

БИОГРАФИЈА

ОСНОВНИ ПОДАЦИ

Име и презиме	Јована Вундук
Година и место рођења	1984, Београд
Звање	Научни сарадник/доцент
e/mail/web site	vunduk.jovana@hotmail.com
Универзитет, факултет, организациона јединица	Универзитет Привредна академија у Новом Саду Факултет примењених наука у Нишу
Поље, област	Биотехнологија/биотехнолошко инжењерство

СТРУЧНА БИОГРАФИЈА – ДИПЛОМЕ

ОСНОВНЕ СТУДИЈЕ	
Година	2003-2009
Место	Београд
Институција	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду
Наслов дипломског рада	Утицај неких минералних сировина (апатит, бентонит, каолинит) и зеолита (миназел и миназел плус) на раст гљиве <i>Grifola frondosa</i>
Област	Прехрамбена технологија
МАГИСТАРСКЕ/МАСТЕР СТУДИЈЕ	
Година	/
Место	/
Институција	/
Наслов магистарског рада	/
Област	/
ДОКТОРСКЕ СТУДИЈЕ	
Година	2010-2017
Место	Београд
Институција	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду
Наслов докторске дисертације	Хемијска карактеризација и биолошка својства полисахаридних екстракта гљива <i>Fomes fomentarius</i> , <i>Auricularia auricula-judae</i> и <i>Sparassis crispa</i>
Област	Технолошко инжењерство/биотехнологија

СТРУЧНА БИОГРАФИЈА – ЗВАЊА

Година избора (реизбора)	Наставно-научна звања	Установа	Поље и област
2013	Истраживач сарадник	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Прехрамбена биотехнологија/технолошка микробиологија
2016	Истраживач сарадник	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Прехрамбена биотехнологија/технолошка микробиологија
2019	Научни сарадник	Пољопривредни факултет Универзитета у	Биотехничке науке-прехрамбено инжењерство

		Београду	
2020	Доцент	Универзитет Унион - Никола Тесла	Прехрамбено инжењерство

РЕЗУЛТАТ НАУЧНО ИСТРАЖИВАЧКОГ РАДА – цитираност 608, х – индекс = 11

Радови публиковани у међународним научним часописима		М
1	Osmokrović, A., Jancic, I., Vunduk, J. , Petrovic, P., Milenkovic, M., Obradovic, B. (2018). Achieving high antimicrobial activity: composite alginate hydrogel beads releasing activated charcoal with an immobilized active agent. <i>Carbohydrate Polymers</i> , 196, 279-288. https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2018.05.045	21.a.
2	Vunduk, J. , Djekic, I., Petrovic, P., Tomašević, I., Kozarski, M., Despotovic, S., Niksic, M., Klaus, A. (2018) Challenging the difference between white and brown <i>Agaricus bisporus</i> mushroom: A consumers perspective. <i>British Food Journal</i> , 120, 1381-1394. DOI: 10.1108/BFJ-10-2017-0550	22
3	Omerović, N., Djisalov, M., Živojević, K., Mladenović, M., Vunduk, J. , Milenković, I., Knežević, N.Ž., Gadjanski, I., Vidić, J. (2021) Antimicrobial nanoparticles and biodegradable polymer composites for active food packaging applications, <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i> , 20(3), 2428-2454. https://doi.org/10.1111/1541-4337.12727	21.a.
4	Kozarski, M., Klaus, A., van Griensven, L., Jakovljevic, D., Todorovic, N., Wan-Mohtar, W.A.A.Q.I., Vunduk, J. (2023) Mushroom β -glucan and polyphenol formulations as natural immunity boosters and balancers: nature of the application. <i>Food Science and Human Wellness</i> , 12(2), 378-396. https://doi.org/10.1016/j.fshw.2022.07.040	21.a.
5	Vunduk, J. , Wan-Mohtar, W.A.A.Q.I., Mohamad, S.A., Halim, N.H.A., Dzomir, A.Z.M., Žižak, Ž., Klaus, A. (2019) Polysaccharides of <i>Pleurotus flabellatus</i> strain Mynuk produced by submerged fermentation as a promising novel tool against adhesion and biofilm formation of foodborne pathogens. <i>Lwt – Food Science and Technology</i> , 112, 108221. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.05.119	21
6	Novakovic, S., Djekic, I., Klaus, A., Vunduk, J. , Djordjevic, V., Tomović, V., Šojić, B., Kocić-Tanackov, S., Lorenzo, J.M., Barba, F., J., Tomasevic, I. (2019) The effect of <i>Cantharellus cibarius</i> addition on quality characteristics of frankfurter during refrigerated storage. <i>Foods</i> , 8(12), 635. https://doi.org/10.3390/foods8120635	21
7	Glavinic, U., Rajkovic, M., Vunduk, J. , Vejnovic, B., Stevanovic, J., Milenkovic, I., Stanimirovic, Z. (2021) Effects of <i>Agaricus bisporus</i> mushroom extract on honey bees infected with <i>Nosema ceranae</i> . <i>Insects</i> , 12(10), 915. https://doi.org/10.3390/insects12100915	21
8	Šašić Zorić, Lj., Djisalov, M., Knežić, T., Vunduk, J. , Milenković, I., Gadjanski, I. (2023) Molecular diagnostics of green mold disease in edible mushroom production. <i>Biology</i> , 12, 299. https://doi.org/10.3390/biology12020299	21
9	Vunduk, J. , Klaus, A., Lazić, V., Kozarski, M., Radić, D., Šovljanski, O., Pezo, L. (2023). Artificial Neural Network Prediction of antiadhesion and antibiofilm-forming effects of antimicrobial active mushroom extracts on food-borne pathogens. <i>Antibiotics</i> , 12(3), 627. https://doi.org/10.3390/antibiotics12030627	21
10	Petrović, P., Vunduk, J. , Klaus, A., Carević, M., Petković, M., Vuković, N., Cvetković, A., Žižak, Ž., Bugarski, B. (2019) From mycelium to spores: A whole circle of biological potency of mosaic puffball. <i>South African Journal of</i>	22

