, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, 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*. *Food Bioscience*, 42, 101046. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101046>
3. 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. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003248316-15>

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>

1. Abaci, N., Deniz, F. S. S., & Orhan, I. E. (2022). Kombucha—An ancient fermented beverage with desired bioactivities: A narrowed review. *Food Chemistry: X*, 14, 100302. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2022.100302>
2. Basak, S., & Gokhale, J. (2022). Immunity boosting nutraceuticals: Current trends and challenges. *Journal of Food Biochemistry*, 46(3), e13902. <https://doi.org/10.1111/jfbc.13902>
3. Li, R., Xu, Y., Chen, J., Wang, F., Zou, C., & Yin, J. (2022). Enhancing the proportion of gluconic acid with a microbial community reconstruction method to improve the taste quality of Kombucha. *LWT*, 155, 112937. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112937>
4. Barakat, N., Beaufort, S., Rizk, Z., Bouajila, J., Taillandier, P., & El Rayess, Y. (2022). Kombucha analogues around the world: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 1-25. <https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2069673>

5. Angelova, G., Brazkova, M., Mihaylova, D., Slavov, A., Petkova, N., Blazheva, D., Deseva, I., Gotova, I., Dimitrov, Z., & Krastanov, A. (2022). Bioactivity of Biomass and Crude Exopolysaccharides Obtained by Controlled Submerged Cultivation of Medicinal Mushroom *Trametes versicolor*. *Journal of Fungi*, 8(7), 738. <https://doi.org/10.3390/jof8070738>
6. Abd Rahim, M. H., Hazrin-Chong, N. H., Harith, H. H., Wan, W. A. A. Q. I., & Sukor, R. (2023). Roles of fermented plant-, dairy-and meat-based foods in the modulation of allergic responses. *Food Science and Human Wellness*, 12(3), 691-701. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2022.09.002>
7. Qiu, L., Zhang, M., & Chang, L. (2023). Effects of lactic acid bacteria fermentation on the phytochemicals content, taste and aroma of blended edible rose and shiitake beverage. *Food Chemistry*, 405, 134722. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134722>
8. Ji, H. Y., Dai, K. Y., Liu, C., Yu, J., Liu, A. J., & Chen, Y. F. (2022). The ethanol-extracted polysaccharide from *Cynanchum paniculatum*: Optimization, structure, antioxidant and antitumor effects. *Industrial Crops and Products*, 175, 114243. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2021.114243>
9. Zhang, Y., Cui, Y., Feng, Y., Jiao, F., & Jia, L. (2022). *Lentinus edodes* Polysaccharides Alleviate Acute Lung Injury by Inhibiting Oxidative Stress and Inflammation. *Molecules*, 27(21), 7328. <https://doi.org/10.3390/molecules27217328>
10. Feng, Y., Juliet, I. C., Wen, C., Duan, Y., Zhou, J., He, Y., Zhang, H., & Ma, H. (2021). Effects of multi-mode divergent ultrasound pretreatment on the physicochemical and functional properties of polysaccharides from *Sagittaria sagittifolia* L. *Food Bioscience*, 42, 101145. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101145>
11. Zhang, M., Wang, X., Wang, X., Han, M., Li, H., Yue, T., Wang, Z., & Gao, Z. (2022). Effects of fermentation with *Lactobacillus fermentum* 21828 on the nutritional characteristics and antioxidant activity of *Lentinus edodes* liquid. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 102(8), 3405-3415. <https://doi.org/10.1002/jsfa.11688>
12. Jing, Y., Zhang, S., Li, M., Ma, Y., Zheng, Y., Zhang, D., & Wu, L. (2022). Research Progress on the Extraction, Structure, and Bioactivities of Polysaccharides from *Coriolus versicolor*. *Foods*, 11(14), 2126. <https://doi.org/10.3390/foods11142126>
13. Ji, H. Y., Liu, C., Dai, K. Y., Yu, J., Liu, A. J., & Chen, Y. F. (2021). The immunosuppressive effects of low molecular weight chitosan on thymopentin-activated mice bearing H22 solid tumors. *International Immunopharmacology*, 99, 108008. <https://doi.org/10.1016/j.intimp.2021.108008>
14. Phung, L. T., Kitwetcharoen, H., Chamnipa, N., Boonchot, N., Thanonkeo, S., Tippayawat, P., Klanrit, P., Yamada, M., & Thanonkeo, P. (2023). Changes in the chemical compositions and biological properties of kombucha beverages made from black teas and pineapple peels and cores. *Scientific Reports*, 13(1), 7859. <https://doi.org/10.1038/s41598-023-34954-7>

