FARMACEUTSKI FAKULTET, NOVI SAD

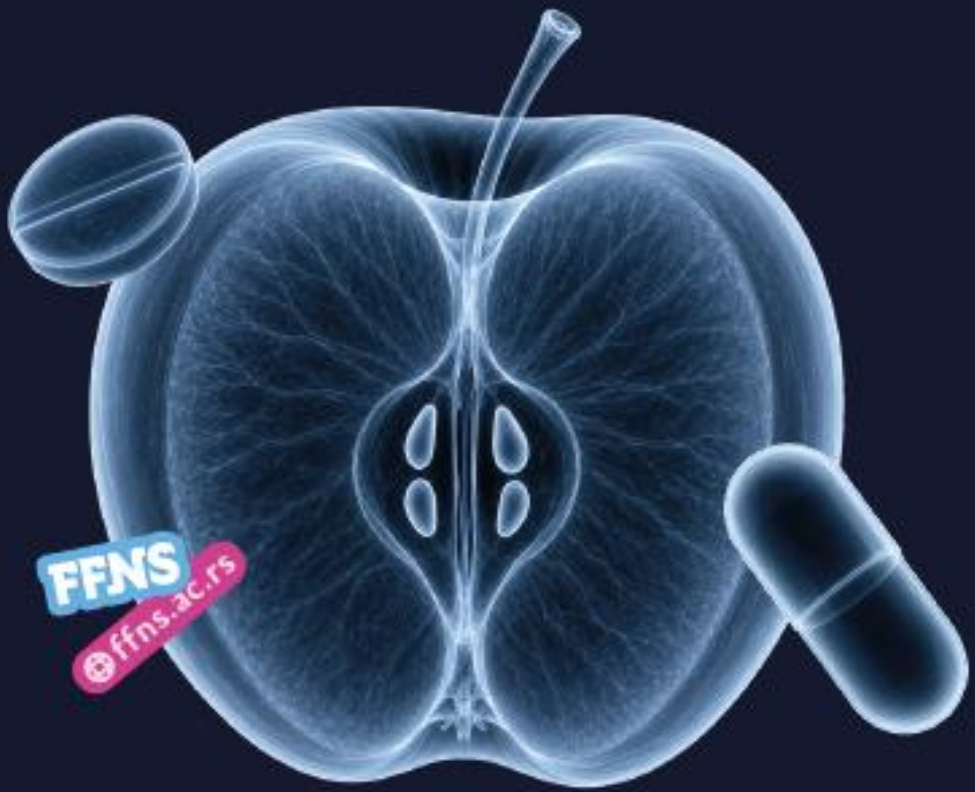
UNIVERZITET PRIVREDNA AKADEMIJA U NOVOM SADU

Prvi naučno-stručni skup sa međunarodnim učešćem

Nutricija danas:
NAUKA, INOVACIJE I PRAKSA

First scientific and professional conference with international participation

Nutrition Today:
SCIENCE, INNOVATION AND PRACTICE



09.10.2026.

Novi Sad

CIP - Каталогизација у публикацији
Библиотека Матице српске, Нови Сад

613.2(048.3)

НАУЧНО-стручни скуп "Нутриција данас: наука, иновације и пракса" (2026; Нови Сад)
Zbornik sažetaka / Naučno-stručni skup "Nutricija danas: nauka, inovacije i praksa", Novi Sad, 9. oktobar 2026. = Book of abstracts / Scientific and Professional Conference "Nutrition today: science, innovation and practice", Novi Sad, 9 October 2026 ; [urednici Gordana Zavišić, Ivana Rajšić]. - Novi Sad : Farmaceutski fakultet, 2026

Način pristupa (URL): https://faculty-pharmacy.com/book_of_abstracts_2026/. - Opis zasnovan na stanju na dan 8.10.2026. - Nasl. sa naslovnog ekrana. - Uporedo srp. tekst i engl. prevod. - Str. VI-VII: Preface / Editors = Predgovor / Uredništvo.