	<i>Botany</i> , 123, 152-160. https://doi.org/10.1016/j.sajb.2019.03.016	
11	Klaus, A, Wan-Mohtar, W.A.A.Q.I., Nikolić, B., Cvetković, S., Vunduk, J. (2021) Pink oyster mushroom <i>Pleurotus flabellatus</i> mycelium produced by an airlift bioreactor-the evidence of potent in vitro biological activities. <i>World Journal of Microbiology and Biotechnology</i> , 37, 17. https://doi.org/10.1007/s11274-020-02980-6	22
12	Vunduk, J. , Kozarski, M., Djekic, I., Tomasevic, I., Klaus, A. (2021) Effect of modified atmosphere packaging on selected functional characteristics of <i>Agaricus bisporus</i> . <i>European Food Research and Technology</i> , 247, 829-838. https://doi.org/10.1007/s00217-020-03666-x	22
13	Ahamd, N., Vunduk, J. , Klaus, A., Dahlan, N.Y., Ghosh, S., Muhammad-Sukki, F., Dufossé, L., Bani, N.A., Wan-Mohtar, W.A.A.Q.I. (2022) Roles of medicinal mushrooms as natural food dyes and dye-sensitised solar cells (DSSC): Synergy of zero hunger and affordable energy for sustainable development. <i>Sustainability</i> , 14(21), 13894. https://doi.org/10.3390/su142113894	22
14	Petrović, P., Ivanović, K., Očtrue, C., Tumara, M., Jovanović, A., Vunduk, J. , Nikšić, M., Pjanović, R., Bugarski, B., Klaus, A. (2019) Immobilization of Chaga extract in alginate beads for modified release: Simplicity meets efficiency. <i>Hemijaska Industrija</i> , 73(5), 325-335. https://doi.org/10.2298/HEMIND190819028P	23
15	Novakovic, S., Djekic, I., Klaus, A., Vunduk, J. , Đorđević, V., Tomovic, V., Kočić-Tanackov, S., Lorenzo, J.M., Barba, F.J., Tomasevic, I. (2020) Application of porcini mushroom (<i>Boletus edulis</i>) to improve the quality of frankfurters. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 2020, 44(8), e14556. https://doi.org/10.1111/jfpp.14556	23
16	Kozarski, M.S., Klaus, A.S., Vunduk, J.Đ. , Jakovljević, D.M., Jadranin, M.B., Nikšić, M.P. (2020) Health impact of the commercially cultivated mushroom <i>Agaricus bisporus</i> and wild-growing mushroom <i>Ganoderma resinaceum</i> – a comparative overview. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 85(6), 721-735. https://doi.org/10.2298/JSC190930129K	23
17	Klaus, A., Petrovic, P., Vunduk, J. , Pavlovic, V., Van Griensven, L.J.L.D. (2020) The antimicrobial activities of silver nanoparticles synthesized from medicinal mushrooms, <i>International Journal of Medicinal Mushrooms</i> , 22(9), 869-883. DOI: 10.1615/IntJMedMushrooms.2020035988	23
18	Doroški, A., Klaus, A., Kozarski, M., Cvetković, S., Nikolić, B., Jakovljević, D., Tomasevic, I., Vunduk, J. , Lazić, V., Djekic, I. (2021) The influence of grape pomace substrate on quality characterization of <i>Pleurotus ostreatus</i> – Total quality index approach, <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 45(1), e15096. https://doi.org/10.1111/jfpp.15096	23
19	Novakovic, S.M., Djekic, I.V., Klaus, A.S., Vunduk, J.Đ. , Djordjevic, V.Z., Tomovic, V.M., Kocic-Tanackov, S.D., Lorenzo, J.M., Barba, F.J., Tomasevic, I.B. (2021) The potential of horn of plenty mushroom (<i>Craterellus cornucopioides</i>). <i>FLEISCHWIRTSCHAFT</i> , 101(3), 100-106.	23
20	Cvetković, S., Vuletić, S., Vunduk, J. , Klaus, A., Mitić-Ćulafić, D., Nikolić, B. (2022) The role of <i>Gentiana lutea</i> extracts in reducing UV-induced DNA damage. <i>Mutagenesis</i> , geac006, https://doi.org/10.1093/mutage/geac006	23
21	Doroški, A., Klaus, A., Nikolić, B., Tomasevic, I., Lazić, V., Vunduk, J. , Djekic, I. (2022) How do <i>sous-vide</i> treatment and herb spices addition improve sensory acceptance and antimicrobial attributes of organic oyster mushrooms (<i>Pleurotus ostreatus</i>)? <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 46(11), e17142. https://doi.org/10.1111/jfpp.17142	23
Радови саопштени на научним скуповима		
1	Doroški, A., Kozarski, M., Klaus, A., Nikšić, M., Vunduk, J. , Đekić, I., 2018.	34

