

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ФАКУЛТЕТА

Предмет: Избор наставника у звање и на радно место - редовни професор за ужу научну област Технолошка микробиологија

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду донетој на седници од 24.6.2021. године (бр. 400/9 – 3/2), именовани смо у Комисију за оцену кандидата пријављених на расписани конкурс за избор једног наставника у звање и на радно место редовног професора за ужу научну област Технолошка микробиологија. По прегледу достављених пријава на поменути конкурс и анализе достављеног материјала, Комисија подноси следећи

ИЗВЕШТАЈ

На конкурс за избор једног редовног професора за ужу научну област Технолошка микробиологија, који је расписан одлуком Декана (бр. 400/9 – 3/2 од 24.6.2021. године) и објављен у листу „Послови” Републике Србије од 8.9.2021. године, пријавио се један кандидат и то:

- др Анита Клаус, ванредни професор за ужу научну област Технолошка микробиологија, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, досадашњи ванредни професор за исту ужу научну област.

На основу приложене документације, Комисија подноси детаљан извештај за кандидата.

1.1. Биографски подаци

Кандидат др Анита Клаус је рођена 24.12.1969. године у Београду, Република Србија. III Београдску гимназију, Свети Сава, је завршила 1988. године у Београду. Дипломирала је на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, 1997. године на Катедри за технолошку микробиологију, Одсеку за прехранбену технологију-група технологија биљних производа, са просечном оценом 8.78 и оценом 10 на дипломском раду. На истом факултету уписала је последипломске студије на групи Технолошка микробиологија. Током ових студија је 2002. године, добила стипендију Федерације Европских Микробиолошких Друштава (FEMS) за младе научне раднике. Захваљујући овој стипендији боравила је 3 месеца у Холандији, Wageningen, на институту Plant Research International, Department for Cell Cybernetics, где је у оквиру пројекта “The purification and characterization of polysaccharide components from the basidiomycetous fungi *Agaricus sp.*, *Coprinus sp.* and *Ganoderma sp.* and their influence on the immune activity”, урадила део експеримената за магистарску тезу. Магистарску тезу је одбранила јула 2004. године, на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду. Докторску дисертацију је одбранила у децембру 2011. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.

Од јуна 1997. до јуна 1998. године је била ангажована на Катедри за технолошку микробиологију, као сарадник на пројекту преко Тржишта рада. Од јуна 2001. запослена је као асистент приправник на Катедри за технолошку микробиологију, а у звање асистента је изабрана у марту 2005. године. У звање доцента, за ужу научну област Технолошка микробиологија, на истој катедри, изабрана је у јулу 2012. године, а у звање ванредног професора у марту 2017. године.

Пре избора у звање ванредног професора кандидаткиња је завршила неколико међународно признатих обука, значајних за ужу научну област Технолошка микробиологија. Као добитник Стипендије федерације Европских микробиолошких друштава (Federation of European Microbiology Societies - FEMS) за младе научне раднике 2002. године обавила је усавршавање и истраживање у оквиру своје магистарске тезе на Plant Research International, Department for Cell Cybernetics, Wageningen, Holland, (April - May, 2002). Тренинг из микробиолошке безбедности хране завршила је код Kornacki Food Safety Associates LLC, Madison, WI 53719, USA (15-30.7.2003.). Обуку за PCR методу, PCR workshop, похађала је на Факултету ветеринарске медицине - Универзитет у Београду (23-30.4-2003.). Учествовала је на семинару посвећеном методама за праћење процеса у микробиолошкој контроли квалитета у индустрији хране и пића, у организацији MILLIPORE, у Београду (9.2.2006.). Била је учесник интернационалне обуке посвећене микробиолошкој безбедности хране и анализи ризика одржане у Будимпешти, у Central Food Research Institute (19.2.2008). У оквиру усавршавања микробиолошких метода које се примењују у анализирању хране, у Београду је била учесник радионице посвећене унапређењу PCR технике и имуносепарционих технологија (14.9.2009.). У организацији NATO у Београду завршила је тренинг Food Safety and Security-Rapid detection methods, policy making and emergency (18-22.5.2009.). Похађала је семинар посвећен стандарду ISO 11133, хромогеним медијумима за микробиолошко тестирање хране, пређењу хигијене у индустрији хране и пића и примени технике Real Time PCR у производњи хране и пића који је у Београду организовао Merck (30.3.2010.). На Биотехничком факултету Универзитета у Љубљани, у оквиру Билатералних пројеката Словенија - Србија, 1.1.2010-31.12.2011. (1. Microbiological (Campylobacter) risk assessment and management in poultry meat production chain и 2. Exploitation of waste plant material after distillation of essential oil), кандидаткиња је усавршавала MIC методу (13-20.12.2011.). У оквиру активности AREA пројекта, на Универзитету у Загребу, у Канцеларији за трансфер технологија, завршила је обуку из академског предузетништва и spin-off праксе стварања (19-23.5.2014.) (Прилог 12).

2. Дисертације

Магистарска теза: Производња и биоактивна својства гљиве *Ganoderma lucidum*, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду (одбрањена 05.07.2004. године). Академски назив Магистар биотехничких наука - област прехранбено-технолошких наука - Технолошке микробиологије.

Докторска дисертација: Хемијска карактеризација, антимикуробна и антиоксидативна својства полисахарида лигнисконних гљива *Ganoderma* spp., *Laetiporus sulphureus* и *Schizophyllum commune*, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, (одбрањена 23.12.2011. године). Научни степен доктор биотехничких наука - област прехранбено-технолошких наука.

3. Обавезни услови

3.1. Наставни рад

3.1.1. Наставна активност

Од 1998-2011. године, у звању сарадника, асистента приправника и асистента, кандидаткиња је изводила вежбе из Опште микробиологије, а од 1998-2008. године из предмета Технолошка микробиологија.

После акредитације Факултета и увођења наставе по Болоњској декларацији, др Анита Клаус је у звању доцента ангажована на извођењу наставе на свим степенима академских студија. На основним академским студијама изводила је предавања и вежбе из предмета Микробиолошко кварење хране (модул Микробиологија хране), предавања и вежбе из предмета Биоактивне материје микробиолошког порекла (модул Микробиологија хране), вежбе из предмета Микробиологија биљних производа (модули Технологија ратарских производа и Технологија конзервисања и врења), предавања и вежбе из предмета Микробиологија хране (модул Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране), предавања и вежбе из предмета Гљиварство (модули Ратарство и повртарство, Воћарство и виноградарство и Хортикултура), вежбе из предмета Индустијски микроорганизми у храни биљног порекла (модул Микробиологија хране), вежбе из предмета Производња јестивих и медицинских гљива (модул Микробиологија хране). На мастер академским студијама изводила је наставу на модулу Микробиологија хране и животне средине из предмета: Примена биоактивних материја микробиолошког порекла и Методе у микробиологији хране. У оквиру специјалистичких академских студија, на модулу Технолошка микробиологија, изводила је наставу из предмета Методе у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране и Микробиолошки критеријуми за храну и дизајн лабораторије. У оквиру докторских академских студија, на студијском програму Прехрамбена технологија, изводила је наставу из предмета: Микробиолошке методе анализе.

Од избора у звање ванредног професора, кандидат др Анита Клаус изводи теоријски део предавања и вежбе на свим нивоима академских студија, на следећим предметима:

1. Биоактивне материје микробиолошког порекла, обавезан предмет, предавања и вежбе (2+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Микробиологија хране; изборни предмет, предавања и вежбе (2+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Технологија ратарских производа.

2. Микробиолошко кварење хране, обавезан предмет, предавања и вежбе (2+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Микробиологија хране.

3. Индустијски микроорганизми у храни биљног порекла, обавезан предмет, предавања и вежбе (3+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Микробиологија хране.

4. Производња јестивих и медицинских гљива, обавезан предмет, предавања и вежбе (2+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Микробиологија хране.

5. Микробиологија хране, обавезан предмет, предавања и вежбе (3+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране

6. Гљиварство, изборни предмет, предавања и вежбе (2+2), основне академске студије, студијски програм Биљна производња, модули Ратарство и повртарство, Хортикултура, Воћарство и виноградарство.

7. Микробиологија биљних производа, обавезан предмет, вежбе (2+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модули Технологија ратарских производа и Технологија конзервисања и врења.

8. Примена биоактивних материја микробиолошког порекла, изборни предмет, предавања (3+0), мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Микробиологија хране и животне средине.

9. Методе у микробиологији хране, обавезан предмет, предавања (3+0), мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Микробиологија хране и животне средине.

10. Индустијска микробиологија, изборни предмет, предавања (3+0), мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Микробиологија хране и животне средине.

11. Патогени микроорганизми у храни, изборни предмет, предавања (3+0), мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Микробиологија хране и животне средине.

12. Пробиотици у производњи функционалне хране, изборни предмет, предавања (3+0), мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Микробиологија хране и животне средине.

13. Методе у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране, обавезан предмет, предавања (2+0), специјалистичке академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Технолошка микробиологија.

14. Примењени хигијенски инжењеринг и дизајн, изборни предмет, предавања (2+0), специјалистичке академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Технолошка микробиологија.

15. Виши курс микробиологије хране, изборни предмет, предавања (2+0), специјалистичке академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Технолошка микробиологија.

16. Микробиолошки критеријуми за храну, изборни предмет, предавања (2+0), специјалистичке академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Технолошка микробиологија.

17. Технолошка микробиологија, изборни предмет, предавања (2+0), специјалистичке академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Технолошка микробиологија.

18. Микробиолошке методе анализе, обавезан предмет, предавања (6+0), докторске академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Прехрамбена технологија.

19. Микробиологија хране и предиктивна микробиологија, изборни предмет, предавања (5+0), докторске академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Прехрамбена технологија.

20. Генетика микроорганизама, предавања (5+0), изборни предмет, докторске академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Прехрамбена технологија.

У оквиру модула Микробиологија хране, др Анита Клаус је осмислила садржај теоријског и практичног дела за предмете Микробиолошко кварење хране и Биоактивне материје микробиолошког порекла и изводила предавања и вежбе из ових предмета од њиховог оснивања.

Кандидаткиња је активно била ангажована на изради дипломских, мастер, специјалистичких радова, као и докторских дисертација (Прилог 6 и Прилог 7).

3.1.2. Оцена педагошког рада у студентским анкетама

Према подацима Студентске службе Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, наставна активност др Аните Клаус пре избора у звање ванредног професора је у студентским анкетама оцењена високим укупним просечним оценама: 2013/14. година 4.29; 2014/15. година 4.56 и 2015/16. година 4.42.

Према подацима Студентске службе Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, наставна активност др Аните Клаус после избора у звање ванредног професора (2017-2021) је према анонимним студентским анкетама вреднована укупном средњом оценом 4.62 (Прилог 2).

Оцена педагошког рада у студентским анкетама током целокупног претходног изборног периода за предавања:

Прехрамбена технологија, Технологија ратарских производа/14

- **Биоактивне материје микробиолошког порекла** 2016/17– 4.67

Прехрамбена технологија, Микробиологија хране/14

- **Микробиолошко кварење хране** 2016/17– 4.65; 2017/18– 4.22; 2018/19– 4.81; 2019/20– 4.55

Прехрамбена технологија, Микробиологија хране/14

- **Биоактивне материје микробиолошког порекла** 2017/18– 4.19; 2019/20– 5.00

Хортикултура /14

- **Гљиварство** 2016/17- 4.03; 2017/18- 4.57; 2018/19- 5.00; 2019/20- 4.97

Прехрамбена технологија, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/14

- **Микробиологија хране** 2017/18- 4.29; 2018/19- 4.60

Прехрамбена технологија, Микробиологија хране/14

- **Производња јестивих и медицинских гљива** 2019-2020- 4.53

Ратарство и повртарство/14

- **Гљиварство** 2016/17– 4.86; 2018/19– 4.20; 2019/20– 4.73

Средња оцена за предавања: 4.58

Оцена педагошког рада у студентским анкетама током целокупног претходног изборног периода за вежбе:

Прехрамбена технологија, Микробиологија хране/14

- **Индустријски микроорганизми у храни биљног порекла** 2017-2018– 4.63; 2018-2019– 4.49; 2019-2020– 4.73

Прехрамбена технологија, Микробиологија хране/14

- **Микробиолошко кварење хране** 2017-2018– 4.65; 2018-2019– 4.60; 2019-2020– 4.89

Прехрамбена технологија, Микробиологија хране/14

- **Производња јестивих и медицинских гљива** 2017-2018- 4.50; 2018-2019- 4.50

Хортикултура/14,

- **Гљиварство** 2017-2018- 4.57; 2018-2019- 4.97; 2019-2020- 4.99

Ратарство и повртарство/14

- **Гљиварство** 2017-2018- 4.85; 2018-2019- 4.70; 2019-2020- 5.00

Прехрамбена технологија, Технологија ратарских производа/14

- **Микробиологија биљних производа** 2017-2018- 5.00; 2018-2019- 5.00; 2019-2020- 4.30

Прехрамбена технологија, Технологија конзервисања и врења/14

- **Микробиологија биљних производа** 2017-2018- 3.90; 2019-2020- 4.20

Средња оцена за вежбе: 4.66

3.1.3. Обезбеђење наставно-научног подмлатка

Током досадашњег рада кандидат др Анита Клаус је била ангажована на изради дипломских, мастер, специјалистичких и докторских радова. До избора у звање ванредног професора била је ментор за израду и одбрану 1 докторске дисертације, 4 мастер рада, 3 дипломска рада, као и члан комисије за одбрану 2 докторске дисертације, 8 специјалистичких радова и 1 дипломског рада.

После избора у звање ванредног професора кандидаткиња је била коментор за израду, оцену и одбрану две докторске дисертације и 1 мастер рада, ментор за оцену и одбрану 14 мастер радова и 12 дипломских радова, као и члан комисије за оцену и одбрану 4 докторске дисертације, 3 специјалистичка рада, 8 мастер радова и 10 дипломских радова (Прилог 6 и Прилог 7).

3.1.4. Уџбеници, збирке задатака, практикуми

Пре избора у звање ванредног професора, кандидаткиња др Анита Клаус је са коаутором др Миомиром Никшићем објавила практикум под називом Микробиологија биљних производа (2016), чији је издавач Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет. Одлуком одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, бр. 37-VI-2/6 од 17.10.2016. године, одобрено је штампање овог практикума за студенте Пољопривредног факултета Универзитета у Београду ISBN 978-86-7834-259-2 (Прилог 5). Овај практикум је намењен пре свега студентима на студијском програму Прехрамбена технологија, за предмет Микробиологија биљних производа на модулима Технологија ратарских производа и Технологија конзервисања и врења, као и за предмет Индустијски микроорганизми у храни биљног порекла на модулу Микробиологија хране. Такође, могу га користити и студенти модула Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, као и студенти студијског програма Прехрамбена технологија на специјалистичким, мастер и докторским студијама.

После избора у звање ванредног професора, др Анита Клаус је објавила уџбеник под називом Микробиолошко к варење хране (2021), чији је издавач Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет. Одлуком одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 23.04.2021. године, бр. 36/IV-2/2, одобрено је издавање и штампање овог уџбеника, намењеног студентима Пољопривредног факултета Универзитета у Београду ISBN 978-86-7834-373-5 (Прилог 5). Овај уџбеник је намењен пре свега студентима модула Микробиологија хране, за предмет Микробиолошко к варење хране, али могу да га користе и студенти студијског програма Прехрамбена технологија, за предмет Микробиологија биљних производа на

модулима Технологија ратарских производа и Технологија конзервисања и врења. Такође, могу га користити и студенти студијског програма Прехрамбена технологија на специјалистичким, мастер и докторским студијама.

3.2. Научно-истраживачка и стручна делатност

3.2.1. Научно-истраживачка делатност

Током досадашњег рада др Анита Клаус је остварила запажене резултате у научно-истраживачком и стручном раду. Самостално и у сарадњи са другим ауторима, кандидаткиња је у домаћим и међународним часописима објавила и саопштила на скуповима укупно 188 научних радова (укључујући магистарску тезу и докторску дисертацију). До избора у звање ванредног професора, кандидат др Анита Клаус је објавила 137 научних радова, а после избора у звање ванредног професора објавила је 51 научни рад.

На основу укупног броја објављених радова до сада, кандидат др Анита Клаус је, према методологији Министарства просвета, науке и технолошког развоја Републике Србије, остварила коефицијент научне компетентности од $M=343.9$ (пре избора у звање ванредни професор коефицијент научне компетентности је износио $M=222$), што је детаљно приказано у Табели 1. Списак свих објављених радова кандидаткиње дат је у Прилогу 1.

Укупно је објавила 40 научних радова са SCI листе (од којих су 3 из категорије M21a – међународни часопис изузетних вредности, 12 из категорије M21 – врхунски међународни часопис, 7 из категорије M22 – истакнути међународни часопис, 16 из категорије M23 – међународни часопис, 2 из категорије M24 - национални часопис међународног значаја), од којих 23 после избора у звање ванредног професора (Прилог 1).

До избора у звање ванредног професора др Анита Клаус је објавила 1 поглавље у истакнутој монографији међународног значаја (M13), 1 поглавље у монографији међународног значаја (M14), 3 рада у међународним часописима изузетних вредности (M21a), 7 радова у врхунским међународним часописима (M21), 1 рад у истакнутом међународном часопису (M22), 6 радова у међународним часописима (M23), 16 саопштења са међународних скупова штампаних у целини (M33), 69 саопштења са међународних скупова штампаних у изводу (M34), 1 рад у националној монографији (M45), 12 радова у водећим часописима националног значаја (M51), 7 радова у часописима националног значаја (M52), 5 радова у научним часописима (M53), 1 предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у целини (M61), 5 саопштења са скупова националног значаја штампаних у изводу (M64), магистарску тезу (M71) и докторску дисертацију (M72).

После избора у звање ванредног професора др Анита Клаус је објавила 5 радова у врхунским међународним часописима (M21), 6 радова у истакнутим међународним часописима (M22), 10 радова у међународним часописима (M23), 2 рада у националним часописима међународног значаја (M24), 1 предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу (M32), 3 саопштења са међународних скупова штампаних у целини (M33), 22 саопштења са међународних скупова штампана у изводу (M34), 2 саопштења са скупова националног значаја штампана у изводу (M64).

Табела 1. Преглед научних резултата кандидата др Аните Клаус

Научно-истраживачки резултат		До избора у ван. професора		После избора у ван. професора		Укупно	
М	Категорија публикације	Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова
М10	Поглавље у истакнутој монографији међународног значаја М13=6	1	6	0	0	1	6
	Поглавље у монографији међународног значаја М14=4	1	4	0	0	1	4
М20	Рад у међународном часопису изузетних вредности М21а=10	3	30	0	0	3	30
	Рад у врхунском међународном часопису М21=8	7	56	5	40	12	96
	Рад у истакнутом међународном часопису М22=5	1	5	6	30	7	35
	Рад у међународном часопису М23=3	6	18	10	30	16	48
	Рад у националном часопису међународног значаја М24=3	0	0	2	6	2	6
М30	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу М32=1.5	0	0	1	1.5	1	1.5
	Саопштење са међународног скупа штампано у целини М33=1	16	16	3	3	19	19
	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу М34=0.5	69	34.5	22	11	91	45.5
М40	Национална монографија М45=1.5	1	1.5	0	0	1	1.5
М50	Рад у водећем часопису националног значаја М51=2	12	24	0	0	12	24
	Рад у часопису националног значаја М52=1.5	7	10.5	0	0	7	10.5
	Рад у научном часопису М53=1	5	5	0	0	5	5
М60	Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у целини М61=1.5	1	1.5	0	0	1	1.5
	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу М64=0.2	5	1	2	0.4	7	1.4
М70	Докторска дисертација М71=6	1	6	0	0	1	6
	Магистарска теза М72=3	1	3	0	0	1	3
Научни резултати - укупно		137	222	51	121.9	188	343.9

Анализа радова

С обзиром да су радови објављени до избора у звање редовног професора детаљно анализирани у претходним извештајима, овде ће бити дат приказ радова др Аните Клаус објављених после избора у звање ванредног професора.

У наставку ранијих истраживања кандидаткиња је учествовала у развоју нових метода неопходних за детаљније испитивање биолошких својстава јестивих и медицинских гљива.

а) Један од важних праваца истраживања др Аните Клаус је утврђивање антимикробних, антиоксидативних и антиканцерогених својстава екстраката гљива. С обзиром да због прекомерне употребе познатих антибиотика последњих деценија све већи број људи постаје резистентан на многе врсте микроорганизама, намеће се потреба налажења нових једињења која би била ефикасна у борби против све опаснијих микробних врста. У испитивању различитих компонената добијених из природе, важно место припада екстрактима добијених из јестивих и медицинских гљива. Поред тога, савремени начин живота, нездраве навике, неправилна исхрана, недовољна физичка активност, изложеност многим штетним материјама доводе до каскадних реакција настанка слободних радикала који оштећују и уништавају ћелије, ткива и органе и неминовно изазивају низ поремећаја и обољења, па и смрт. Због тога је све важније проналажење нових активних компонената које могу да спрече настанак слободних радикала, а тиме и смање њихове штетне ефекте на ћелије организма. Резултати истраживања др Аните Клаус показују да су екстракти гљива врло ефикасни у антиоксидативним реакцијама и стога су гљиве врло пожељне у редовној исхрани. Као последица савременог начина живота све већи је и број људи оболелих од различитих врста тумора. Екстракти гљива имају значајне ефекте у борби против неких ћелијских линија тумора, па је и то један од праваца ових истраживања. У радовима 139, 144, 149, 155, 156, 159, 160, 161, 168, 169, 172, 183, 184 и 187 описана су ова веома важна биолошка својства екстраката јестивих и медицинских гљива, као и механизми њиховог деловања (165). Истраживања кандидаткиње су показала да, поред антиоксидативног потенцијала, екстракти гљива имају и инхибиторни ефекат на хиперпигментацију (151, 153), као и да показују антитирозиназну активност (185), тако да могу да се користе као ефикасни додаци препаратима за негу коже.

б) Патогени микроорганизми представљају веома велику опасност, па је део истраживања др Аните Клаус био усмерен на антиадхезивно и антибиофилмотворно деловање екстраката гљива. Имајући у виду да многе врсте микроорганизама у природи живе у формама биофилмова (формираних од истих или различитих врста), али да исту ту особину имају и у ћелијама и ткивима, као и у цевима и на различитим површинама, што представља опасност у прехранбеној индустрији, веома је важно пронаћи начине спречавања формирања као и уклањања биофилмова. Прелиминарна истраживања кандидаткиње указују на ефикасно антиадхезивно и антибиофилмотворно дејство субмерзно произведеног мицелијума гљива (139), што би могло да допринесе борби против непожељне микробиоте.

в) У настојању да добије што активније екстракте гљива (поред водених, алкалних и метанолних екстраката које је користила у ранијим истраживањима), кандидаткиња је применила и нове начине екстракције. Њена испитивања су показала да су екстракција микроталасима одговарајуће таласне дужине, ултразвучна екстракција, субкритична водена екстракција и екстракција суперкритичним угљен диоксидом врло ефикасни начини за добијање биолошки још активнијих екстраката (179, 186).

Специфичним субмерзним гајењем добија се мицелијум који не само да показује врло изражена биолошка својства (139, 147) већ и врло ефикасно пречишћава отпадне

воде из домаћинства (140), што би могао да буде значајан допринос еколошком третирању отпадних вода које свуда у свету представљају велики проблем.

Контролисано ослобађање екстракта имало би многе предности, па је имобилизација екстраката у алгинатним зрнцима била предмет истраживања кандидаткиње (152).

Важан део истраживања др Аните Клаус односи се на начин уношења екстраката у ћелију како би се постигао што бољи биолошки ефекат. Сребрне наночестице као носачи екстраката гљива су се показале као могуће решење и добијена су много израженија биолошка својства у поређењу са самим екстрактима гљива (156).

г) Због све већег интересовања људи за здравом храном све је више производа који су обогаћени активним компонентама. Са једне стране потребно је добити производе који, поред хранљиве вредности, имају и одговарајућа додатна својства, а са друге је пожељно и побољшати њихове сензорне особине (173, 175). У свом раду кандидаткиња је истраживала могућности додавања гљива прехранбеним производима у циљу добијања нутрацеутика (161, 167, 182). Доказано је да се додатком екстраката гљива значајно побољшавају биолошка својства виршли (141, 154, 158, 159, 162), чоколаде (160), пекарских производа (166) и алкохолних пића (176, 177, 178), а да се при томе задржавају и пожељне органолептичке особине ових производа.

д) Савремена производња хране подразумева и добијање велике количине агро-индустријског отпада који представља све већи проблем. Кандидаткиња се у свом раду бавила и могућношћу искоришћења лигноцелулозног отпада из пољопривредне производње (150) и комине грожђа која заостаје у процесу производње вина (157) као супстрата још увек богатих хранљивим материјама. Доказано је да овакви супстрати могу успешно да се користе за производњу гљива које не само да су важан прехранбени производ, већ је и њихов биолошки потенцијал потврђен овим истраживањима (171, 180). Таквим коришћењем отпада из пољопривредне производње истовремено би се допринело смањењу штетних ефеката на животну средину.

ђ) Део истраживања др Аните Клаус био је посвећен продужењу рока трајања најчешће коришћених врста гљива - шампињона и буковаче. Коришћена су паковања у модификованим атмосферама - МАП (примењивани су различити односи азота, угљен диоксида и кисеоника), а циљ је био пронаћи комбинацију гасова која ће обезбедити најдужи рок трајања и при том најбоље очување биолошких својстава гљива (138, 143, 145, 146).

е) У складу са потребом за налажењем нових биолошки активних једињења, кандидаткиња је учествовала и у испитивању биолошких потенцијала новосинтетисаних једињења бис(имино)пиридина и глутаримид деривата. Доказала је њихово антимикубно (142) и антиоксидативно деловање (174) и тиме допринела потенцијалном коришћењу ових новосинтетисаних молекула.

ж) др Анита Клаус учествовала је у студији добијања нових грађевинских материјала на бази мицелијума гљива. Мешањем стандардног супстрата засејаног мицелијумом са глином, 3Д штампом жељених облика и гајењем мицелијума у формираним облицима под одговарајућим условима добијене су различите форме материјала (163, 164). Овако добијени облици имају низ предности у односу на оне направљене од уобичајених материјала и врло су перспективни у архитектури и грађевинарству.

3.2.2. Цитираност

Радови др Аните Клаус су до сада, на основу академске базе Scopus цитирани 1058 пута, од чега 940 пута без аутоцитата, h-index:13 (Прилог 3).

4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

4.1. Стручно-професионални допринос

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

др Анита Клаус била је учесник већег броја скупова међународног и националног значаја. Објавила је 110 саопштења на међународним и 7 саопштења на националним скуповима. После избора у звање ванредног професора имала је 1 пленарно предавање на међународном скупу (Прилог 4).

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

Кандидаткиња је дала допринос обезбеђењу наставно - научног подмлатка, била је ментор, коментор и члан комисија за израду, оцену и одбрану већег броја завршних радова на академским основним, специјалистичким, мастер и докторским студијама (Прилог 6 и Прилог 7).

4.1.5. Руководилац или сарадник у реализацији пројеката

Кандидаткиња др Анита Клаус је учествовала у реализацији 2 међународна пројекта, 5 националних пројеката које је финансирао Министарство за науку и заштиту животне средине, 2 национална пројекта које је финансирао Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, као и у институционалном финансирању - уговори о реализацији и финансирању истраживачког рада 2020. године (451-03-68 / 2020-14 / 200116) и 2021. године (451-03-9/2021-14/ 200116) године, између Универзитета у Београду-Пољопривредног факултета и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (Прилог 8).

- Развој технолошких поступака прераде воћа заснованих на процесима осмотског концентрисања 0510 (2002-2003)
- Унапређење технологије производње пива употребом имобилисаних ћелија квасца у биореакторским системима BTR.5.07.0548.B (2002-2004)
- Развој функционалних ферментисаних млечних напитака BTN-371001A (2005-2007).
- Микроинкапсулација и имобилизација у производњи функционалне хране и за потребе индустрије врећа, 371005 (2005-2007).
- Развој нових прехранбених и дијететских производа са медицинским гљивама и лековитим биљем, 20049 (2008-2011).
- Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности, III 46010 (2011-2019)
- Развој и примена нових традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за европско и светско тржиште, III 46001 (2011-2019).
- The use of natural zeolite (clinoptilolite) for the treatment of farm slurry and as a fertilizer carrier, билатерални пројекат Норвешка-Србија (2012-2014).
- AREA - Advancing Research in Agricultural and Food Sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade, No. 316004, FP7-REGPOT-2012-2013-1(2013-2016).
- Институционално финансирање, Споразум о спровођењу и финансирању научноистраживачког рада 2020. године између Пољопривредног факултета у

Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденциони број уговора: 451-03-68 / 2020-14 / 200116 (2020).

- Институционално финансирање, Споразум о спровођењу и финансирању научноистраживачког рада 2021. године између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденциони број уговора: 451-03-9 / 2021-14 / 200116 (2021).

4.1.6. Иноватор, аутор или коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења, експертиза, рецензија радова или пројеката

После избора у звање ванредног професора, др Анита Клаус је била рецензент више радова у часописима са SCI листе (Прилог 9):

- Aquaculture reports (ISSN 2352-5134, KoBSON, Fisheries, 9/55, 2020, IF 3.812, M21)
- Carbohydrate Polymers (ISSN 0144-8617, KoBSON, Polymer Science, 7/87, 2017, IF 5.326, M21a)
- Food and Function (ISSN 2042-6496, KoBSON, Food Science & Technology, 23/133, 2017, IF 3.685, M21)
- International Journal of Biological Macromolecules (ISSN 0141-8130, KoBSON, Polymer Science, 8/87, 2018, IF 4.784, M21a)
- Journal of Food Processing and Preservation (ISSN 0145-8892, KoBSON, Food Science & Technology, 90/139, 2019, IF 1.517, M23)
- Journal of Food Science (ISSN 0022-1147, KoBSON, Food Science & Technology, 42/133, 2017, IF 2.307, M22)
- Journal of Fungi (2309-608X, KoBSON, Mycology, 5/29, 2020, IF 6.499, M21)
- Journal of Pharmacy and Pharmacology (ISSN 0022-3573, KoBSON, Pharmacology & Pharmacy, 128/276, 2020, IF 3.546, M22)
- Molecules (ISSN 1420-3049, KoBSON, Biochemistry & Molecular Biology, 114/297, 2020, IF 4.587, M22)
- Photochemistry and Photobiology (ISSN 0031-8655, KoBSON, Biochemistry & Molecular Biology 194/299, 2018, IF 2.338, M23)
- Process Biochemistry (ISSN 1359-5113, KoBSON, Biotechnology & Applied Microbiology, 65/159, 2020, IF 3.665, M22)

4.2. Допринос академској и широј заједници

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

Током периода после избора за ванредног професора, др Анита Клаус је била члан више комисија за стицање научног звања (Прилог 10).