ISBN 978-86-80788-36-4

a) Нутриција - Апстракти

COBISS.SR-ID 202916617

Chair of the Organizing Committee

Assoc. Prof. Svetlana Stojkov, PhD

Members of the Organizing Committee

Asst. Prof. Milan Ilić, PhD

Asst. Prof. Marina Kalić, PhD

Teach. Asst. Mirna Markočević

Zorica Ranđelović

Bosiljka Babalj

Reviewers

Assoc. Prof. Gordana Zavišić, PhD

Assoc. Prof. Nikola Jojić. PhD

Asst. Prof. Ivana Rajšić, PhD

Editors

Assoc. Prof. Gordana Zavišić, PhD

Asst. Prof. Ivana Rajšić, PhD

Website: https://faculty-pharmacy.com/

Cover design: Ivana Ivković Grujić

Chair of the Scientific Committee

Prof. Nataša Jovanović Lješković, PhD

Members of the Scientific Committee

Prof. Aleksandra Jovanović Galović, PhD

Prof. Mire Zloh, PhD

Prof. Mafalda Sarraguça, PhD

Prof. Brižita Đorđević, PhD

Prof. Daniela Čačić Kenjerić, PhD

Prof. Jasmina Đeđibegović, PhD

Prof. Zahadin Gaši, PhD

Prof. Dušan Đurić, PhD

Assoc. Prof. Svetlana Stojkov, PhD

Assoc. Prof. Snežana Polovina, PhD

Assoc. Prof. Nikola Jojić. PhD

Assoc. Prof. Gordana Zavišić, PhD

Asst. Prof. Katarina Fehir Šola, PhD

Asst. Prof. Marina Kalić, PhD

Asst. Prof. Slađana Vojvodić, PhD

Asst. Prof. Milan Ilić, PhD

Asst. Prof. Branislava Tenjović, PhD

Asst. Prof. Ivana Rajšić, PhD

Asst. Prof. Jelena Nakomčić, PhD

Teach. Asst. Mirna Markočević

Teach. Asst. Višnja Milošević

Predsednik organizacionog odbora

vanr. prof. dr Svetlana Stojkov

Članovi organizacionog odbora

doc. dr Milan Ilić

doc. dr Marina Kalić

ass. Mirna Markočević

Zorica Ranđelović

Bosiljka Babalj

Recenzenti

vanr. prof. dr Gordana Zavišić

vanr. prof. dr Nikola Jojić

doc. dr Ivana Rajšić

Urednici

vanr. prof. dr Gordana Zavišić

doc. dr Ivana Rajšić

Veb-sajt: https://faculty-pharmacy.com/

Dizajn korica: Ivana Ivković Grujić

Predsednik naučnog odbora

prof. dr Nataša Jovanović Lješković

Članovi naučnog odbora

prof. dr Aleksandra Jovanović Galović

prof. dr Mire Zloh

prof. dr Mafalda Sarraguça

prof. dr Brižita Đorđević

prof. dr Daniela Čačić Kenjerić

prof. dr Jasmina Đeđibegović

prof. dr Zahadin Gaši

prof. dr Dušan Đurić

vanr. prof. dr Svetlana Stojkov

vanr. prof. dr Snežana Polovina

vanr. prof. dr Nikola Jojić

vanr. prof. dr Gordana Zavišić

doc. dr Katarina Fehir Šola

doc. dr Marina Kalić

doc. dr Slađana Vojvodić

doc. dr Milan Ilić

doc. dr Branislava Tenjović

doc. dr Ivana Rajšić

doc. dr Jelena Nakomčić

asistent Mirna Markočević

asistent Višnja Milošević

PMI-2

SPOREDNI PROIZVODI VINSKE INDUSTRIJE KAO IZVOR BIOAKTIVNIH JEDINJENJA: OD PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE DO NUTRICIJE I FARMACIJE

D. Tomić[1], D. Dragojlović[1], B. Đermanović[1], A. Marić[1], T. Sedlar[1]
[1]*Naučni Institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu, Univerzitet u Novom Sadu, Republika Srbija*

