



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

**PROGRAM
I
ZBORNIK RADOVA**

*Programme
&
Book of Abstracts*

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

CIP-Kategorizacija u publikaciji
Narodna biblioteka Srbije, Beograd

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

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

ISBN 978-86-7522-060-2

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

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

Izdaje / Published by

Univerzitet u Beogradu / University of Belgrade

Studentski trg 1, 11000 Beograd

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

Za izdavača / For Publisher

Vladimir Bumbaširević, rektor

Urednici / Editors

Marina Soković

Živoslav Tešić

Dizajn korica i kompjuterska obrada teksta / Cover Design Layout

Tomislav Tosti

Tiraž / Circulation

ISBN 978-86-7522-060-2

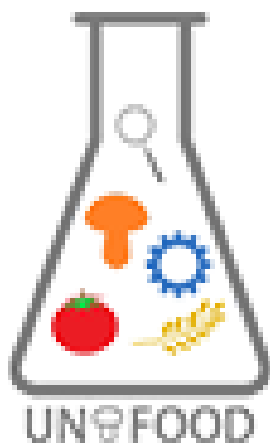
Naučni odbor / Scientific Committee

Dr. Marina Soković, predsednik–
Prof. Dr. Vladimir Bumbaširević
Prof. Dr. Živoslav Tešić
Prof. Dr. Mirjana Pešić
Prof. Dr. Ljiljana Mojović
Prof. Dr. Jelena Lozo
Prof. Dr. Ljiljana Gojković-Bukarica
Dr. Dragana Stanić-Vučinić
Prof. Dr. Bojana Vidović
Prof. Dr. Slavica Todić
Prof. Dr. Dušanka Milojković-Opsenica
Prof. Dr. Andreja Rajković
Prof. Dr. Nikola Tomić
Prof. Dr. Viktor Nedović
Prof. Dr. Miomir Nikšić
Prof. Dr. Branko Bugarski
Dr. Nataša Golić
Prof. Dr. Ivan Stanković
Prof. Dr. Slađana Šobajić
Prof. Dr. Jagoda Jorga
Prof. Dr. Nebojša Lalić
Dr. Miroslav Novaković
Dr. Uroš Anđelković
Dr. Danijela Mišić
Dr. Vuk Maksimović
Dr. Nevena Mihailović-Stanojević
Prof. Dr. Jevrosima Stevanović
Veljko Jovanović
Aleksandar Bogunović

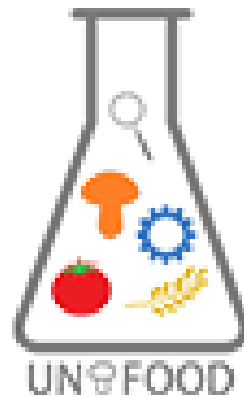


Organizacioni odbor / Organizational Committee

Dr. Vladimir Mikić
Vladimir Marković
Ivana Isaković
Dr. Ana Jakovljević
Branka Janda-Marković
Nikola Savić
Snežana Pejović
Daniel Babić
Aleksandar Topalović
Ljiljana Konstantinović
Ljubica Dimitrijević
Jovana Ilić
Dr. Tomislav Tosti
Dr. Uroš Gašić
Dr Ivanka Ćirić



Ova knjiga sadrži kratke izvode,
3 plenarna predavanja (PP),
8 predavanja po pozivu (PPP)
3 sekcijaska predavanja (SP)
228 saopštenja prihvaćenih za prezentovanje na konferenciji
od čega 66 usmenih označenih sa U/O



This book contains abstracts of
3 Plenary Lectures (PL)
8 Invited Lectures (IL)
3 Section Lectures (SL)
228 contributions accepted for the presentations at conference
of which 66 oral presentations designated by U/O

UNIFOOD Konferencija se iskreno zahvaljuje na finansijskoj pomoći:
The conference organizers gratefully acknowledge the generous support provided by the following:

Ko-organizator / Co-organizer



Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПРОСВЕТЕ,
НАУКЕ И ТЕХНОЛОШКОГ РАЗВОЈА