15. Esatbeyoglu, T., Sarikaya Aydin, S., Gültekin Subasi, B., Erskine, E., Gök, R., Ibrahim, S. A., Yilmaz, B., Özogul, F., & Capanoglu, E. (2022). Additional advances related to the health benefits associated with kombucha consumption. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 1-18. <https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2163373>
16. Anantachoke, N., Duangrat, R., Sutthiphatkul, T., Ochaikul, D., & Mangmool, S. (2023). Kombucha Beverages Produced from Fruits, Vegetables, and Plants: A Review on Their Pharmacological Activities and Health Benefits. *Foods*, 12(9), 1818. <https://doi.org/10.3390/foods12091818>
17. Ariff, R. M., Chai, X. Y., Chang, L. S., Fazry, S., Othman, B. A., Babji, A. S., & Lim, S. J. (2023). Recent trends in Kombucha: Conventional and alternative fermentation in development of novel beverage. *Food Bioscience*, 102714. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.102714>
18. Freitas, A. K. N., de Sousa, P. H. M., & Wurlitzer, N. J. (2022). Alternative raw materials in kombucha production. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100594. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100594>
19. Zare, M., & Sarkati, M. N. (2023). Construction, characterization and biological applications of catechin-turkey tail polysaccharide-folic acid magnetic nanoparticles. *South African Journal of Botany*, 158, 49-55. <https://doi.org/10.1016/j.sajb.2023.05.001>
20. Kapri, M., Srivastav, P. P., & Sharma, S. (2022). Mushroom as a Source of Fungal Based Functional Foods. In: Chhikara, N., Panghal, A., Chaudhary, G., (Eds.), *Functional Foods*, 331-389. Scrivener Publishing LLC. <https://doi.org/10.1002/9781119776345.ch10>
21. Cardoso, R. V., Oludemi, T., Fernandes, Â., Ferreira, I. C., & Barros, L. (2022). Bioactive Properties of Mushrooms with Potential Health Benefits. In: Stojković, D., Barros, L. (Eds.), *Edible Fungi: Chemical Composition, Nutrition and Health Effects*, 161. <http://dx.doi.org/10.1039/9781839167522-00161>
22. Lalong, P. R. F., Zubaidah, E., & Martati, E. (2022). In vivo evaluation of faloak (*Sterculia quadrifida* R. Br) stem bark kombucha as hyperglycemia and therapeutic agent. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 344, p. 02002). EDP Sciences. https://ui.adsabs.harvard.edu/link_gateway/2022E3SWC.34402002L/doi:10.1051/e3sconf/202234402002
23. Sridhar, K. R., & Mahadevakumar, S. (2022). Fungal Probiotics and Prebiotics. In: Sunil K. Deshmukh, Kandikere R. Sridhar, Susanna M. Badalyan (Eds.), *Fungal Biotechnology Prospects and Avenues* (pp. 260-279). CRC Press.
24. Sknepnek, A., & Miletic, 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. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003248316-15>

25. Freitas, A. K. N. (2022). Efeito da adição de suco clarificado de caju nas características tecnológicas e propriedades sensoriais da kombucha. 97 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza.
26. Anjliany, M., Syafutri, M. I., & Widowati, T. W. (2022). Qualities of arabica and robusta cascara kombucha with different concentrations of starter. *Coffee Science-ISSN 1984-3909*, 17, e172053-e172053. <https://doi.org/10.25186/v17i.2053>

Miletić, D., Turło, J., Podsadni, P., Sknepnek, A., Szczepańska, A., Klimaszewska, Eliza 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>

1. Wang, Z., Sun, Y., Yao, W., Ba, Q., & Wang, H. (2021). Effects of cadmium exposure on the immune system and immunoregulation. *Frontiers in Immunology*, 12, 695484. <https://doi.org/10.3389/fimmu.2021.695484>
2. Sun, Y., Wang, Z., Gong, P., Yao, W., Ba, Q., & Wang, H. (2023). Review on the health-promoting effect of adequate selenium status. *Frontiers in Nutrition*, 10, 1136458. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1136458>
3. Alvandi, H., Hatamian-Zarmi, A., Hosseinzadeh, B. E., Mokhtari-Hosseini, Z. B., Langer, E., & Aghajani, H. (2021). Improving the biological properties of Fomes fomentarius MG835861 exopolysaccharide by bioincorporating selenium into its structure. *Carbohydrate Polymer Technologies and Applications*, 2, 100159. <https://doi.org/10.1016/j.carpta.2021.100159>
4. Alvandi, H., Hatamian-Zarmi, A., Mokhtari-Hosseini, Z. B., Webster, T. J., & Hosseinzadeh, B. E. (2022). Selective biological effects of natural selenized polysaccharides from Fomes fomentarius mycelia loaded solid lipid nanoparticles on bacteria and gastric cancer cells. *Journal of Drug Delivery Science and Technology*, 77, 103900. <https://doi.org/10.1016/j.jddst.2022.103900>
5. Asianezhad, A., Bari, M. R., & Amiri, S. (2023). Bio-producing and Characterizing Biochemical and Physicochemical Properties of a Novel Antioxidant Exopolysaccharide by Bacillus coagulans IBRC-M 10807. *Journal of Polymers and the Environment*, 1-15. <https://doi.org/10.1007/s10924-023-02892-0>
6. Kang, J. Y., Lee, B., Kim, C. H., Choi, J. H., & Kim, M. S. (2022). Enhancing the prebiotic and antioxidant effects of exopolysaccharides derived from Cordyceps militaris by enzyme-digestion. *LWT*, 167, 113830. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113830>
7. 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. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003248316-15>
8. Alvandi, H., Hatamian-Zarmi, A., Hosseinzadeh, B. E., Mokhtari-Hosseini, Z. B., Langer, E., & Aghajani, H. (2021). Improving the Biological Properties of Fomes fomentarius MG835861 Exopolysaccharide by Bioincorporating Selenium into Its Structure.