- Члан комисије за припрему извештаја ради спровођења поступка за стицање научног звања - научни сарадник за област Биотехничке науке, грана Прехрамбено инжењерство, научна дисциплина Прехрамбена биотехнологија, ужа научна дисциплина Технолошка микробиологија, за кандидата др Јовану Вундук, решење број 400/9-7 од 28.06.2018. године
- Члан комисије за припрему извештаја ради спровођења поступка за стицање научног звања - научни сарадник за област Биотехничке науке, грана Прехрамбено инжењерство, научна дисциплина Прехрамбена биотехнологија, ужа научна дисциплина Технолошка микробиологија, за кандидата др Срђана Тасића, решење број 400/6-4 од 29.03.2018. године

- Члан комисије за подношење извештаја-реферата о испуњености услова за реизбор у звање научни сарадник за др Предрага Петровића, истраживача сарадника на Технолошко-металуршком факултету Универзитета у Београду, одлука број 35/291 од 19.09.2019. године

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

Заједно са коауторима рада саопштеног на међународном скупу и штампаног у целини: Jauk J., Gosch L., Vašatko H., Christian I., **Klaus A.**, Stavric M., 2021. DIGITAL FABRICATION OF GROWTH, Combining digital manufacturing of clay and natural growth of mycelium, Proceedings of the 26th International Conference of the Association for Computer-Aided Architectural Design Research in Asia (CAADRIA) 2021, Volume 1, 753-762. © 2021 and published by the Association for Computer-Aided Architectural Design Research in Asia (CAADRIA), Hong Kong, 29.3-2.4., др Анита Клаус је добитник награде за најбољу презентацију рада (Прилог 11).

<https://caadria2021.org/award-winners>

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

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

Током свог истраживачког рада, реализације пројеката и студија, др Анита Клаус је интензивно сарађивала са другим високошколским и научно истраживачким установама у земљи и иностранству: Plant Research International, Wageningen University and Research Centre, The Netherlands; University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Department of Food Science and Technology, Ljubljana, Slovenia; Institute of Agricultural Engineering, Tropics and Subtropics Group, University of Hohenheim, Stuttgart, Germany; Functional Omics and Bioprocess Development Laboratory, Institute of Biological Sciences, Faculty of Science, University of Malaya, Kuala Lumpur, Malaysia; Institut für Architektur und Medien, Technische Universität Graz, Austria; Универзитет у Београду, Институт за хемију, технологију и металургију; Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет; Универзитет у Београду, Биолошки факултет, Катедра за Микробиологију; Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Катедра за биотехнологију и фармацеутско инжењерство; Институт за онкологију и радиологију Србије. У сарадњи са колегама из научно истраживачких установа у иностранству до сада је објавила више радова у часописима са SCI листе, као и једно поглавље у истакнутој монографији међународног значаја (Прилог 1).

4.3.2. Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству

До избора у звање ванредног професора др Анита Клаус је била члан комисије за оцену и одбрану 1 докторске дисертације на Технолошко-металуршком факултету Универзитета у Београду (претходни извештај за избор у звање ванредног професора).

После избора у звање ванредног професора кандидаткиња је била члан комисије за оцену и одбрану 1 мастер рада на Institute of Biological Sciences, Faculty of Science,

Universiti Malaya, Kuala Lumpur, Malaysia, као и 1 једног мастер рада на Технолошко-металуршком факултету Универзитета у Београду (Прилог 7).

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

др Анита Клаус је активни члан International Society for mushroom Science, Удружења микробиолога Србије и Друштва за исхрану Србије (Прилог 13).

4.4.4. Учешће у програмима размене наставника и студената

У периоду до избора за ванредног професора, током школске 2014/15 и 2015/16 др Анита Клаус је руководила израдом завршних радова студената са Универзитета Lyon I, Француска, а који су у лабораторији за технолошку микробиологију Пољопривредног факултета били на стажу од 11 недеља (почетак априла-крај јуна). Студенти Clarus Keny (у школској 2014/15) и Ostrue Charly (у школској 2015/16) су упућени са IUT UCBL I (L'Institut Universitaire de Technologie, Université Claude Bernard Lyon 1) на обавезни стаж током друге године школовања. У лабораторији за технолошку микробиологију радили су експерименте и написали завршне радове из области процене биолошке активности екстракта из одабраних јестивих и медицински важних гљива. др Анита Клаус је осмислила теме ових радова, као и све експерименте потребне за ова истраживања, организовала их и надгледала, а такође и руководила писањем самих завршних радова ових студената (претходни извештај за избор у звање ванредног професора).

После избора у звање ванредног професора др Анита Клаус је организовала и надгледала обуку Ајде Кунчич са Биотехничког факултета Универзитета у Љубљани, у периоду 8.6-30.6.2018. године. Студенткиња је, у оквиру Erasmus+ програма мобилности између Универзитета у Београду и Универзитета у Љубљани, на Катедри за технолошку микробиологију учила технике екстракције биолошки активних компонената из јестивих и медицинских важних гљива (Прилог 14). Поред тога, др Анита Клаус је организовала и извела обуку Хане Вашатко, студента мастер студија са Graz University of Technology, Institute of Architecture and Media, Faculty of Architecture, у периоду 25.11-29.11.2019. године, са циљем развоја нових материјала у архитектури, базираних на мицелијуму гљива (Прилог 14).

5. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

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

У протеклом периоду др Анита Клаус је остварила запажене резултате у наставном и научно-истраживачком раду. Осмислила је садржај предавања и вежби за два нова предмета на модулу Микробиологија хране. Поседује вишегодишње искуство у извођењу предавања и вежби на обавезним и изборним предметима, на свим академским нивоима студија који припадају ужој научној области Технолошка микробиологија. Кандидаткиња има објављен уџбеник и практикум из уже научне области за коју се бира. У студентским анкетама наставна активност кандидаткиње вреднована је просечном оценом 4.62. После избора у звање ванредног професора др

Анита Клаус је била коментор за израду, оцену и одбрану две докторске дисертације и 1 мастер рада, ментор за оцену и одбрану 14 мастер радова и 12 дипломских радова, као и члан комисије за оцену и одбрану 4 докторске дисертације, 3 специјалистичка рада, 8 мастер радова и 10 дипломских радова.

Током дугогодишњег научно-истраживачког рада др Анита Клаус је остварила врло интензивну сарадњу са више образовних и научних институција у земљи и иностранству, што је документовано бројним заједничким радовима са SCI листе. Допринос развоју и унапређењу уже научне области Технолошка микробиологија остварила је кроз 188 библиографских јединица, са индикатором научне компетентности $M=343.9$ (пре избора у звање ванредни професор објавила је 137 научних радова, са коефицијентом научне компетентности $M=222$). До сада је објавила укупно 40 научних радова са SCI листе, од којих 23 после избора у звање ванредног професора. Тематика научног истраживања др Аните Клаус односи се на ужу научну област Технолошка микробиологија у оквиру које кандидаткиња конкурише.

Према Scopus бази научне публикације др Аните Клаус су цитиране у широј међународној научној заједници, и то 1058 свих цитата, 940 хетероцитата, h-index:13.

Кандидаткиња др Анита Клаус је учествовала у реализацији 2 међународна пројекта, 5 националних пројекта које је финансирало Министарство за науку и заштиту животне средине, 2 национална пројекта које је финансирало Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, као и у институционалном финансирању.

Ценећи досадашњу активност кандидаткиње у настави и научно-истраживачком раду, Комисија сматра да др Анита Клаус потпуно испуњава све услове предвиђене Законом о Универзитету и Статутом Факултета, те предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета, као и Већу научних области биотехничких наука Универзитета у Београду да се **др Анита Клаус изабере у звање и на радно место редовног професора за ужу научну област Технолошка микробиологија.**

Место и датум:
Београд, 28.9.2021.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

Др Миомир Никшић, редовни професор (Председавајући Комисије)
Пољопривредног факултета Универзитета у Београду
(ужа научна област: Технолошка микробиологија)

Др Драгослава Радин, редовни професор
Пољопривредног факултета Универзитета у Београду
(ужа научна област: Технолошка микробиологија)

Др Сузана Димитријевић Бранковић, редовни професор
Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду
(ужа научна област: Биохемиско инжењерство и биотехнологија)

Прилог 1. Библиографија

Списак саопштених и објављених радова пре избора у звање доцента

Радови објављени у научним часописима међународног значаја M20 (21-28)

Рад у врхунском међународном часопису M21=8

1. **Klaus A.**, Kozarski M., Nikšić, M., Jakovljević D., Todorović N., van Griensven Leo JLD, 2011., Antioxidative Activities And Chemical Characterization Of Polysaccharides Extracted From The Basidiomycete *Schizophyllum commune*, LWT -Food Science and Technology, 44(10), 2005-2011. ISSN: 0023-6438

DOI 10.1016/j.lwt.2011.05.010. IF – 3.011

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

2. Kozarski M., **Klaus A.**, Nikšić, M., Jakovljević D., Johannes P.F.G. Helsper, van Griensven Leo J.L.D., 2011., Antioxidative and Immunomodulating activities of polysaccharide extracts of the medicinal mushrooms *Agaricus bisporus*, *Agaricus brasiliensis*, *Ganoderma lucidum* and *Phelinus linteus*, Food Chemistry, 129(4), 1667-1675. ISSN: 0308-8146

DOI 10.1016/j.foodchem.2011.06.029. IF – 4.268

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814611009125>

Зборници међународних научних скупова M30 (31-36)

Саопштење са међународног скупа штампано у целини M33=1

3 Nikšić, M., Nikičević, N., Tešević, V. and **Klaus, A.**, 2001, Evaluation of alcoholic beverages based on *Ganoderma lucidum* extraction, Ocenjivanje alkoholnih pića dobijenih ekstrakcijom gljive *Ganoderma lucidum*, International Journal of Medical Mushroom, Vol 3, No 2-3, p.191-193.

4. Nikšić, M., Blagojević, S., Žarković, B., **Klaus, A.**, Wild mushrooms indicators of accumulation of heavy metals after chemical accident, Gljive iz prirode indikatori akumulacije teških metala posle zagađenja hemijskim otpadom, II Regional symposium "Chemistry and the Environment", June 18-22.6.2003., Kruševac (Serbia and Montenegro) Proceedings, pp. 161-162.

5. **Klaus, A.**, Beatović, D., Nikšić, M., Jelačić, S., Nedović, V., Petrović, T., 2007., Influence of ethereal oils extracted from *Apiaceae* family plants on some pathogen microorganisms, Uticaj etarskih ulja ekstrahovanih iz biljaka familije *Apiaceae* na neke patogene mikroorganizme, 5th International Congress on Food Technology Consumer "Protection through Food Process Improvement&Innovation in the Real World", Proceedings, vol.3, p.421-428, Thessaloniki, Greece.

6. Despotović, S., Leskošek-Čukalović, I., **Klaus, A.**, Nedović, V., Nikičević N., Nikšić, M., 2007., Effects of *Ganoderma lucidum* extracts on beer flavour, Uticaj ekstrakata gljive *Ganoderma lucidum* na aromu piva, 5th International Congress on Food Technology Consumer "Protection through Food Process Improvement&Innovation in the Real World", Proceedings, vol.1, p.370-375, Thessaloniki, Greece.

7. **Klaus, A.**, Grubišić, M., Nikšić, M., 2007., Influence of Some Mineral Rows on the Growth of Mycelia of Some Medical Mushrooms, Uticaj nekih mineralnih sirovina na rast micelijuma nekih lekovitih gljiva, International Journal of Medical Mushroom, Vol 9, No 3-4, p.245-246, DOI:10.1615/IntMedMushr.v9.34.70, ISSN: 15219437, ISSN: 1940-4344 online, ISSN: 1521-9437 Print

8. Despotović S., Leskošek-Čukalović, I., **Klaus, A.**, Nedović V., Nikičević N., Nikšić, M., 2007., Effects of *Ganoderma lucidum* and Other Herbal Extracts on Beer Sensorial Evaluation, Uticaj gljive *Ganoderma lucidum* i drugih biljnih ekstrakata na senzorne karakteristike piva, International Journal of Medical Mushroom, Vol 9, No 3-4, p.224-225. DOI:10.1615/IntMedMushr.v9.34.50, ISSN: 15219437, ISSN: 1940-4344 online, ISSN: 1521-9437 Print

9. Jelačić S., Raičević, V., Kljujev I., Beatović, D., **Klaus, A.**, 2008: Antibacterial effect of the essential oil of *Genovese basil*, 5th Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries, Brno, Czech Republic, 2-6. September, Proceedings CD 02-16: 1-5 (ISBN 978-80-375-205-7).

10. **Klaus, A.**, Kozarski M., Nikšić, M. 2011., Antioxidative Activities of Polysaccharides Extracted from mushroom *Ganoderma lucidum*, Antioksidativne aktivnosti polisaharida ekstrahovanih iz gljive *Ganoderma lucidum*, 11th International Congress on Engineering and Food, Food Process Engineering in a Changing World, Athens, Greece, ISSN/ISBN: 978-960-89789-5-9 и SET ISBN: 978-960-89789-6-6 Proceedings CD, 1-6.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу МЗ4=0.5

11. Nikšić, M., Nikičević, N., Tešević, V. and **Klaus, A.**, Evaluation of alcoholic beverages based on *Ganoderma lucidum* extraction, In Perspectives of medicinal mushrooms in health care and nutrition in the 21st century, International conference, Kiev, Ukraine, 12-14.09. p 57. 2001.

12. Nikšić, M., Blagojević, S., Žarković, B., **Klaus, A.**, Mushrooms indicators of accumulation of heavy metals, Međunarodni simpozijum "Diverzitet i zaštita makromiceta u jugoistočnoj Evropi", Zbornik sažetaka, Igalo 27-29.09. p.23. 2001.

13. **Klaus, A.**, Nikšić, P.M., Krnjaja, S.T., Jelačić, S., Antimicrobial effects of essential oils from different *Ocimum basilicum* chemotypes, Microbiologia Balkanica 2001, 2nd Balkan Conference of Microbiology, Abstract book, November 22-24, 2001., Thessaloniki.

14. Bradaš, M., Nedović, V., Leskošek-Čukalović, I., Kuzmić, M., **Klaus, A.**, New immobilisation techniques from the aspect of their application in brewing, VI Savetovanje industrije alkoholnih i bezalkoholnih pića i sirćeta sa međunarodnim učešćem, Zbornik radova, Vrnjačka Banja 9-12.6.2002., str. 205-209.

15. Nikšić, M., Nikičević, N., Tešević, V., Debeljak, J., **Klaus, A.**, Production of alcoholic beverages based on *Ganoderma lucidum* mushroom VI Savetovanje industrije alkoholnih i bezalkoholnih pića i sirćeta sa međunarodnim učešćem, Zbornik radova, Vrnjačka Banja, 9-12.6.2002., str. 191-196.

16. **Klaus, A.**, Nikšić, M.P., Blagojević, S., Žarković, B., Accumulation of heavy metals in mushrooms growing in Tisza river basin after ecological accident, 1st FEMS Congress of European Microbiologists, Abstract Book, Slovenia, Ljubljana, 29.6-3.7.2003., p. 85.
17. **Klaus, A.**, Nikšić, M., L.J.L.D. Van Griensven, Bioactive polysaccharides isolated from some mushrooms and their influence on the human T and B cells, 1st FEMS Congress of European Microbiologists, Abstract Book, Slovenia, Ljubljana, 29.6-3.7.2003., p. 86.
18. Nikšić, M., **Klaus, A.**, Dickson, J., S., Survival of *Listeria monocytogenes* during sauerkraut fermentation, Dani mikrobiologa Srbije i Crne Gore sa međunarodnim učešćem, Herceg Novi, 09-14.6.2004.
19. Raičević, V., Kljujev, I., Nikšić, M., Lalević, B., **Klaus, A.**, Pathogenic bacteria in waters O.Š.D. "Radmilovac", XI Kongres društva za proučavanje zemljišta Srbije i Crne gore, Budva, 13.-16. septembar 2005.
20. **Klaus, A.**, Grubišić, M., Nikšić, M., Influence of Some Zeolites on the Growth of Mycelia of Industrial Fungi *Agaricus blazei*, *Ganoderma lucidum*, *Pleurotus ostreatus* and *Lentinus edodes*, 1st South East European Congress of Chemical Engineering, Belgrade, September 25.-28., 2005.
21. **Klaus, A.**, Nikšić, M., 2007., Influence of the extracts isolated from *Ganoderma lucidum* mushroom on some microorganisms, The second scientific meeting-Mycology, Mycotoxicology and Mycoses, with international participation, Novi Sad, 18-20. april 2007.
22. **Klaus, A.**, Nikšić M., 2007., Proizvodnja gljive *Ganoderma lucidum*, III Simpozijum sa međunarodnim učešćem. Inovacije u ratarskoj i povrtarskoj proizvodnji, Beograd, 19-20. oktobar.
23. Savić, M., Petrović, J., **Klaus, A.**, Rajković, M., Filipović, N., Antić-Mladenović, S., Nikšić, M., Growth and fruitbody formation of *Lentinus edodes* on media supplemented with selenium, 6th Congress of Medical Microbiology, Udruženje medicinskih mikrobiologa Srbije, Sekcija mikrobiologa srpskog lekarskog društva, Društvo mikrobiologa Srbije, Beograd 11-14. jun, 2008.
24. **Klaus, A.**, Grubišić, M., Nikšić, M., 2008., Growth of mycelia of some medical mushrooms under the influence of some mineral rows, International Conference on "Environment Today", Knjiga apstrakata, Beograd, 21-23. april, 110-111.
25. M. Savić, J. Petrović, **A. Klaus**, M. Rajković, N. Filipović, S. Antić-Mladenović i M. Nikšić, 2008., Growth and fruit body formation of *Ganoderma lucidum*, *Lentinus edodes* and *Pleurotus ostreatus* on media supplemented with selenium, Sixth International Conference on Mushroom Biology and Mushroom Products, p. 47, 29th September-3rd October, Bonn, Germany.
26. Jelačić S., Raičević, V., Kljujev I., Beatović, D., **Klaus, A.**, 2008: Antibacterial effect of the essential oil of *Genovese basil*, Book of abstracts from the 5th Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries, Brno, Czech Republic, 2-6. September
27. **Klaus, A.**, Kozarski, M., Nikšić, M., Influence of bioactive compounds extracted from mushroom *Agaricus blazei* on Jurkat cells, Izvodi radova, Book of abstracts, 11th Congress of

nutrition with international participation, Food and nutrition-new challenges, Beograd, 15.-18. Oktobar, 2008., p. 157-160

28. Kozarski, M., **Klaus, A.**, Nikšić, M., Zorić, D., Changes in immunomodulating activity of enzymatically modified glucans from Basidiomycetes mushrooms, Book of abstracts, 11th Congress of nutrition with international participation, Food and nutrition-new challenges, Beograd, 15.-18. Oktobar, 2008., p. 155-157

29. **Klaus, A.**, Beatović, D., Nikšić, M., Jelačić, S., Petrović, T., Antimicrobial effects of the essential oils of basil populations (*Ocimum basilicum* L.) from Serbia, Book of abstracts, 11th Congress of nutrition with international participation, Food and nutrition-new challenges, Beograd, 15.-18. Oktobar, 2008., p. 160-162

30. Savić, M., Petrović, J., **Klaus, A.**, Rajković, M., Filipović, N., Antić-Mladenović, S., Nikšić, M., Growth of *Ganoderma lucidum* and *Lentinus edodes* on media supplemented with Zn(II) complex with ligand 2,6-diacetylpyridine bis(selenosemicarbazone), Book of abstracts, 11th Congress of nutrition with international participation, Food and nutrition-new challenges, Beograd, 15.-18. Oktobar, 2008, p. 266-269

31. **Klaus, A.**, Grubišić, M., Nikšić, M., The growth of edible mushrooms *Agaricus blazei*, *Ganoderma lucidum*, *Pleurotus ostreatus* and *Lentinus edodes* under the influence of some zeolites, First European Food Congress, Food Production · Nutrition · Healthy Consumers, 4-9 November 2008., Ljubljana, Slovenia

32. Grubišić M., Adamović M., Nikšić M., **Klaus A.**, Milenković I., Uticaj zeolita na razvoj i prinose gljiva, Čistije tehnologije i novi materijali-put u održivi razvoj, 27-28. novembar 2008. godine, Beograd, ISBN 978-86-7401-257-4, C5, p 65.

33. **Klaus, A.**, Savić, M., Grubišić, M., Nikšić, M., The growth of mushroom *Trametes versicolor* under the influence of some mineral rows, Abstracts of the 5th International Medicinal Mushroom Conference, 5th-8th September 2009., Nantong, China, p. 154-155.

34. Savić, M., Petrović, J., **Klaus, A.**, Rajković, M., Filipović, N., Antić-Mladenović, S., Nikšić, M., Organic selenium good source for enrichment media for growing medicinal mushrooms, Abstracts of the 5th International Medicinal Mushroom Conference, 5th-8th September 2009., Nantong, China, p. 61.

35. Savić, M., **Klaus, A.**, Nikšić, M., Jovanović, Lj., Medicinski značajne gljive kao riznica selena, Medical Mushrooms as a Selenium Treasure, Drugi kongres o dijetetskim suplementima sa međunarodnim učešćem, Second Congress of Food Supplements with the international participation, 10-12. decembar 2009., Beograd, Srbija

36. **Klaus A.**, Kozarski M., Nikšić M., Antioxidative activities of polysaccharides extracted from the mushroom *Schizophyllum commune*, VII Kongres mikrobiologa Srbije, Mikromed 2010, Beograd, 3-5. jun 2010.

37. Kozarski M., **Klaus A.**, Nikšić M., Antioxidant and immunomodulating properties of polysaccharides extracts from several medicinal mushrooms, VII Kongres mikrobiologa Srbije, Mikromed 2010, Beograd, 3-5. jun 2010.

38. Avramović A., **Klaus A.**, Nikšić M., Antimikobna svojstva gljive *Ganoderma lucidum*, Antimicrobial effect of fungi *Ganoderma lucidum*, VII Kongres mikrobiologa Srbije, Mikromed 2010, Beograd, 3-5. jun 2010.
39. Nešković T., **Klaus A.**, Nikšić M., Possibility of use zeolites in growing fungi *Schizophyllum commune*, VII Kongres mikrobiologa Srbije, Mikromed 2010, Beograd, 3-5. jun 2010.
40. Savić M., **Klaus A.**, Nikšić M., Jovanović Lj., Relative distribution of macro- and microelements in cultivated mushroom *Lentinus edodes*, VII Kongres mikrobiologa Srbije, Mikromed 2010, Beograd, 3-5. jun 2010.
41. Savić M., **Klaus A.**, Nikšić M., Jovanović Lj., *Pleurotus ostreatus* enriched with selenium from organic source, XXI Congress of Chemists and Technologists of Macedonia (with international participation), September 23rd-September 26th, 2010, ohrid, Republic of Macedonia.
42. **Klaus A.**, Kozarski M., Nikšić M., 2011., Antioxidant properties of hot water extracts from carpophore and spores of mushroom *Ganoderma lucidum*, Četvrti međunarodni naučni skup "Mikologija, mikotoksikologija i mikoze", Matica Srpska, Novi Sad, 20-22. april.
43. Kozarski M., **Klaus A.**, Nikšić M., 2011., Extract from wild strain of mushroom *Ganoderma lucidum* as natural antioxidant, Četvrti međunarodni naučni skup "Mikologija, mikotoksikologija i mikoze", Matica Srpska, Novi Sad, 20-22. april.
44. Savić M., **Klaus A.**, Kozarski M., Nikšić M., 2011., Antioxidant activity of water extracts from fruit body of *Lentinus edodes* enriched with selenium, Četvrti međunarodni naučni skup "Mikologija, mikotoksikologija i mikoze", Matica Srpska, Novi Sad, 20-22. april.
45. **Klaus A.**, Kozarski M., Nikšić M., 2011., Antioxidative activities of the polysaccharides extracted from the mushroom *Ganoderma lucidum*, 11th International Congress on Engineering and Food, Food Process Engineering in a Changing World, Athens, Greece, Congress Proceeding volume II, isbn: 978-960-89789-5-9, 1383-1384.
46. **Klaus A.**, Kozarski M., Nikšić M., Jakovljević D., van Griensven Leo JLD, 2011., The edible sulphur polypore mushroom *Laetiporus sulphureus* as a natural source of antioxidants, The 6th International Medicinal Mushroom Conference, Zagreb, Croatia, September 25-29, 58-59, ISBN 978-953-56837-0-4.
47. Kozarski M., **Klaus A.**, Nikšić M., Jakovljević D., van Griensven Leo JLD, 2011., Medicinal mushroom polysaccharide extracts are possible sources of anti-oxidant food supplements, The 6th International Medicinal Mushroom Conference, Zagreb, Croatia, September 25-29, 82-83, ISBN 978-953-56837-0-4.
48. Kozarski M., **Klaus A.**, Nikšić M., Jakovljević D., van Griensven L.J.L.D., 2011. Medicinal mushrooms as natural source of antioxidants, 7th International Conference on Mushroom Biology & Mushroom Products, October 4-7, Arcachon, France, 33-34.
49. Kozarski M., **Klaus A.**, Nikšić M., Vrvic, M., Jakovljević D., van Griensven L.J.L.D., 2011. Antioxidative and immunomodulating activities of polysaccharide extracts from the

basidiomycetes mushrooms, 2nd FCUB ERA Workshop, Food Chemistry and Biotechnology, 18th and 19th October, Belgrade, 41.

50. **Klaus, A.**, Kozarski M., Nikšić, M., 2011. Antioxidative properties of hot water extracts from commercial and wild strain of mushroom *Ganoderma lucidum*, Microbiologia Balkanica - 7th Balkan Congress of Microbiology, 8th Congress of Serbian Microbiologists, Knjiga radova/ Proceedings, ISBN 978-86-914897-0-01.

51. Petrović, T., Dimitrijević, S., **Klaus, A.**, Radulović, Z., Mirković, N., Petrušić, M., Nedović, V., 2011. Comparative analysis of potential probiotic ability among lactobacilli from plant and human origin, Microbiologia Balkanica - 7th Balkan Congress of Microbiology, 8th Congress of Serbian Microbiologists, Knjiga radova/ Proceedings, ISBN 978-86-914897-0-01.

52. Nikšić, M., Mitrović, M., Obradović, D., **Klaus, A.**, Savić, M., 2011. Role and comparison of ATP test with classical microbiological methods in hygiene design, Uloga i poređenje ATP testa sa klasičnim mikrobiološkim metodama u projektovanju higijene, European Hygienic Engineering & Design Group, Journal of Hygienic Engineering and Design, ISBN 978-608-4565-03-1, UDC 614.31:579.67, 62-65.

Националне монографије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације националног значаја M40 (41-49)

Монографија националног значаја M45=1.5

53. Adamović M., Milenković I., Grubišić M., Nikšić M., **Klaus A.**, Milivojević S., 2006: Influence of the Natural and Modified Zeolite on The Growth of Mycelium and the Yield of Industrial Mushrooms, The Natural Mineral Row Materials and Possibilities of Their Application in Agricultural Production and Food Industry, ISBN 86-909143-0-7, COBISISS.SR-ID 133281548, UDK : 635.8-182, 549.67, p 205-212, Beograd

Часописи националног значаја M50 (51-56)

Рад у водећем часопису националног значаја M51=2

54. **Klaus, A.**, Nikšić, M., 2007., Influence of the extracts isolated from *Ganoderma lucidum* mushroom on some microorganisms, Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences, 113, p.219-225, Novi Sad.

55. **Klaus, A.**, Beatović, D., Nikšić, M., Jelačić, S., Nedović, V., Petrović, T., 2008., Influence of ethereal oils extracted from *Lamiaceae* family plants on some pathogen microorganisms, Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences, 115, p. 65-74 , Novi Sad.

56. **Klaus, A.**, Nikšić, M., 2008/1, Production of *Ganoderma lucidum* mushroom, Journal for scientific agricultural research.

57. Zorić, D., Nikšić M., Kozarski, M., **Klaus, A.**, 2008/1, Efekat kisele i bazne hidrolize na imunomodulatorska svojstva glukana viših gljiva, in vitro, Journal for scientific agricultural research.

58. P. Vukosavljević, M. Novaković, B. Bukvić, M. Nikšić, I. Stanisavljević, **A. Klaus**, Antioxidant activities of herba, fruits and medicinal mushroom *Ganoderma lucidum* extracts produced by microfiltration process, Journal of Agricultural Sciences, Vol. 54. No 1, 2009, p. 4-61, UDC: 63 ISSN 1450-8109.

59. **Klaus A.**, Kozarski M., Nikšić M., 2009., Influence of bioactive compounds extracted from mushroom *Ganoderma lucidum* on B and T cells, Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences, 116, YU ISSN 0352-4906 UDK 5/6 (05), p. 217-223, Novi Sad.

60. Kozarski M., **Klaus A.**, Nikšić M., 2009., Influence of structural features on immunostimulating activity of glucans extracted from *Agaricus blazei* mushroom, Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences, 116, YU ISSN 0352-4906 UDK 5/6 (05), p. 225-233, Novi Sad.

61. Savić, M., Petrović, J., **Klaus, A.**, Nikšić, M., Rajković, M., Filipović, N., Antić-Mladenović, S., 2009., Growth and fruit body formation of *Pleurotus ostreatus* on media supplemented with inorganic selenium, Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences, 116, YU ISSN 0352-4906 UDK 5/6 (05), p. 209-215, Novi Sad.

62. **Klaus A.**, Beatović D., Nikšić M., Jelačić S., Petrović T., Antibacterial activity of aromatic plants essential oils from Serbia against the *Listeria monocytogenes*, Journal of Agricultural Sciences, Vol. 54. No 2, 2009, p. 95-104, UDC: 63 ISSN 1450-8109.

63. **Klaus A.**, Kozarski M., Nikšić M., 2011., Antioxidant properties of hot water extracts from carpophore and spores of mushroom *Ganoderma lucidum*, Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences, ISSN: 03524906, 0352-4906 UDK 5/6 (05), 279-288.

64. Kozarski M., **Klaus A.**, Nikšić M., 2011., Extract from wild strain of mushroom *Ganoderma lucidum* as natural antioxidant, Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences, ISSN: 03524906, 0352-4906 UDK 5/6 (05), 289-297.

65. Savić M., **Klaus A.**, Kozarski M., Nikšić M., 2011., Antioxidant activity of water extracts from fruit body of *Lentinus edodes* enriched with selenium, Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences, ISSN: 03524906, 0352-4906 UDK 5/6 (05), 307-314.

Рад у часопису националног значаја M52=1.5

66. **Klaus, A.**, Nedović, V., Leskošek-Čukalović, I., New immobilisation techniques from the aspect of their application in brewing, Pivarstvo, br.1-2, 1-99 Beograd, p.56-60, avgust 2002.

67. Раичевић, В., Кљујевић, И., Никшић, М., Лалевић, Б., **Клаус, А.**, 2006: Coliform bacteria in waters of experimental field "Radmilovac", Земљиште и биљка, 55(2), 187-194.

68. **Klaus, A.**, Nikšić, M., Ostojić, B., Grubišić, M., Growth of mycelia of some medical mushrooms under the influence of some mineral rows, Scientific paper

UDC:504.73.05:582.28:615.2=20, Naučno-stručno društvo za zaštitu životne sredine Srbije "Ecologica", Posebno tematsko izdanje broj 16-2008. godina, Beograd.