Ministarstvo prosvete, nauke i tehnološkog razvoja

Sponozori / Sponsors



Donatori /Donators



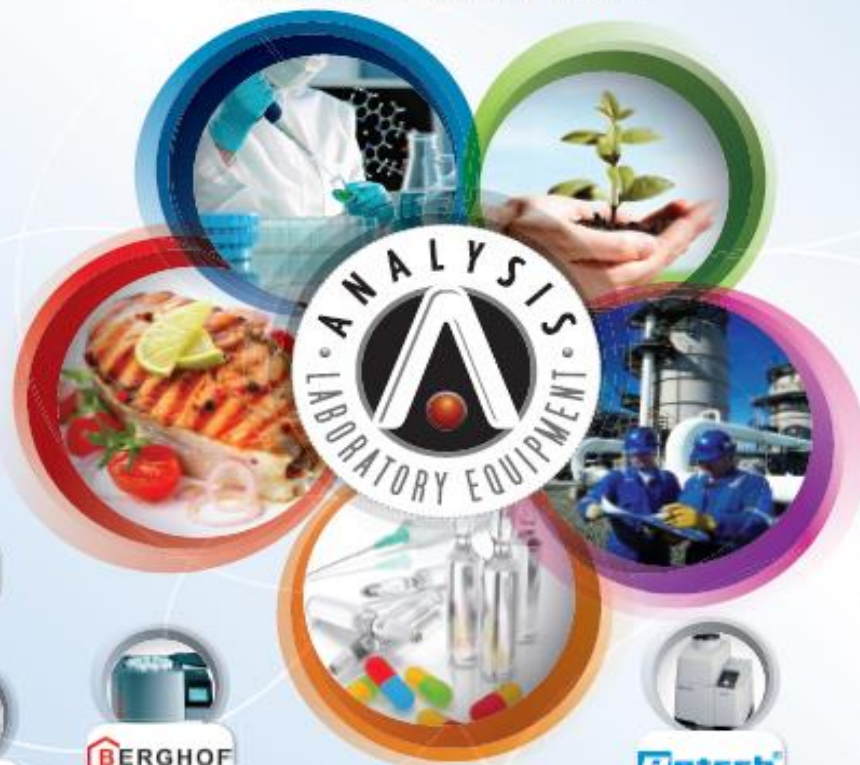
Konferenciju su podržali / With Support From



Sve za Vašu laboratoriju na jednom mestu



Analička oprema: FT-IR i FT-NIR, FT-IR Raman, UV/VIS HPLC, IC, GC, GC-MS, LC, LC-MS, HRES, AAS, ICP, ICP-MS, TOC, TS/TN/TOX OES; XRF; NMR.
Generalna oprema: Inkubatori, Viskozimetri, Pipete,.....



Vage i tegovi



Laboratorijski nameštaj i digestori



Oprema za Dissolution test i testiranje fizičkih karakteristika tableta



Peći za digestiju



Laboratorijski autoklavi-parni sterilizatori



Refraktometri i polarimetri



Minovi i sejalice



Laboratorijska i procesna oprema u analizi vode



TOC



Mašine za pranje i dezinfekciju laboratorijskog posuđa i delova

ANALYSIS d.o.o.

Gandijeva 76a, 11070 Novi Beograd; Tel/fax: +381-(0)-11-318-64-46; +381-(0)-11-318-64-48

e-mail: info@analysis.rs; www.analysis.rs



UNIFood Conference

October 5-6 2018 University of Belgrade **210th Anniversary**



Sadržaj

1. Program
1. Programme
- 1.1. Plenarna i predavanja po pozivu
- 1.1. Plenary and invited lectures
- 1.2. Sekcijska predavanja
- 1.2. Section lectures
- 1.3. Posterske sekcije
- 1.3. Posters sections
2. Kratki izvodi radova
2. Abstracts
- 2.1. Plenarna predavanja
- 2.1. Plenary lectures
- 2.2. Predavanja po pozivu
- 2.2. Invited lectures
- 2.3. Predavanja u okviru okruglog stola
- 2.3. Lectures within round table
- 2.4. Predavanje i usmene prezentacije u okviru sekcija
- 2.4. Lecture and oral presentation within sections
- 2.4.1. Sekcija HRANA I ZDRAVLJE
- 2.4.1. Section FOOD AND HEALTH
- 2.4.2. Sekcija BEZBEDNOST I KVALITET HRANE
- 2.4.2. Section FOOD SAFETY AND QUALITY
- 2.4.3. Sekcija ODRŽIVOST HRANE
- 2.4.3. Section FOOD CHAIN SUSTAINABILITY
- 2.5. Posterske prezentacije u okviru sekcija
- 2.5. Poster presentations within sections
- 2.5.1. Sekcija HRANA I ZDRAVLJE
- 2.5.1. Section FOOD AND HEALTH
- 2.5.2. Sekcija BEZBEDNOST I KVALITET HRANE
- 2.5.2. Section FOOD SAFETY AND QUALITY
- 2.5.3. Sekcija ODRŽIVOST HRANE
- 2.5.3. Section FOOD CHAIN SUSTAINABILITY