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, p.116167. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2022.116167>

1. Pastare, L., Berga, M., Kienkas, L., Boroduskis, M., Ramata-Stunda, A., Reihmane, D., Senkovs, M., Skudrins, G., & Nakurte, I. (2023). Exploring the Potential of Supercritical Fluid Extraction of Matricaria chamomilla White Ray Florets as a Source of Bioactive (Cosmetic) Ingredients. *Antioxidants*, 12(5), 1092. <https://doi.org/10.3390/antiox12051092>
2. Dınçer, H., Etı, S., Aksoy, T., Yüksel, S., Hacıoglu, U., Mikhaylov, A., & Muyeen, S. M. (2023). Analysis of environmental impact for material production investments using a novel soft computing methodology. *IEEE Access*, 11, 37987-38001. <https://doi.org/10.1109/ACCESS.2023.3266524>
3. Teixeira, G. L., & Ferreira, B. L. (2023). The impact of Brazilian food science over the past two decades. A critical review and meta-analysis. *Food Science Today*, 1(1). <https://doi.org/10.58951/fstoday.v1i1.14>

Прилог 8

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

УНИВЕРСИТЕТ В БЕОГРАДЕ
АГРОНОМИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ



UNIVERSITY OF BELGRADE
FACULTY OF AGRICULTURE

UNIVERSITE DE BELGRADE
FACULTE DES SCIENCES AGRONOMIQUES

11 MAY 2023

Београд, _____ 2023.

Број: 22/258

СКОПЉЕ

ка је Душан Милетић, научни сарадник, у периоду од 01.01.2016. до 31.12.2016. године руководио пројекатом чији је наслов "Производња биолошки активних супстанци субстратом од земљаних гљива" у оквиру подпројекта: "Примена биоактивних супстанци и полифенола из гљива и екстракта биља" (НН15) у оквиру пројекта НИИ – 6610: Развој нових висококапацитетских и енергетских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компоненти хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности, у пројекатном оквиру извршавања од 2011. године. Највеће финансирање је било издвојено до 31. децембра 2018. године, по решењу министарства број 021-11540-2018 од 29.11.2018. године (Службени гласник РС, број 93/18), а у вези са тајком 4. одлуке о реструктурирању средстава за финансирање извршавања по пројекатним одобреним у оквиру Програма НИИ/НИИИ у периоду од 1. априла до 31. децембра 2019. године, број 451-03-1302/2019-14 од 28.03.2019. године.

У Београду, 09.5.2023. године.

Руководилац пројекта

Проф. др Милошар Екић

Руководилац пројекта

Проф. др Звезда Квешески-Јовановић

Прилог 9

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 Дуња Милетић, током реализације пројекта (*Наслов пројекта - број пројекта: истраживања: добивања – година: 1*

Fond za Nauku Republike Srbije, NDEJE, Grant No: 7750168, „Novel extracts and bioactive compounds from under-utilized resources for high-value applications – BioUtilize.15.01.2022–15.09.2022;

чији је носилац Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, руководио тимом истраживача на Пољопривредном факултету у горенаведеном периоду.

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

Београд-Земун
Датум: 17. 5. 2023. год.



Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Milena Juskovic
Милена Јусковић

Прилог 10



ПОТВРДА

да је др Дуња Милетић, научни сарадник, у периоду од 15.01.2022. до 15.9.2022. године руководила пројектним задатком: “Антимикробна активност суперкритичних екстраката споредних производа мајчине душице (*Lactuca serriola* L.) на патогене микроорганизме који се могу наћи у храни, и мултирезистентне бактерије, изазиваче болести”, у оквиру пројекта „Novel extracts and bioactive compounds from under-utilized resources for high-value applications – BioUtilize“, Grant No: 7750168, финансираног од стране Фонда за науку Републике Србије, у оквиру програма ИДЖЕ.