	Antioksidativni potencijal bukovače (<i>Pleurotus ostreatus</i>) uzgajane na supstratu sa različitim sadržajem komine grožđa i slame, Unifood Conference, University of Belgrade, 210 th Anniversary, Book of Abstracts, 5-6.October, Belgrade. ISBN 978-86-7522-060-2	
2	Jovana Vunduk , Give me my dose – A researcher's and consumer's dive into the mushroom-based nutraceutical industry. Invited lecturer, 11th International Medicinal Mushroom Conference IMMC11, September 27 th -30 th , 2022, Crown Plaza, Belgrade, Serbia.	32
3	Jovana Vunduk , Edible mushrooms are already circular-what about medicinal ones? Invited lecturer, International conference The project "CIRECON" program Erasmus+ The circular economy: "The number one priority" for the European Green Deal, September 19-21, Hotel Park, Novi Sad, Serbia.	32
4	Kozarski, M., Klaus, A., Vunduk, J. , Nikšić, M. (2021). Biological potential of edible and medicinal mushrooms: a comparative review, Book of abstracts 14 th INTERNATIONAL CONGRESS ON NUTRITION: „A PLACE WHERE SCIENCE MEETS PRACTICE“, Belgrade, 8-10 th November, p.88, ISBN-978-86-909633-5-5. www.conu2021.com	32
5	Kozarski, M., Pantic, M., Lazic, V., Klaus, A., Vunduk, J. , van Griensven, L., Niksic, M. (2022) Mushroom polyphenols as immune system balancers: What's the mechanism behind it and possible interactions with dietary fibers? Electronic Abstracts Book of 11th International Medicinal Mushroom Conference IMMC11-Belgrade, Serbia, Hotel Crowne Plaza, 27-30th September, p. 88, supported by Ministry of Education, Science and Technological Development (The Electronic Book of video presentations & abstracts of the IMMC11- online until mid of April 2023) https://www.immc11.com/programme/	32
6	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 <i>Inonotus obliquus</i> , 1 st International Conference of Advanced production and processing, 10 th -11 th 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	34
7	Doroški, A.G., Đekic, I.V., Vunduk, J.Đ. , Nikšić, M.P., Klaus, A.S., 2019. Total quality index approach in the cultivation of oyster mushroom <i>Pleurotus ostreatus</i>) grown in cellulose plant waste, 1 st International Conference of Advanced production and processing, 10 th -11 th 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	34
8	Novakovic, S., Djekic, I., Vunduk, J. , Klaus, A., Lorenzo, J.M., Barba, F.J., Tomasevic, I. 2019. An insight into in vitro antioxidant activity of <i>Cantharellus cibarius</i> hot water extract for the potential application in meat products, IOP Conference Series Earth and Environmental Science 333, The 60 th International Meat Industry Conference MEATCON2019, Kopaonik, Serbia. doi: 10.1088/1755-1315/333/1/012089.	34