OHP36 / FCHP36

Uticaj dodavanja konjugovane linolne kiseline u hranu za nosilje na masnokiselinski sastav žumanceta

Mirko Stanišić¹, Nataša Glamočlija^{1*}, Milica Glišić¹, Marija Bošković¹, Marija Starčević², Milan Ž. Baltić¹,
Radmila Marković¹

¹*Katedra za higijenu i tehnologiju namirnica animalnog porekla, Fakultet veterinarske medicine, Univerzitet u Beogradu*

²*Vojska Srbije, Beograd*

Cilj ovog rada bio je da se ispituju mogućnosti deponovanja konjugovane linolne kiseline (CLA) i promene masnokiselinskog profila u žumancetu jaja koka nosilja hranjenih sa dodatkom CLA tokom četiri nedelje eksperimenta. 40 koka nosilja podjednako je podeljeno u dve grupe, gde je kontrolna grupa hranjena potpunom krmnom smešom za ishranu koka nosilja, a ogledna grupa je dobijala istu hranu uz dodatak 2% CLA. Analize masnokiselinskog sastava, po 12 žumanceta svake grupe, vršene su nultog i 28. dana gasnom hromatografijom. Na početku eksperimenta (nultog dana) u obe grupe nisu uočene značajne promene u sadržaju zasićenih, mononezasićenih i polinezasićenih masnih kiselina, dok CLA nije detektovana. Nakon 28 dana sadržaj zasićenih masnih kiselina je bio značajno viši u oglednoj (59,83%), u poređenju sa kontrolnom grupom (33,16%), dok je sadržaj mononezasićenih masnih kiselina bio značajno niži u oglednoj (22,61%) u odnosu na kontrolnu grupu (53,36%) ($P < 0,01$). Sadržaj polinezasićenih masnih kiselina 28. dana eksperimenta se kretao od 12,25% (kontrola) do 17,38% (ogledna grupa) ($P < 0,01$). Konjugovana linolna kiselina nije detektovana 28. dana u uzorcima žumanceta kontrolne grupe, dok je u oglednoj grupi iznosila 4,28%. Dodatak konjugovane linolne kiseline nije uticao na konzumaciju hrane. Značaj ovih rezultata je što ukazuju na to da ishranom koka nosilja možemo kontrolisati sadržaj željenih masnih kiselina u jajetu kao krajnjem proizvodu za ishranu ljudi.

Ključne reči: CLA, masne kiseline, koke nosilje, žumance jajeta

Zahvalnica

Ovaj rad je finansiran od strane Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja u okviru Projekta TR31034.

Effect of dietary conjugated linoleic acid on egg yolk fatty acid profile in laying hens

Mirko Stanišić¹, Nataša Glamočlija^{1*}, Milica Glišić¹, Marija Bošković¹, Marija Starčević², Milan Ž. Baltić¹,
Radmila Marković¹

¹*Department of Food Hygiene and Technology, Faculty of Veterinary Medicine, University of Belgrade*

²*Serbian Armed Forces*

The aim of this study was to examine the possibility of conjugated linoleic acid (CLA) depositing and fatty acid profile changing in egg yolks of laying hens fed with CLA during four weeks of experiment. 40 laying hens were randomly divided into two groups, control group fed with feed mixture of standard chemical composition for laying hens and experimental group fed with the same feed with added 2% CLA. Fatty acid composition of 12 egg yolks from each group were analysed at the beginning and 28th day of the experiment by gas chromatography. At the beginning of experiment there were not any changes at saturated, monounsaturated and polyunsaturated fatty acid composition and conjugated linoleic acid was not detected. After 28 days of experiment, the content of saturated fatty acids was significantly higher in experimental group (59.83%), compared to the control group (33.16%), while the content of monounsaturated fatty acids were significantly lower in experimental (22.61%) than in control group (53.36%) ($P < 0.01$). The content of polyunsaturated fatty acids at 28th day of experiment were from 12.25% (control) to 17.38% (experimental group) ($P < 0.01$). Also, as expected, CLA was not detected at 28th day in the control group, while in the experimental group was 4.28%. Feed intake wasn't influenced by added CLA.

This study showed that dietary modifications could lead to nutritionally favorable changes in the fatty acid composition of egg yolks that are products for human consumption.

Keywords: CLA, fatty acids, laying hens, egg yolk

Acknowledgments

This paper was supported by Ministry of Education, Science and Technological development, Republic of Serbia, through the funding of Project No 31034.