У Новом Саду, 17.05.2023. године

Руководилац пројекта

др Бранимир Паскић, ванредни професор

Прилог 11

UDRUŽENJE MIKROBIOLOGA SRBIJE

Nemanjina 6, Beograd, Zemun 11080
www.mikrobiologians.org
E-mail: serbiansocietymicrobiology@gmail.com
PIB: 100191517 · Matični broj: 06681760



SERBIAN SOCIETY FOR MICROBIOLOGY

Nemanjina 6, Belgrade, Zemun 11080
www.mikrobiologians.org
E-mail: serbiansocietymicrobiology@gmail.com
PIB: 100191517 · Registration number: 06681760

POTVRDA

Ovim se potvrđuje da je dr Dunja Miletic, naučni saradnik na Katedri za tehnološku mikrobiologiju, Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu, dugogodišnji član Udruženja mikrobiologa Srbije.




Prof. Dr Lazar Ranin
Predsednik UMS



REVIEWER CERTIFICATE

Journal of the
Science of
Food and Agriculture



THIS CERTIFICATE IS AWARDED TO

DUNJA MILETIĆ

WE HEREBY NOTIFY THAT THE PERSON ABOVE HAS BEEN SERVING AS A REVIEWER OF
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE

WE ARE GRATEFUL TO DUNJA MILETIĆ FOR REVIEWING 1 MANUSCRIPT IN 2019.

Mark A Shepherd and Andrew L Waterhouse

Editors-in-Chief

2 March 2020

The logo features the word "WILEY" in a bold, black, sans-serif font, positioned to the right of a white curved line that arches over the text. A black arrow points from the right towards the text.

Прилог 13

19.10.21. 13:45

Gmail - Thank you for the review of LWT-D-21-04720R1



Dunja Duvnjak <dunjaduvnjak@gmail.com>

Thank you for the review of LWT-D-21-04720R1

1 poruka

LWT - Food Science & Technology <em@editorialmanager.com>

Одговор на: LWT - Food Science & Technology <support@elsevier.com>

Своје: Dunja Miletić | Duvnjak <dunjaduvnjak@gmail.com>

19. уторак 2021. 13:28

Ms. Ref. No.: LWT-D-21-04720R1

Title: Isolation and identification of *Maraschus* and evaluation of its selenium accumulation
LWT

Dear Dr. Dunja Miletić | Duvnjak

Thank you for taking the time to review the above-referenced manuscript. You can access your comments and the decision letter when it becomes available.

To access your comments and the decision letter, please do the following:

1. Go to this URL: <https://www.editorialmanager.com/lwt/>
2. Enter your login details
3. Click [Reviewer Login]

As a token of appreciation, we would like to provide you with a review recognition certificate on Elsevier Reviewer Hub (reviewerhub.elsevier.com). Through the Elsevier Reviewer Hub, you can also keep track of all your reviewing activities for this and other Elsevier journals on Editorial Manager.

If you have not yet activated your 30-day complimentary access to ScienceDirect and Scopus, you can still do so via the [Rewards] section of your profile in Reviewer Hub (reviewerhub.elsevier.com). You can always claim your 30-day access period later, however, please be aware that this access link will expire six months after you have accepted to review.

Thank you again for sharing your time and expertise.

Yours sincerely,

Judit Krisch, PhD
Editor
LWT

For further assistance, please visit our customer support site at <http://help.elsevier.com/app/answers/aosp/7923>. Here you can search for solutions on a range of topics, find answers to frequently asked questions and learn more about EM via interactive tutorials. You will also find our 24/7 support contact details should you need any further assistance from one of our customer support representatives.

#REV_LWT#

To ensure this email reaches the intended recipient, please do not delete the above code.

In compliance with data protection regulations, you may request that we remove your personal registration details at any time. (Use the following URL: <https://www.editorialmanager.com/submit/login.asp?em>). Please contact the publication office if you have any questions.

19/04/21, 13:57

Gmail: Thank you for the review of PONE-D-19-35278R1 - [EMID:8e1cc72a73774114]



Dunja Duvnjak <dunjaduvnjak@gmail.com>

Thank you for the review of PONE-D-19-35278R1 - [EMID:8e1cc72a73774114]

PLOS ONE <am@editorialmanager.com>
Одредбop на: PLOS ONE <plosone@plos.org>
Tove: Dunja Miletic <dunjaduvnjak@gmail.com>

30. април 2020. 12:44

PONE-D-19-35278R1
Preliminary study on Se-enriched Lentinula edodes mycelium as a proposal of raw feed additive in selenium deficiency
Mrs. Ewelina Gzazawa

Dear Dr. Miletic,

Thank you for taking the time to review PLOS ONE manuscript PONE-D-19-35278R1 'Preliminary study on Se-enriched Lentinula edodes mycelium as a proposal of raw feed additive in selenium deficiency.' We greatly appreciate your assistance.