69. **Klaus A.**, Nikšić M., Savić M., Despotović S., Vukosavljević P., Higher fungi new - old source of raw materials for pharmaceutical industry, Lekovite sirovine, Zbornik radova 28, Beograd 2008., p. 3-10, UDC 615:633, ISSN 0455-6224.

70. **Klaus A.**, Kozarski M., Nikšić M., Influence of bioactive compounds extracted from mushroom *Ganoderma lucidum* spores on JY cells, Lekovite sirovine, Zbornik radova 29, Beograd 2009, p. 37-43, UDC 615:633, ISSN 0455-6224.

71. Savić M., **Klaus A.**, Nikšić M., Jovanović Lj., Fungi Shiitake enriched with organic source selenium, Lekovite sirovine, Zbornik radova 29, Beograd 2009, p. 61-68, UDC 615:633, ISSN 0455-6224.

Рад у научном часопису М53=1

72. Despotović, S., Leskošek-Čukalović, I., **Klaus, A.**, Nedović, V., Nikičević, N., Nikšić, M., 2006., Effects of fungi *Ganoderma lucidum* (Curt.:Fr.) P. Karst on Beer Sensorial Evaluation, Hrana i ishrana, Food and Nutrition, 47, p.14-17.

73. **Klaus, A.**, Beatović, D., Nikšić, M., Jelačić, S., Petrović, T., Antimicrobial effects of the essential oils of basil populations (*Ocimum basilicum* L.) from Serbia, Food and Nutrition, Beograd, BIBLID:0018-6872, 49 (2008) 1-4, p. 45-48, UDK:665.52829294 63571:615282

74. Savić, M., Petrović, J., **Klaus, A.**, Rajković, M., Filipović, N., Antić-Mladenović, S., Nikšić, M., Growth of *Ganoderma lucidum* and *Lentinus edodes* on media supplemented with Zn(II) complex with ligand 2,6-diacetylpyridine bis(selenosemicarbazone), Hrana i ishrana, Food and Nutrition, Beograd, BIBLID:0018-6872, 49 (2008) 1-4, p. 40-44, UDK: 635.8

75. **Klaus, A.**, Kozarski M., Nikšić, M., The influence of bioactive compounds extracted from mushroom *Agaricus blazei* on Jurkat cells, The Journal of Serbian Nutrition Society, Beograd, ISSN 0018-68727, BIBLID:0018-6872, 50 (2009) 1-2, p. 14-17v, UDK:635.8:613.2

76. Kozarski M., **Klaus, A.**, Nikšić, M., Active components of mushroom-changes in immunomodulating activity of enzymatically modified glucans from Basidiomycetes mushrooms, The Journal of Serbian Nutrition Society, Beograd, ISSN 0018-68727, BIBLID: 0018-6872, 51 (2010) 1-2, p. 15-20.

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу М64=0.2

77. Nikšić, M., Nikičević, N., Tešević, V., **Klaus, A.**, Higher fungi as raw materials for making new special alcoholic drinks, 10. Jugoslovenski kongres o ishrani, Beograd, 16-19.10.2002.

78. Nikšić, M., Jelačić, S., **Klaus, A.**, Mirčić, A., Composition of *Ocimum basilicum* L. essential oil and its influence on bacteria and yeasts, XXV Savetovanje o lekovitim i aromatičnim biljkama, Bajina Bašta, 9-14.6.2002., Zbornik radova. Ispitivanje lekovitih biljaka-trenutno stanje i perspektive. Sekcija za lekovito bilje farmaceutskeg društva Srbije, Beograd 2002.

79. **Klaus, A.**, Nikšić, M., Effect of extracts of fungi *Ganoderma lucidum* on some microorganisms, XXVI Symposium for Medicinal and Aromatic Plants, Zbornik rezimea, Bajina Bašta, 26-30. 9.2004., pp.106-107.

80. Beatović, D., **Klaus, A.**, Jelačić, S., Nikšić, M., Mikroflora semena bosiljka (*Ocimum basilicum* L.), VIII Savetovanje o zaštiti bilja, Zbornik rezimea, Zlatibor 27. novembar-1.decembar 2006., pp 66-67

81. **Klaus, A.**, Nikšić, M., Higher fungi like new-old source of raw materials for pharmaceutical industry, Zbornik radova, IX dani lekovitog bilja, Savremena fitoterapija-od sirovine do gotovog proizvoda, Kosmaj-Country club hotel Babe, 17-20.09.2008.

Магистарске и докторске тезе M70 (71-72)

Одбрањен магистарски рад M72=3

82. **Klaus, A.**, производња и биоактивна својства гљиве *Ganoderma lucidum*, Пољопривредни факултет, Београд, 2004.

Одбрањена докторска дисертација M71=6

83. **Klaus, A.**, Хемијска карактеризација, антимикробна и антиоксидативна својства полисахарида лигниколних гљива *Ganoderma* spp., *Laetiporus sulphureus* и *Schizophyllum commune*, Пољопривредни факултет, Београд, 2011.

Списак саопштених и објављених радова после избора у звање доцента

Монографије, монографске студије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације међународног значаја M10 (11-18)

Поглавље у истакнутој монографији међународног значаја M13=6

84. Miomir Nikšić, **Anita Klaus**, Dimitrios Argyropoulos, 2015. Safety of Foods Based on Mushrooms, Edited by Vishweshwaraiah Prakash, Olga Martín-Belloso, Larry Keener, Siân Astley, Susanne Braun, Helena McMahon, Huub Lelieveld: Chapter 22 Safety of Foods Based on Mushrooms: pages 421-439; Academic Press is an imprint of Elsevier, USA, ISBN: 978-0-12-800605-4. doi:10.1016/B978-0-12-800605-4.00022-0

<http://tryl2012.blogspot.rs/2015/12/chapter-22-safety-of-foods-based-on.html>

Поглавље у монографији међународног значаја M14=4

85. Miomir Nikšić, **Anita Klaus**, Maja Kozarski, 2012. Current cooperation and results: Illustration of bioactivity of polysaccharide extracts from medicinal fungi, 09 Pomen Biotehnologije in Mikrobiologije za prihodnost, Biotechnology and Microbiology for Knowledge and Benefit, Editors: Peter Raspor and Sonja Smole Možina, Ljubljana, ISSN/ISBN: 978-961-6908-01-6, 27th and 28th September, 241-251.

Радови објављени у научним часописима међународног значаја M20 (21-28)

Рад у међународном часопису изузетних вредности M21a=10

86. Maja Kozarski, **Anita Klaus**, Dragica Jakovljevic, Nina Todorovic, Miomir Niksic, Miroslav Vrvic, Leo J.L.D. van Griensven, 2014. Dietary polysaccharide extracts of *Agaricus brasiliensis* fruiting bodies: Chemical characterization and bioactivities at different levels of purification, Food Research International, 64, 53–64. ISSN: 0963-9969
DOI: 10.1016/j.foodres.2014.05.075. IF – 3.871

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

87. **Anita Klaus**, Maja Kozarski, Jovana Vunduk, Nina Todorovic, Dragica Jakovljevic, Zeljko Zizak, Vladimir Pavlovic, Steva Levic, Miomir Niksic, Leo J L D Van Griensven, 2015. Biological potential of extracts of the wild edible Basidiomycete mushroom *Grifola frondosa*, Food Research International, 67, 272–283. ISSN: 0963-9969
DOI:10.1016/j.foodres.2014.11.035, IF - 3.871

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996914007492>

88. Predrag Petrović, Jovana Vunduk, **Anita Klaus**, Maja Kozarski, Miomir Nikšić, Željko Žizak, Nebojša Vuković, Gavriilo Šekularac, Saša Drmanić, Branko Bugarski, 2016. Biological Potential of Three Puffball Species - A Comparative Analysis Journal of Functional Foods, 21, 36–49. ISSN: 1756-4646
doi:10.1016/j.jff.2015.11.039, IF – 4.269

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1756464615005861>

Рад у врхунском међународном часопису M21=8

89. Maja Kozarski, **Anita Klaus**, Miomir Niksic, Miroslav M. Vrvic, Nina Todorovic, Dragica Jakovljevic, Leo JLD Van Griensven, (2012), Antioxidative activities and chemical characterization of polysaccharide extracts from the widely used mushrooms *Ganoderma applanatum*, *Ganoderma lucidum*, *Lentinus edodes* and *Trametes versicolor*, Journal of Food Composition and Analysis, 26(1-2), 144-153. ISSN: 0889-1575.

DOI:10.1016/j.jfca.2012.02.004. IF – 2.743

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

90. Maja Kozarski, **Anita Klaus**, Jovana Vunduk, Zeljko Zizak, Miomir Niksic, Dragica Jakovljevic, Miroslav M. Vrvic, Leo J.L.D. Van Griensven, 2015. Nutraceutical properties of the methanolic extract of edible mushroom *Cantharellus cibarius* (Fries): primary mechanisms, Food & Function, 6, 1875-1886. ISSN: 2042-6496.

DOI: 10.1039/C5FO00312A. IF – 3.178

<http://pubs.rsc.org/en/content/articlepdf/2015/FO/C5FO00312A>

91. Maja Kozarski, **Anita Klaus**, Dragica Jakovljevic, Nina Todorovic, Jovana Vunduk, Predrag Petrović, Miomir Niksic, Miroslav M. Vrvic and Leo van Griensven, 2015. Antioxidants of Edible Mushrooms, Molecules 20(10), 19489-19525. ISSN: 1420-3049.

DOI:10.3390/molecules201019489. IF – 2.791

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

92. Jelena B. Popović-Djordjević, **Anita S. Klaus**, Željko S. Žižak, Ivana Z. Matić, Branko J. Drakulić, 2016. Antiproliferative and Antibacterial Activity of Some Glutarimide Derivatives, Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry, 31(6), 915-923. ISSN: 1475-6366

DOI:10.3109/14756366.2015.1070844. IF – 3.428

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26247353/>

93. Djekic, I., Vunduk, J., Tomašević, I., Kozarski, M., Petrovic, P., Niksic, M., Pudja, P., **Klaus, A.** 2016. Total quality index of *Agaricus bisporus* mushrooms packed in modified atmosphere. Journal of the Science of Food and Agriculture, Accepted Author Manuscript. DOI:10.1002/jsfa.8142 IF-2.076

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

Рад у истакнутом међународном часопису (M22=5)

94. **Anita Klaus**, Maja Kozarski, Miomir Niksic, Dragica Jakovljevic, Nina Todorovic, Ivana Stefanoska & Leo J.L.D. Van Griensven, 2013. The edible mushroom *Laetiporus sulphureus* as potential source of natural antioxidants, International Journal of Food Sciences and Nutrition, ISSN 0963-7486 print/ISSN 1465-3478 online © 2013 Informa UK, Ltd. 2013, 64(5), 599-610.

DOI: 10.3109/09637486.2012.759190. IF – 1.322

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23324060>

Рад у међународном часопису (M23=3)

95. Maja S. Kozarski, **Anita S. Klaus**, Miomir P. Nikšić, Leo J.L.D. Van Griensven, Miroslav M. Vrvic, Dragica M. Jakovljević, 2013. Polysaccharides of higher fungi: Biological role, structure and antioxidative activity, Hemijska industrija, 68 (3), 305-320. ISSN: 0367-598X

DOI:10.2298/HEMIND120703098R. IF – 0.562

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

96. Jovana Vunduk, **Anita Klaus**, Maja Kozarski, Radovan Đorđević, Ljubinko Jovanović and Miomir Nikšić, 2014. Zeolites as possible biofortifiers in maitake cultivation, Archives of Biological Sciences, 66(1), 123-129. ISSN - 0354-4664. DOI:10.2298/ABS1401123V. IF – 0.747

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

97. Jovana Vunduk, **Anita Klaus**, Maja Kozarski, Predrag Petrović, Željko Žižak, Miomir Nikšić, Leo J.L.D. Van Griensven, 2015. Did the 'Iceman' knew better: screening of the medicinal properties of *Piptoporus betulinus*, International Journal of Medicinal Mushrooms, 17(12), 1113-1125. ISSN: 1521-9437.

DOI: 10.1615/IntJMedMushrooms.v17.i12.10. IF – 1.637

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

98. Gordana Jovanovic, **Anita Klaus**, Miomir Niksic, 2016. Antimicrobial activity of chitosan coatings and films against *Listeria monocytogenes* on black radish, Revista Argentina de Microbiologia, 48(2), 128-136. ISSN: 0325-7541

DOI:10.1016/j.ram.2016.02.003. IF – 0.667

<http://www.elsevier.es/en-revista-revista-argentina-microbiologia-372-articulo-antimicrobial-activity-chitosan-coatings-films-S0325754116000080>

99. Gordana D. Jovanovic , **Anita S. Klaus**, Miomir P. Niksic, 2016. Antimicrobial Activity of Chitosan Films With Essential Oils Against *Listeria monocytogenes* on Cabbage, Jundishapur Journal of Microbiology, 9(9): e34804.

p-ISSN: 2008-3645; e-ISSN:2008-4161

DOI: 10.5812/jjm.34804. IF – 0.691

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5086079/>

100. Jovana Vunduk, **Anita Klaus**, Maja Kozarski, Radovan Đorđević, Zoran Miladinović, Ljubinko Jovanović, Miomir Nikšić, Leo JLD Van Griensven, 2016. Addition of Zeolites to Improve Functional Characteristics of Hen of the Wood or Maitake Medicinal Mushroom, *Grifola frondosa* (Agaricomycetes), International Journal of Medicinal Mushrooms, 18(9), 781-792. ISSN: 1521-9437.

DOI: 10.1615/IntJMedMushrooms.v18.i9.30. IF - 1.637

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

Зборници међународних научних скупова М30 (31-36)

Саопштење са међународног скупа штампано у целини М33=1

101. Kozarski, M., **Klaus, A.**, Nikšić, M., Jakovljević, D., Vrvic, M., 2012. Antioxidant and antimicrobial potentials of champignon mushroom, 6th Central European Congress on Food, Proceedings CD, 144-149, ISBN 978-86-7994-027-8, COBISS.sr-id 271466759, 23rd-26th May, Novi Sad, Serbia.

102. Kovač, J., **Klaus, A.**, Kozarski, M., Nikšić, M., Raspor. P. Smole-Možina S., 2012. Antimicrobial activity of polysaccharides extracted from medicinal mushrooms on *Campylobacter jejuni* and *Staphylococcus aureus*, 6th Central European Congress on Food, Proceedings CD, 596-601, ISBN 978-86-7994-027-8, COBISS.sr-id 271466759, 23rd-26th May, Novi Sad, Serbia.

103. **Klaus, A.**, Kozarski, M., Vunduk, J., Niksic, M. 2012. Antimicrobial potential of *Ganoderma spp.* polysaccharide extracts, Proceedings of the International Conference, BFSQ, ISBN 978-86-7520-264-64-5, 84-86, October, Belgrade, Serbia.

104. Z. Miladinović, **A. Klaus**, J. Vunduk, M. Žižić, J. Zakrzewska. 2014. Comparative 13C MAS NMR analysis of biomolecules in fungi *Grifola frondosa* and *Phycomyces blakesleeana*, 12th International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, Proceedings, Volume II, September 22-26, Belgrade, Serbia.

105. **Anita Klaus**, Maja Kozarski, Jovana Vunduk, Željko Žižak, Miomir Nikšić, 2014. *Agaricus silvaticus* - promising functional food. II International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Publisher University of Novi Sad-Institute of Food Technology in Novi Sad, Proceedings CD, ISBN 978-86-7994-043-8, 28-30. 10., Novi Sad, Serbia.

106. Kristina Nešić, Saša Despotović, Milena Savić, **Anita Klaus**, Ida-Leskošek Čukalović, Viktor Nedović, Miomir Nikšić, 2014. Influence of *Cordyceps sinensis* extract on fermentation process. II International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Publisher University of Novi Sad-Institute of Food Technology in Novi Sad, Proceedings CD, ISBN 978-86-7994-043-8, 28-30. 10., Novi Sad, Serbia.

107. Meta Sterniša, Jovana Vunduk, **Anita Klaus**, Miomir Nikšić, Sonja Smole Možina, 2016. Mushroom extracts as novel bacterial anti-adhesion compounds. III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", University of Novi Sad, Institute of Food Technology in Novi Sad, proceedings, ISBN 978-86-7994-050-6, 25-27.10., Novi Sad, p. 384.

108. Nikšić, M., **Klaus, A.**, Kozarski, M., Vunduk, J., Pantić, M., 2016. Potential of uses *Ganoderma* spp., from dietary supplements and medicines to the food and beverage mass products. International Conference on Ganoderma Research, Fuzhou, China, p. 23-25.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу M34=0.5

109. Kozarski, M., **Klaus, A.**, Nikšić, M., Jakovljević, D., Vrvic, M., 2012. Antioxidant and antimicrobial potentials of champignon mushroom, 6th Central European Congress on Food, 159, 23rd-26th May, Novi Sad, Serbia.

110. Kovač, J., **Klaus, A.**, Kozarski, M., Nikšić, M., Raspor. P. Smole-Možina S., 2012. Antimicrobial activity of polysaccharides extracted from medicinal mushrooms on *Campylobacter jejuni* and *Staphylococcus aureus*, 6th Central European Congress on Food, 184, 23rd-26th May, Novi Sad, Serbia.

111. **Klaus, A.**, Kozarski, M., Nikšić, M., 2012. Antibacterial activity of wild *Ganoderma applanatum* mushroom extracts, Mushroom science XVIII, Abstracts of the 18th Congress of the International society for mushroom science, August, Beijing, China.

112. Savić, M., **Klaus, A.**, Kozarski, M., Nikšić, M., Duvnjak, D., 2012. Crude water extracts of selenium-containing *Pleurotus ostreatus* with antioxidant activity, Mushroom science XVIII, Abstracts of the 18th Congress of the International society for mushroom science, August, Beijing, China.

113. **Klaus, A.**, Kozarski M., Vunduk J., Nikšić M. 2012. CD.09.UP1 Antioxidant potential of edible mushroom *Grifola frondosa*, 12th Congress of nutrition with international participation – Nutrition to health in 21st century, Book of Abstracts, Beograd, 31. oktobar-3. Novembar, 261-263.

114. Jovana Vunduk, **Anita Klaus**, Maja Kozarski, Miomir Nikšić, 2013. Zeolite influence on trace elements content in fruit body of *Grifola frondosa*. The 5th International Scientific Meeting "Mycology, Mycotoxicology and Mycoses", Matica Srpska, Novi Sad, 17-19 april.

115. Saša Despotović, Mile Veljović, Sonja Pecić, Brankica Aleksić, Milena Savić, **Anita Klaus**, Miomir Nikšić, Ida Leskošek-Čukalović, 2013. Effect of mushroom *Ganoderma lucidum* on fermentation process and sensorial profile of beer. The 5th International Scientific Meeting "Mycology, Mycotoxicology and Mycoses", Matica Srpska, Novi Sad, 17-19 april.

116. Jovana Vunduk, **Anita Klaus**, Maja Kozarski, Miomir Nikšić, 2013. Koncentracija Al, Cu i Mg u plodonosnom telu gljive *Grifola frondosa* gajene na supstratu sa dodatkom zeolita, IX Kongres mikrobiologa Srbije Mikromed 2013, 30. maj-01. jun, Hotel M, Beograd.
117. Miomir Nikšić, **Anita Klaus**, Maja Kozarski, 2013. Antimikrobna i antioksidativna svojstva viših gljiva-stanje i perspektiva, IX Kongres mikrobiologa Srbije Mikromed 2013, 30. maj-01. jun, Hotel M, Beograd.
118. Miomir Nikšić, **Anita Klaus**, 2013. Antioxidative activity of polysaccharides of higher fungi, The 7th International Medicinal Mushroom Conference, August 26th-29th, Beijing, China.
119. Jovana Vunduk, **Anita Klaus**, Maja Kozarski, Miomir Nikšić, 2014. Two sides of the coin: The ash killer, 7th Central European Congress on Food, Food Chain Integration, 204, 21-24 May, Ohrid, Macedonia.
120. Vunduk Jovana, **Klaus Anita**, Kozarski Maja, Nikšić Miomir, 2014. The tinder phoenix: seed of destruction as a shield against oxidative stress. International Conference: "EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture", University of Belgrade, Faculty of Agriculture, 102, 2-4 June, Belgrade.
121. **Klaus Anita**, Kozarski Maja, Vunduk Jovana, Žizak Željko, Nikšić Miomir, 2014. Antibacterial and antiproliferative activities of wild edible mushroom *Grifola frondosa*. International Conference: "EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture", University of Belgrade, Faculty of Agriculture, 66, 2-4 June, Belgrade.
122. Kozarski Maja, **Klaus Anita**, Vunduk Jovana, Jakovljević Dragica, Todorović Nina, Pavlović Vladimir, Nikšić Miomir, Vrvic Miroslav M, van Griensven Leo J.L.D. 2014. Advances in study of bioactivities of *Agaricus brasiliensis* polysaccharides. International Conference: "EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture", University of Belgrade, Faculty of Agriculture, 39, 2-4 June, Belgrade.
123. Z. Zizak, **A. Klaus**, M. Kozarski, J. Vunduk, M. Niksic, Z. Juranic, 137: Antitumor activities of some macrofungi extracts, European Journal of Cancer, Volume 50, Supplement 5, July 2014, Pages S30-S31, ISSN 0959-8049, [http://dx.doi.org/10.1016/S0959-8049\(14\)50116-5](http://dx.doi.org/10.1016/S0959-8049(14)50116-5).
124. **Anita Klaus**, Maja Kozarski, Jovana Vunduk, Željko Žizak, Miomir Nikšić, 2014. *Agaricus silvaticus* - promising functional food. II International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Publisher University of Novi Sad-Institute of Food Technology in Novi Sad, Abstract book, ISBN 978-86-7994-041-4, 28-30. 10., Novi Sad, Serbia.
125. Kristina Nešić, Saša Despotović, Milena Savić, **Anita Klaus**, Ida-Leskošek Čukalović, Viktor Nedović, Miomir Nikšić, 2014. Influence of *Cordyceps sinensis* extarct on fermentation process. II International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Publisher University of Novi Sad-Institute of Food Technology in Novi Sad, Abstract book, ISBN 978-86-7994-041-4, 28-30. 10., Novi Sad, Serbia.
126. Petrović P, Vunduk J, **Klaus A**, Nikšić M, Ivančević B, Bugarski B. 2014. Comparative evaluation and characterization of antioxidant potential of three puffball species (Fungi).

International Symposium: Natural Products and Drug Discovery - Future Perspectives. 13-14 November 2014, Vienna, Austria. Book of Abstracts P 44.

127. Jovana Vunduk, **Anita Klaus**, Maja Kozarski, Predrag Petrović, Željko Žižak, Miomir Nikšić, Leo J.L.D. Van Griensven, 2015. Did the "Iceman" knew better: screening of the medicinal properties of *Piptoporus betulinus*, The 8th International Medicinal Mushroom Conference, 24 - 27 August, Manizales, Colombia.

128. Predrag Petrović, **Anita Klaus**, Jovana Vunduk, Maja Kozarski, Miomir Nikšić, Jelena Popović-Đorđević, Boris Ivančević, Branko Bugarski, 2015. Radical scavenging activity of puffballs: phenols vs glucans. Third Congress REDOX MEDICINE Reactive Species Signaling, Analytical Methods, Phytopharmacy, Molecular Mechanisms of Disease, BOOK OF ABSTRACTS. Serbian society for mitochondrial and free-radical physiology. September 25-26, 2015. Belgrade, Serbia SSMFRP-2015.

129. Predrag Petrović, Jovana Vunduk, Milica Lučić, Đorđe Kojić, **Anita Klaus**, Maja Kozarski, Biljana Rabrenović, Jovanka Laličić-Petronijević, Mirjana Demin, 2015, Revival of pastry production – mushroom decoctions as promising new ingredient, 8th International Congress of Flour-Bread and 10th Croatia Congress of Cereal Technologists Book of abstracts (ISSN 1848-2554), Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of food technology, Osijek, October 29-30, p.51.

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

131. Kozarski Maja, **Klaus Anita**, Vunduk Jovana, Petrović Predrag, Jeremić Bojan, Lazarević Marina, Đekić Ilija, Tomašević Igor, Nikšić Miomir, Jakovljević Dragica, Vrvic Miroslav M., van Griensven Leo J.L.D, 2016. Evaluation of the antioxidant properties of selected edible-cultivated mushrooms, Conference "State-of-the technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences", Book of abstracts (ISBN 978-86-7834-247-9), University of Belgrade-Faculty of Agriculture, Belgrade, April 18-20, p. 77.

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

133. Miomir Nikšić, **Anita Klaus**, 2016. Importance of hygienic engineering & design and legal regulations, 13th Congress of Nutrition: "Food and Nutrition - A Roadmap to Better Health", Serbian Nutrition Society, Book of Abstracts, ISBN 978-86-909633-3-1, 26th-28th October, Belgrade, p. 97.

134. Goradana Jovanović, **Anita Klaus**, Miomir Nikšić, 2016. Application of chitosan films in the quality control of fresh shredded vegetables, 13th Congress of Nutrition: "Food and

Nutrition - A Roadmap to Better Health", Serbian Nutrition Society, Book of Abstracts, ISBN 978-86-909633-3-1, 26th-28th October, Belgrade, p. 206.

135. Meta Sterniša, Jovana Vunduk, **Anita Klaus**, Miomir Nikšić, Sonja Smole Možina, 2016. Mushroom extracts as novel bacterial anti-adhesion compounds, III International Congress "Food technology, Quality and Safety", University of Novi Sad, Institute of Food Technology in Novi Sad, Abstract book, ISBN 978-86-7994-149-0, 25-27.10., Novi Sad, p. 149.

Рад у часопису националног значаја M52=1.5

136. **Anita S. Klaus**, Maja S. Kozarski, Jovana Đ. Vunduk, Predrag M. Petrović, Miomir P. Nikšić, 2016. Antibacterial and antifungal potential of wild basidiomycete mushroom *Ganoderma applanatum*, *Lekovite sirovine*, 36.

Зборници скупова националног значаја M60 (61-66)

Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у целини M61=1.5

137. **Klaus, A.**, Kozarski, M., Vunduk, J., Žižak, Ž., Nikšić, M. 2015. Biološki potencijal ekstrakata makromiceta iz prirodnih staništa, X Kongres mikrobiologa Srbije, Mikromed 2015, Zbornik radova, elektronski izvor CD, ISBN 978-86-914897-2-4, 16-18. april, Hotel M, Beograd.

Списак саопштених и објављених радова после избора у звање ванредног професора

Монографије, монографске студије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације међународног значаја M10 (11-18)

Радови објављени у научним часописима међународног значаја M20 (21-29)

Рад у врхунском међународном часопису M21=8

138. Djekic, I., Vunduk, J., Tomašević, I., Kozarski, M., Petrovic, P., Niksic, M., Pudja, P., **Klaus, A.** 2017. Application of quality function deployment on shelf-life analysis of *Agaricus bisporus* Portobello. *LWT - Food Science and Technology*, 78, 82-89. ISSN: 0023-6438

doi 10.1016/j.lwt.2016.12.036, IF - 3.290

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

139. Jovana Vunduk, Wan Abd Al Qadr Imad Wan-Mohtar, Shaiful Azuar Mohamad, Nur Hafizati Abd Halim, Ahmad Zainuri Mohd Dzomir, Zeljko Zizak, **Anita Klaus**, 2019. Polysaccharides of *Pleurotus flabellatus* strain Mynuk produced by submerged fermentation as a promising novel tool against adhesion and biofilm formation of foodborne pathogens, LWT- Food Science and Technology, 112, Article 10822. ISSN: 0023-6438.

DOI:10.1016/j.lwt.2019.05.119, IF - 3.714 (M21)

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S002364381930550X>

140. Mohd Hanafiah, Z., Wan Mohtar, W.H.M., Abu Hasan, H., Stokbro Jensen, H., **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, 16109. ISSN: 2045-2322 doi:10.1038/s41598-019-52493-y. IF - 4.576

<https://www.nature.com/articles/s41598-019-52493-y.pdf>

141. Saša Novaković, Ilija Djekić, **Anita Klaus**, Jovana Vunduk, Vesna Djordjević, Vladimir Tomović, Branislav Šojić, Sunčica Kocić-Tanackov, Jose M. Lorenzo, Francisco J. Barba, Igor Tomasevic, 2019. The Effect of *Cantharellus Cibarius* Addition on Quality Characteristics of Frankfurter during Refrigerated Storage, Foods, 8(12), 635; IF - 4.092

<https://doi.org/10.3390/foods8120635>

142. Milena D. Milošević, Aleksandar D. Marinković, Predrag Petrović, **Anita Klaus**, Milica G. Nikolić, Nevena Ž. Prlainović, Ilija N. Cvijetić, 2020. Synthesis, characterization and SAR studies of bis(imino)pyridines as antioxidants, acetylcholinesterase inhibitors and antimicrobial agents, Bioorganic Chemistry, 102, 104073. ISSN:0045-2068, IF - 4.831

DOI:10.1016/j.bioorg.2020.104073

<https://doi.org/10.1016/j.bioorg.2020.104073>

Рад у истакнутом међународном часопису M22=5

143. Jovana Vunduk, Ilija Djekić, Predrag Petrović, Igor Tomašević, Maja Kozarski, Saša Despotović, Miomir Nikšić, **Anita Klaus**, 2018. Challenging the difference between white and brown *Agaricus bisporus* mushrooms: Science behind consumers choice, British Food Journal, 1381-1394, ISSN: 0007-070X

doi.org/10.1108/ BFJ-10-2017-0550 IF - 1.952

<https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2017-0550>

144. P. Petrović, J. Vunduk, **A. Klaus**, M. Carević, M. Petković, N. Vuković, A. Cvetković, Ž. Žižak, B. Bugarski, 2019. From mycelium to spores: A whole circle of biological potency of mosaic puffball, South African Journal of Botany, 123, 152–160.

ISSN: 0254-6299/© 2019 SAAB. Published by Elsevier B.V

doi:10.1016/j.sajb.2019.03.016 IF - 1.594

<https://doi.org/10.1016/j.sajb.2019.03.016>

145. Wan-Mohtar Wan Abd Al Qadr Imad, **Klaus Anita**, Cheng Acga, Salis Shardana Aiga, Abdul Halim Lim Sarina, 2019. Total quality index of commercial oyster mushroom *Pleurotus sapidus* in modified atmosphere packaging, British Food Journal, 121(8), 1871-1883. © Emerald Publishing Limited, ISSN: 0007-070X, IF - 2.467

DOI: 10.1108/BFJ-06-2018-0408

<https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2018-0408>

146. Jovana Vunduk, Maja Kozarski, Ilija Djekic, Igor Tomašević, **Anita Klaus**, 2021. Effect of modified atmosphere packaging on selected functional characteristics of *Agaricus bisporus*, European Food Research and Technology, 247, 829-838. SpringerLink, Electronic ISSN: 1438-2385, IF - 3.005

DOI: <https://doi.org/10.1007/s00217-020-03666-x>

<https://doi.org/10.1007/s00217-020-03666-x>

147. **Anita Klaus**, Wan Abd Al Qadr Imad Wan-Mohtar, Biljana Nikolić, Stefana Cvetković, Jovana Vunduk, 2021. Pink oyster mushroom *Pleurotus flabellatus* mycelium produced by an airlift bioreactor - the evidence of potent *in vitro* biological activities, World Journal of Microbiology and Biotechnology, 37(1), 17. Springer, Electronic ISSN: 1573-0972, IF - 3.580

DOI: 10.1007/s11274-020-02980-6

<https://doi.org/10.1007/s11274-020-02980-6>

148. Hanafiah, ZM., Wan Mohtar, WHM, Hasan, HA., Jensen, HS, **Klaus, A.**, Sharil, S., Wan-Mohtar, WAAQI, 2021. Ability of *Ganoderma lucidum* mycelial pellets to remove ammonia and organic matter from domestic wastewater, International Journal of Environmental Science and Technology, Springer, Electronic ISSN: 1735-2630, IF- 3.083

<https://doi.org/10.1007/s13762-021-03633-3>

Рад у међународном часопису M23=3

149. Wan Abd Al Qadr Imad Wan-Mohtar, Christina Viegelmann, **Anita Klaus**, Sarina Abdul Halim Lim, 2017. Antifungal-demelanizing properties and RAW264.7 macrophages stimulation of glucan sulfate from the mycelium of the mushroom *Ganoderma lucidum*, Food Science and Biotechnology, 26(1), 159-165. ISSN: 1226-7708.

