

Srpsko hemijsko društvo



Serbian Chemical Society

**56. SAVETOVANJE
SRPSKOG HEMIJSKOG
DRUŠTVA**

**KRATKI IZVODI
RADOVA**

**56th MEETING OF
THE SERBIAN CHEMICAL SOCIETY**

Book of Abstracts

**Niš 7. i 8. juni 2019.
Niš, Serbia, June 7-8, 2019**

Naučni Odbor
Scientific Committee

Dušan Sladić, predsednik/chair

Vesna Mišković-Stanković

Niko Radulović

Gordana Stojanović

Snežana Tošić

Aleksandra Pavlović

Aleksandra Zarubica

Tatjana Anđelković

Miloš Đuran

Ljiljana Jovanović

Marija Sakač

Janoš Čanadi

Organising Committee

Velimir Popsavin

Mirjana Popsavin

Katarina Anđelković

Dragica Trivić

Maja Gruden Pavlović

Tanja Ćirković Veličković

Maja Radetić



Organizacioni Odbor

Niko Radulović, predsednik/chair

Aleksandar Dekanski

Danijela Kostić

Dragan Đorđević

Emilija Pecev Marinković

Marija Genčić

Ana Miltojević

Milan Stojković

Milan Nešić

Milica Nikolić

Marko Mladenović

Dragan Zlatković

Miljana Đorđević

Milena Živković

Sonja Filipović

Milica Stevanović

Jelena Aksi



Savetovanje podržalo / Supported by



Ministarstvo prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije
Ministry of Education, Science and Technological Development of Republic of Serbia

Ova knjiga sadrži **kratke izvode**
dva Plenarna predavanja (**PP**),
šest Predavanja po pozivu (**PPP**) i
93 saopštenja prihvaćena
za prezentovanje na **56. savetovanju SHD**,
od čega 14 usmenih (**O**) i 79 posterskih (**P**) saopštenja.

Radovi (obima od najmanje četiri stranice)
pojedinih saopštenja publikovani su elektronski,
u posebnoj publikaciji dostupnoj na adresi:
www.shd.org.rs/56SHD/Knjiga-radova.pdf
Na desnoj strani iznad naslova njihovih kratkih izvoda
nalazi se informacijao tome.

This book contains **Short Abstracts** of
2 Plenary Lectures (**PP**), 6 Invited Lectures (**PPP**) and
93 contributions accepted
for the presentation at the **56th SCS Meeting**,
of which 14 oral (**O**) and 79 poster (**P**) presentations.

The **Proceedings** of some of the contributions
are published at: www.shd.org.rs/56SHD/Knjiga-radova.pdf
Information on this is placed on the right-hand side,
above titles of Abstracts.

Grant Certificates given by Poster prize award FoodEnTwin committee composed of the following members: Prof. T. Cirkovic-Velickovic, prof. J.Mutic, prof. M. Gruden



Spray drying of camel milk induces protein aggregates and Maillard reaction products formation

Marija Peruško¹, Nikola Stevanović^{2,3}, Ana Simović⁴, Mirjana Radomirović⁴, Dragana Stanic- Vucinic⁴, Sami Ghnimi^{3,5,6}, Tanja Cirkovic Velickovic^{3,4,6,7}

¹*Faculty of Chemistry - Innovation Center d.o.o., Belgrade, Serbia*

²*Department of Analytical Chemistry, University of Belgrade – Faculty of Chemistry, Belgrade, Serbia*

³*Ghent University Global Campus, Yeonsu-Gu, Incheon, South Korea*

⁴*Center of Excellence for Molecular Food Sciences & Department of Biochemistry, University of Belgrade – Faculty of Chemistry, Belgrade, Serbia*

⁵*Department of Food Science, United Arab Emirates University, UAE* ⁶*Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Ghent, Belgium* ⁷*Serbian Academy of Sciences and Arts, Belgrade, Serbia*

Camel milk (CM) powders are nutritious food with many health benefits. We investigated physicochemical properties of CM proteins upon spray drying at six inlet temperatures (190°C - 250°C). Electrophoretic and spectrophotometric analysis revealed occurrence of Maillard reaction upon spray drying. Size exclusion chromatography showed increase in protein Mw and aggregates formation. Spray drying inlet temperatures exerted significant effects on the properties of CM powder proteins. Project was supported by the GA No.172024 of Ministry of Education, Science and Technological Development.

Sušenje kamiljeg mleka raspršivanjem indukuje formiranje proteinskih agregata i Majarovih proizvoda

Marija Peruško¹, Nikola Stevanović^{2,3}, Ana Simović⁴, Mirjana Radomirović⁴, Dragana Stanic-Vučinić⁴, Sami Ghnimi^{3,5,6}, Tanja Čirković Veličković^{3,4,6,7} ¹*Inovacioni centar Hemijskog fakulteta, Beograd, Srbija*

²*Katedra za analitičku hemiju, Univerzitet u Beogradu – Hemijski fakultet, Beograd, Srbija*

³*Globalni kampus Univerziteta u Gentu, Incheon, Južna Koreja*

⁴*Centar izvrsnosti za molekularne nauke o hrani i katedra za biohemiju, Univerzitet u Beogradu – Hemijski fakultet, Beograd, Srbija*

⁵*Katedra za nauke o hrani, Univerzitet u Ujedinjenim Arapskim Emiratima, UAE* ⁶*Fakultet za inženjering bioloških nauka, Univerzitet u Gentu, Gent, Belgija* ⁷*Srpska akademija nauka i umetnosti, Beograd, Srbija*

Kamilje mleko (KM) u prahu je visoko nutritivno sa brojnim zdravstvenim učincima. U ovoj studiji smo ispitivali fizičko-hemijske osobine proteina KM nakon sušenja raspršivanjem na šest ulaznih temperatura (190°C - 250°C). Elektroforetske i spektrofotometrijske analize su pokazale odigravanje Majarove reakcije tokom sušenja raspršivanjem. Ekskluziona hromatografija je pokazala povećanje Mw proteina i formiranje proteinskih agregata. Ulazna temperatura kod sušenja raspršivanjem ima značajne efekte na fizičko-hemijske osobine proteina KM u prahu. Studija je podržana od strane Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja, projekat br. 172024.