To access a copy of your submitted comments please navigate to the 'Completed Assignments' folder of the Reviewer Main Menu in your Editorial Manager account. Once the editor has proceeded to make a decision you can expect to receive a notification.

PLOS is conducting a short survey about preprints. Begin the survey by selecting an answer below:

We are interested in learning more about how you use preprints. Have you ever given feedback or asked a question on a publicly posted preprint?

- Yes, I've posted a public comment on a preprint server like arXiv or bioRxiv
- Yes, I've contacted the authors personally, e.g. using e-mail or twitter
- I read preprints, but I've never commented
- I do not read preprints

Thank you for your support of PLOS ONE!

Kind regards,
PLOS ONE
plosone@plos.org

In compliance with data protection regulations, you may request that we remove your personal registration details at any time. (Email us at: info@plos.org). Please contact the publication office if you have any questions.



Dunja Duvnjak <dunjaduvnjak@gmail.com>

Thank you for reviewing for Food Bioscience

1 noobyka

Food Bioscience <em@editorialmanager.com>
Отправено на: Food Bioscience <supocri@elsevier.com>
Копие: Dunja Miletic <dunjaduvnjak@gmail.com>

28. септембар 2021. 10:53

Manuscript Number: FBIO-D-21-01764

A novel biocompatible ternary nanoparticle with high antibacterial activity: synthesis, characterization, and its application in beef preservation

Lin Lin; Chancheng Luo; Changzhu Li; Chenxiao Chen; Haiying Gu

Dear Dr Miletic,

Thank you for reviewing the above referenced manuscript. 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.

You will shortly receive a notification from Elsevier's reviewer recognition platform, which provides you with a link to your 'My Elsevier Reviews' private profile page, certificates, editor recognition as well as discounts for Elsevier services.

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

As a token of appreciation, we would like to provide you with a review recognition certificate on Elsevier Reviewer Hub (reviewerhub.elsevier.com). Through the Elsevier Reviewer Hub, you can also keep track of all your reviewing activities for this and other Elsevier journals on Editorial Manager.

If you have not yet activated your 30-day complimentary access to ScienceDirect and Scopus, you can still do so via the 'Rewards' section of your profile on Reviewer Hub (reviewerhub.elsevier.com).

You can always claim your 30-day access period later, however, please be aware that the access link will expire six months after you have accepted to review.

Kind regards,

Hyun Jin Park

Associate Editor

Food Bioscience

More information and support

You will find guidance and support on reviewing, as well as information including details of how Elsevier recognizes reviewers, on Elsevier's Reviewer Hub: <http://www.elsevier.com/elsevierhub>

FAQ: How can I reset a forgotten password?

https://service.elsevier.com/app/answers/detail/a_id/28462/st.p/orthall/publishing

For further assistance, please visit our customer service site: <https://service.elsevier.com/app/7/ourfirstsupport/27/publishing/>

Here you can search for solutions on a range of topics, find answers to frequently asked questions, and learn more about Editorial Manager via interactive tutorials. You can also talk 24/7 to our customer support team by phone and 24/7 by live chat and email.

Прилог 14

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

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

ПОТВРДУ

Да је научни сарадник Дуња Милетић, учесник на пројектима (*Назив пројекта - број пројекта; износ испржавања, година - година*):

1. AREA - Advancing Research in Agricultural and Food Sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade. No. 316004, FP7- REX/POT-2012-2013-1, 2013-2016.
2. Развој нових микробних и ензимских технологија и пративодњу биокатализатора и биохимски активних компонента хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности - НИИ 46010, 2011-2019.
3. Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада у 2020. години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденциони број уговора : Contract No. 451-03-68/2020-14/200116.
4. Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада у 2021. години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденциони број уговора : Contract No. 451-03-0/2021-14/200116.
5. Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада у 2022. години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденциони број уговора : Contract No. 451-03-68/2022-14/200116.
6. Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада у 2023. години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденциони број уговора : Contract No. 451-03-47/2023-01/200116.
7. Фонд за Науку Републике Србије, ИДФЈР, Grant No: 7750168, „Novel extracts and bioactive compounds from under-utilized resources for high-value applications - BioUtilize.

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

Београд-Земун
Датум: 17. 5. 2023. год.


Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Report Form (FEMS Research Grant)

Fellow's name:	Dutja Duvjak
Fellow's business address:	Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina street 3, Serbia
Fellow's tel. and email (fax):	+381 64 972 43 828 dunjaduvjak@gmail.com
Microbiological Society:	Serbian Society for Microbiology
Name and address of FEMS Delegate:	Branka Vagljević, Head of the Laboratory for Microbial Molecular Genetics and Ecology, Institute of Molecular Genetics and Genetic Engineering (MGGE), University of Belgrade, Vojvode Stepa 444a, P.O. Box 23, 11010 Beograd, Serbia
Name of host / supervisor:	Ph.D. Ladiwiga Turko
Host laboratory:	Medical University of Warsaw Department of Drug Technology and Pharmaceutical Biotechnology
Period in host laboratory:	from: 29.02.2016 to: 29.05.2016 (dd-mm-yyyy)
Date and signature of FEMS Early Career Delegate:	Date: _____ Signature: _____
Date and signature of Supervisor:	Date: _____ Signature: <i>Ladiwiga Turko</i>
* If you find it necessary, please add any other relevant information or comments on a separate sheet.	
TITLE OF REPORT:	
Chemical composition of selenized <i>Candida utilis</i> medicinal mushroom	

GUIDELINES:

1. The report (2-3 pages) should have the format of a scientific article: including abstract, introduction, results, discussion and reference sections.
2. The FEMS Research Fellow should prepare his/her report with the host supervisor and submit her/his report together with the report form, in duplicate to the Delegate. The report is due within three months after completing the fellowship.
3. Please upload this report to the FEMS Grants Online System.
4. In case – part of – the results will be submitted for publication, you ought to acknowledge FEMS for the support for your fellowship in your paper and send a reprint to FEMS Central Office.

Прилог 16



Булевар краља Александра 71
11120 Београд
ПАК:135505

Телефон: (011) 3370 – 509
(011) 3370 – 513
Факс: (011) 3370 – 354
www.unilib.rs

18. мај 2023. године

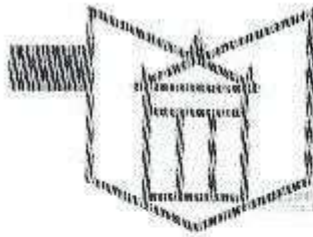
Потврда о Хиршовом индексу

Према бази података Web of Science од 2012. до маја 2023. године вредност Хиршовог индекса (h-index) за др Дуњу К. Милетић износи 6.

Одељење за научне информације и едукацију


Емилија Филиповић
Библиотекар информатор

Прилог 17



Булевар краља Александра 71
11120 Београд
ПАК:135505

Телефон: (011) 3370 – 509
(011) 3370 – 513
Факс: (011) 3370 – 354

www.unilib.rs

18. мај 2023. године

Потврда о Хиршовом индексу

Према бази података Scopus вредност Хиршовог индекса (h-index)
за др Дуњу К. Милетић износи 6.

Одељење за научне информације и едукацију


Emilija Filipović
Емилија Филиповић
Библиотекар информатор

Прилог 18

Универзитет у Београду
ПОДОПРИКРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 1362
Датум: 31.03.2014. године

На основу члана 61, став 2, Статута Подоприкрдног факултета, донат дана
31.03.2014. године, доноси:

ОДЛУКУ

ОДОБРАВА СЕ издодовање Дуле Дувњак, дипл. инж., стипендијом е
Министарства просвете, науке и технолошког развоја, као студента демонстратора за
извођење вежби из предмета Гливарство и предмета Општа микробиологија, у оквиру
наставе на основним академским студијама, у летњем семестру школске 2013/2014.
године.

Образложење

Институт за прехранбenu технологију и биохемију прихватио је предлог
Катедре за технолошку микробиологију за привремено ангажовање Дуле Дувњак,
дипл. инж., стипендијом Министарства просвете, науке и технолошког развоја, као
студента демонстратора за извођење вежби у оквиру наставе на основним академским
студијама, у летњем семестру школске 2013/2014. године, а ради поштивања студената
на објавном и стручном раду, помагања наставницима и сарадницима у извођењу вежби
и рационалног коришћења ресурса наставног особља на Факултету.

Сходно изнетом, олучено је као у диспозитиву.



Доставити: помоћнице, Институту за прехранбenu технологију и биохемију,
Катедри за технолошку микробиологију, Студентској служби, архиви.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 3/1
Датум: 08.01.2015. године

На основу члана 66. став 2. Статута Пољопривредног факултета, дана 08.01.2015. године, даноси

ОДЛУКУ

ОДОБРАВА СЕ ангажовање Дуње Дувњак, дипл. инж. студента докторских студија као студента демонстратора за извођење вежби из предмета Микробиологија хране и предмета Микробиологија биљних производа у летњем семестру школске 2014/2015. године.

Образложење

Веће Института за прехранбену технологију и биохемију прихватило је предлог Катедре за технолошку микробиологију за привремено ангажовање Дуње Дувњак, дипл. инж. студента докторских студија и истраживача сарадника ангажованог на пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја, као студента демонстратора за извођење вежби из предмета Микробиологија хране и предмета Микробиологија биљних производа у летњем семестру школске 2014/2015. године, а ради подстицања студента на образовни и стручни рад, подстицања наставницима и сарадницима у извођењу вежби и рационалног коришћења ресурса наставног особља на Факултету.