DOI:10.1007/s10068-017-0021-6 IF - 0.882

<https://link.springer.com/article/10.1007/s10068-017-0021-6>

150. Jasmina Lj. Čilerdžić, Jelena B. Vukojević, **Anita S. Klaus**, Žarko S. Ivanović, Jovana D. Blagojević, Mirjana M. Stajić, 2018. Wheat straw - a promising substrate for *Ganoderma lucidum* cultivation, Acta Scientiarum Polonorum Hortorum Cultus, 17(1), 13-22. ISSN: 1644-0692.

DOI: 10.24326/asphc.2018.1.2 IF - 0.550

<https://czasopisma.up.lublin.pl/index.php/asphc/article/view/386>

151. Maja Kozarski, **Anita Klaus**, Dragica Jakovljević, Nina Todorović, Wan Abd Al Qadr Imad Wan-Mohtar and Miomir Nikšić, 2019. *Ganoderma lucidum* as a cosmeceutical: study of anti-radical potential and inhibitory effect on hyperpigmentation and skin extracellular matrix degradation enzymes, Archives of Biological Sciences, 71(2), 253-264. ISSN: 0354-4664

DOI:10.2298/ABS181217007K IF - 0.648

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

152. P. Petrović, K. Ivanović, C. Ocutre, M., Tumara, A. Jovanović, J. Vunduk, M. Nikšić, R. Pjanović, B. Bugarski, **A. Klaus**, 2019. Immobilization of Chaga extract in alginate beads for modified release: simplicity meets efficiency, Chemical Industry, 73(5), 325-335, ISSN: 0367-598X, IF - 0.758

DOI: 10.2298/HEMIND190819028P

<https://doi.org/10.2298/HEMIND190819028P>

153. Predrag Petrović, Katarina Ivanović, Aleksandra Jovanović, Milica Simović, Violeta Milutinović, Maja Kozarski, Miloš Petković, Anka Cvetković, **Anita Klaus**, Branko Bugarski, 2019. The impact of puffball autolysis on selected chemical and biological properties: puffball extracts as potential ingredients of skin-care products, Archives of Biological Sciences, 71(4), 721-33, ISSN: 0354-4664
DOI: 10.2298/ABS190725055P IF - 0.554
<http://www.serbiosoc.org.rs/arch/index.php/abs/article/view/4516>

154. Sasa Novakovic, Ilija Djekic, **Anita Klaus**, Jovana Vunduk, Vesna Đorđević, Vladimir Tomovic, Sunčica Kočić-Tanackov, Jose M. Lorenzo, Francisco J. Barba, Igor Tomasevic, 2020. Application of porcini mushroom (*Boletus edulis*) to improve the quality of frankfurters, Journal of Food Processing and Preservation, 44(4). ISSN:1745-4549, 2020;00:e14556 IF - 1.342
doi:10.1111/jfpp.14556
<https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfpp.14556>

155. Kozarski Maja S, **Klaus Anita S**, Vunduk Jovana D, Jakovljevic Dragica M, Jadranin Milka B, Niksic Miomir P, 2020. Health impact of the commercially cultivated mushroom *Agaricus bisporus* and the wild-growing mushroom *Ganoderma resinaceum* - A comparative overview, Journal of the Serbian Chemical Society, 85 (6), 721-735.
ISSN 0352-5139 (Print) ISSN, 1820-7421 (Online) IF - 1.097
DOI: <https://doi.org/10.2298/JSC190930129K>
<https://www.shd-pub.org.rs/index.php/JSCS/article/view/8675/960>

156. **Anita Klaus**, Predrag Petrovic, Jovana Vunduk, Vladimir Pavlovic, Leo J.L.D. van Griensven, 2020. Antimicrobial properties of silver-nanoparticles of *Agaricus bisporus*, *Agaricus brasiliensis* and *Phellinus linteus*, International Journal of Medicinal Mushrooms, 22 (9), 869-883. ISSN Print: 1521-9437, ISSN Online: 1940-4344 IF - 1.525
DOI: 10.1615/IntJMedMushrooms.2020035988
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33389853/>

157. Ana Doroški, **Anita Klaus**, Maja Kozarski, Stefana Cvetković, Biljana Nikolić, Dragica Jakovljević, Igor Tomasević, Jovana Vunduk, Vesna Lazić, Ilija Djekić, 2020. The influence of grape pomace substrate on quality characterization of *Pleurotus ostreatus* – total quality index approach, Journal of Food Processing and Preservation, Article ID: JFPP15096 Internal Article ID: 16945318 IF - 1.517
DOI: 10.1111/jfpp.15096
<https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/jfpp.15096>

158. Novakovic Sasa M, Djekic Ilija V, **Klaus Anita S**, Vunduk Jovana D, Djordjevic Vesna Z, Tomovic Vladimir M, Kocic-Tanackov Suncica D, Lorenzo Jose Manuel, Barba Francisco J, Tomasevic Igor B, 2021. The potential of horn of plenty mushroom (*Craterellus cornucopioides*), FLEISCHWIRTSCHAFT, 101(3),100-106. ISSN:0015-363X
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7680866>

Рад у националном часопису међународног значаја M24=3

159. Novaković, S., Đekić, I., **Klaus, A.**, Vunduk, J., Đorđević, V., Tomović, V., Šojić, B., Kocić-Tanaskov, S., Tomašević, I., 2020. Antioxidant activity of mushrooms in vitro and in frankfurters. Scientific Journal "Meat Technology", 61(1), 62-69. ISSN: 2466-4812
DOI: 10.18485/meattech.2020.61.1.5
https://www.journalmeattechnology.com/index.php/meat_technology/article/view/2020.61.1.5

160. Maja S. Kozarski, **Anita S. Klaus**, Jovana Đ. Vunduk, Miomir P. Nikšić, 2020. The influence of mushroom *Coriolus versicolor* and hazelnuts enrichment on antioxidant activities and bioactive content of dark chocolate, Food and Feed Research, 47(1), 23-32, UDK 663.918.4:634.54+635.8]:615.322
DOI: 10.5937/FFR2001023K
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/2217-5369/2020/2217-53692001023K.pdf>

Зборници међународних научних скупова М30 (31-36)

Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу М32=1.5

161. **Anita Klaus**, Selected Polyporaceae as promising ingredients of functional food, International Congress in Food Quality and Safety, Health and Nutrition NUTRICON 2021 - Macedonia, 9 to 11 June 2021, Ohrid, Macedonia
https://www.keyevent.org/Nutricon_Program

Саопштење са међународног скупа штампано у целини М33=1

162. S. Novaković, I. Djekić, J. Vunduk, **A. Klaus**, J.M. Lorenzo, F. Barba, I. Tomašević, 2019. An insight into in vitro antioxidant activity of *Cantharellus cibarius* hot water extract for the potential application in meat products. The 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 333, 012089, IOP Publishing, doi:10.1088/1755-1315/333/1/012089
<http://meatcon.rs/>

163. Jauk J., Gosch L., Vašatko H., Christian I., **Klaus A.**, Stavric M., 2020. Clay-Mycelium Composite, Using the growth of mycelium as fibre reinforcement for clay Cross-strait, Conference: Conference Bio-inspired Design and Technology, CCBTD, Dalian, China, Dec 27 - 29.

164. Jauk J., Gosch L., Vašatko H., Christian I., **Klaus A.**, Stavric M., 2021. DIGITAL FABRICATION OF GROWTH, Combining digital manufacturing of clay and natural growth of mycelium, Proceedings of the 26th International Conference of the Association for Computer-Aided Architectural Design Research in Asia (CAADRIA) 2021, Volume 1, 753-762. © 2021 and published by the Association for Computer-Aided Architectural Design Research in Asia (CAADRIA), Hong Kong, 29.3-2.4.
<https://graz.pure.elsevier.com/en/publications/digital-fabrication-of-growth-combining-digital-manufacturing-of->

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу М34=0.5

165. Kozarski, M., **Klaus, A.** 2017. Biološki potencijal jestivih gljiva-mehanizam dejstva. XI Kongres mikrobiologa Srbije MIKROMED 2017, sa Međunarodnim učešćem. Zbornik

radova, elektronski izvor, Izdavač: UDRUŽENJE MIKROBIOLOGA SRBIJE, ISBN 978-86-914897-4-8, 11.-13. maj, Hotel M, Beograd, pp.81-82.

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

166. Demin, M., **Klaus, A.**, Medicinski važne i jestive gljive - potencijalni antimikrobni dodatak u pekarskim proizvodima. XI Kongres mikrobiologa Srbije MIKROMED 2017, sa Međunarodnim učešćem. Zbornik radova, elektronski izvor, Izdavač: UDRUŽENJE MIKROBIOLOGA SRBIJE, ISBN 978-86-914897-4-8, 11.-13. maj, Hotel M, Beograd, pp. 75-80.

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

167. Pantić, M., **Klaus, A.**, Kozarski, M., Vunduk, J., Nikšić, M. Ekstrakti viših gljiva kao nutraceutici. XI Kongres mikrobiologa Srbije MIKROMED 2017, sa Međunarodnim učešćem. Zbornik radova, elektronski izvor, Izdavač: UDRUŽENJE MIKROBIOLOGA SRBIJE, ISBN 978-86-914897-4-8, 11.-13. maj, Hotel M, Beograd, pp.135-136.

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

168. Maja Kozarski, **Anita Klaus**, Jovana Vunduk, Predrag Petrović, Miomir Nikšić, 2017. Antioxidant potential and antiacetylcholinesterase activity of aqueous extracts of selected medicinal mushrooms, The 9th International Medicinal Mushrooms Conference, University of Palermo, Department of Agricultural, Food and Forest Sciences, Book of Abstracts, 24-28 September, 74-75.

169. Petrović Predrag, Charly Octrue, Jovana Vunduk, **Anita Klaus**, Miomir Nikšić, Branko Bugarški, 2017. Antibacterial and Antifungal Activity of Chemically Modified Chaga Mushroom Polysaccharides, The 6th International Scientific Meeting "Mycology, Mycotoxicology, and Mycoses", Matica srpska, Novi Sad, 27.-29.9.2017

170. Tamara Adžić, Jelena Popović-Djordjević, Nemanja Gršić, Marina Mačukanović-Jocić, **Anita Klaus**, Irena Miljković, Aleksandar Kostić, 2018. Toxic elements accumulation by two truffle species (*Tuber* spp.), 3rd International Conference on Plant Biology (22nd SPSS Meeting), Book of Abstracts, Serbian Plant Physiology Society, Institute for Biological Research "Siniša Stanković", University of Belgrade, Faculty of Biology, University of Belgrade, 9-12 June, Belgrade. COBISS.SR-ID 264421900

<http://www.dfbs.org.rs/final-program/>

171. Ana Doroški, Maja Kozarski, **Anita Klaus**, Miomir Nikšić, Jovana Vunduk, Ilija Đekić, 2018. Antioksidativni potencijal bukovače (*Pleurotus ostreatus*) uzgajane na supstratu sa različitim sadržajem komine grožđa i slame, Unifood Conference, University of Belgrade, 210th Anniversary, Book of Abstracts, 5-6.October, Belgrade. ISBN 978-86-7522-060-2

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

172. Dušanka A. Popović, Predrag Petrović, Miomir Nikšić, **Anita Klaus**, 2018. Antimikrobna svojstva ekstrakata čage (*Inonotus obliquus*), Unifood Conference, University of Belgrade, 210th Anniversary, Book of Abstracts, 5-6.October, Belgrade. ISBN 978-86-7522-060-2

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

173. Jovana Vunduk, Dunja Miletić, Danka Matijašević, **Anita Klaus**, Maja Kozarski, Dragica Jakovljević, Željko Žižak, Miomir Nikšić, Mushrooms as functional food and dietary supplement – type of extract and what is the right purification level, 9th International Conference on Nutritional and Physical Activity (NAPA2018), Hotel National Taichung, Taiwan, 17.- 19. December, 2018. predavanje po pozivu sa međunarodnog skupa štampano u celini

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

175. **Anita Klaus**, Milena Savić, Jovana Vunduk, Miomir Nikšić, 2019. The role of mushrooms as functional food and dietary supplements, The 2nd Balkans - China Mini - Symposium on Natural Products and Drug Discovery, Book of abstracts, Institute for Biological Research "Siniša Stanković", University of Belgrade, Belgrade Serbia, 11-13 April.
<http://ibiss.bg.ac.rs/index.php/sr-yu/dogadjanja/item/1296-the-2nd-balkans-china-mini-symposium-on-natural-products-and-drug-discovery>

176. Popović, D.A., Milinčić, D.D., Grahovac, T.B., Bačević-Marinković, M.M., Nikšić, M., Nikićević, N., **Klaus, A.** (2019): The total phenolic content of grape brandy and wine distillate enriched with Chaga mushroom (*Inonotus obliquus*). 8th International Symposium on Agricultural Sciences, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 16.05-18.05.2019. Book of Abstracts: pp 111
http://www.iamb.ciheam.org/en/news_and_events/one?event=8th-international-symposium-on-agricultural-sciences-trebinje-bosnia-and-herzegovina-16-18-may-2019&id=280

177. Popović, D.A., Milinčić, D.D., Bačević-Marinković, M.M., Nikšić, M., Nikićević, N., **Klaus, A.** (2019): The antioxidative activity of alcoholic mediums enriched with Chaga (*Inonotus obliquus*). 10th CASEE Conference - The role of life science universities in redirecting land use from threat to guardian of ecosystem, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 12.06.-15.06.2019. Book of Abstracts: pp 25-26.
<http://www.ica-casee.eu/index.php/events/casee-conference-2019>

178. Popović, D., Milinčić, D., Nikšić, M., Nikićević, N., **Klaus, A.** (2019): The total phenolic content of alcoholic mediums enriched with *Inonotus obliquus* mushroom. 30th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry "SMART agriculture systems, answers for forthcoming challenges", Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 28.09.-29.09.2019.
<https://ppf.unsa.ba/images/Aktuelnosti/Second%20Call%202019.pdf>

179. Vesna V. Lazić, Jovana Vunduk, Jelena Z. Vladić, Senka S. Vidović, **Anita S. Klaus**, 2019. Antiadhesive and antibiofilm potential of subcritical water extracts derived from mushroom *Inonotus obliquus*, 1st International Conference of Advanced production and processing, 10th -11th October, Book of Abstract, p. 210, Novi Sad, Serbia, ISBN 978-86-6253-102-5.
<http://www.tf.uns.ac.rs/site/index.php/sr-lat/general-information>

180. Ana G. Doroški, Ilija V. Đekić, Jovana Đ. Vunduk, Miomir P. Nikšić, **Anita S. Klaus**, 2019. Total quality index approach in the cultivation of oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) grown in cellulose plant waste, 1st International Conference of Advanced production and processing, 10th -11th October, Book of Abstract, p.108, Novi Sad, Serbia, ISBN 978-86-6253-102-5.

<http://www.tf.uns.ac.rs/site/index.php/sr-lat/general-information>

181. Nemanja Gršić, Jelena Popović-Đorđević, Đorđe Moravčević, **Anita Klaus**, Tamara Adžić, Ilija Brčeski, 2019. Kvalitet vode za navodnjavanje u južnom Sremu, republika Srbija, IX Simpozijum sa međunarodnim učešćem: "Inovacije u ratarskoj i povrtarskoj proizvodnji", Zemun, 17 i 18. oktobar.

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

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

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

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

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

186. Vesna Lazić, Maja Kozarski, Jovana Vunduk, Ana Doroški, Predrag Petrović, **Anita Klaus**, 2021. PCF-75: Antioxidant properties of Subcritical Water Extracts Derived from Mushroom *Inonotus obliquus*, Natural product application: Health, Cosmetic and Food, 1st International Online Conference, 4th-5th February, Edition Instituto Politécnico de Bragança, Portugal. ISBN 978-972-745-286-6, p 244.

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

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу М64=0.2

187. Popović, D.A., Petrović, P., Nikšić, M., **Klaus, A.** (2018): Antimicrobial properties of Chaga extracts (*Inonotus obliquus*). 1st Unifood Conference, Belgrade, 05.10–06.10.2018.
188. Milutinović, V., Petrović, P., **Klaus, A.**, Ušjak, Lj., Niketić, M., Petrović, S., Acetylcholinesterase and butyrylcholinesterase inhibitory activity of methanol extracts of 28 Hieracium species and their selected metabolites, 13th Symposium on the Flora of Southeastern Serbia and Neighboring Regions (13th SFSES). Book of Abstracts, Department of Biology and Ecology, Faculty of Sciences and Mathematics, University of Niš; Institute for Nature Conservation of Serbia, pp. 180 - 180, isbn: 978-86-80877-67-9, Stara planina, Srbija, 20. - 23. Jun, 2019

Прилог 2. Оцене педагошког рада у студенатским анкетама током претходног изборног периода

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

Наставник чији се рад вреднује	Анита Клаус
--------------------------------	-------------

Студијски програм/Модул	Ратарство и повртарство/14				
Назив предмета	Љиварство				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	4	/	3	4
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,86	/	4,20	4,73

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија ратарских производа/14				
Назив предмета	Биоактивне материје микробиолошког порекла				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	1	/	/	
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,67	/	/	

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Микробиологија хране/14				
Назив предмета	Микробиолошко кварење хране				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	14	11	14	17
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,65	4,22	4,81	4,55

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Микробиологија хране/14				
Назив предмета	Биоактивне материје микробиолошког порекла				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	3	/	5
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,19	/	5,00

Студијски програм/Модул	Хортикултура/14				
Назив предмета	Гљиварство				
Школка година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	13	5	3	3
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,03	4,57	5,00	4,97

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/14				
Назив предмета	Микробиологија хране				
Школка година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	4	4	
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,29	4,60	

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Микробиологија хране/14				
Назив предмета	Производња јестивих и медицинских гљива				
Школка година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	9
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	//	/	/	4,53

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

Овлашћено лице



Универзитет у Београду
Пољопривредни факултет
Земун, Завештање 4

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

Сарадник чији се рад вреднује	Анита Клаус
-------------------------------	-------------

Студијски програм/Модул	Хортикултура/14				
Назив предмета	Гљиварство				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	3	7	3	7
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	5,00	4,57	4,97	4,99

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Микробиологија хране/14				
Назив предмета	Индустријски микроорганизми у храни биљног порекла				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	7	7	9
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,63	4,49	4,73

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Микробиологија хране/14				
Назив предмета	Микробиолошко к варење хране				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	6	15	17
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,65	4,60	4,89

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Микробиологија хране/14				
Назив предмета	Производња јестивих и медицинских гљива				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	2	2	
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,50	4,50	

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

Наставник чији се рад вреднује	Анита Клаус
--------------------------------	-------------

Студијски програм/Модул	Ратарство и повртарство/14				
Назив предмета	Гљиварство				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	4	/	3	4
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,86	/	4,20	4,73

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија ратарских производа/14				
Назив предмета	Биоактивне материје микробиолошког порекла				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	1	/	/	
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,67	/	/	

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Микробиологија хране/14				
Назив предмета	Микробиолошко к варење хране				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	14	11	14	17
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,65	4,22	4,81	4,55

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Микробиологија хране/14				
Назив предмета	Биоактивне материје микробиолошког порекла				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	3	/	5
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,19	/	5,00

Прилог 3. Цитираност

Citation overview

[Back to author results](#)

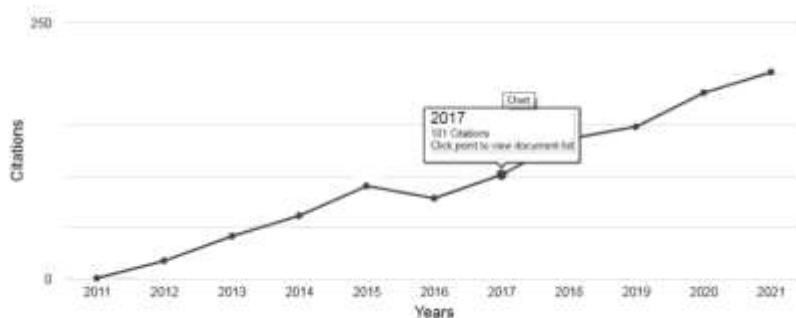
[Export](#) [Print](#)

This is an overview of citations for this author:

Author h-index: 13 [View h-graph](#)

46 Cited Documents from "Klaus, Anita S." [Add to list](#)

Date range: 2011 ☒ to 2021 ☒ ☐ Exclude self citations of selected author ☐ Exclude self citations of all authors ☐ Exclude citations from books [Update](#)



Documents	Citations	<2011	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Subtotal	>2021	Total
	Total	0	0	17	41	61	90	79	101	136	148	181	201	1054	4	1058
<input type="checkbox"/> 1 Effect of modified atmosphere packaging on selected function...	2021												1	1		1
<input type="checkbox"/> 2 Correction to: Pink oyster mushroom <i>Pleurotus flabellatus</i> my...	2021													0		0
<input type="checkbox"/> 3 Ability of <i>Ganoderma lucidum</i> mycelial pellets to remove ammo...	2021													0		0
<input type="checkbox"/> 4 Digital fabrication of growth: Combining digital manufactur...	2021													0		0
<input type="checkbox"/> 5 Pink oyster mushroom <i>Pleurotus flabellatus</i> mycelium produc...	2021												1	1		1
<input type="checkbox"/> 6 The influence of grape pomace substrate on quality character...	2021													0		0
<input type="checkbox"/> 7 Synthesis, characterization and SAR studies of bis(benzopyr...	2020												2	2		2
<input type="checkbox"/> 8 Application of porcine mushroom (<i>Boletus edulis</i>) to improve...	2020												2	2		2
<input type="checkbox"/> 9 The antimicrobial activities of silver nanoparticles synthe...	2020												1	1	1	3
<input type="checkbox"/> 10 Health impact of the commercially cultivated mushroom <i>Agaric...</i>	2020												3	3		3
<input type="checkbox"/> 11 The effect of <i>Cantharellus cibarius</i> addition on quality char...	2019											3	6	9		9
<input type="checkbox"/> 12 Performance of wild-Serbian <i>Ganoderma lucidum</i> mycelium in b...	2019											2	4	6	1	7
<input type="checkbox"/> 13 An insight into in vitro antioxidant activity of <i>Cantharellus...</i>	2019												2	2		2
<input type="checkbox"/> 14 Efficient biomass-exopolysaccharide production from an exte...	2019											1	4	7		12
<input type="checkbox"/> 15 Polysaccharides of <i>Pleurotus flabellatus</i> strain Mlynuk produc...	2019											5	5	10		10
<input type="checkbox"/> 16 Total quality index of commercial oyster mushroom <i>Pleurotus...</i>	2019											3	2	5		5
<input type="checkbox"/> 17 <i>Cantharellus cibarius</i> for antioxidant & anticancer activity: A functional food...	2019											1	1	2		2
<input type="checkbox"/> 17 From mycelium to spores: A whole circle of biological protei...	2019											3	1	4		4
<input type="checkbox"/> 18 Pore diameter and morphology of European <i>Ganoderma pfeifferi...</i>	2019											1	5	6		11
<input type="checkbox"/> 19 The impact of puffball autolysis on selected chemical and bi...	2019												3	3		3
<input type="checkbox"/> 20 Immobilization of chaga extract in alginate beads for modif...	2019												1	1		1

Documents	Citations	<2011	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Subtotal	<2021	Total
	Total	0	0	17	41	61	90	78	101	136	140	181	201	1054	4	1058
<input type="checkbox"/> 21 Ganoderma lucidum as a cosmeceutical: Antiradical potential ...	2019										1	0	4	11		11
<input type="checkbox"/> 22 Optimisation of biomass, exopolysaccharide and intracellular...	2019										3	0	8	15		15
<input type="checkbox"/> 23 Challenging the difference between white and brown Agaricus ...	2018										1	1	2	4		4
<input type="checkbox"/> 24 Wheat straw – a promising substrate for ganoderma lucidum s...	2018									1	1	1		3		3
<input type="checkbox"/> 25 Total quality index of Agaricus bisporus mushrooms packed in...	2017									3	3	3	3	11		11
<input type="checkbox"/> 26 Application of quality function deployment on shell life ana...	2017									7	7	5	8	27	1	28
<input type="checkbox"/> 27 Antifungal demeritizing properties and RAW264.7 macrophages ...	2017									2	2	5	2	11		11
<input type="checkbox"/> 28 Antiproliferative and antibacterial activity of some glues...	2016								1		2	1	1	5		5
<input type="checkbox"/> 29 Antimicrobial activity of chitosan films with essential oils...	2016									1		1	3	5		5
<input type="checkbox"/> 30 Biological potential of pitfalls: A comparative analysis...	2016							1		1	3	3	3	11		11
<input type="checkbox"/> 31 Addition of zeolites to improve the functional characteristi...	2016												1	1		1
<input type="checkbox"/> 32 Antimicrobial activity of chitosan coatings and films again...	2016							2	2	3	5	4	4	20		20
<input type="checkbox"/> 33 Safety of Foods Based on Mushrooms	2016									1	2	2	1	4		10
<input type="checkbox"/> 34 Antioxidants of edible mushrooms	2015							7	18	16	24	35	33	140	1	141
<input type="checkbox"/> 35 Did the human know better? Screening of the medicinal propo...	2015						1	5	3	4	3	5		17		17
<input type="checkbox"/> 36 Nutraceutical properties of the methanolic extract of edible...	2015						2	3	5	6	7	6	8	34		34
<input type="checkbox"/> 37 Biochemical potential of extracts of the wild edible basidiom...	2015						5	7	7	8	7	9	7	48		48
<input type="checkbox"/> 38 Zeolites as possible biofertilizers in Malakie cultivation	2014					1							1	2		2
<input type="checkbox"/> 39 Dietary polysaccharide extracts of Agaricus brasiliensis fru...	2014						4	1	2	4	7		1	19		19
<input type="checkbox"/> 40 [Polysaccharides of higher fungi: Biological role, structure ...	2014					2	5	4	5	4	3	0	4	23		33

Sort on: Date (newest)

☐ Page 4 of 4

Documents	Citations	<2011	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Subtotal	<2021	Total
	Total	0	0	17	41	61	90	78	101	136	140	181	201	1054	4	1058
<input type="checkbox"/> 41 The edible mushroom <i>Laetisporus sulphureus</i> as potential sou...	2013					5	4	3	1	0	2		3	28		28
<input type="checkbox"/> 42 Antioxidative activities and chemical characterization of po...	2012			1	12	17	25	16	17	18	26	19	13	165		165
<input type="checkbox"/> 43 Antimicrobial activity of polysaccharides extracted from med...	2012													0		0
<input type="checkbox"/> 44 Antioxidant and antimicrobial potentials of champignon mushy...	2012													0		0
<input type="checkbox"/> 45 Antioxidative and immunomodulating activities of polysacchar...	2011			13	25	31	32	26	33	45	28	36	31	250		250
<input type="checkbox"/> 46 Antioxidative activities and chemical characterization of po...	2011			3	4	6	11	5	6	7	0	0	10	67		67

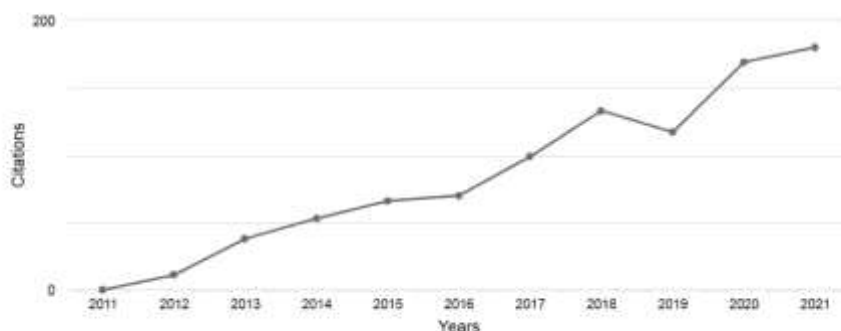
Display: 20 results per page

< 1 2 3

Top of page

46 Cited Documents from "Klaus, Anita S." [+ Add to list](#)

Date range: 2011 ☒ to 2021 ☒ ☒ Exclude self citations of selected author ☐ Exclude self citations of all authors ☐ Exclude citations from books [Update](#)



☐ Page [Remove](#)

Documents		Citations	<2011	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Subtotal	<2021	Total
		Total	0	0	11	28	53	66	70	99	133	117	169	180	936	4	940
<input type="checkbox"/>	1 Effect of modified atmosphere packaging on selected function...	2021												1	1		1
<input type="checkbox"/>	2 Correction to: Pink oyster mushroom <i>Pleurotus fabellatus</i> my...	2021													0		0
<input type="checkbox"/>	3 Ability of <i>Ganoderma lucidum</i> mycelial pellets to retrieve amino...	2021													0		0
<input type="checkbox"/>	4 Digital fabrication of growth: Confronting digital manufactur...	2021													0		0
<input type="checkbox"/>	5 Pink oyster mushroom <i>Pleurotus fabellatus</i> mycelium produc...	2021												1	1		1
<input type="checkbox"/>	6 The influence of grape pomace substrate on quality character...	2021													0		0
<input type="checkbox"/>	7 Synthesis, characterization and SAR studies of brominogyn...	2020											2		2		2
<input type="checkbox"/>	8 Application of porcini mushroom (<i>Boletus edulis</i>) to improve...	2020											2		2		2
<input type="checkbox"/>	9 The antimicrobial activities of silver nanoparticles synthe...	2020											1		1	1	2
<input type="checkbox"/>	10 Health impact of the commercially cultivated mushroom <i>Agar...</i>	2020											3		3		3
<input type="checkbox"/>	11 The effect of <i>Cantharellus cibarius</i> addition on quality char...	2019											2	6	8		8
<input type="checkbox"/>	12 Performance of wild-Serbian <i>Ganoderma lucidum</i> mycelium in s...	2019											2	3	5	1	6
<input type="checkbox"/>	13 An insight into in vitro antioxidant activity of <i>Cantharellu...</i>	2019											2		2		2
<input type="checkbox"/>	14 Efficient biomass-exopolysaccharide production from an ident...	2019											4	5	9		9
<input type="checkbox"/>	15 Polysaccharides of <i>Pleurotus fabellatus</i> strain <i>Myruka</i> produc...	2019											4	4	8		8
<input type="checkbox"/>	16 Total quality index of commercial oyster mushroom <i>Pleurotus</i> ...	2019											3	1	4		4
<input type="checkbox"/>	17 From mycelium to spores: A whole circle of biological potent...	2019											1		1		1
<input type="checkbox"/>	18 Pellet diameter and morphology of European <i>Ganoderma pfeiff...</i>	2019											5	4	9		9
<input type="checkbox"/>	19 The impact of puffball autolysis on selected chemical and bi...	2019											3		3		3
<input type="checkbox"/>	20 Immobilization of chaga extract in alginate beads for modif...	2019											1		1		1