9	Kozarski, M., Klaus, A., Vunduk, J. , Jakovljevic, D., Vrvic, M.M., Zizak, Z., Van Griensven, L.J.L.D., Niksic, M. (2020). The potential of edible mushroom <i>Cantharellus cibarius</i> (Fries) as a source of bioactive ingredients in formulation of nutraceutical products, Food Quality and Safety, Health and Nutrition Congress-NUTRICON 2020, pp. 177-178, September, 2-4, Ohrid, Macedonia. ISBN 978-608-4565-14-7.	34
10	Lazić, V., Kozarski, M., Vunduk, J. , Doroški, A., Petrović, P., Klaus, A., 2021. PCF-75: Antioxidant properties of Subcritical Water Extracts Derived from Mushroom <i>Inonotus obliquus</i> , Natural product application: Health, Cosmetic and Food, 1 st International Online Conference, Provided by nature, adapted scientifically for industry, Instituto Politecnico de Braganca (IPB), Editors Lillian Barros, Bruno Melgar Castañeda, Carlos Seiti Hurtado Shiraishi, 4- 5th February, Braganca, Portugal, poster-PCF-75, ISBN 978-972-745-286-6, p 244. http://hdl.handle.net/10198/22068	34
11	Kozarski, K., Vunduk, J. , Klaus, A., Lazić, V., Antidiabetic and immunomodulating activities of the commercially cultivated mushroom <i>Agaricus bisporus</i> , ISMS e-Congress, The International Society for Mushroom Science, 14 -17 September, ID 45, 2021. https://event.isms2021.exordo.com/presentation/45/antidiabetic-and-immunomodulating-activities-of-the-commercially-cultivated-mushroom-agaricus-bisporus	34
12	Lazić, V., Kozarski, M., Vunduk, J. , Doroški, A., Klaus, A., Uticaj ekstrakata gljive <i>Inonotus obliquus</i> na formiranje biofilma patogenih bakterija, 2. Simpozijum produkcija biofilma - rizici za nastanak intrahospitalnih infekcija i problemi higijene u proizvodnji i distribuciji hrane - ONLINE, Udruženje mikrobiologa Srbije, 26-27. novembar, Beograd, http://www.mikrobiologijars.org/2-simpozijum-ums-2021/	34
13	Vasiljevic, Z., Vunduk, J. , Dojcinovic, M., Bartolic, D., Ognjanovic, M., Tadic, N., Miskovic, G., Nikolic, MV. Green biosynthesis of ZnO nanoparticles using agro-waste and their antibacterial and antioxidant activity, 2nd International Conference on Advanced Production and Processing, 20th-22nd October 2022, Novi Sad, Serbia, p 106, ISBN: 978-86-6253-160-5.	34
14	Radić, D., Vunduk, J. , Veljović, S., Tenji, D., Jovanović, N., Vojvodić, P., Ganić, T., Jovanović, M. (2022) Bioactivity and palatability of yogurt enhanced with GABA-producing strain and industrial waste from medicinal mushroom. FEMS Conference on Microbiology, Serbia, Belgrade, Electronic Abstract Book, pp763. https://biore.bio.bg.ac.rs/handle/123456789/5086	34
15	Radić, D., Mitić-Ćulafić, D., Miočinović, J., Vunduk, J. , Vojvodić, P., Natić, M., Veljović, S. (2022) Antioksidativni, citotoksični i neurobiotski potencijal suplementacije sremskog sira prahom jestivih pečuraka. Treći Kongres Biologa Srbije, Zlatibor, Srbija, ISBN 978-86-81413-09-8, p259.	34
16	Doroški, A., Klaus, A., Nikolić, B., Tomasevic, I., Lazić, V., Vunduk, J. , Djekic, I. (2022) Sous-vide processing technique: The influence on <i>Pleurotus</i>	34