Сходно наредбом, одлучено је као у диспозитиву.



Доставити: именованој, Институту за прехранбену технологију и биохемију,
Катедри за технолошку микробиологију, Студентској служби, архиви.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 394/3
Датум: 22.10.2015. г.
Београд-Земун

На основу члана 66. Став 2. Статута Пољопривредног факултета, в. д. декан дана
22.10.2015. г. доноси

ОДЛУКУ

ОДОБРАВА СЕ ангажовање дипл. инж. Дуње Дунђак, истраживачи сарадника, у пројекту Министарства за науку и просвету, као студента демонстратора за извођење вежби из предмета Методе у микробиологији хране на мајстер студијама, I семестар (фонд часова 3-3) (студијски програм: прехранбена технологија), за зимски семестар школске 2015/2016. године.

Образложење

Веће Института за прехранбену технологију и биохемију прихватило је предлог Катедре за технолошку микробиологију о ангажовању дипл. инж. Дуње Дунђак, студента докторских студија као студента демонстратора за извођење вежби из предмета Методе у микробиологији хране на мајстер студијама, фонд часова 3-3, I семестар, школске 2015/16. године.

Скојено изнетом, олуучено је као у диспозицију.

В.Д. ДЕКАН

Милица Петровић
Проф. др Милица Петровић

Доставити: имплеманциј, Институту за прехранбену технологију и биохемију, Катедри за технолошку микробиологију, Студентској служби, Архиви.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 94/2
Датум: 12.02.2016 г.
Београд-Земун
ТЛР

На основу члана 66. Став 2. Статута Пољопривредног факултета, в. д. декан дана
12.02.2016 г. доноси

ОДЛУКУ

ОДОБРАВА СЕ ангажовање мистр. инж. Дуње Дувњак, истраживача сарадника ангажована на пројекту Министарства за науку, просвету и технолошки развој као студента демонстратора за извођење вежба из предмета Општа микробиологија на одсеку за Прехрамбену технологију, осниваче академске студије IV семестар (фонд часова 3+2) за летњи семестар школске 2015/2016. године, до 13.06.2016. године.

Образложење

Веће Института за прехранбену технологију и биохемију прихватило је предлог Кандидата за технолошку микробиологију и ангажовању истраживача сарадника као студента демонстратора за извођење вежба из наведених предмета током летњег семестра школске 2015/2016. године, до 13.06.2016. г.

Сходно изнетом, одлучено је као у диспозитиву.

В.Д. ДЕКАН

Проф. др Милица Петровић

Доставити: именованој, Институту за прехранбену технологију и биохемију, Студентској служби, Архиви.

Универзитет у Београду
ПОСЕОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 84/18
Датум: 07.02.2017. године

На основу члана 66, став 2 Статута Посеопривредног факултета, декан дана
07.02.2017. године, доноси:

ОДЛУКУ

ОДОБРАВА СЕ за живљење студента докторских студија Дуње Дуњак, магистранке, исправљача сарадника, као студента демонстратора за живљење вежба из предмета Општа микробиологија и предмета Микробиологија, у летњем семестру школске 2016/2017. године.

Образложење

Наше Институт за прехранбено технологију и биохемију прихватило је предлог Катедре за технолошку микробиологију за привремено ангажовање студента докторских студија Дуње Дуњак, магистранке, потраживача сарадника, као студента демонстратора за извођење вежба из предмета Општа микробиологија и Микробиологија, у летњем семестру школске 2016/2017. године, а ради подстицања студената на образовни и стручни рад, подстицања наставницима и сарадницима у извођењу вежба и рационалној коришћења ресурса њиховог особља из Физичког.

Сходно изнетом, одлучено је као у изјави изјаву.



Доставити именованој Институту за прехранбено технологију и биохемију,
Катедри за технолошку микробиологију, Студентској служби, архиви.