Display: 20 ☒ results per page

1 2 3

[Top of page](#)

About Scopus

What is Scopus
Content coverage
Scopus blog
Scopus API

Language

日本語に切り替える
切换到繁体中文
切换到简体中文
Русский язык

Customer Service

Help
Contact us

Documents	Citations	<2011	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Subtotal	>2021	Total
	Total	0	0	11	38	83	86	70	98	133	117	169	180	936	4	940
<input type="checkbox"/> 21 Ganoderma lucidum as a nutraceutical: Antiradical potential	2019											5	3	8		8
<input type="checkbox"/> 22 Optimisation of bromans, exopolysaccharide and intracellular...	2019											6	4	10		10
<input type="checkbox"/> 23 Challenging the difference between white and brown Agaricus	2018										1	1	1	3		3
<input type="checkbox"/> 24 Wheat straw – a promising substrate for ganoderma lucidum c...	2018									1	1	1		3		3
<input type="checkbox"/> 25 Total quality index of Agaricus bisporus mushrooms packed in...	2017									2	1	1	1	5		5
<input type="checkbox"/> 26 Application of quality function deployment on shelf-life ana...	2017									7	5	4	6	22	1	23
<input type="checkbox"/> 27 Antifungal-denaturing properties and RbV264.7 macrophages	2017									2		5	1	8		8
<input type="checkbox"/> 28 Antiproliferative and antibacterial activity of some glutyn...	2016								1		2	1	1	5		5
<input type="checkbox"/> 29 Antimicrobial activity of chitosan films with essential oils...	2016									1		1	3	5		5
<input type="checkbox"/> 30 Biological potential of puffballs: A comparative analysis	2016								1			2	2	5		5
<input type="checkbox"/> 31 Addition of zeolites to improve the functional characteristi...	2016											1		1		1
<input type="checkbox"/> 32 Antimicrobial activity of chitosan coatings and films again...	2016								2	2	3	5	4	20		20
<input type="checkbox"/> 33 Safety of Foods Based on Mushrooms	2016									1	3	2	1	7		7
<input type="checkbox"/> 34 Antioxidants of edible mushrooms	2015									5	16	18	23	36	39	139
<input type="checkbox"/> 35 Did the consumers know better? Screening of the medicinal prop...	2015									1	3	4	2	10		10
<input type="checkbox"/> 36 Nutritional properties of the methanolic extract of edible...	2015									1	8	8	5	22		22
<input type="checkbox"/> 37 Biological potential of extracts of the wild edible basidiom...	2015								2	5	8	6	3	24		24
<input type="checkbox"/> 38 Zeolites as possible biofilters in biotek cultivation	2014													1		1
<input type="checkbox"/> 39 Dietary polysaccharide extracts of Agaricus brasiliensis fru...	2014								3	1	2	4	6	16		16
<input type="checkbox"/> 40 Polysaccharides of higher fungi: Biological role, structure...	2014								1	2	4	5	4	16		16



Documents	Citations	<2011	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Subtotal	>2021	Total
	Total	0	0	11	38	83	86	70	98	133	117	169	180	936	4	940
<input type="checkbox"/> 41 The edible mushroom Lactarius stipitatus as potential sourc...	2013					4	1	2	1	6	1	2		17		17
<input type="checkbox"/> 42 Antioxidative activities and chemical characterization of po...	2012			1	11	15	21	17	17	18	24	19	12	155		155
<input type="checkbox"/> 43 Antimicrobial activity of polysaccharides extracted from med...	2012													0		0
<input type="checkbox"/> 44 Antioxidant and antimicrobial potentials of chrysanthemum m...	2012													0		0
<input type="checkbox"/> 45 Antioxidative and immunomodulating activities of polysacchar...	2011			10	24	29	29	26	52	48	25	33	30	283		283
<input type="checkbox"/> 46 Antioxidative activities and chemical characterization of po...	2011				3	6	8	4	6	6	8	6	9	54		54

About Scopus

What is Scopus

Language

日本語に切り替える

Customer Service

Help

Прилог 4. Саопштења са међународних и националних скупова након избора у звање ванредног професора

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

1. **Anita Klaus**, Selected Polyporaceae as promising ingredients of functional food, International Congress in Food Quality and Safety, Health and Nutrition NUTRICON 2021 - Macedonia, 9 to 11 June 2021, Ohrid, Macedonia
https://www.keyevent.org/Nutricon_Program

Саопштење са међународног скупа штампано у целини M33=1

2. S. Novaković, I. Djekić, J. Vunduk, **A. Klaus**, J.M. Lorenzo, F. Barba, I. Tomašević, 2019. An insight into in vitro antioxidant activity of *Cantharellus cibarius* hot water extract for the potential application in meat products. The 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 333, 012089, IOP Publishing, doi:10.1088/1755-1315/333/1/012089
<http://meatcon.rs/>
3. Jauk J., Gosch L., Vašatko H., Christian I., **Klaus A.**, Stavric M., 2021. DIGITAL FABRICATION OF GROWTH, Combining digital manufacturing of clay and natural growth of mycelium, Proceedings of the 26th International Conference of the Association for Computer-Aided Architectural Design Research in Asia (CAADRIA) 2021, Volume 1, 753-762. © 2021 and published by the Association for Computer-Aided Architectural Design Research in Asia (CAADRIA), Hong Kong, 29.3-2.4.
<https://graz.pure.elsevier.com/en/publications/digital-fabrication-of-growth-combining-digital-manufacturing-of->

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу M34=0.5

4. Vesna V. Lazić, Jovana. Vunduk, Jelena Z. Vladić, Senka S. Vidović, **Anita S. Klaus**, 2019. Antiadhesive and antibiofilm potential of subcritical water extracts derived from mushroom *Inonotus obliquus*, 1st International Conference of Advanced production and processing, 10th -11th October, Book of Abstract, p. 210, Novi Sad, Serbia, ISBN 978-86-6253-102-5.
<http://www.tf.uns.ac.rs/site/index.php/sr-lat/general-information>
5. **Anita Klaus**, Maja Kozarski, Vesna Lazić, Predrag Petrović, Jovana Vunduk, 2020. Antilisterial potential of selected forest mushrooms of Serbia, International scientific conference "XIII Conference of Chemists, Technologist and Environmentalists of Republic of Srpska", The Book of Abstracts ISBN 978-99938-54-86-9, COBISS.RS-ID 129947649, Faculty of Technology, University of Banja Luka, Banja Luka, October 30, Republic of Srpska, B&H, online presentation, FT 09/20, p 51.
6. Maja Kozarski, **Anita Klaus**, Dragica Jakovljevic, 2021. PCC-17: Assessment of cosmeceutical potential of *Agaricus brasiliensis* mushroom: antioxidant and anti-tyrosinase activity, Natural product application: Health, Cosmetic and Food, Book of Abstracts, 1st International Online Conference, 4th-5th February, Edition Instituto Politécnico de Bragança, Portugal. ISBN 978-972-745-286-6, p 269.
<http://hdl.handle.net/10198/22068>

7. Vesna Lazić, Maja Kozarski, Jovana Vunduk, Ana Doroški, Predrag Petrović, **Anita Klaus**, 2021. PCF-75: Antioxidant properties of Subcritical Water Extracts Derived from Mushroom *Inonotus obliquus*, Natural product application: Health, Cosmetic and Food, 1st International Online Conference, 4th-5th February, Edition Instituto Politécnico de Bragança, Portugal. ISBN 978-972-745-286-6, p 244.

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

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу M64=0.2

8. Popović, D.A., Petrović, P., Nikšić, M., **Klaus, A.** (2018): Antimicrobial properties of Chaga extracts (*Inonotus obliquus*). 1st Unifood Conference, Belgrade, 05.10–06.10.2018.



Invitation



NUTRICON

International Congress in
Food Quality and Safety, Health and Nutrition
NUTRICON 2021 - Macedonia

9 to 11 June 2021, Ohrid, Macedonia

To: Anita Klaus

Food Biotechnology, Novel Bio-products, Functional Foods
Faculty of Agriculture
University of Belgrade
Nemanjina 6,
11080 Belgrade,
Serbia

Dear Ms Klaus,

On behalf of the Organizing Committee of the International Congress in: Food Quality and Safety, Health and Nutrition - NUTRICON 2021 (<http://www.keyevent.org/>), which will take place from 9th to 11th June 2021, in Ohrid, Macedonia, we have honor to invite you to present a Plenary lecture titled: *Selected Polyporaceae as promising ingredients of functional food*.

This Congress is organized in cooperation with: European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG), Global Harmonization Initiative (GHI), and the Journal of Hygienic Engineering and Design.

On this international Congress are participating: scientists, professionals, companies, governmental officials, professional associations, consultants and individuals working in the fields of: food production, food processing and engineering, food quality and safety, nutrition, health, hygienic engineering and design, innovative technologies, new trends in food safety, from Europe, and all around the world. During the Conference, NUTRICON 2021 exclusively are Brokerage events dedicated to scheduled meetings between: Companies, Scientific, and Research Institutions representatives in order to promote and establish creation of new consortia's for application to various EU programs.

We are gladly expecting you to join us at the Congress. We strongly believe that your participation and input into the Congress will complete the program by providing the Congress delegates an insight into state-of-the-art in safe food processing and quality, consumers health and nutrition issues.

For more details of this event please go to: <http://www.keyevent.org>. We look forward to seeing you at the NUTRICON - 2021

Prof. Dr. Vladimir Kakunov
NUTRICON 2021 President
Main Organizer - KEY, Executive Director

e-mail: vladimir.kakunov@key.com.mk
Mob: ++386 070 688 652

An insight into *in vitro* antioxidant activity of *Cantharellus cibarius* hot water extract for the potential application in meat products

S Novaković¹, I Djekić², J Vonduk³, A Klanc³, JM Lorenzo⁴, F Barba⁵ and I Tomasević¹

¹Animal Source Food Technology Department Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, Belgrade, Republic of Serbia

²Department of Food Safety and Quality Management, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, Belgrade, Republic of Serbia

³Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, Belgrade, Republic of Serbia

⁴Centro Tecnológico de la Carne de Galicia, Parque Tecnológico de Galicia, Rua Galicia No. 4, San Cibrao das Viñas, Ourense, Spain

⁵Food Science, Toxicology and Forensic Medicine Department, Faculty of Pharmacy, Universitat de València, Avda. Vicent Andrés Estellés, S/n, 46100, Valencia, Spain

E-mail: sasa.novakovic@agrif.bg.ac.rs

Abstract. The current research was undertaken to estimate the *in vitro* antioxidant activity of *Cantharellus cibarius* mushroom extracted by boiling in water for 30 minutes. Several previous studies have shown that the addition of edible mushrooms in meat products affects the reduction of lipid oxidation and prolongs the shelf-life of the final products. Antioxidant capacity of *C. cibarius* was measured using the following methods: reducing power ability, lipid peroxidation assay, cupric ion reducing antioxidant capacity (CUPRAC) and DPPH free radical scavenging activity. Reducing power and antioxidant activity assays of *C. cibarius* hot water extract showed low antioxidant activity. CUPRAC assay demonstrated positive effect only at the concentration of 10 mg/mL, whereas DPPH radical scavenging activity showed moderate antioxidant activity in comparison with culinary medicinal mushrooms, with the effective concentration (EC₅₀) from 7.41 mg/mL.

1. Introduction

Mushrooms have various quality characteristics that have been defined by Djekić *et al.* [1] and they are particularly respected for their taste and texture [2]. A plenty of protein, fiber, vitamins and minerals are contained in mushrooms. Typically, dried mushrooms comprise of 22% protein, which contains most of the essential amino acids, 5% fat, mostly in the form of linoleic acid (the essential fatty acid not



Content from this work may be used under the terms of the Creative Commons Attribution 3.0 license. Any further distribution of this work must maintain attribution to the author(s) and the title of the work, journal citation and DOI. Published under license by IOP Publishing Ltd

DIGITAL FABRICATION OF GROWTH

Combining digital manufacturing of clay with natural growth of mycelium

JULIAN JAUKE¹, HANA VAŠATKO², LUKAS GOSCH³,
INGOLF CHRISTIAN⁴, ANITA KLAUS⁵ and MILENA STAVRIC⁶

^{1,2,3,6}Graz University of Technology, Institute of Architecture and
Media, Graz, Austria

^{1,2,3,6}{julian.jauke/vasatko/lukas.gosch/mstavrlic}@tugraz.at

⁴Ortwein Master School for Art and Design, Graz, Austria

⁴ingolf.christian@progdev.at

⁵Faculty of Agriculture, Department for Industrial Microbiology,
Belgrade, Serbia

⁵aklaus@agrif.bg.ac.rs

Abstract. In this paper we will demonstrate that a digital workflow and a living material such as mycelium, make the creation of smart structural designs possible. Ceramics industries are not as technically advanced in terms of digital fabrication, as the concrete or steel industries are. At the same time, bio-based materials that use growth as a manufacturing method, are often lacking in basic research. Our interdisciplinary research combines digital manufacturing - allowing a controlled material distribution, with the use of mycelial growth - enabling fibre connections on a microscopic scale. We developed a structure that uses material informed toolpaths for paste-based extrusion, which are built on the foundation of experiments that compare material properties and observations of growth. In this manner the tensile strength of 3D printed unfired clay elements was increased by using mycelium as an intelligently oriented fibre reinforcement. Assembling clay-mycelium composites in a living state allows force-transmitting connections within the structure. The composite named "MyCera" has exhibited structural properties that open up the possibility of its implementation in the building industry. In this context it allows the design and efficient manufacturing of lightweight ceramic constructions customized to this composite, which would not have been possible using conventional ceramics fabrication methods.

Keywords. Mycelium; Clay; 3D Printing; Growth; Bio-welding.

1. Introduction

The interdisciplinary subject of this paper is primarily embedded in the field of architecture, but is also influenced by the latest developments in mycology, bio-based materials, clay and 3D printing. Generally speaking, the overall research

PROJECTIONS, Proceedings of the 26th International Conference of the Association for Computer-Aided Architectural Design Research in Asia (CAADRIA) 2021, Volume 1, 753-762, © 2021 and published by the Association for Computer-Aided Architectural Design Research in Asia (CAADRIA), Hong Kong.

BOOK of ABSTRACTS



1st International Conference
on Advanced Production and Processing
10th-11th October 2019
Novi Sad, Serbia

Title:

Book of Abstracts of the 1st International Conference on Advanced Production and Processing publishes abstracts from the following fields: Innovative Food Science and Bioprocesses, Nutraceuticals and Pharmaceuticals, Sustainable Development, Chemical and Environmental Engineering, Materials Design and Applications, Petroleum Refining and Production.

Publisher:

University of Novi Sad, Faculty of Technology Novi Sad,
Bulevar cara Lazara 1, 21000 Novi Sad, Serbia

For publisher:

prof. Biljana Pajin, PhD, Dean

Editorial board:

Mirjana Jovicic, Ljiljana Popovic, Zdravko Sumic, Milica Hadnadjev, Olga Govedarica,
Snezana Vucetic i Oskar Bera.

Editor-in-Chief:

Prof. Senka Vidović, PhD

Design and Printing Layout:

Saša Vulić, Tamara Krstić

CIP - Каталогизacija u publikaciji
Biblioteka Matice srpske, Novi Sad

658.5(048.3)

INTERNATIONAL Conference on Advanced Production and Processing (1 ; 2019 ;
Novi Sad)

Book of abstracts [Elektronski izvor] / 1st International Conference on Advanced
Production and Processing, 10th-11th October 2019 Novi Sad ; [editor-in-chief Senka
Vidović]. - Novi Sad : Faculty of Technology, 2019

Nasl. s naslovnog ekrana.

ISBN 978-86-6253-102-5

a) Tehnologija - Proizvodnja - Anstrakti

COBISS.SR-ID 330974471

TOTAL QUALITY INDEX APPROACH IN THE CULTIVATION OF OYSTER MUSHROOM (*PLEUROTUS OSTREATUS*) GROWN IN CELLULOSE PLANT WASTE

Ana G. Doroski, Ilija V. Dekić, Jovana Đ. Vunduk, Miomir P. Nikšić, Anita S. Klaus

*University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Institute of Food Technology and Biochemistry,
Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia
ana.doroski@agrif.bg.ac.rs*

Pleurotus ostreatus is the second most commonly cultivated and consumed mushroom in the world due to its specific mild taste of oyster in culinary processing. Its fruiting bodies can develop on different and specific cellulose plant wastes used as substrate without specific enrichment material. Advantages of using this type of waste are low costs of their production, usually without high technological investments. On the other side, productivity and quality of fruiting bodies, is affected by the chemical composition of the used substrate. In order to evaluate different quality parameters of fungi one of proposed methods is using total quality index (TQI).

The aim of this study was to investigate the influence of used plant waste on selected quality parameters of *Pleurotus ostreatus* fruiting bodies from the day of harvesting during the storage period of 7 and 14 days in refrigerating conditions (-4 °C).

Based on textural, color, antioxidative and biochemical quality parameters of *Pleurotus ostreatus* fruiting bodies, a mathematical model for calculating a single TQI has been proposed in order to identify optimal substrate concentration in growing selected variety of fungi.

Keywords: *oyster mushroom, Pleurotus ostreatus, plant wastes, total quality index, storage period*

Acknowledgements: *The research leading to these results was funded by the Ministry of Education, Science and Technological Development of the Republic of Serbia, under the project III 46010.*

ANTIADHESIVE AND ANTIBIOFILM POTENTIAL OF SUBCRITICAL WATER EXTRACTS DERIVED FROM MASHROOM *INONOTUS OBLIQUUS*

Vesna V. Lazik^{1,2}, Jovana D. Vunduk¹, Jelena Z. Vladic², Senka S. Vidovic², Anita S. Klaus¹

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

²Faculty of Technology, University of Novi Sad, Bulevar Cara Lazara 1, 21000 Novi Sad,
Serbia, vesna.lazik@afri.fg.ac.rs

Mushroom *Inonotus obliquus* has been traditionally used in China, Korea, Russia and in most Baltic countries as health promoting remedy. The study was designed to investigate antimicrobial activity of subcritical water extracts derived from mushroom *I. obliquus* originating from Mongolia (IM) and from mountain Vlasina, Serbia (IS), including their antiadhesive and antibiofilm capability. Antimicrobial potential of subcritical water extracts was tested by microdilution method. The antiadhesive and antibiofilm abilities were monitored using Gram positive bacteria *Listeria monocytogenes*, *Enterococcus faecalis* and *Staphylococcus aureus*, as well as Gram negative *Salmonella enteritidis*, *Escherichia coli* and *Pseudomonas aeruginosa*. The most significant biofilm production was observed in *E. faecalis* (the third category) and *S. aureus* (the second category). It was noticed that IS and IM were able to provide up to 90% of *E. faecalis* and *S. aureus* adhesion and biofilm reduction, i.e. to decrease the ability of these two bacteria to adhere and form a biofilm (the first or almost zero category, after contact with extracts). In general, Gram positive bacteria appeared as more susceptible to the presence of both tested subcritical water extracts (MBC - 20 mg/mL in all experiments). According to the obtained MIC values, IM (5 mg/mL, 2.5 mg/mL, 2.5 mg/mL) exhibited a stronger effect than IS (10 mg/mL, 5 mg/mL, 5 mg/mL) on *L. monocytogenes*, *E. faecalis* and *S. aureus*, respectively. This study revealed that tested subcritical *I. obliquus* water extracts are very effective in preventing the formation of biofilms, especially those of selected Gram-positive bacteria. This discovery could be very useful in combating biofilms, taking into account all the problems and dangers that they bring.

Key words: *Inonotus obliquus*, Antiadhesion ability, Antibiofilm ability



UNIVERZITET U BANJALINI
UNIVERSITY OF BANJA LUKA
TEHNOLOŠKI FAKULTET
FACULTY OF TECHNOLOGY



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

THE BOOK OF ABSTRACTS & CONFERENCE PROGRAM

Banja Luka, October 20th 2023
UNIVERSITY OF BANJA LUKA

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

BOOK OF ABSTRACTS

Publisher:

University in Banjaluka, Faculty of Technology

Editorial board:

Borislav Malinović, PhD, dean

Design and computer processing

Msc Maja Stojković

Goran Vučić, PhD

Msc Đorđe Vujčić

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

CIP - Каталогизacija u publikaciji
Narodna i univerzitetska biblioteka
Republike Srpske, Banja Luka

66(048.3)(0.034.2)
661:663/664(048.3)(0.034.2)
677(048.3)(0.034.2)
655(048.3)(0.034.2)
502(048.3)(0.034.2)

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

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

Sistemske zahtjevi: Nisu navedeni. - Način pristupa
(URL): <https://savjetovanje.tf.unibl.org/>. - El.
publikacija u PDF formatu opsega 78 str. - Nasl. sa
naslovnog ekrana. - Opis izvora dana 17.11.2020.

ISBN 978-99938-54-86-9

COBISS.RS-ID 129947649

ANTILISTERIAL POTENTIAL OF SELECTED FOREST MUSHROOMS OF SERBIA

Klaus A.¹, Kozarski M.¹, Lazić V.¹, Petrović P.², Vunduk J.¹

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

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

Abstract

From ancient times, in the tradition of many cultures forest mushrooms were used for food, but they also played an important role in the treatment of numerous health disorders. In modern life, people still face many health challenges, and one of the most worrying is the growing resistance to antibiotics that are in widespread use. Therefore, new sources of antimicrobial components are constantly being researched, and mushrooms are one of the most important. In light of this approach, the aim of current study was to determine the antilisterial potential of water and alkali extracts obtained from mushrooms *Ganoderma lucidum*, *Ganoderma applanatum*, *Fomitopsis pinicola*, *Craterellus cornucopioides*, *Meripilus giganteus* and *Boletus edulis*. For all tested water extracts, a minimum inhibitory concentration (MIC) towards *Listeria monocytogenes* ATCC 19111 was found to be in the concentration range of 0.0–20 mg/mL, while this bacteria was inhibited in the presence of 2.5–20 mg/mL of alkali extracts. A minimum bactericidal concentration (MBC) of 20 mg/mL was determined for all observed alkali extracts. Overall, the most pronounced antilisterial effect was confirmed in *G. applanatum* and *F. pinicola* alkali extracts (MIC = 2.5 mg/mL, MBC = 20.0 mg/mL). The results of this study are very promising and indicate the potential use of the tested extracts as antilisterial agents. Since mushrooms used for this research are already known as culinary/medically important mushrooms, their extracts in the production of functional food products would be welcome.

Keywords: antilisterial, mushrooms, antibacterial

Natural products application: Health, Cosmetic and Food

Provided by nature, adapted scientifically for industry



Book of abstracts
1st International Online Conference
4th - 5th February 2021



instituto de investigação
de tecnologia

AQUA
VALOR

Title

1st Natural products application: Health, Cosmetic and Food: book of abstracts

Editors

¹Lillian Barros

¹Bruno Melgar Castañeda

¹Carlos Seiti Hurtado Shiraishi

Suport

Eletronic

Format

PDF

Edition

Instituto Politécnico de Bragança (IPB)

<http://www.ipb.pt>

5300-253 Bragança, Portugal

Tel. (+351) 273 303 382

ISBN

978-972-745-286-6

URL

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



PCF-75

Antioxidant properties of Subcritical Water Extracts Derived from Mushroom *Inonotus obliquus*

Vesna Lazic¹, Maja Kozarski¹, Jovana Vunduk¹, Ana Doroški, Predrag Petrović², Anita S. Klaus¹

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

²Institute of Chemical Engineering, Faculty of Technology and Metallurgy, University of Belgrade, Karnegijeva 4, Belgrade 11060, Serbia

*vlazic93@gmail.com; maja.kozarski@gmail.com; vundum06@yahoo.com; anchi.doroski@gmail.com; hloetiwentsouth@gmail.com; aklaus@agrif.bg.ac.rs

The medicinal mushroom *Inonotus obliquus* is widespread in Europe, Asia and North America. In many countries, since the 16th century, it has traditionally been used to treat gastrointestinal cancer, cardiovascular disease and diabetes [1]. This study was designed to determine the chemical composition and antioxidant activity of subcritical water extracts obtained from fruiting bodies of *I. obliquus* originating from Mongolia (IM) and from the mountain Vlasina, Serbia (IS). Chemical analysis revealed the total content of proteins, carbohydrates and phenols. High carbohydrate content was found in both extracts, and glucose was the most dominant monosaccharide. In order to identify phenolic acids, the extracts were subjected to a qualitative chemical analysis, and the presence of chlorogenic acid, catechin, p-coumaric acid and cinnamic acid has been confirmed. Chlorogenic acid was detected in the highest concentration, compared to other phenolic acids. DPPH free radical scavenging activity assay was used to measure the antioxidant properties of extracts *in vitro*. Extracts concentrations from 0.156 to 10 mg/mL were tested and a maximum of 93% of scavenging ability was reached. The results indicated that antioxidant activity in both extracts can be achieved through hydrogen atom (HAT) and single electron transfer (SET) as dominant mechanisms [2].

References

- [1] Y.J. Kim, J. Park, B.S. Min, S.H. Shim, Chemical Constituents from the Sclerotia of *Inonotus obliquus*, *Journal of the Korean Society for Applied Biological Chemistry*, 54 (2011) 287-294.
- [2] R. Amarowicz, R.B. Pegg, Natural antioxidants of plant origin, *Advances in food and nutrition research*, (2019) volume 90, pages 1-81

ASSESSMENT OF COSMECEUTICAL POTENTIAL OF *AGARICUS BRASILIENSIS* MUSHROOM: ANTIOXIDANT AND ANTI-TYROSINASE ACTIVITY

Maja Kozarska,^{1*} Anita Klaus,¹ Dragica Jakovljević²

¹Institute of Food Technology and Food Chemistry, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11088 Belgrade, Serbia, ²Institute of Chemistry, Technology and Metallurgy, University of Belgrade, Njegoševa 12, 11001 Belgrade, Serbia

*maja@agnf.bg.ac.rs

Modern trends in the cosmetics industry prioritize ingredients or extracts from natural sources with nontoxic effects and the ability to delay the aging process. Mushrooms bioactive extracts are receiving increasing attention in the design of cosmeceutical formulations for topical application [1]. In this study polysaccharide extract of *Agaricus brasiliensis*, a cultivated edible mushroom was screened for the free radical-blocking potential which could strengthen the skin's barrier function, and inhibition of tyrosinase which could provide a skin-lightening effect. The antioxidant activity of extract was evaluated by *in vitro* models including, 2,2'-azirbis(3-ethylbenzothiazoline-6-sulfonic acid (ABTS) free radical scavenging activity, and inhibition of lipid peroxidation (LPx) in a linoleic acid system. Carbohydrates were the most abundant components of the extract, and smaller quantities of proteins were detected (Table 1). The β -glucan fraction represented 71% of carbohydrate content. β -glucans, despite their considerable molecular weight, are known to enter the stratum corneum and epidermis, penetrating deep into the dermis. Within the dermis, they can stimulate collagen synthesis through direct interaction with fibroblasts and through indirect cytokine-mediated interaction with macrophages [2]. Collagen synthesis is one possible mechanism by which the elasticity of the skin is enhanced. Extract was found to be effective inhibitor of LPx, with an almost three-fold increased inhibition compared with ascorbic acid (EC₅₀–1.90 mg/ml), a common additive in cosmeceutical formulations used at mg levels. Likewise, extract showed moderate inhibition potential on tyrosinase (Table 1) compared to the anti-tyrosinase IC₅₀ value of kojic acid (0.079 mg/ml), which is currently used in topical dermatological products. Cosmeceutical potential of investigate extract confirmed that *A. brasiliensis* may represent a promising source of natural cosmeceutical ingredients.

Table 1. Chemical composition, antioxidant and anti-tyrosinase potential of *A. brasiliensis* polysaccharide extract

Properties	
Chemical composition	mg/100mg \pm SD
Carbohydrates	64.7 \pm 0.7
β -glucan	45.1 \pm 0.5
Protein	7.3 \pm 0.4
Cosmeceutical potential	
Antioxidant activity	EC ₅₀ (mg extract/ml) \pm SD
ABTS	0.09 \pm 0.001
LPx	0.65 \pm 0.04
Enzyme inhibition	IC ₅₀ (mg extract/ml) \pm SD
Anti-tyrosinase activity	1.23 \pm 0.02

References

- [1] M.S. Kozarska, A.S. Klaus, D.M. Jakovljević, N.M. Todorović, W.A.A.Q.I. Wan-Mohar, M.P. Nikšić, *Archives of Biological Sciences*, 71 (2019) 253
- [2] R. Pillai, M. Redmond, J. Reding, *IFSEC Magazine*, 8 (2005) 1



**UNIFOOD
CONFERENCE**
University of Belgrade
210th Anniversary
OCTOBER 5-6 2018

**PROGRAM
I
ZBORNİK RADOVA**

*Programme
&
Book of Abstracts*

Beograd, 5 i 6 oktobar 2018
Belgrade, Octobre 5-6, 2018

CIP-Kategorizacija u publikaciji
Narodna biblioteka Srbije, Beograd

Univerzitet u Beogradu
UNIFOOD CONFERENCE (2018; Beograd)
Program; i zbornik radova= Programme, & Book of Abstracts/
Beograd, 5 i 6 oktobar 2018 = Belgrade, Octobre 5-6 2018
[organizator] Univerzitet u Beogradu; [organized by] University of Belgrade
[urednici, editors Marina Soković, Živoslav Tešić] Beograd, Univerzitet u Beogradu

Radovi na srp i engl. jeziku – Tekst čir i lat- Tiraž

ISBN 978-86-7522-060-2

UNIFOOD Konferencija, Beograd, 5-6 oktobar 2018
PROGRAM I ZBORNIK RADOVA

UNIFOOD Conference, Belgrade Octobre 5-6 2018
Programme and Book of Abstracts

Izdaje / Published by

Univerzitet u Beogradu / University of Belgrade

Studentski trg 1, 11000 Beograd

Tel/fax : www.bg.ac.rs, email

Za izdavača / For Publisher

Vladimir Bumbaširević, rektor

Urednici / Editors

Marina Soković

Živoslav Tešić

Dizajn korica i kompjuterska obrada teksta / Cover Design Layout

Tomislav Tosti

Tiraž / Circulation

ISBN 978-86-7522-060-2



BKHP26 / FQSP26

UNIFood Conference

Promicanje zdravstvene i sigurnosti hrane / Promoting public health and food safety
BE ZDRAVOSTI I KVALITETI HRANE / FOOD QUALITY AND SAFETY



Antioksidativni potencijal bukovače (*Pleurotus ostreatus*) uzgajane na supstratu sa različitim sadržajem komine grožđa i slame

Ana Đeroški, Maja Kozarić, Aneta Klasić, Miroslav Nikšić, Jovana Vunduk, Ilija Bečić
Institute of Food Technology and Biochemistry, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6,
Belgrade 11080, Serbia

Oxidative stress provoked by perturbed metabolism and an excess of reactive oxygen species (ROS) leads to a range of health disorders. Synthetic antioxidants can improve defence mechanisms, but their potential adverse toxic effects give priority to natural antioxidants. *Pleurotus ostreatus* (Jacq. ex Fr.) P. Kummer (1871) (oyster mushroom) is one of the most commonly cultivated mushrooms in the world due to its adaptability to various substrates and having a specific mild taste of oyster in culinary processing. Because of the presence of various active ingredients it owns antidiabetic, antibacterial, anticholesterol, antitumor, antihypertensive, anticancer and antiviral activities.