	<i>ostreatus</i> sensory, textural and color properties. Pre-10th International Conference on Mushroom Biology and Mushroom Products (10 th ICMBMP), December 2022, Universiti Teknologi Mara, Malaysia. No15.	
17	Veljović, S., Vunduk, J. , Klaus, A., Despotović, S., Nedović, V. (2022) Makromicete - Potencijalno vredni sastojci u proizvodnji piva. Book of abstract, V naučno stručni simpozijum sa međunarodnim učešćem, 25-28.10.2022., Zrenjanin, Srbija.	34
18	Kozarski M., Pantic, M., Lazic, V., Klaus, A., Vunduk, J. , van Griensven, L., Niksic, M. Mushroom Polyphenols as Immune System Balancers: What's the Mechanism Behind it and Possible Interactions With Dietary Fibers? 11th International Medicinal Mushroom Conference IMMC11, September 27 th -30 th , 2022, Crown Plaza, Belgrade, Serbia, Electronic Abstract Book, p88-89.	34
19	Lazić, V., Vunduk, J. , Klaus, A., Pantić, M., Kozarskim M., Nikšić, M. (2022). The effect of green extraction method, subcritical water extraction, on selected biological activities of Chaga mushroom. Book of abstracts of FEMS Conference on Microbiology in association with Serbian Society of Microbiology, 30.6-2.7.2022. Belgrade, Serbia, p420, ISBN 978-86-914897-8-6.	34
20	Vunduk, J. , Veljović, S., Đurović, S., Svirčev, Z. Evaluation of ligninolytic enzymes activity of spent <i>Pleurotus ostreatus</i> substrate. 11th International Medicinal Mushroom Conference IMMC11, September 27 th -30 th , 2022, Crown Plaza, Belgrade, Serbia, Electronic Abstract Book, p103-104.	34
21	Kozarski, M., Klaus, A., Vunduk, J. , Lazić, V., Spirović Trifunović, B., Miletić, S., Spasić, S., Jakovljević, D. (2022). Lignicolous mushroom <i>Fomitopsis pinicola</i> as a potent inhibitor of lipid peroxidation. Book of abstracts of The 7th International Scientific Meeting: Mycology, Mycotoxicology, and Mycoses, 2 – 3 June 2022, Main organizer of the meeting Matica Srpska, Novi Sad, Serbia, Section Mycology, p.39, ISBN 978 -86 -7946 -387 - 6 https://cer.ihm.bg.ac.rs/bitstream/id/22106/2022_mkozarski_mikologija.pdf	34
Практикуми, збирке и уџбеници		/
Допринос академској заједници		
1	Milena Radovanović „Биолошки значај гљиве <i>Cordyceps sinensis</i> “, PF 2020	ДИПЛОМСКИ
2	Nikola Bajčetić „Антибактеријски потенцијал гљиве <i>Innonotus obliquus</i> “, PF 2020	ДИПЛОМСКИ
3	Jovana Živković „Биоактивност гљиве <i>Lentinula edodes</i> “, PF 2021	ДИПЛОМСКИ
4	Staša Janković „Биолошки потенцијал алкалних и водених екстраката одабраних врста гљива“, PF 2021	ДИПЛОМСКИ
5	Sara Malićević „Технике гајења гљиве <i>Lentinula edodes</i> “, PF 2022	ДИПЛОМСКИ
6	Aleksandar Petrović „Примена кинетике формирања биофилма у оцени инвазивности клиничких и ATCC сојева бактерија изазивача тровања храном“, PF 2020	мастер
7	Katarina Milošević „Поређење изабраних ATCC сојева патогених бактерија из хране на основу специфичног индекса формирања биофилма“, PF 2020	мастер
8	Milan Bocić „Утврђивање везе између јаčине формирања биофилма и густине планктонских ћелија одабраних бактерија изазивача тровања прехранбеним производима“, PF 2020	мастер
9	Jasmina Savić „Одређивање времена неопходног за потпуно формирање	мастер