Прилог 19

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: 22/178

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

Потврда

Овим путем потврђујемо да је др Дуња Милетић, научни сарадник, била ангажована за извођење наставе на основним студијама у току школске 2019/2020 године на предметима: Пробиотици и пребиотици, Општа микробиологија и Микробиолошке методе анализе хране

Такође, др Дуња Милетић је била ангажована и у току школске 2020/2021 године на предметима: Пробиотици и пребиотици и Општа микробиологија

Штеф катедре

Проф. др Милош Станковић

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 32/29-6.1
Датум: 29.09.2021. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета (2018. година) и члана 57. и 59. Правилника о правилима докторских академских студија, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 29.09.2021. године, дошло је:

ОДЛУКУ

I У Комисију за оцену докторске дисертације коју је поднела **МОНИКА СТОЈАНОВА, мастер**, под насловом: **«ПРИМЕНА ЕКСТРАКТА ОДАБРАНИХ ВРСТА ЈЕСТИВИХ И МЕДИЦИНСКИХ ГЉИВА У ПРОИЗВОДЊИ ДЕХИДРИРАНИХ СУПА КАО ФУНКЦИОНАЛНЕ ХРАНЕ»**, именују се:

1. др Милена Павтић, ванредни професор
Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета,
2. др Слађана Шобајић, редовни професор
Фармацевтског факултета Универзитета у Београду,
3. др Анита Клаус, ванредни професор
Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета,
4. др Драгана Пауновић, ванредни професор
Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета и
5. др Дуња Милетић, научни сарадник
Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета.

II Комисија је дужна да најкасније у року од 45 дана поднесе Наставно-научном већу факултета извештај о оцени докторске дисертације.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ДЕКАН



(Проф. др Душан Живковић)

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

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 32/3-7.2.
Датум: 29.12.2021. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета (2018. година) и члана 63. Правилника о правилима докторских академских студија, Наставно - научно веће факултета на седници одржаној 29.12.2021. године, донело је

ОДЛУКУ

I У Комисију за одбрану докторске дисертације коју је поднела **МОНИКА СТОЈАНОВА, магистар**, под насловом: **«ПРИМЕНА ЕКСТРАКТА ОДАБРАНИХ ВРСТА ЈЕСТИВИХ И МЕДИЦИНСКИХ ГЉИВА У ПРОИЗВОДЊИ ДЕХИДРИРАНИХ СУПА КАО ФУНКЦИОНАЛНЕ ХРАНЕ»**, именују се

1. др Милена Панчић, ванредни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
2. др Слађана Шобајић, редовни професор
Универзитета у Београду – Фармацеутског факултета,
3. др Анита Клаус, ванредни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
4. др Драгана Пауновић, ванредни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
5. др Дуња Милетић, научни сарадник
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

II На ову одлуку, о именовању Комисије за одбрану докторске дисертације, сагласност даје одговарајуће Веће научних области Универзитета у Београду.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ДЕКАН

(Проф. др Душан Живковић)

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

ЗАПИСНИК са јавне одбране докторске дисертације

кандидата МОНИКЕ СТОЈАНОВЕ, одржане на дан 09.02.2022. године, под насловом: «ПРИМЕНА ЕКСТРАКТА ОДАБРАНИХ ВРСТА ЈЕСТИВИХ И МЕДИЦИНСКИХ ГЉИВА У ПРОИЗВОДЊИ ДЕХИДРИРАНИХ СУПА КАО ФУНКЦИОНАЛНЕ ХРАНЕ».

Констатије се да је Ректор Универзитета у Београду одобрио одбрану докторске дисертације путем видеоконференцијске платије (01 Број: 612-182/2-22).
Комисију за одбрану докторске дисертације сачињавају:

1. др Милена Паштић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, члан
2. др Слађана Шобајић, редовни професор Фармацеутског факултета Универзитета у Београду, члан
3. др Анита Клаус, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, члан
4. др Драгана Пауновић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, члан и
5. др Дуња Милетић, научни сарадник Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, члан.

Комисија је за председника изабрала проф др Милену Паштић.

Председник Комисије је упознао присутне са одобрењем ректора Универзитета у Београду да се докторска дисертација може бранити путем видеоконференцијске везе, биографским подацима кандидата и подацима о досадашњем његовом раду, а затим позвао кандидата да изнесе резултате до којих је дошао у својој докторској дисертацији.

Кандидат је изнео садржај своје дисертације, методе које је применио, посебно истакао научне допринос и изнео закључке до којих је у докторској дисертацији дошао.

По завршеном излагању кандидата чланови Комисије и присутни су кандидату поставили питања у вези изнетих тврдњи у тексту дисертације и током излагања.

Кандидат је дао одговоре на питања која су му постављена и пружио тражена објашњења.

Пошто је кандидат позитивно одговорио на сва постављена питања у вези са докторском дисертацијом, Комисија се понукла ради доношења одлуке.

После већања, председник Комисије је јавно саопштио једногласну одлуку да је кандидат **одбранио** докторску дисертацију.

Одбраном докторске дисертације кандидат је завршио докторске студије и стекао научни назив **ДОКТОР НАУКА – ТЕХНОЛОШКО ИНЖЕЊЕРСТВО**.

Комисија за оцену и одбрану докторске дисертације:

1. Миlena Паштић, председник
2. д. Шобајић, члан
3. Анита Клаус, члан
4. Драгана Пауновић, члан
5. Дуња Милетић, члан