The aim of this study was to monitor the influence of grape pomace substrate on the antioxidative potential of oyster mushroom, as well as changes of antioxidant properties from the day of harvesting during the storage period of 7 and 14 days. The substrate used for cultivation of *Pleurotus ostreatus* was consisted of grape pomace and straw (20:80%). The fruiting bodies were air-dried at 55°C, powdered and then prepared as crude hot water extracts in mild conditions, at 75-85°C for 1.5 h. Concentration range of 0.625-40 mg/mL of each extract was analyzed. The radical absorbance ability of the extract was tested *in vitro*, using DPPH free radical and ABTS^{•+} radical scavenging capability and expressed as EC₅₀ (mg/mL) values.

Crude water extracts showed the following results: EC₅₀ values of the DPPH scavenging ability on the 0th, 7th and 14th day were 38.25, 29.24 and 19.9 mg/mL, respectively. EC₅₀ values of the ABTS^{•+} scavenging activity of the extracts on the 0th, 7th and 14th day showed the difference, with following values: 8.1, 8.5 and 2.6 mg/mL, respectively. All investigated extracts showed good antioxidant abilities. Both methods confirmed decrease of the EC₅₀ values and increasing of the antioxidative potential from harvesting day and during the storage period of 7 and 14 days.

Antioxidative potential of the Oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) cultivated on grape pomace and straw substrate

Ana Đeroški, Maja Kozarić, Aneta Klasić, Miroslav Nikšić, Jovana Vunduk, Ilija Bečić
Institute of Food Technology and Biochemistry, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6,
Belgrade 11080, Serbia

Oxidative stress caused by an unbalanced metabolism and an excess of reactive oxygen species (ROS) lead to a range of health disorders. Synthetic antioxidants can improve defence mechanisms, but their potential adverse toxic effects give priority to natural antioxidants. *Pleurotus ostreatus* (Jacq. ex Fr.) P. Kummer (1871) (oyster mushroom) is one of the most commonly cultivated mushrooms in the world due to its adaptability to various substrates and having a specific mild taste of oyster in culinary processing. Because of the presence of various active ingredients it owns antidiabetic, antibacterial, anticholesterol, antitumor, antihypertensive, anticancer and antiviral activities.

The aim of this study was to monitor the influence of grape pomace substrate on the antioxidative potential of oyster mushroom, as well as changes of antioxidant properties from the day of harvesting during the storage period of 7 and 14 days. The substrate used for cultivation of *Pleurotus ostreatus* was consisted of grape pomace and straw (20:80%). The fruiting bodies were air-dried at 55°C, powdered and then prepared as crude hot water extracts in mild conditions, at 75-85°C for 1.5 h. Concentration range of 0.625-40 mg/mL of each extract was analyzed. The radical absorbance ability of the extract was tested *in vitro*, using DPPH free radical and ABTS^{•+} radical scavenging capability and expressed as EC₅₀ (mg/mL) values.

Crude water extracts showed the following results: EC₅₀ values of the DPPH scavenging ability on the 0th, 7th and 14th day were 38.25, 29.24 and 19.9 mg/mL, respectively. EC₅₀ values of the ABTS^{•+} scavenging activity of the extracts on the 0th, 7th and 14th day showed the difference, with following values: 8.1, 8.5 and 2.6 mg/mL, respectively. All investigated extracts showed good antioxidant abilities. Both methods confirmed decrease of the EC₅₀ values and increasing of the antioxidative potential from harvesting day and during the storage period of 7 and 14 days.

Прилог 5. Уџбеници и поглавља

Практикум за ужу област за коју се бира пре избора у звање ванредног професора:

Анита Клаус и Миомир Никшић (2016): Практикум из предмета Микробиологија биљних производа. Одлуком одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, бр. 37-VI-2/6 од 17.10.2016. године, одобрено је штампање практикума за студенте Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ISBN 978-86-7834-259-2.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ОДБОР ЗА ИЗДАВАЧКУ ДЕЛАТНОСТ
Број: 37-VI-2/6
Датум: 17.10.2016. године

На основу члана 10. став 1. алинеја 3. Правилника о издавачкој делатности уџбеницима и другој наставној литератури (бр. 830/BC-2 од 13.06.2008. године), Одбор за издавачку делатност Пољопривредног факултета на VI седници, одржаној 17.10.2016. године, д о н о с и

ОДЛУКУ

I ОДОБРАВА СЕ издавање и штампа практикума МИКРОБИОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА, чији су аутори др Анита Клаус и др Миомир Никшић, као I издање.

II Практикум ће користити студенти нашег Факултета и остали заинтересовани за ову област.

III Издавач је Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет.
Главни и одговорни уредник је проф. др Душан Радивојевић.
Рецензенти су: др Драгојло Обрадовић, редовни професор у пензији, Универзитета у Београду-Пољопривредног факултета и др Синиша Марков, редовни професор, Универзитета у Новом Саду-Технолошког факултета.
Трошкове штампања не сноси Факултет.
Тираж је 200 примерака.
Матични број је: ISBN 978-86-7834-259-2

Председник
ОДБОРА ЗА ИЗДАВАЧКУ ДЕЛАТНОСТ
продекан за наставу

Проф. др Душан Радивојевић





Универзитет у Београду
Пољопривредни факултет

ПРАКТИКУМ ИЗ ПРЕДМЕТА МИКРОБИОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА

Анита Клаус
Миомир Никшић



Београд, 2016.

Одлуком одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, бр. 37-VI-2/6 од 17.10.2016. године, одобрено је штампање практикума "Микробиологија биљних производа", чији су аутори др Анита Клаус, доцент и др Миомир Никшић, редовни професор, као прво издање.

Рецензенти:

др Драгојло Обрадовић, редовни професор у пензији,
Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет

др Синиша Марков, редовни професор,
Универзитет у Новом Саду - Технолошки факултет

Издавач:

Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет

Главни и одговорни уредник:

Проф. др Душан Радивојевић

Компјутерска и техничка обрада:

Душко Средојевић

Штампа:

Артида Продукција

Тираж:

200 примерака

I издање

CIP - Каталогизација у публикацији - Народна библиотека Србије, Београд

579.67(075.8)(076)

КЛАУС, Анита, 1969-

Практикум из предмета микробиологија биљних производа / Анита Клаус,
Миомир Никшић. - 1. изд. - Београд : Универзитет у Београду, Пољопривредни
факултет, 2016 (Београд : Артида Продукција). - 165 стр. : илустр. ; 24 cm

Тираж 200. - Библиографија: стр. 163-165.

ISBN 978-86-7834-259-2

1. Никшић, Миомир, 1955- [аутор]

а) Микробиологија хране - Вежбе

COBISS.SR-ID 226840588

Уџбеник за ужу област за коју се бира после избора у звање ванредног професора:

Анита Клаус (2021): Микробиолошко кварење хране. Одлуком одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 23.04.2021. године, бр. 36/IV-2/2, одобрено је издавање и штампање уџбеника за студенте Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ISBN 978-86-7834-373-5.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Одбор за издавачку делатност
Број: 36/IV-2/2
Дана 23.04.2021. године
Београд - Земун

На основу члана 31, став 1, тачка 1. Правилника о издавачкој делатности и наставним и научним публикацијама, Одбор за издавачку делатност на седници одржаној дана 23.04.2021. године, доноси

О Д Л У К У

I ОДОБРАВА СЕ издавање наставне публикације под насловом **МИКРОБИОЛОШКО КВАРЕЊЕ ХРАНЕ**, чији је аутор др Анита Клаус.

II Наставна публикација из тачке I ове одлуке, категорише се као уџбеник.

III Издавач је: Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет.
Главни и одговорни уредник је доц. др Тамара Пауновић.

Рецензенти су:

- др Миомир Никшић, редовни професор, Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета у Земуну и

- др Сузана Димитријевић-Бранковић, редовни професор, Универзитета у Београду - Технолошког металуршког факултета у Београду.

Трошкове издавања и штампе не сноси Факултет.

Тираж је 100 примерака.

Матични број је: **ISBN 978-86-7834-373-5**

IV Ова одлука ступа на снагу даном доношења.

Образложење

У складу са припелим предлогом Већа катедре за технолошку микробиологију и Наставно-научног већа Института за прехранбену технологију и биохемију, по разматрању, донета је одлука којом се одобрава издавање наставне публикације из тачке I ове одлуке и њена категоризација, као и тираж.

Сходно изнетом одлучено је као у диспозитиву ове одлуке.

Доставити: Аутору, архиви.

Председник
Одбора за издавачку делатност

др Тамара Пауновић, доцент





Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет

МИКРОБИОЛОШКО КВАРЕЊЕ ХРАНЕ

Анита Клаус

Београд, 2021.

Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет

МИКРОБИОЛОШКО КВАРЕЊЕ ХРАНЕ

Уџбеник

Аутор:

др Анита Клаус, ванредни професор

Рецензенти:

др Миомир Никшић, редовни професор, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет

др Сузана Димитријевић Бранковић, редовни професор, Универзитет у Београду-Технолошко металуршки факултет

Издавач: Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет

За издавача: др Душан Живковић, редовни професор, декан

Главни и одговорни уредник: др Тамара Пуновић, доцент, продекан за наставу

Технички уредник: Душко Средојевић

Штампа: Повез, Угриновачка 199, Београд

Издање: I

ISBN 978-86-7834-373-5

Тираж: 100 примерака

Одлуком одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 23.04.2021. године, бр. 36/IV-2/2, одобрено је издавање и штампање уџбеника Микробиолошко кварење хране, чији је аутор др Анита Клаус, ванредни професор, као прво издање.
--

Забрањено прештампавање и фотокопирање. Сва права задржава издавач.

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

579.67(075.8)

КЛАУС, Анита, 1969-

Микробиолошко кварење хране : [уџбеник] / Анита Клаус. - 1. изд. - Београд :
Универзитет, Пољопривредни факултет, 2021 (Београд : Повез). - 150 стр. : илустр. ; 30
cm

Тираж 100. - Речник: стр. 149-150. - Библиографија уз свако поглавље.

ISBN 978-86-7834-373-5

а) Микробиологија хране

COBISS.SR-ID 37682697

Прилог 6. Резултати у развоју научно-наставног подмлатка

Менторства и коменторства за израду завршних радова на докторским, мастер и основним академским студијама

Врста завршног рада	Ментор		Коментор	
	пре избора у звање	после избора у звање	пре избора у звање	после избора у звање
Докторска дисертација	1			2
Специјалистички рад				
Мастер рад	4	14		1
Дипломски рад	3	12		
Укупно	8	26		3

После избора у звање ванредног професора, др Анита Клаус била је коментор за израду, оцену и одбрану две докторске дисертације, коментор за оцену и одбрану 1 мастер рада, ментор за оцену и одбрану 14 мастер радова и 12 дипломских радова, као и члан комисије за оцену и одбрану 4 докторске дисертације, 3 специјалистичка рада, 8 мастер радова и 10 дипломских радова.

Коментор за израду и одбрану 2 докторске дисертације:

1. Предраг Петровић (2019): Карактеризација и инкапсулација биолошки активних компоненти из гљива *Handkea utriformis* (Bull.) Kreisel, *Handkea excipuliformis* (Bull.) Kreisel и *Vascellum pratense* (Pers.) Kreisel, на Технолошко-металуршком факултету Универзитета у Београду
2. Саша Новаковић (2021): Утицај додатка вргања (*Boletus edulis*), лисичарке (*Cantharellus cibarius*) и црне трубе (*Craterellus cornucopioides*) на укупан квалитет барених кобасица у типу франкфуртера, на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду

Коментор за оцену и одбрану 1 мастер рада

1. Душанка Поповић (2017): Утицај гљиве *Inonotus obliquus* на хемијски састав и сензорне карактеристике алкохолних медијума

Ментор за израду и одбрану 14 завршних радова на мастер академским студијама на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду:

1. Маја Драгићевић (2017): Промена микробиолошке слике и антиоксидативног потенцијала браон шампињона (*Agaricus bisporus* – Portobello) у току рока трајања
2. Милица Здравковић (2017): Промена биолошких својстава и параметара квалитета воденог екстракта шампињона (*Agaricus bisporus*) током рока трајања.

3. Ана Апт (2017): Антиадхезијско и антибиофилмотворно дејство водених екстраката гљива на Грам позитивне и Грам негативне бактерије
4. Бранка Манасијевић (2017): *Candida* spp. у производњи биофилмова
5. Наташа Постоловић (2017): *Aspergillus* врсте у производњи биофилмова
6. Бојан Ракић (2019): Микробиолошки квалитет љуспица и сојиног брашна у року трајања
7. Јована Гајић (2019): Quorum sensing
8. Милица Петровић (2019): Антиадхезијски и антибиофилмотворни потенцијал одабраних врста гљива класе Agaricomycetes на *Listeria monocytogenes*
9. Саша Чакара (2020): Антиадхезијско и антибиофилмско дејство водених екстракта одабраних врста макромицета на *Staphylococcus aureus* и *Escherichia coli* O157:H7
10. Катарина Милошевић (2020): Поређење изабраних АТСС сојева патогених бактерија из хране на основу специфичног индекса формирања биофилма
11. Александар Петровић (2020): Примена кинетике формирања биофилма у оцени инвазивности клиничких и АТСС сојева бактерија изазивача тровања храном
12. Милан Боцић (2020): Утврђивање везе између јачине формирања биофилма и густине планктонских ћелије одабраних бактерија изазивача тровања прехранбеним производима
13. Звездан Јовановић (2020): Биолошки потенцијал гљиве *Pleurotus djamor*
14. Катарина Топаловић (2021): Биолошки потенцијал зеленог чаја обогаћеног гљивом *Inonotus obliquus*

Ментор за израду и одбрану 12 завршних радова

1. Јованка Миловановић (2019): Ниже гљиве изазивачи кварења воћа, поврћа и сокова
2. Катарина Милошевић (2019): Trovanje gljivama roda *Amanita*
3. Катарина Симоновић (2021): Биоактивне материје гљиве *Fomes fomentarius*
4. Милена Радовановић (2020): Биолошки значај гљиве *Cordyceps sinensis*
5. Милица Петровић (2018): Антимикробна и антиоксидативна својства гљиве *Fistulina hepatica*
6. Миона Ђурковић (2017): Микотоксини у воћу
7. Никола Бајчетић (2020): Антибактеријски потенцијал гљиве *Inonotus obliquus*
8. Николина Вукелић (2018): Антиоксидативна и антимикробна активност гљива из реда Polyporales
9. Силвија Божић (2020): Улога микроорганизама у производњи и кварењу хлеба и других пекарских производа
10. Тијана Дубљанин (2018): Биолошки потенцијал лигниколне гљиве *Daedalea quercina*
11. Звездан Јовановић (2018): Антимикробна активност сребрних наночестица добијених из полисахаридног екстракта гљиве *Coprinus comatus*
12. Сташа Јанковић (2021): Биолошки потенцијал алкалних и водених екстраката одабраних врста гљива

На основу чл. 40. став 3. Закона о високом образовању, чл. 112. став 3. Статута Универзитета у Београду, чл. 88. став 3. Статута ТМФ-а и чл. 37. Правилника о докторским студијама ТМФ, на седници Наставно-научног већа Технолошко-металуршког факултета од 11.04.2019. године, донета је

ОДЛУКА

о именовању Комисије за оцену и одбрану докторске дисертације

Именује се Комисија за оцену и одбрану докторске дисертације Предрага Петровића, магистра фармације, са темом под називом „Карактеризација и инкапсулација биолошки активних компоненти из гљива *Handkea utiformis* (Bull.) Kreisel, *Handkea excipuliiformis* (Bull.) Kreisel и *Vascellum pratense* (Pers.) Kreisel“, у саставу:

1. Др Бранко Бугарски, редовни професор Универзитета у Београду, Технолошко-металуршки факултет
2. Др Анита Клаус, ванредни професор Универзитета у Београду, Пољопривредни факултет
3. Др Зорица Кнежевић-Југовић, редовни професор Универзитета у Београду, Технолошко-металуршки факултет
4. Др Миомир Никшић, редовни професор Универзитета у Београду, Пољопривредни факултет
5. Др Жељко Жижак, научни сарадник Института за онкологију и радиологију Србије

Одлуку доставити: члановима Комисије, Служби за наставно-студентске послове и архиви Факултета.

ДЕКАН

Проф. др Петар Ускоковић

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 32/17-8.1.
Датум: 24.06.2020. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 24.06.2020. године, донело је

ОДЛУКУ


I У Комисију за оцену и одбрану урађене докторске дисертације коју је поднео **САША НОВАКОВИЋ, мастер**, под насловом: **«УТИЦАЈ ДОДАТКА ВРГАЊА (*Boletus edulis*), ЛИСИЧАРКЕ (*Cantharellus cibarius*) И ЦРНЕ ТРУБЕ (*Craterellus cornucopioides*) НА УКУПАН КВАЛИТЕТ БАРЕНИХ КОБАСИЦА У ТИПУ ФРАНKFУРТЕРА»**, именују се:

1. др Игор Томашевић, ванредни професор
Пољопривредног факултета Универзитета у Београду,
2. др Душан Живковић, редовни професор
Пољопривредног факултета Универзитета у Београду,
3. др Анита Клаус, ванредни професор
Пољопривредног факултета Универзитета у Београду,
4. др Владимир Томовић, редовни професор
Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду и
5. др Весна Ђорђевић, научни саветник
Института за хигијену и технологију меса у Београду.

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
Београд – Земун, Пастерова 6

Број и датум пријема:	2/31
Подношач Студентског савета:	31.5.2017

СТУДЕНТСКОЈ СЛУЖБИ
ЗА
НАСТАВНО - НАУЧНО ВЕЋЕ ИНСТИТУТА ЗА

ПРЕХРАМБЕНУ ТЕХНОЛОГИЈУ И БИОХЕМИЈУ

ПРИЈАВА ТЕМЕ МАСТЕР РАДА

Наслов теме мастер рада:	УТИЦАЈ ГЛУКЕ ИНОКУЛУСАЦИЈА НА ХЕМИЈСКИ САСТАВ И СЕНЗИРНЕ ЕКСТЕРИСКНЕ АЛКОХОЛНИХ НАПИЈАКА
--------------------------	--

За пријаву теме консултовао-ла сам др. Нина Савић Никодић и др. Радету Ђурић који
предлажем за ментора.

Име и презиме	<u>Душанка Поповић</u>	Број индекса	<u>MX 16/115</u>
Студиски програм	<u>ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА</u>	Матрица	<u>МИКРОБИОЛОГИЈА ХИМЕ И НЕБИОТНЕ СРЕДИНЕ</u>
Статус студента	<u>Будет</u> <u>Самофинансирање</u>		✓
Први пут уписан на овај ниво студира школске године			<u>2016/2017.</u>
Контакт телефон			<u>065/800-00-13</u>
E-mail адреса			<u>duska.popovic@gmail.com</u>

Познаница пријаве

Д. Поповић

Прилог: - Доказ о уплати накнаде за пријаву мастер рада.

Потписујем да именовани/а у текућој школској години има статус студента и да
је уписан/а на мастер академске студије.

Датум: 30.5.2017. Потпис референта:

Р

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2211-2
Датум: 15.9.2020 године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента АЛЕКСАНДРА ПЕТРОВИЋА, уписаног/е на
студијски програм ПРЕДМЕТНА ТЕХНОЛОГИЈА САСТАВ И КИМЕОЛОГИЈА ХРАНЕ И НЕЧОВНЕ СРЕДИНЕ
одржане на дан 23.9.2020., под насловом: « ПРИМЕНА КИМЕТИКЕ
ДОРИШТАНА ВОРМАНА У ОЦЕНУ КИМЕТОСТИ КАЧИНЧЕНИ И ПТСС СОЈЕВА ФАСТЕРИЈА
КОСМЕТИКА ПРОБЛЕМА ХРАНОМ ».

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

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 40 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Аница Косић, ментор,
2. Снежана Кудат, члан,
3. _____, члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Бр. 2/339-2
Датум 9. 10. 2017. године

Образац 6

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Ане Јули, уписаног/е на
студијски програм Предузетелства, менаџмента, маркетинга, новинарства и медијских
одржане на дан 5. 10. 2017., под насловом: «
Анализа резултата и акционог плана за развој бизниса
експертског послова. Преглед резултата и плановане делатности»

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

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

КОМИСИЈА:

1. Анија Краус, ментор,
2. Милена Радич, члан,
3. _____, члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/244-2
Датум: 20.9.2019. године

(Датум 6)

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Борна Ракић, уписаног/е на
студијски програм Програмска специјалност, магистарских студија на Пољопривредном факултету
одржане на дан 21.9.2019. под насловом: «
Микробиолошки квалитет сирних бусилица и сирног сира
у року израђивања».

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

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

КОМИСИЈА:

1. Анита Крајц, ментор,
2. Милан Демич, члан,
3. _____, члан,

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/2017-2
Датум: 08.2017 године

Образац б.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Бранке Манојловић, уписаног/е на
студијски програм Прехрамбена технологија,
одржане на дан 19.9.2017., под насловом: «
Candida spp. у производњи биодобавља».

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

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

КОМИСИЈА:

1. Анија Краус, ментор,
2. Милена Јакоб, члан,
3. _____, члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2253-2
Датум: 15. 5. 2020. године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента ЈОВАНЕ ГАЗИЋ, уписаног/е на
студијски програм ПРЕХРАНЕ ТЕХНОЛОГИЈА, МОДУЛ МИКРОБИОЛОГИЈА У РАМЕ ЧИКОВИЋЕ
одржане на дан 25. 9. 2019. под насловом: «
QUORUM SENSING»

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

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

КОМИСИЈА:

1. Аница Криво, ментор,
2. Милан Рајић, члан,
3. _____, члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/320-2
Датум: 30.9.2020 године

Образац б

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента КАТАРИНЕ МИЛОВИЋ, уписаног/е на
студијски програм Препарациона микробиологија - микробиологија хране и животињске средине
одржане на дан 30.9.2020, под насловом: Пројекат изабраних
АТСС средстава ишчежљивости бактерија из хране на основу специфичног изгледног
формирања црног филма

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

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 8 (осам), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Аница Краје, ментор.
2. Слободан Вукосавић, члан.
3. _____, члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 113-к
Датум: 18. 2021 године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Катерине Топалоскић, уписаног на
студиски програм ПРЕХРАЊИВНА ТЕХНОЛОГИЈА,
одржане на дат 23. 2. 2021, под насловом: « БИОПАСИЖИ
ПОДВУЧЕНА ЗЕЛЕНА ЧАЗА ОБИТАЈНОГ ПИЊОНА *MONOPUS OBIDIUM* »

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

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

КОМИСИЈА:

1. Амелија Крајча, ментор,
2. Вера Ђокић, члан,
3. _____, члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 4/263
Датум: 17. 4. 2017 године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента МАЗЕ ДАНИЈЕЛОВИЋ, уписаног/е на
студијски програм ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА, МИКРОБИОЛОГИЈА КРАЊЕ ЧИЋЕВИЋЕ
одржане на дан 17. 4. 2017, под насловом: « ПРИМЕНА МИКРОБИОЛОГИЈЕ
САДНЕ И АНТИОКСИДАТИВНОГ ПОТЕНЦИЈАЛА БРАОНА ДАМ/МАНА
(AGRICULTURAL POTENTIAL OF BROWN DAM/MA) ».

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

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

КОМИСИЈА:

1. Аница Ђаковић, ментор,
2. Миро Ђокић, члан,
3. _____, члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/24-2
Датум: . . 20 године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Милана Бечутић, уписаног/е на
студијски програм ПРЕХРАЊИВА ТЕХНОЛОГИЈА, СЕКТОР МИКРОБИОЛОГИЈА ХРАНЕ И ИЗВОРНЕ СРЕДСТВА
одржане на дан 22.9.2020., под насловом: «УТИЦАЈИ БЕЗЕ
УЗНЕБНЕ ЗАМЧЕ ФОРМИРАЊА БИОФИЛМА И ГИСЧНЕ ПЛАНЕТНСКЕ ТЕМАЈА
ОДРЕЂЕНИХ БИОРЕКЦИЈА У ЗАЈИВАЊА ТИВАЛА ПРЕХРАЊЕНИХ ПРОДУКТА»

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

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

КОМИСИЈА:

1. Анђелија Крајче, ментор,
2. Снежана Кривошеја, члан,
3. _____, члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/252-2
Датум: 16. SEP 2019

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Милице ПЕТРОВИЋ, уписаног/е на
студијски програм ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА, МОДУЛ МИКРОБИОЛОГИЈА ХРАНЕ И ИЧВОТНЕ СРЕДИНЕ
одржане на дан 25.9.2019., под насловом: « АНТИААХЕСИЗСКИ И
АНТИФИЛИПТОГЕНИ ПОТЕНЦИЈА ОДАБАНИХ ВРСТА ГЛЈИВА КЛАСЕ
AGARICOMYCETES И LISTERIA MONOCYTOGENES ».

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

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

КОМИСИЈА:

1. Анија Клаус, ментор.
2. Милица Радо, члан.
3. _____, члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 285-2
Датум: 31.5.2017 године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Мириса Златкович, уписаног/е на
студијски програм ПРЕХРАБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА - МИКРОБИОЛОГИЈА ХРАНЕ И НАПОЈНЕ СРЕДСТВА,
одржане на дан 8.6.2017, под насловом: « ПРОМЕНА БИОЛОШКИХ
СВОЈСТВА И ПАРМЕТРА КАМИТЕ ВОДЕНОГ ЕКСТРАКТА ШАНЦИНА
(Agaricus bisporus) ТОКОМ РОСТА ТРАЈАЊА ».

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

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

КОМИСИЈА:

1. Аница Крајц, ментор,
2. Зелб, члан,
3. _____, члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 21156
Датум: 17.20 године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Наташе Постоловић, уписаног/е на
студијски програм ПРЕХРАБНА ТЕХНОЛОГИЈА И ТЕХНОЛОГИЈА ХРАНЕ И ИЖИВЉИВА
одржане на дан 12.7.2017., под насловом: «Aspergillus БИСТЕ У ПРОИЗВОДЊИ БИОФИЛМОВА».

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

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

КОМИСИЈА:

1. Анија Крајева, ментор,
2. Милена Ракић, члан,
3. _____, члан,

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Подгодинском факултету

студента САШЕ ЧАКАРЕ, уписаног/е на
студијски програм Прехрамбена технологија, Микробиологија хране и њиховне
одржане на дан 3.6.2020., под насловом: Анализа квалитета и ефикасности
официналног држења одређених екстрактних супстанција
наквашених на стабилност одређених антигенских и екстрактних супстанција

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

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

КОМИСИЈА:

1. Анија Кривошеја, ментор,
2. Милош, члан,
3. _____, члан.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента ЗВЕЗДАНА ЈОЗАНОВИЋА, уписаног/е на
студијски програм МИКРОБИОЛОГИЈА ХИМЕ И НАУКЕ О СРЕДИШЊИ,
одржане на дан 3.3.2020., под насловом: БИОЛОШКИ ПОТЕНЦИЈАЛ ГЛЮКЕ *Plenotus djrmot*

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

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

КОМИСИЈА:

1. Антонија Криво, ментор,
2. Мирко Новак, члан,
3. _____, члан,

Прилог 7. Учешће у комисијама за одбрану завршних радова на докторским, специјалистичким, мастер и основним академским студијама

Врста завршног рада	Члан комисије	
	пре избора у звање	после избора у звање
Докторска дисертација	2	4
Специјалистички рад	8	3
Мастер рад		8
Дипломски рад	1	10
Укупно	11	25

Учешће у комисији за оцену и одбрану 4 докторске дисертације на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду

1. Јована Вундук (2017): Хемијска карактеризација и биолошка својства полисахаридних екстраката гљива *Fomes fomentarius*, *Auricularia auricula-judae* и *Sparassis crispa*
2. Данка Матијашевић (2017): Утицај Se(IV)- и Se(VI)- модификованог зеолита на антиоксидативно и антимикуробно дејство гљива *Pleurotus ostreatus* и *Coriolus versicolor*
3. Дуња Дувњак (2017): Акумулација селена у субмерзно и индустријски гајеној гљиви *Coriolus versicolor*
4. Александра Скнепнек (2017): Карактеристике чајне гљиве - комбухе, ферментисане у присуству екстраката одабраних врста медицинских гљива

Учешће у комисијама за оцену и одбрану 8 мастер радова

1. Jaganath A/L Puvanen Thiran (2020): Performance of exopolysaccharide from the fermented mycelium of ganoderma lucidum on red hybrid Tilapia (*Oreochromis* spp.), Institute of Biological Sciences, Faculty of Science, Universiti Malaya, Kuala Lumpur, Malaysia
2. Александар Ђукић (2019): Процена изложености становника Србије фумонизинима путем уноса производа на бази пшенице и кукуруза
3. Ивана Полић (2017): Антимикробна активност јестивих филмова на бази протеина сурутке са додатком етарских уља тимијана и оригана
4. Мића Тумара, Универзитет у Београду - Технолошко-металуршки факултет (2018): Карактеризација и инкапсулација екстракта медицинске гљиве *Inonotus obliquus*
5. Наташа Вељковић (2018): Антимикробни потенцијал водених и алкалних екстраката добијених из гљиве *Pleurotus ostreatus* обогаћене селеном
6. Тамара Богдановић (2018): Антимикробна активност екстраката добијених из плодносног тела гљиве *Pleurotus salmoneo-stramineus* обогаћене селеном
7. Неда Јанићијевић (2020): Процена изложености DON и ZEN токсинима приликом конзумирања производа на бази пшенице

8. Ружица Пурић (2020): Сензорно оцењивање буковаче припремљене различитим кулинарским методама

Учешће у комисији за оцену и одбрану 3 специјалистичка рада

1. Дарко Ивљанин (2019): Верификација методе за детекцију и детекција *Alicyclobacillus* spp. у матичном и коцентрисаном соку јабуке
2. Сандра Симић (2020): Инхибитори алкохолне ферментације - застоји и успорена ферментација.
3. Ненад Вујовић (2019): Анализа микробиолошког ризика у прехранбеним производима биљног порекла.