	biofilmova odabranih patogenih bakterija iz hrane”, PF 2022	
10	Jovana Vukičević „Biološki potencijal gljive <i>Lactarius deliciosus</i> ”, PF 2022	мастер
11	Ivana Nikolić „Primena higijenskog inženjeringa i dizajna na primeru pivare”, PF 2020	специјалистички
12	Joshini Pillai A/P Balamurugan „Exopolysaccharides production from wild Serbian <i>Ganoderma applanatum</i> strain (BGS6Ap) mycelium in a batch fermentation“ Faculty of Science University of Malaya 2020, ocenjen i odbranjen	мастер рад, екстерни члан комисије у Малезији
13	Janathu Ferdaus binti Pajaru Rahman „Potential of exopolysaccharides from the mycelium of <i>Ganoderma lucidum</i> as feed additive on red hybrid tilapia (<i>Oreochromis</i> sp.) “, Faculty of Science University of Malaya 2020, ocenjen	мастер рад, екстерни члан комисије у Малезији
Руковођење или учешће у научним пројектима		
1	Rukovodilac dva projektna zadatka na inovacionom projektu projektu III46010 pod nazivom „Razvoj novih inkapsulacionih i enzimskih tehnologija za proizvodnju biokatalizatora i biološki aktivnih komponenata hrane u cilju povećanja njene konkurentnosti, kvaliteta i bezbednosti”, MNRS	01.01.2019- 31.12.2019.
2	Istraživač na inovacionom projektu projektu III46010 pod nazivom „Razvoj novih inkapsulacionih i enzimskih tehnologija za proizvodnju biokatalizatora i biološki aktivnih komponenata hrane u cilju povećanja njene konkurentnosti, kvaliteta i bezbednosti”, MNRS	01.01.2011- 31.12.2019.
3	Istraživač na projektu u okviru Programa IDEJE: „Integrated strategy for rehabilitation of disturbed land surfaces and control of air pollution“ (RECAP), #7726976	од октобра 2022
4	Istraživač na projektu programa razvoja nauke i tehnologije Republike Srbije i Narodne Republike Kine „Development of novel fermentation products enriched with plant and mushroom extracts“	2021-2024
5	Istraživač na projektu „Integration of paper-based nucleic acid testing methods into microfluidic devices for improved biosensing Applications” (IPANEMA), European Union’s Horizon 2020 research and innovation program under the Marie Skłodowska-Curie grant agreement No.872662	2019-2022
6	Istraživač na projektu „Biostimulant alternative casing for a sustainable and profitable mushroom industry” (BIOSCHAMP), No.101000651	2020-2022
7	Istraživač na projektu „The use of <i>Ganoderma lucidum</i> extracts for developing new food and beverage products enriched with biologically active components“ financed by Chinese company Fujian Xianzhilou Biological Science and Technology Co., Ltd. (2018)	2018
Менторство одобравање докторских дисертација		
1	Оцена научне заснованости теме докторске дисертације Звездана Јовановића „Потенцијал коришћења гљива <i>Lentinus edodes</i> и <i>Laetiporus sulphureus</i> као додатка ваљушцима – анализа карактеристика квалитета, биолошке активности и in vitro дигестије“, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 2022.	