Sporedni proizvodi vinske industrije predstavljaju izvor polifenola, dijetetskih vlakana, proteina i drugih komponenata sa potencijalnim nutritivnim i funkcionalnim značajem. Njihova valorizacija pruža mogućnost povezivanja održivog upravljanja resursima sa razvojem sastojaka za prehrambene, nutraceutske i kozmetičke proizvode. Cilj ovog rada je prikaz istraživačkog pristupa projekta *WineRest* i mogućnosti iskorišćenja sporednih proizvoda prerade Probusa i Grašca autohtonih sorti grožđa Vojvodine. Projekat obuhvata karakterizaciju odabranih materijala, razvoj zelenih tehnika ekstrakcije, ispitivanje funkcionalnih i bioloških svojstava dobijenih frakcija i razvoj prototipskih formulacija. Posebna pažnja posvećena je polifenolnim jedinjenjima, dijetetskim vlaknima i proteinskim i peptidnim frakcijama. Razmatraju se mogućnosti njihove primene kao funkcionalnih sastojaka hrane, izvora prirodnih antioksidanasa i potencijalnih antimikrobnih komponenti, kao i sirovina za nutraceutske i kozmetičke formulacije. Sastav i svojstva polaznih materijala, uslovi ekstrakcije i stabilnost izdvojenih komponenata predstavljaju ključne faktore za izbor odgovarajuće primene. Prevođenje ovog potencijala u proizvode namenjene čoveku zahteva procenu bezbednosti, bioraspoloživosti i dokaza o biološkim efektima, uz standardizaciju sastava i doziranja. Predstavljeni pristup povezuje prehrambenu tehnologiju, nutriciju i farmaciju i ukazuje na značaj sporednih proizvoda vinske industrije kao resursa za razvoj novih sastojaka u skladu sa principima održive proizvodnje.

Ključne reči: vinski sporedni proizvodi, bioaktivna jedinjenja, zelena ekstrakcija, funkcionalni sastojci, održivost
Zahvalnica: Rad je podržan od strane Pokrajinskog sekretarijata za visoko obrazovanje i naučnoistraživačku delatnost Autonomne pokrajine Vojvodine, u okviru projekta WineRest (2025–2028), broj 3863453 2025 09418 003 000000 001 04 004.

PMI-2

WINEMAKING BY-PRODUCTS AS A SOURCE OF BIOACTIVE COMPOUNDS: FROM FOOD TECHNOLOGY TO NUTRITION AND PHARMACY

D. Tomić[1], D. Dragojlović[1], B. Đermanović[1], A. Marić[1], T. Sedlar[1]
[1]*Institute of Food Technology, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia*

Winemaking by-products are a source of polyphenols, dietary fibre, proteins and other components with potential nutritional and functional value. Their valorisation offers an opportunity to combine sustainable resource management with the development of ingredients for food, nutraceutical and cosmetic products. This work presents the research approach of the WineRest project and explores the potential utilisation of by-products from processing autohtonus grape varieties in Vojvodina - Probus and Grašac grape. The project encompasses the characterisation of selected materials, the development of green extraction techniques, the assessment of functional and biological properties of recovered fractions, and the development of prototype formulations. Particular attention is given to polyphenolic compounds, dietary fibre, and protein and peptide fractions. Potential applications include functional food ingredients, sources of natural antioxidants and potential antimicrobial components, and raw materials for nutraceutical and cosmetic formulations. The composition and properties of the starting materials, extraction conditions and stability of recovered components are key considerations in selecting suitable applications. Translating this potential into products for human use requires safety and bioavailability assessment, evidence of biological effects, and standardisation of composition and dosing. This interdisciplinary approach connects food technology, nutrition and pharmacy, positioning winemaking by-products as resources for developing new ingredients consistent with sustainable production principles.

Keywords: winemaking by-products, bioactive compounds, green extraction, functional ingredients, sustainability
Acknowledgement: This work was supported by the Provincial Secretariat for Higher Education and Scientific Research of the Autonomous Province of Vojvodina through the WineRest project (2025–2028), project number 3863453 2025 09418 003 000000 001 04 004.