Чланство у комисијама за одбрану 10 завршних радова на основним студијама

1. Амина Адиловић (2019): Испитивање ставова потрошача о сензорним својствима црне чоколаде обogaћене екстрактом *Ganoderma*
2. Андријана Ђукић (2020): Примена термичке стерилизације у технологији готове хране
3. Емилија Орешчанин (2020): Регулатива физичких, хемијских и микробиолошких контаминената хране
4. Ивана Перић (2020): Карактеристике појединих контаминената хране
5. Михаило Адамовић (2017): Кисела теста и млечнокиселинске бактерије – примена у производима без глутена
6. Светлана Стојановић (2018): Присуство микотоксина плесни из рода *Fusarium* у јечму и пшеници на територији Републике Србије у 2017. години
7. Тамара Ацић (2018): Одређивање садржаја макроелемената и микроелемената у две врсте тартуфа (*Tuber* spp.).
8. Теодора Раденковић (2020): Утицај *Saccharomyces* и не-*Saccharomyces* квасаца на сензорни профил вина.
9. Ивана Мунђан (2021): Технолошки поступак производње дехидрираних бистрих супа и микробиолошки критеријуми
10. Милена Шошкић (2021): Технолошки поступак производње дехидрисаних крем супа и микробиолошки критеријуми

ЗАПИСНИК са јавне одбране докторске дисертације

кандидата АЛЕКСАНДРЕ СКНЕПНЕК, одржане на дан 20.12.2019. године, под насловом: « КАРАКТЕРИСТИКЕ ЧАЈНЕ ГЉИВЕ - КОМБУХЕ, ФЕРМЕНТИСАНЕ У ПРИСУСТВУ ЕКСТРАКТА ОДАБРАНИХ ВРСТА МЕДИЦИНСКИХ ГЉИВА ».

Комисију за одбрану докторске дисертације сачињавају:

1. др Миомир Никшић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ментор
2. др Виктор Недовић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, члан
3. др Предраг Вукосављевић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, члан
4. др Анита Клаус, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, члан и
5. др Синиша Марков, редовни професор Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду, члан

Комисија је за председника изабрала др. Виктор Недовић

Председник Комисије је упознао присутне са 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 истако научне доприносе 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 повукла ради доношења одлуке.

После већања, председник Комисије је јавно свопштно 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. Виктор Недовић , председник
2. Миомир Никшић , ментор
3. Предраг Вукосављевић , члан
4. Анита Клаус , члан
5. Синиша Марков , члан

ЗАПИСНИК

са јавне одбране докторске дисертације на Пољопривредном факултету

студента Данке МАТЈАНШЕВИЋ одржане на дан 6. 8. 2017.
 под насловом: Утицај Se(IV) и Se(VI) – модификатора
формирања андроксимитина и антимикробног дејства
пшта *Aspergillus niger* и *Corynebacterium jeikeium*

Испитну Комисију, именовану одлуком Наставно-научног већа факултета сачињавају:

1. проф. др Миломир Никшић _____, руководилац,
2. др Милена Павић _____, члан Комисије,
3. др Саша Јевић _____, члан Комисије,
4. др Владимир Трабавић _____, члан Комисије,
5. др Анита Клаус _____, члан Комисије.

Комисија је за председника изабрала др Аниту Клаус

Председник Комисије је уочио присуће са биографским подацима студента и подацима о досадашњем његовом раду, а затим позвао студента да изнесе резултате до којих је дошао у својој докторској дисертацији.

По завршеном излагању, чланови Комисије су студенту поставили питања и дали критички осврт на докторску дисертацију.

Пошто је студент позитивно одговорио на сва постављена питања у вези са докторском дисертацијом, Комисија се званично сложила са доношењем одлуке.

После већања, председник Комисије је јавно саопштио једногласну одлуку да је студент са успехом **ОДБРАНИО ДОКТОРСКУ ДИСЕРТАЦИЈУ**, чиме је испунио све услове прописане Законом и Статутом Пољопривредног факултета за стицање највишег степена и научног знања

ДОКТОР НАУКА - ТЕХНОЛОШКО ИНЖЕЊЕРСТВО

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

1. проф. др М. Никшић
2. Милена Павић
3. Саша Јевић
4. Владимир Трабавић

ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ

др Анита Клаус

ЗАПИСНИК

са јавне одбране докторске дисертације на Пољопривредном факултету

студента Љубе Љубић, одржане на дан 10.7.2022
под насловом: Актуелност тематике у савременом и
инженерском погледу тематике Савременост

Испитну Комисију, именovanу одлуком Наставно-научног већа факултета сачињавају:

1. проф. др Миломир Ђурић, руководилац,
 2. проф. др Вукосав Арсенић, члан Комисије,
 3. проф. др Миломир Ђурић, члан Комисије,
 4. проф. др Миломир Ђурић, члан Комисије,
 5. проф. др Снежана Ђурић, члан Комисије,
 6. проф. др Анита Крајча, члан Комисије
- Комисија је за председника изабрала проф. др Вукосав Арсенић.

Председник Комисије је упознао присутне са биографским подацима студента и подацима о досадашњем његовом раду, а затим позвао студента да изнесе резултате до којих је дошао у својој докторској дисертацији.

По завршеном излагању, чланови Комисије су студенту поставили питања и дали критички осврт на докторску дисертацију.

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

После већања, председник Комисије је јавно саопштио једногласну одлуку да је студент са успехом **ОДБРАНИО ДОКТОРСКУ ДИСЕРТАЦИЈУ**, чиме је испунио све услове прописане Законом и Статутом Пољопривредног факултета за стицање највишег степена и научног звања

ДОКТОР НАУКА - ТЕХНОЛОШКО ИНЖИЊЕРСТВО

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

1. Љубе Љубић
2. Вукосав Арсенић
3. Миломир Ђурић
4. Снежана Ђурић
5. Анита Крајча

ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ



Универзитет у Београду
ТЕХНОЛОШКО-МЕТАЛУРГ. ФАКУЛТЕТ
Број: 461/6-4.7
Датум: 29.03.2017. године
БЕОГРАД-ЗЕМЉИ

На основу члана 123. Закона о високом образовању и члана 37. Правилника о правилима академских студија другог и трећег степена, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 29.03.2017. године, донело је:

ОДЛУКУ

I. У Комисију за оцену и одбрану упућене докторске дисертације коју је поднела **ЈОВАНА ВУЧУК**, дипл. инж. под насловом: **«ХЕМИЈСКА КАРАКТЕРИЗАЦИЈА И БИОЛОШКА СВОЈСТВА ПОЛИСАХАРИДНИХ ЕКСТРАКТА ГЉИВА *FOMES FOMENTARIUS*, *AURICULARIA AURICULA-JUDAE* И *SPARASSIS CRISPA*»**, именују се:

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

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

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ДЕКАН

(Проф. др Милица Петровић)

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

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/206-2
Датум: 25.9.2019 године

Образац б.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Aleksandra Dukića, уписаног/е на
студијски програм Тех. технологије - Управљање лет и квалитета хране
одржане на дан 27.9.2019, под насловом: «
Процена изложивости стабилној штети функционисања
протеина у производу на бази јечма и кукуруза»

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

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

КОМИСИЈА:

1. Nada Juvigić, ментор,
2. Anta Klauč Anđelko Karić, члан,
3. _____, члан.

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 21338-2
Датум: 29.9.2017. године

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Томислав Швајгер уписаног на
студијски програм Управљање производњом и маркетингом у производњи хране
одржане на дан 29.9.2017. под насловом: Анализа маркетинг
стратегија и резултати маркетинг истраживања у области
протектих сирева са додатком биљних супстанци
и ефекативност маркетинга

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

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

КОМИСИЈА:

1. Јасмина Ковач, ментор,
2. Др. Јасмина Ковач, члан,
3. Др. Јасмина Ковач, члан.



UM.S/P/606/SOC180012

17 February 2020

Professor Dr. Anita Klaus
Department of Industrial Microbiology
Faculty of Agriculture
University of Belgrade
Serbia

Dear Sir/Madam,

EXTERNAL EXAMINER FOR MASTER DISSERTATION EXAMINATION

Greetings from the Faculty of Science, University of Malaya.

On behalf of the University, we would like to express our great appreciation for your willingness to be an External Examiner for the following candidate:

Name of Candidate	: Jaganath a/l Puvanar Thiran (SOC180012)
Initial Registration (Semester/Academic Session)	: Semester I, Session 2018/2019
Title of Dissertation	: PERFORMANCE OF EXOPOLYSACCHARIDE FROM THE FERMENTED MYCELIUM OF <i>Ganoderma lucidum</i> ON RED HYBRID TILAPIA (<i>Oreochromis spp</i>)

Enclose herewith the soft copy of the candidate's dissertation for your examination. We should be grateful if you could inform us at your soonest convenience that hard copy of the dissertation is needed.

Attached also is a copy of "Examiner's Recommendation Guidelines" pertaining the method of assessment and preparation of your report. Should your report adhere closely to the information provided in the guidelines will expedite the assessment process by our Board of Examiners.

Important notes:

1. Board of Examiners Meeting for the candidate will be tentatively held on **20 April 2020**.
2. The University will pay an amount of RM600.00 (Malaysian Ringgit) as honorarium payment for External Examiner. External Examiner must submit the completed report and copy of examined dissertation to the Dean's Office, Faculty of Science, University of Malaya as soon as possible but **no later than 45 days** from the date of receipt of the dissertation.
3. Board of Examiners Meeting can be held without the presence of External Examiner. However, examiner will be invited to attend the Board of Examiners Meeting or via skype if the candidate has not attained the sufficient academic merit for the recommendation of degree or re-examination in examiners' report.
4. If you are unable to examine the dissertation due to any circumstances within the stipulated examination period (45 days), please inform us immediately. To avoid any delay of the candidate's Board of Examiners Meeting, if we do not hear anything from you by the due date, we may have to appoint another examiner. Therefore, your appointment will be considered automatically null and void.
5. Throughout the period of examination, all communications between the examiner and the University regarding the dissertation are confidential and shall only be directed through the Assistant Registrar (Higher Degree) of Dean's office, Faculty of Science.

DEAN'S OFFICE, FACULTY OF SCIENCE

University of Malaya, 50603 Kuala Lumpur, MALAYSIA

Tel: (603) 7967 4222 / 4183 / 4200 • Fax: (603) 7966 6343 • Website: <http://fs.um.edu.my> • E-mail: science@um.edu.my

Yours sincerely,



WANG SOK WAI

Senior Assistant Registrar (Higher Degree)

Faculty of Science

University of Malaya

Email: waiwai@um.edu.my

cc. Deputy Dean (Higher Degree), Faculty of Science
Head, Institute of Biological Sciences, Faculty of Science

© 2019 The Author(s). All rights reserved.

	Univerzitet u Beogradu Tehnološko-metalurški fakultet	UMF
--	--	-----

Master akademske studije

Studijski program: Hemijsko inženjerstvo

Modul: Hemijsko procesno inženjerstvo

Školska godina: 2017/2018

Ime i prezime: Mica Tumara

Broj indeksa: 3040/2017

ZAPISNIK O ODBRANI ZAVRŠNOG MASTER RADA

PITANJA

1. Na koji način gljiva *Trametes obliquus*
2. ekstrahuje celulozom i mikrocelulozom?
3. koji deo laboratorijskog rada je
4. bio najzanimljiviji?
5. Koji je prednost otpustanja u
6. tečnoj sredini?

OCENA ZAVRŠNOG MASTER RADA	
Oцена rada:	10 (deset)
Oцена odbrane:	10 (deset)
Oцена završnog master rada:	10 (deset)
Komisija:	Potpis
Mentor: Dr Rada Pjanović, van. prof.	<i>Pjanović</i>
Član: Dr Nevenka Boljković-Vragolović, red. prof.	<i>Nevenka Boljković</i>
Član: Dr Anita Klauz, van. prof., Poljoprivredni fakultet	<i>Anita Klauz</i>
Datum odbrane:	28.09.2018.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Наташа Ренчић, уписаног/е на
студиском програм Мастер рад (дипломски рад)
израђене на дан 12.11.2018, под насловом: Антикарциноген потенцијал
фенола и редукованог оксидационог потенцијала на меду
Ренчић Наташа одбрана одржана.

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

Пошто је студент пажљиво одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 5 (достојно), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Polina Rencic, ментор,
2. Polina Rencic, члан,
3. _____, члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/323-2
Датум: 20 године

Образац 6

6301

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Неде Јанкићевић УБЛТ/0916, уписаног/е на
студијски програм Микробјосфера и Технологија,
одржане на дан 30.9.2020, под насловом: « Процеси и односиности
ДОН и ЗЕН у покретима Афричког Конзумента
Произвођача и Бизнисмена ».

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

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

КОМИСИЈА:

1. Мирна Криво Криво, ментор,
2. Наташа Шимић Suzana Wadi, члан,
3. Анита Клаус Anita Klaus, члан.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Ђурица Пирковић УБ19/130 уписаног/е на
студијски програм Прехрамбене технологије,
одржане на дан 30.7.2020, под насловом: «
Сваздрно одређивање дубине инфекције
различитим димензијама сендвича».

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

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 8 (осам), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Илија Ђукић Ђукић ментор,
2. Анија Ђукић члан,
3. Анија Ђукић члан,

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2123-2
Датум: 8.3.2018 године

Образац 9.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента ТАМАРЕ БОГДАНОВИЋ, уписаног/е на
студијски програм ИНТЕРДИСЦИПНАРНА ХРАНЕ И ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ,
одржане на дан 19.3.2018., под насловом: « Антициробољна
активност екстрактата добијених из пасадносног тела ТАМНЕ
Рhinchis glaberrima - стрешилених ОБСТАЊЕ СЕЛВНОМ ».

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

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

КОМИСИЈА:

1. Milica Jukić, ментор,
2. Anđela Karić, члан,
3. _____, члан.

Прилог 8. Учешће у међународним и националним пројектима

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

ПОТВРДУ

Да је наставник / сарадник др Анита Клаус, ванредни професор, учесник на пројекту-има (Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година.);

Национални пројекат

Назив пројекта: „Развој технолошких поступака прераде воћа заснованих на процесима осмотског концентрисања“.

Број пројекта: 0510

Циклус истраживања: 2003-2003

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

Београд-Земун
Датум: 20.09.2021. године



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

ПОТВРДУ

Да је наставник / сарадник др Анита Клаус, ванредни професор, учесник на пројекту-има (Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година.);

Национални пројекат

Назив пројекта: „Унапређење технологије производње пива употребом имобилисаних хелија квасца у биореакторским системима“

Број пројекта: BTR.5.07.0548.B

Циклус истраживања: 2002-2004

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

Београд-Земун
Датум: 20.09.2021. године



Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

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

ПОТВРДУ

Да је наставник / сарадник др Анита Клаус, ванредни професор, учесник на пројекту-има (Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања; година - година.);

Национални пројекат

Назив пројекта: “Микроинкапсулација и имобилизација у производњи функционалне хране и за потребе индустрије врста”

Број пројекта: 371005

Циклус истраживања: 2005-2007

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

Београд-Земун
Датум: 20.09.2021. године

Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Милена Досковић

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

ПОТВРДУ

Да је наставник / сарадник др Анита Клаус, ванредни професор, учесник на пројекту-има (Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања; година - година.);

Национални пројекат

Назив пројекта: “Развој функционалних ферментисаних млечних напитака”

Број пројекта: WEN-371001A

Циклус истраживања: 2005-2007

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

Београд-Земун
Датум: 20.09.2021. године

Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Милена Досковић

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

ПОТВРДУ

Да је наставник / сарадник др Анита Клаус, ванредни професор, учесник на пројекту-има (Назив пројекта - број пројекта, циклус истраживања: година – година):

Институционално финансирање

Споразум о спровођењу и финансирању научноистраживачког рада 2021. године између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

Број уговора: 451-03-68 / 2020-14 / 200116.

Циклус истраживања: 2020

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

Београд-Земун
Датум: 20.09.2021. године

Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове


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

ПОТВРДУ

Да је наставник / сарадник др Анита Клаус, ванредни професор, учесник на пројекту-има (Назив пројекта - број пројекта, циклус истраживања: година – година):

Институционално финансирање

Споразум о спровођењу и финансирању научноистраживачког рада 2021. године између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

Број уговора: 451-03-9 / 2021-14 / 200116.

Циклус истраживања: 2021

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

Београд-Земун
Датум: 20.09.2021. године

Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове


Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

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

ПОТВРДУ

Да је наставник / сарадник др Анита Клаус, ванредни професор,
учесник на пројекту-има (Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања:
година - година);

Национални пројекат

Назив пројекта: "Развој нових прехранбених и дијететских производа са медицинским
гљивама и лековитим биљем"

Број пројекта: 20049

Циклус истраживања: 2008-2011

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

Београд-Земун
Датум: 20.09.2021. године

Шеф Службе за финансијске
и административне послове

Др Милош Досковић

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

ПОТВРДУ

Да је наставник / сарадник др Анита Клаус, ванредни професор,
учесник на пројекту-има (Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања:
година - година);

Национални пројекат

Назив пројекта: "Развој и прерада нових традиционалних технологија у производњи
квасних прехранбених производа са додатом вредношћу за квалитет и здраву
храну"

Број пројекта: III 4600

Циклус истраживања: 2011-2019

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

Београд-Земун
Датум: 20.09.2021. године

Шеф Службе за финансијске
и административне послове

Др Милош Досковић

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

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

ПОТВРДУ

Да је наставник / сарадник др. Анета Клаус, ванредни професор учесник на пројекту-има (Назив пројекта - број пројекта, циклус истраживања: година - година).

Национални пројекат

Назив пројекта: „Развој нових интелектуалних и економских технологија за производњу биоматеријала и биодизела, активност: иновациони хабови у циљу повећања наше конкурентности, квалитета и безбедности”.

Број пројекта: III 46019

Циклус истраживања: 2011-2019

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

Београд-Београд

Датум: 20.09.2021. године



Универзитет у Београду

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

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

ПОТВРДУ

Да је наставник / сарадник др. Анета Клаус, ванредни професор учесник на пројекту-има (Назив пројекта - број пројекта, циклус истраживања: година - година).

Међународни пројекат FP7-REGPOT-2012-2013-1

Назив пројекта: “AFEA - Advancing Research in Agricultural and Food Sciences at Faculty of Agriculture”

Број пројекта: 316004

Циклус истраживања: 2013-2016

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

Београд-Београд

Датум: 20.09.2021. године



Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

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

ПОТВРДУ

Да је наставник / сарадник др Анита Клеус, ванредни професор
учесник на пројектима (*Низин пројекти* - број пројекта: циклус истраживања:
лодина – лодина):

Међународни пројекат HERR


Низин пројекат: “The use of natural ecology (compost) for the treatment of farm slurry
and as a fertilizer carrier, билаатерални пројекат Норвешка-Србија”

Број пројекта: 09/1548

Циклус истраживања: 2012-2014

Потврди се издаје на лични захтев, у сврху остваривања права у вези са
поступком избора у звање, а основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета
у Београду – Пољопривредног факултета.

Београд-Земун
Датум: 20.09.2021. године

Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Досковић

9. Рецензент у часописима са SCI листе





Food Research International

Certificate of Reviewing

Awarded since June 2014 (1 review)
presented to

ANITA KLAUS

in recognition of the review contributed to the journal

The Editors of Food Research International



International Journal of
Biological Macromolecules

Certificate of Reviewing

Awarded since November 2016 (4 reviews)
presented to

ANITA KLAUS

in recognition of the review contributed to the journal

The Editors of International Journal of Biological Macromolecules





REVIEWER CERTIFICATE

Journal of
Food Processing and Preservation



THIS CERTIFICATE IS AWARDED TO

ANITA S. KLAUS

WE HEREBY NOTIFY THAT THE PERSON ABOVE HAS BEEN SERVING AS A REVIEWER OF
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION.

WE ARE GRATEFUL TO ANITA S. KLAUS FOR REVIEWING 1 MANUSCRIPT IN 2018.

Charles Brennan and Brijesh K. Tiwari
Editors-in-Chief

30 June 2019



WILEY



REVIEW CONFIRMATION CERTIFICATE

We are pleased to confirm that

Anita Klaus

has reviewed 3 papers for the following MDPI journals in the period 2019–2021:

Journal of Fungi, Molecules

Dr. Shu-Kun Lin, Publisher and
President Basel, 3 January 2023



MDPI is a publisher of open access, international, academic journals. We rely on active researchers, highly qualified in their field to provide review reports and support the editorial process. The criteria for selection of reviewers include holding a doctoral degree or having an equivalent amount of research experience; a national or international reputation in the relevant field; and having made a significant contribution to the field, evidenced by peer-reviewed publications.



Postharvest Biology and Technology

Certificate of Reviewing

Awarded since November 2019 (1 review)
presented to

ANITA KLAUS

in recognition of the review contributed to the journal

The Editors of Postharvest Biology and Technology



Process Biochemistry

Certificate of Reviewing

Awarded since November 2018 (2 reviews)
presented to

ANITA KLAUS

in recognition of the review contributed to the journal

The Editors of Process Biochemistry



26-Jun-2017

Dear Dr Klaus:

TITLE: Chemical, nutritive composition and wide-broad bioactive properties of honey mushroom *Armillaria mellea* (Vahl: Fr.) Kummer

Thank you for your recent review and your support as a reviewer for Food & Function.

Do you have an ORCID iD? ORCID (Open Researcher and Contributor iD) is a unique researcher identifier that allows you to link your research output and other professional activities in a single record. We encourage each researcher to sign up for their own ORCID account and associate it with their account on our system, and if you publish an article in any of the Royal Society of Chemistry's journals, your ORCID will be linked to the article and displayed alongside the final published version. You may also choose to have your ORCID record updated automatically with details of the publication.

To create a new ORCID iD record or to link your user account to an existing ORCID iD, simply click this link:

https://mc.manuscriptcentral.com/food?URL_MASK=cf1f8dac59b44361905dcfba8b9be1d6

As a reviewer you are entitled to a 25% discount on books published by the Royal Society of Chemistry. To receive this discount, enter the promotional code JLREF25 when purchasing from our online bookshop (pubs.rsc.org/bookshop). Please contact booksales@rsc.org if you have any problems.

Thank you for your support as a reviewer for the Royal Society of Chemistry. By providing a review for Food & Function you are part of the world's leading chemistry community.

Best wishes,
Professor Mario G. Ferruzzi

Associate Editor, Food & Function
food@rsc.org

Read Food & Function's latest Open Access papers: rsc.li/1KWuLxx

DISCLAIMER:

This communication (including any attachments) is intended for the use of the addressee only and may contain confidential, privileged or copyright material. It may not be relied upon or disclosed to any other person without the consent of The Royal Society of Chemistry. If you have received it in error, you must not copy or show it to anyone; please contact us immediately by replying to this email and highlighting the error. Any advice given by The Royal Society of Chemistry has been carefully formulated but is necessarily based on the information available, and The Royal Society of Chemistry cannot be held responsible for accuracy or completeness. In this respect, any views or opinions presented in this email are solely those of the author and may not represent those of The Royal Society of Chemistry.

The Royal Society of Chemistry owes no duty of care and shall not be liable for any resulting damage or loss as a result of the use of this email and/or attachments. The Royal Society of Chemistry acknowledges that a disclaimer cannot restrict liability at law for personal injury or death arising through a finding of negligence. The Royal Society of Chemistry does not warrant that its emails or attachments are Virus-free: Please rely on your own screening. The Royal Society of Chemistry is a charity, registered in England and Wales, Number 207890, and a company incorporated in England by Royal Charter (Registered No. RC000524) Registered office: Burlington House, Piccadilly, London W1J 0BA, Telephone: 0207 4378 6556, Facsimile: 0207 4490 3393 (Head Office).

Dear Dr. Klaus,

The manuscript "Effect of carboxymethyl cellulose and chitosan coatings incorporated with nisin to improve shelf life and control survival of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* 0157:H7 in fresh strawberries," with Dr. Yasser Sahhabzi from as the corresponding author, has been submitted to the Journal of Food Science (JFS).

I invite you to serve as a reviewer on this paper. The abstract is at the bottom of this email to assist you in your decision.

In an effort to speed the review process, please reply to this request promptly (within 1-2 working days).

*** PLEASE NOTE: This is a two-step process. After clicking on the link, you will be directed to a webpage to confirm. ***

Agreed:

https://mc.manuscriptcentral.com/jfs?URL_MASK=395f13f294784321875847ed3663761f

Declined:

https://mc.manuscriptcentral.com/jfs?URL_MASK=b2ae34d0fb2e4942ac603d9045e3a811

If you agree to this review, you will be notified by e-mail about how to access and complete the review online. Completion of the review is expected in no more than four weeks.

This journal may refer good quality papers that we are unable to accept to the open access journal Food Science & Nutrition. If the authors choose to pursue this option, their submission along with the peer reviewer reports will be transferred to the Food Science & Nutrition editor in order to provide the author with a rapid publication decision. A primary objective for this collaboration is to lessen the burden on the already over-stretched community of peer reviewers. If your review is transferred to Food Science & Nutrition, the full anonymity of the peer review process will be maintained such that your identity will not be revealed to the authors of the manuscript. If you have objections to this process, please contact our editorial office.

Our reviewers now have the opportunity to opt-in to receive recognition for their review contributions at Publons.com. Publons allows you to track, verify and showcase your review work and expertise without compromising anonymity. You can read more about the Publons service at <https://publons.com/in/wiley/>.

Expert reviewers like you greatly contribute to the high standards of the Journal of Food Science, and I thank you for your participation. If you are UNABLE to accept my invitation, I would deeply appreciate your recommending other expert reviewers, including their e-mail addresses.

Sincerely,

Dr. Mansel Griffiths

mgriffit@uoguelph.ca

Associate Editor, Food Microbiology and Safety

06-Apr-2017

Dear Dr. Klaus,

Thank you for agreeing to review the manuscript, "Effect of carboxymethyl cellulose and chitosan coatings incorporated with nisin to improve shelf life and control survival of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* 0157:H7 in fresh strawberries".

In order to assure rapid publication of manuscripts, please return your comments by 04-May-2017, four (4) weeks from today, unless we have agreed on a different completion date.

Click the link below to access the scoresheet directly:

https://mc.manuscriptcentral.com/jfs?URL_MASK=5e527f3f36fb44c6b7d2f56a38870870

Alternately, go to the ScholarOne Manuscripts site at

<https://mc.manuscriptcentral.com/jfs> and log in to your account with User ID (aklaus@agrif.bg.ac.rs) and Password (https://mc.manuscriptcentral.com/jfs?URL_MASK=645ed64f424b4d7e931dcb0c030386bf).

Once you are logged on, the main menu will be displayed. Please click on the "Reviewer Center," where you will find the manuscript listed. To open the entire document, click on its title; to close the manuscript, click on the X in the upper right corner.

Please note, you MUST enter your review online. We do not accept "hard copy" reviews. Simply follow the directions listed below.

During the review process, you will be given the opportunity to receive recognition for your review contribution on Publons.com. You can read more about opting in to the Publons services and how this benefits you at <https://publons.com/in/wiley/>.

Should you encounter problems you may contact jfs@ift.org and someone will answer any questions that you may have. If you have an established account and you do not remember your logon ID and/or password DO NOT CREATE ANOTHER ACCOUNT. Contact jfs@ift.org if you have trouble logging in.

To review, click on the "Review" button, then click on the "Score Most Recent Version" button and the Review Form will be displayed.

Please address all queries in the Review Form. Please type your comments directly into the comment box or copy-and-paste comments from a Word (or other plain text) file.

When you have finished entering information on the review form, click on "Save Review" to save the comments you have entered into the system. Then you will have the option to edit those comments or to submit your completed review by clicking on the "Submit Review" button.

Conventional ethical standards require that the contents of this manuscript and all associated communications be kept confidential.

Thank you again for your valuable help in evaluating JFDS-2017-0466

Sincerely,

Dr. Mansel Griffiths

mgriffit@uoguelph.ca

Associate Editor, Food Microbiology and Safety

=====

This letter was generated automatically by ScholarOne Manuscripts

<https://mc.manuscriptcentral.com/jfs>

08-Apr-2017

Dear Dr. Klaus,

Thank you for reviewing manuscript # JFDS-2017-0466 entitled "Effect of carboxymethyl cellulose and chitosan coatings incorporated with nisin to improve shelf life and control survival of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* 0157:H7 in fresh strawberries".

On behalf of the Editors of IFT's Scientific Journals, we appreciate the voluntary contribution that each reviewer gives to the Journal. We thank you for your participation in the online review process and hope that we may call upon you again to review future manuscripts.

Sincerely,

Dr. Mansel Griffiths

Associate Editor, Food Microbiology and Safety

Subject: Invitation to Review for Journal of Pharmacy and Pharmacology
From: "Grainne Caffrey" <onbehalf@manuscriptcentral.com>
Date: Mon, April 27, 2020 1:44 pm
To: aklaus@agrif.bg.ac.rs
Priority: Normal
Options: [View Full Header](#) | [View Printable Version](#) | [Download this as a file](#) | [Add to Address Book](#)
[Block Sender](#)
[Block Sender's Domain](#)

27-Apr-2020

Dear Dr. Klaus:

Manuscript ID JPP-20-0072 entitled "Profiling of Tyrosinase Levels, Antioxidant and DNA Protective Properties in Different Mushroom Species" with Dr. Dharmesh as contact author has been submitted to Journal of Pharmacy and Pharmacology.

I invite you to review this manuscript. The abstract appears at the end of this letter, along with the names of the authors. Please let me know as soon as possible if you will be able to accept my invitation to review.

Please consider whether you have any conflict(s) of interest that may have an impact on the impartiality of your review. Reviewers will be asked to disclose any conflicts as part of their submitted review. If your conflict is serious enough to preclude your participation you should decline this invitation to review. Please contact me or the Editorial Office prior to accepting this invitation if you'd like to discuss what constitutes a serious conflict.

Please register your response to this invitation using one of the links below which will automatically register your reply with our online manuscript submission and review system:

*** PLEASE NOTE: This is a two-step process. After clicking on the link, you will be directed to a webpage to confirm. ***

Agreed:

https://mc.manuscriptcentral.com/jppharm?URL_MASK=b64e824cf95946259e05a6a8a05611e5

Declined:

https://mc.manuscriptcentral.com/jppharm?URL_MASK=a9a3210a0aa74c5ab4cac4c90ca5e0b9

If you are unable to review at this time, I would appreciate you recommending another expert reviewer.

If you accept my invitation to review this manuscript, you will be notified via e-mail about how to access ScholarOne Manuscripts, our online manuscript submission and review system. You will then have access to the manuscript and reviewer instructions in your Reviewer Center.

Our reviewers now have the opportunity to opt-in to receive recognition

for their review contributions at Publons.com. Publons allows you to track, verify and showcase your review work and expertise without compromising anonymity. You can read more about the Publons service at <https://publons.com/in/wiley/>.

I realize that our expert reviewers greatly contribute to the high standards of the Journal, and I thank you for your present and/or future participation.

Sincerely,

Grainne Caffrey
Editorial Assistant
Editorial Office

on behalf of Prof. David Jones
Editor-in-Chief, Journal of Pharmacy and Pharmacology
jppeditor@qub.ac.uk

By submitting a manuscript to or reviewing for this publication, your name, email address, and affiliation, and other contact details the publication might require, will be used for the regular operations of the publication, including, when necessary, sharing with the publisher (Wiley) and partners for production and publication. The publication and the publisher recognize the importance of protecting the personal information collected from users in the operation of these services, and have practices in place to ensure that steps are taken to maintain the security, integrity, and privacy of the personal data collected and processed. You can learn more at <https://authorservices.wiley.com/statements/data-protection-policy.html>. In case you don't want to be contacted by this publication again, please send an email to JPPedoffice@wiley.com.

Subject: Manuscript ID JPP-20-0072 now in your Reviewer Center - Journal of Pharmacy and Pharmacology

From: "David Jones" <onbehalf@manuscriptcentral.com>

Date: Tue, April 28, 2020 8:46 pm

To: aklaus@agrif.bg.ac.rs

Priority: Normal

[View Full Header](#) | [View Printable Version](#) | [Download this as a file](#) | [Add to Address Book](#)

Options: [Block Sender](#)
[Block Sender's Domain](#)

28-Apr-2020

Dear Dr. Klaus:

We recognise that the impact of the COVID-19 pandemic may affect your ability to return your review to us within the requested timeframe. If this is the case, please let us know.

Thank you for agreeing to review Manuscript ID JPP-20-0072 entitled "Profiling of Tyrosinase Levels, Antioxidant and DNA Protective Properties in Different Mushroom Species" for Journal of Pharmacy and Pharmacology. Please try your best to complete your review by 12-May-2020.

In your review, please answer all questions. On the review page, there is a space for "Comments to Editor" and a space for "Comments to the Author." Please be sure to put your comments to the author in the appropriate space.

To access just the manuscript for review directly with no need to enter log in details, click the link below (or copy and paste it into your browser):

https://mc.manuscriptcentral.com/jppharm?URL_MASK=36ffbf6776d9422e859ae43f80719362.

To login to your account on the Journal of Pharmacy and Pharmacology - site at <https://mc.manuscriptcentral.com/jppharm>, your case-sensitive USER ID is aklaus@agrif.bg.ac.rs. For security purposes your password is not listed in this email. If you are unsure of your password you may click the link below to set a new password.

https://mc.manuscriptcentral.com/jppharm?URL_MASK=eab595a868ae4c708c31810aa0d7ead5

Once you are logged in, the Main Menu will be displayed. Please click on the Reviewer Center, where you will find the manuscript listed under "Review and Score" You can click on the manuscript title from this point or you can click on the "Perform Review" button to begin reviewing the manuscript.

If you wish to view the manuscript and the review form simultaneously, click on the HTML or PDF icons - the manuscript will open in a new window. Leave the new window open, switch back to the main window, and open the score sheet by clicking on the Score Sheet tab. You should check the "Supplementary Files" button as the author may have submitted files that are additional to the main submission, which may not be included in the HTML or PDF but that do require your review. Follow the instructions for reviewers provided in the site. I strongly encourage you to elaborate on your review in the space provided. Your specific comments will offer valuable feedback to improve future work. It is essential that you click the "Save" button if you wish to exit the review before you submit it to the Editor. Otherwise, none of the information that you have entered will be saved in the system. When you have completed your review and are ready to submit it to the Editor, click on "Submit."

During the review process, you will be given the opportunity to receive recognition for your review contribution on Publons.com. You can read more about opting in to the Publons services and how this benefits you at <https://publons.com/in/wiley/>.

All communications regarding this manuscript are privileged. Any conflict of interest, suspicion of duplicate publication, fabrication of data or plagiarism must immediately be reported to me.

Thank you for evaluating this manuscript.

Sincerely,

Prof. David Jones
Editor-in-Chief, Journal of Pharmacy and Pharmacology
jppeditor@qub.ac.uk

Subject: Thank you for submitting your review of Manuscript ID JPP-20-0072 for Journal of Pharmacy and Pharmacology [email ref: ENR-SW-6-f]

From: "David Jones" <onbehalf@manuscriptcentral.com>

Date: Wed, May 6, 2020 5:05 pm

To: aklaus@agrif.bg.ac.rs

Priority: Normal

[View Full Header](#) | [View Printable Version](#) | [Download this as a file](#) | [Add to Address](#)

Options: [Book](#)
[Block Sender](#)
[Block Sender's Domain](#)

06-May-2020

Dear Dr. Klaus:

Thank you for reviewing manuscript # JPP-20-0072 entitled "Profiling of Tyrosinase Levels, Antioxidant and DNA Protective Properties in Different Mushroom Species" for Journal of Pharmacy and Pharmacology.

On behalf of the Editors of Journal of Pharmacy and Pharmacology, we appreciate the voluntary contribution that each reviewer gives to the Journal. We thank you for your participation in the online review process and hope that we may call upon you again to review future manuscripts.

Sincerely,
Prof. David Jones
Editor-in-Chief, Journal of Pharmacy and Pharmacology
jppeditor@qub.ac.uk

Subject: Invitation to Review for Photochemistry and Photobiology

From: "Michael Hamblin" <onbehalf@manuscriptcentral.com>

Date: Fri, July 27, 2018 12:20 am

To: aklaus@agrif.bg.ac.rs

Priority: Normal

[View Full Header](#) | [View Printable Version](#) | [Download this as a file](#) | [Add to Address](#)

Options:

[Book](#)

[Block Sender](#)

[Block Sender's Domain](#)

26-Jul-2018

Dear Dr. Anita S. Klaus:

The manuscript entitled "Effect of titanium dioxide film thickness on photocatalytic and bactericidal activities against *Listeria monocytogenes*" with Dr. Christine Pissavin as contact author has been submitted to Photochemistry and Photobiology.

I am writing to ask if you would be willing to review this manuscript. The abstract appears at the end of this letter, along with the names of the authors. Please let me know as soon as possible if you will be able to accept my invitation to review.

Click the appropriate link to automatically register your reply with our online manuscript submission and review system.

*** PLEASE NOTE: This is a two-step process. After clicking on the link, you will be directed to a webpage to confirm. ***

Agreed:

https://mc.manuscriptcentral.com/php?URL_MASK=9fcb79767f7d4454880d995836fb95e7

Declined:

https://mc.manuscriptcentral.com/php?URL_MASK=f0fc24e40c824a49afe49f24b7881f23

If you accept my invitation to review this manuscript, you will be notified via e-mail about how to access Manuscript Central, our online manuscript submission and review system. You will then have access to the manuscript and reviewer instructions in your Reviewer Center.

If you are unable to review at this time, I would appreciate your suggestions for an alternate reviewer.

Please consider whether you have any conflict(s) of interest that may have an impact on the impartiality of your review (including in relation to any Company and/or commercial product mentioned in the article). If your conflict is serious enough to preclude your participation you should decline this invitation to review. Please contact me or the Editorial Office (asp.ed@usherbrooke.ca) prior to accepting this invitation if you'd like to discuss what constitutes a serious conflict.

Our reviewers now have the opportunity to opt-in to receive recognition for their review contributions at Publons.com. Publons allows you to track, verify and showcase your review work and expertise without compromising anonymity. You can read more about the Publons service at <https://publons.com/in/wiley/>.

I realize that our expert reviewers greatly contribute to the high standards of the Journal, and I thank you for your present and/or future participation.

Sincerely,

Dr. Michael Hamblin
Associate Editor
Photochemistry and Photobiology
HAMBLIN@HELIX.MGH.HARVARD.EDU

Subject: {Paznja: Moguce lazno predstavljanje, ne saljite lozinku?!} Manuscript ID PHP-2018-07-RA-0189 now in your Reviewer Center - Photochemistry and Photobiology
From: "Michael Hamblin" <onbehalf@manuscriptcentral.com>
Date: Sat, July 28, 2018 10:21 am
To: aklaus@agrif.bg.ac.rs
Cc: HAMBLIN@HELIX.MGH.HARVARD.EDU
Priority: Normal
Options: [View Full Header](#) | [View Printable Version](#) | [Download this as a file](#) | [Add to Address Book](#)
[Block Sender](#)
[Block Sender's Domain](#)

28-Jul-2018

Dear Dr. Klaus:

Thank you for agreeing to review Manuscript ID PHP-2018-07-RA-0189 entitled "Effect of titanium dioxide film thickness on photocatalytic and bactericidal activities against *Listeria monocytogenes*" for Photochemistry and Photobiology. Please try your best to complete your review within the next 2 weeks.

In your review, please answer all questions. On the review page, there is a space for "Comments to Editor" and a space for "Comments to the Author." Please be sure to put your comments to the author in the appropriate space. I strongly encourage you to elaborate on your review in the space provided. Your specific comments will offer valuable feedback to improve future work.

IMPORTANT: If you upload your report as an attached file remember to first go to "File properties" and erase the author's name (your name) and any other information that could be used to identify you, in order to secure your anonymity.

To access the manuscript and score sheet directly from this email you may click the link below.

https://mc.manuscriptcentral.com/php?URL_MASK=b9aea25598a8405598d7939ca6ecd27c

Alternatively, to login to your account on the Photochemistry and Photobiology -

ScholarOne Manuscripts site at <https://mc.manuscriptcentral.com/php>, your case-sensitive USER ID is aklaus@agrif.bg.ac.rs. If you are unsure of your password you may click the link below to set a new password.

https://mc.manuscriptcentral.com/php?URL_MASK=d94cb02afb8e4e06ab0b7e21340b48de

Once you are logged in, the Home page will be displayed. Please click on the Review tab, where you will find the manuscript listed under "Review and Score". To begin reviewing the manuscript, select "Continue Review" in the "Action" drop down menu.

You should check the "Files" tab as the author may have submitted files that are additional to the main submission, which may not be included in the HTML or PDF but that do require your review. Follow the instructions for reviewers provided on the Instructions tab. The review form auto-saves every 30 seconds. When you have completed your review and are ready to submit it to the Editor, click on "Submit Review."

For reviewing tips and guidelines, visit <http://www.WileyPeerReview.com>.

Before undertaking a review, please read our review confidentiality policy at <http://www.wileypeerreview.com/reviewpolicy>.

During the review process, you will be given the opportunity to receive recognition for your review contribution on Publons.com. You can read more about opting in to the Publons services and how this benefits you at <https://publons.com/in/wiley/>.

All communications regarding this manuscript are privileged. Any conflict of interest, suspicion of duplicate publication, fabrication of data or plagiarism must immediately be reported to me.

Thank you for evaluating this manuscript.

Sincerely,

Dr. Michael Hamblin
Associate Editor, Photochemistry and Photobiology
HAMBLIN@HELIX.MGH.HARVARD.EDU

Subject: Photochemistry & Photobiology wants to give you recognition for your review of Effect of titanium dioxide film thickness on photocatalytic and bactericidal activities against *Listeria monocytogenes* on Publons

From: "Wiley" <partnerships@publons.com>

Date: Mon, July 30, 2018 2:44 pm

To: aklaus@agrif.bg.ac.rs

Priority: Normal

Options: [View Full Header](#) | [View Printable Version](#) | [Download this as a file](#) | [Add to Address Book](#)
[Block Sender](#)

Dear Anita S. Klaus,

Thank you again for reviewing "Effect of titanium dioxide film thickness on photocatalytic and bactericidal activities against *Listeria monocytogenes*" for *Photochemistry & Photobiology*. You indicated that you would like to receive recognition for your review on Publons, which you can do now by claiming your review here:

https://publons.com/review/credit/cdKDZLkIDedTqp7P4RAPmjulgKY/claim/?msg_guid=odJDI1PXc3PzRrooPLY5MYBiyXH

Once you've created your reviewer profile your review will be verified and added to it. Your anonymity is protected by default but you may be able to reveal additional details of your review if our official policy [allows it](https://publons.com/journal/5430/?msg_guid=odJDI1PXc3PzRrooPLY5MYBiyXH).

Please contact us or check the Wiley-Publons info page https://publons.com/in/wiley/?msg_guid=odJDI1PXc3PzRrooPLY5MYBiyXH if you have any questions.

You are receiving this email because you indicated that you would like to receive recognition for your recent review on Publons. By claiming your review via the link in this email, you are opting into the Publons service

https://publons.com/in/wiley/?msg_guid=odJDI1PXc3PzRrooPLY5MYBiyXH and will be subject to the Publons terms of use and privacy policy. You may opt out

https://publons.com/review/credit/cdKDZLkIDedTqp7P4RAPmjulgKY/claim/opt-out?msg_guid=odJDI1PXc3PzRrooPLY5MYBiyXH

of receiving messages about this review or unsubscribe

https://publons.com/mailler/unsubscribed/aklaus%2540agrif.bg.ac.rs/3f92c2a53aab65aaacd7ad00250896470cf70176?msg_guid=odJDI1PXc3PzRrooPLY5MYBiyXH

from all Publons messages at any time.

Your Privacy: You can unsubscribe from Wiley emails by emailing us at e-news@wiley.com with the subject line unsubscribe . We will ALWAYS respect your e-mail privacy and NEVER sell or exchange your e-mail address to any outside company. For complete details, review our Privacy Policy <http://www.wiley.com/privacy>.

Customer Service

Web: <http://www.wiley.com/help>

Email: customer@wiley.com

Copyright © John Wiley & Sons, Inc. or related companies. All rights reserved. <http://www.wiley.com/>

Attachments:

[untitled-\[2\].html](#)

Subject: Thank you for submitting your review of Manuscript ID PHP-2018-07-RA-0189 for Photochemistry and Photobiology

From: "Jennifer Chambers" <onbehalf@manuscriptcentral.com>

Date: Mon, July 30, 2018 2:44 pm

To: aklaus@agrif.bg.ac.rs

Cc: HAMBLIN@HELIX.MGH.HARVARD.EDU

Priority: Normal

[View Full Header](#) | [View Printable Version](#) | [Download this as a file](#) | [Add to Address](#)

Options: [Book](#)
[Block Sender](#)
[Block Sender's Domain](#)

30-Jul-2018

Dear Dr. Klaus:

Thank you for reviewing manuscript # PHP-2018-07-RA-0189 entitled "Effect of titanium dioxide film thickness on photocatalytic and bactericidal activities against *Listeria monocytogenes*" for Photochemistry and Photobiology.

On behalf of the Editors of Photochemistry and Photobiology, we recognize the valuable contribution that each reviewer gives to the Journal. In appreciation of your review, we are pleased to offer you a 30% discount on Wiley books. Visit

<http://www.wiley.com> and use code JRREV in the promotion code field.

Discount

excludes major reference works.

We thank you for your participation in the online review process and hope that we may call upon you again to review future manuscripts.

Sincerely,
Jennifer Chambers
Managing Editor
Photochemistry and Photobiology
asp.ed@usherbrooke.ca

Прилог 10. Члан комисија за стицање научног звања

Универзитет у Београду
Пољопривредни факултет
Број: 400/9-7
Датум: 28.06.2018. године
Београд-Земун
ТЗР

На основу члана 29. и 46. Статута Пољопривредног факултета Универитета у Београду и одлуке Изборног већа од 28.06.2018. године, доносим следеће:

РЕШЕЊЕ

I - Образује се комисија за припрему Извештаја ради спровођења поступка за стицање научног звања – научни сарадник за област: Биотехничке науке, грана: Прехрамбено инжењерство, научна дисциплина: Прехрамбена биотехнологија, ужа научна дисциплина: Технолошка микробиологија

кандидат: др ЈОВАНА ВУНДУК

у саставу:

1. др Миломир Нивашић, редовни професор Пољопривредног факултета Универитета у Београду;
2. др Анита Клаус, ванредни професор Пољопривредног факултета Универитета у Београду;
3. др Сузана Димитријевић-Бранковић, редовни професор Технолошко-металуршког факултета Универитета у Београду;

II - Комисија је дужна да у складу са Законом о научно-истраживачкој делатности, Правилником о поступку и начину вршења, и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата и Одлуком декана факултета бр. 22/349 од 23.06.2004. године сачини Извештај и Резиме и у року од 30 дана, од дана када је образована, два примерка Извештаја и Резиме достави Катедри за технолошку микробиологију и Институту за прехрамбену технологију и биохемију, заједно са материјалом.

Достављено:

- I. Комисији
- I. Правној служби

ДЕКАН ФАКУЛТЕТА

Проф. др Милица Петровић



06/09/

19.09.2019

19.09.2019

Na osnovu člana 73. i 75. Zakona o naučno-istraživačkoj delatnosti, ("Sl. glasnik RS", br. 110/2005, 50/2006 - ispr., 18/2010 i 112/2015) a na osnovu predloga Katedre za hemijsko inženjerstvo, Nastavno-naučno veće na sednici održanoj dana 19. septembra 2019. godine donelo je

ODLUKU

Imenuje se komisija za podnošenje izveštaja - referata o ispunjenosti uslova za reizbor u zvanje NAUČNI SARADNIK za **dr Predraga Petrovića**, istraživača saradnika, u sastavu:

1. Dr Branko Bugarski, red. prof. Univerziteta u Beogradu, Tehnološko-metalurški fakultet
2. Dr Nevenka Bošković Vragolović, red. prof. Univerziteta u Beogradu, Tehnološko-metalurški fakultet
3. Dr Anita Klaus, van. prof. Univerziteta u Beogradu, Poljoprivredni fakultet

Dostaviti:

- referentima
- sekretaru OU
- kadrovskoj službi
- arhivi



Универзитет у Београду
Пољопривредни факултет
Број: 400/6 - 4
Датум: 29.03.2018.године
Београд-Земун
ТЈР

На основу члана 29. и 46. Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду и одлуке Изборног већа од 29.03.2018. године, доносим следеће:

РЕШЕЊЕ

I - Образује се комисија за припрему Извештаја ради спровођења поступка за стицање научног звања – **научни сарадник** за област: Биотехничке науке, грана: Прехрамбено инжењерство, научна дисциплина: Прехрамбена биотехнологија, ужа научна дисциплина: Технолошка микробиологија

кандидат: др СРЂАН ТАСИЋ

у саставу:

1. др Миомир Никшић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду,
2. др Анита Клаус, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду,
3. др Милан Којић, научни саветник, Институт за молекуларну генетику и генетичко инжењерство.

II - Комисија је дужна да у складу са Законом о научно-истраживачкој делатности, Правилником о поступку и начину вредновања, и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата и Одлуком декана факултета бр. 22/549 од 23.06.2004. године сачини Извештај и Резиме и у року од 30 дана, од дана када је образована, два примерка Извештаја и Резиме достави Катедри за технолошку микробиологију и Институту за прехрамбену технологију и биохемију, заједно са материјалом.

Достављено:

1. Комисији
1. Правној служби



Прилог 11. Добитник награде за најбољу презентацију rada



Прилог 12. Усавршавања, обуке, тренинзи

CERTIFICATE

Anita Klaus

This certificate confirms your participation at the workshop:
Actualization of Microbiological methods for food samples
Advances on PCR and Immunoséparation technology
Belgrade, 14th September 2009


Luis Henrique da Costa
European Distr. Manager
BIOCONTROL
Brazilian Rights owner


Anja Cardakija
Executive manager
GOLDEN LAB & ENGINEERING

MERCK

NOVOS

M

Anita Klaus

has successfully participated in the following training
programme on: 30.03.2008

Microbiology Seminar -
Make your points with Merck
Chemie

- ISO 11171
- Chromatography Media for Food Testing
- Bacteria Monitoring in Food Industry
- Non-quantitative PCR Product Range
in Food and Beverage

Merck KGaA
D-60456
Frankfurt am Main
Germany

Wang, L. et al.
Head of Merck KGaA
Frankfurt am Main
Germany

SRBIJA I CRNA GORA
UNIVERZITET U BEOGRADU
FAKULTET VETERINARNE MEDICINE

Sertifikat

U skladu sa PCR workshopom koji se održavao u Beogradu od 14. do 16. septembra 2009. godine

Dr Anita Klaus

Dr Anita Klaus
Dr Anita Klaus, izvršna direktorka

Dr Anita Klaus
Dr Anita Klaus, izvršna direktorka

CERTIFICATE OF ACHIEVEMENT

Novartis Food Safety Associates, LLC, as Commissioned by the
United States Department of Agriculture's Foreign Agricultural Service
hereby Acknowledges that

ANITA KLAUS, B.Sc.


has successfully completed a comprehensive two week
training course in Food Safety Microbiology

Presented By
RODMACK FOOD SAFETY ASSOCIATES, LLC
6600 Raymond Road, Madison, Wisconsin, USA 53719


Jeffrey L. Kovach, Ph.D.
President and Chief Technical Officer
Rodmack Food Safety Associates, LLC

8-09-028

File


Robert A. Kelly
Executive Director of Operations
Rodmack Food Safety Associates, LLC

8-11-023

File

SAFE
Foods

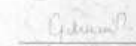
KÉKI

This is to certify that

Anita Klaus

attended the International Training within the framework of
the Integrated Project entitled SAFEFOODS Promoting Food
Safety through a New Integrated Risk Analysis Approach for
Foods

Central Food Research Institute
Budapest
19 February 2008


Prof. Dr. Dániel Kónyi
Director General
CFRI



Прилог 13. Чланства у професионалним удружењима националног и међународног нивоа

Certificate of Membership



Presented to:

Anita Klaus

To certify membership of International Society for Mushroom Science

Membership period to: 31 December 2021

Membership Number: 5137

Date: 9 August 2021

Greg Seymour
President



DRUŠTVO ZA ISHRANU SRBIJE
SERBIAN NUTRITION SOCIETY

ЧЛАНСКА КАРТА

Име и презиме: АНИТА КЛАУС

Образовни профил: ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНОЛОГ

Звање и позиција на радном месту: ПРОФЕСОР

Назив и адреса институције у којој је особа запослена:

Универзитет Београд

Пољопривредни факултет

Немањина број 6 Земун/Београд

08.04.2021. г

Председница Друштва за исхрану Србије

БЕОГРАД

Проф.др Љиљана Трајковић Павловић

Lj. Trajkovic - Pavlovic

**UDRUŽENJE MIKROBIOLOGA
SRBIJE**

Nemanjina 6, Beograd, Zemun 11080
Tel: 011/2615-315, lok. 201
011/3160-625
www.mikrobiologijars.org
E-mail: udruzenjemikrobiologasrbije@gmail.com
PIB: 106191517 Matični broj: 06681760



**SERBIAN SOCIETY FOR
MICROBIOLOGY**

Nemanjina 6, Belgrade, Zemun 11080
Phone: +381 11 2615 315, ext. 201
+381 11 3160 625
www.mikrobiologijars.org
E-mail: udruzenjemikrobiologasrbije@gmail.com
PIB: 106191517 Registration number: 06681760

P O T V R D A

Ovim se potvrđuje da je dr Anita Klaus, vanredni profesor sa Katedre za tehnološku mikrobiologiju, Poljoprivrednog fakulteta, Univerziteta u Beogradu, dugogodišnji član Udruženja mikrobiologa Srbije.

Prof. Dr Dragojlo Obradovic

Predsednik Udruženja mikrobiologa Srbije

11081 Beograd - Zemun, Nemanjina 6

cell : + 381 64 160 79 14

E mail : dbobrad@eunet.rs

Прилог 14. Учесће у програмима размене наставника и студената

GFNA-II-C-Annex IV-I-Erasmus+ HE-2015

Higher Education Learning Agreement for Traineeships

Ajda Kunčič
Academic Year 2017/2018

STUDENT	Last name(s)	First name(s)	Date of birth	Nationality ¹	Sex [M/F]	Study cycle ²	Field of education ³
	Kunčič	Ajda	31.1.1995	Slovene	F	EQF level	0721 Food Processing
Sending Institution	Name	Department/Study	Erasmus code ⁴	Address	Country	Contact person name ⁵ ; e-mail; phone	
	University of Ljubljana, Biotechnical Faculty	Department of Food Science and Technology	SI LJUBJ01	Jamnikarjeva 101 1000 Ljubljana	Slovenia	Faculty Coordinator: Marjeta Stevanović, PhD Head of Research, Development and International Office E-mail: marjeta.stevanovic@bf.uni-lj.si	
Receiving Organisation/Enterprise	Name	Department	Address; website	Country	Size	Contact person name; position; e-mail; phone	Mentor name; position; e-mail; phone
	University of Belgrade - Faculty of Agriculture	Department for Industrial Microbiology	Nemanjina 6, http://www.agrif.bg.ac.rs/	Serbia	<input type="checkbox"/> < 250 employees <input checked="" type="checkbox"/> > 250 employees	Dr Slavica Hristov, Full Professor hristovs@agrif.bg.ac.rs +381114413368	dr Anita Klaus, Associate Professor aklaus@agrif.bg.ac.rs +381 11 4413343

Before the mobility

Table A - Traineeship Programme at the Receiving Organisation/Enterprise

Planned period of the mobility: from [month/year] ...8.6.2018 to [month/year]30.6.2018

Traineeship title: Bioactive compounds in medicinal fungi

Detailed programme of the traineeship: Number of working hours per week: 40

Ajda Kunčič will learn techniques for extraction of bioactive compounds from edible and medicinal mushrooms. For this purpose fruiting bodies and mycelium of *Ganoderma lucidum* and *Fomitopsis pinicola* will be used.

Knowledge, skills and competences to be acquired by the end of the traineeship (expected Learning Outcomes):

It is planned that Ajda Kunčič will learn how to produce partially purified hot water extract and hot alkali extract from these materials.

Monitoring plan:

Regular meetings with the mentor, discussion about ongoing experiments.

Evaluation plan:

According to the performed experiments.

The level of language competence⁶ in B2 [indicate here the main language of work] that the trainee already has or agrees to acquire by the start of the mobility period is: A1 ☐ A2 ☐ B1 ☐ B2 ☐ C1 ☐ C2 ☐ Native speaker ☐

Table B - Sending Institution

Please use only one of the following three boxes:⁷

1. The traineeship is embedded in the curriculum and upon satisfactory completion of the traineeship, the institution undertakes to:

Award ECTS credits (or equivalent)⁸ Give a grade based on: Traineeship certificate ☐ Final report ☐ Interview ☐

Record the traineeship in the trainee's Transcript of Records and Diploma Supplement (or equivalent).

Record the traineeship in the trainee's Europass Mobility Document: Yes ☐ No ☐

2. The traineeship is voluntary and, upon satisfactory completion of the traineeship, the institution undertakes to:

Award ECTS credits (or equivalent): Yes ☐ No ☒ If yes, please indicate the number of credits: ...

Give a grade: Yes ☐ No ☒ If yes, please indicate if this will be based on: Traineeship certificate ☐ Final report ☐ Interview ☐

Record the traineeship in the trainee's Transcript of Records: Yes ☐ No ☒

Record the traineeship in the trainee's Diploma Supplement.

Record the traineeship in the trainee's Europass Mobility Document: Yes ☐ No ☒

3. The traineeship is carried out by a recent graduate and, upon satisfactory completion of the traineeship, the institution undertakes to:

Award ECTS credits (or equivalent): Yes ☐ No ☒ If yes, please indicate the number of credits: ...

Record the traineeship in the trainee's Europass Mobility Document/highly recommended: Yes ☐ No ☐

Accident insurance for the trainee

The Sending Institution will provide an accident insurance to the trainee (if not provided by the Receiving Organisation/Enterprise): Yes ☐ No ☒

The Sending Institution will provide a liability insurance to the trainee (if not provided by the Receiving Organisation/Enterprise): Yes ☐ No ☒

The accident insurance covers:

- accidents during travels made for work purposes: Yes ☐ No ☒
- accidents on the way to work and back from work: Yes ☐ No ☒

Higher Education Learning Agreement for Traineeships

Ajda Kunčič
Academic Year 2017/2018

Table C - Receiving Organisation/Enterprise	
The Receiving Organisation/Enterprise will provide financial support to the trainee for the traineeship: Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> If yes, amount (EUR/month): _____	
The Receiving Organisation/Enterprise will provide a contribution in kind to the trainee for the traineeship: Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> If yes, please specify: _____	
The Receiving Organisation/Enterprise will provide an accident insurance to the trainee (if not provided by the Sending Institution): Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	The accident insurance covers: - accidents during travels made for work purposes: Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> - accidents on the way to work and back from work: Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
The Receiving Organisation/Enterprise will provide a liability insurance to the trainee (if not provided by the Sending Institution): Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
The Receiving Organisation/Enterprise will provide appropriate support and equipment to the trainee	
Upon completion of the traineeship, the Organisation/Enterprise undertakes to issue a Traineeship Certificate within 5 weeks after the end of the traineeship.	

By signing this document, the trainee, the Sending Institution and the Receiving Organisation/Enterprise confirm that they approve the Learning Agreement and that they will comply with all the arrangements agreed by all parties. The trainee and Receiving Organisation/Enterprise will communicate to the Sending Institution any problem or changes regarding the traineeship period. The Sending Institution and the trainee should also commit to what is set out in the Erasmus+ grant agreement. The institution undertakes to respect all the principles of the Erasmus Charter for Higher Education relating to traineeships (or the principles agreed in the partnership agreement for institutions located in Partner Countries).

Commitment	Name	Email	Position	Date	Signature and stamp
Trainee	Ajda Kunčič	ajda.kuncic@gmail.com	Trainee	28.5.2018	
Responsible person ¹⁾ at the Sending Institution	Sonja Smole Možina	Sonja.smole@bf.uni-lj.si	Responsible person	28.5.2018	
Responsible person ²⁾ at the Receiving Organisation	Milica Petrovic	milica@agrif.bg.ac.rs	Responsible person	28.5.2018	

CEEPUS III
Letter of Acceptance
Host Institution



FREEMOVER DOCUMENTATION

Name of FREEMOVER student: Agda Kundić

1) to be signed by the body in charge of granting exemption of tuition fees

We herewith confirm that in case the applicant is awarded a CEEPUS grant, he/she will not be charged any tuition fees.

Name: ZORA DASIĆ STEVANOVIĆ Function: Vice-Dean for Science and International Collaboration

Date: 29.05.2018. Signature: Z. Dasić Stevanović

2) to be signed by the supervisor during the study abroad period

We guarantee that during the study abroad period

from 09.06.2018. till 30.06.2018

the applicant will be able to participate in the activities to be laid down in the Learning Agreement (workload of the student and credits to receive for this workload).

Name: dr. Milica Petrović Function: full professor, dean

Date: 29.05.2018. Signature and Stamp: Milica Petrović



CEEPUS III
Letter of Acceptance
Host Institution



FREEMOVER DOCUMENTATION

Name of FREEMOVER student:

1) to be signed by the body in charge of granting exemption of tuition fees

We herewith confirm that in case the applicant is awarded a CEEPUS grant, he/she will not be charged any tuition fees.

Name: Function:

Date: Signature: _____

2) to be signed by the supervisor during the study abroad period

We guarantee that during the study abroad period

from till

the applicant will be able to participate in the activities to be laid down in the Learning Agreement (workload of the student and credits to receive for this workload).

Name: Function:

Date: Signature and Stamp: Anita Klaus

**CEEPUS III
Letter of Acceptance
Host Institution**



FREEMOVER DOCUMENTATION

Name of FREEMOVER student:

1) to be signed by the body in charge of granting exemption of tuition fees

We herewith confirm that in case the applicant is awarded a CEEPUS grant, he/she will not be charged any tuition fees.

Name:

Function:

Date:

Signature: _____

2) to be signed by the supervisor during the study abroad period

We guarantee that during the study abroad period

from

till

the applicant will be able to participate in the activities to be laid down in the Learning Agreement (workload of the student and credits to receive for this workload).

Name:

Function:

Date:

Signature and
Stamp: _____



15. Члан научног одбора на конференцији

