

БИОГРАФИЈА

ОСНОВНИ ПОДАЦИ

Име и презиме	Јована Вундук
Година и место рођења	1984. Београд
Звање	доцент
e-mail/web site	vunduk.jovana@hotmail.com
Универзитет, факултет, организациона јединица	Факултет примењених наука у Нишу, Универзитет „Унион Никола Тесла“ Београд
Поље, област	Прехрамбено инжењерство

СТРУЧНА БИОГРАФИЈА – ДИПЛОМЕ

ОСНОВНЕ СТУДИЈЕ	
Година	2009
Место	Београд
Институција	Пољопривредни факултет Универзитет 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	Технолошка микробиологија
МАСТЕР СТУДИЈЕ	
Година	/
Место	/
Институција	/
Наслов тезе-рада	/
Област	/
Стечено звање	/
ДОКТОРСКА ДИСЕРТАЦИЈА-ДОКТОРСКЕ СТУДИЈЕ	
Година	2017
Место	Београд
Институција	Пољопривредни факултет Универзитет у Београду
Наслов 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

СТРУЧНА БИОГРАФИЈА – ЗВАЊА

Година избора (реизбора)	Наставно-научно звање	Установа	Поље и област
2019 –	доцент	Факултет примењених наука Универзитет „Унион Никола Тесла“ Београд	Прехрамбено инжењерство

РЕЗУЛТАТ НАУЧНО ИСТРАЖИВАЧКОГ РАДА

<p>1. Vunduk, J. and Veljović, S. (2021): Macrofungi in the production of Alcoholic Beverages Beer, Wine and Spirits. In: Sridhar, K.R. and Deshmukh, S.K. (eds) <i>Advances in Macrofungi Industrial Avenues and Prospects</i>, pp.108-141. CRC Press Taylor and Francis Group, ISBN 9780367562052</p>	M13
<p>2. Omerović, N., Djisalov, M., Živojević, K., Mladenović, M., Vunduk, J., Milenković, I., Knežević, N. Ž., Gadžanski I., Vidić, J. Antimicrobial nanoparticles and biodegradable polymer composites for active food packaging applications, <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i>, 2021, https://doi.org/10.1111/1541-4337.12727</p>	M21a
<p>3. Vunduk, J., Wan-Mohtar, W.A.A.Q.I., Azuar Mohamad, S., Abd Halim, N.H., Mohd Dzomir, A.Z., Žižak, Ž., Klaus, A. 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, 2019, https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.05.119</p>	M21
<p>4. 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. The effect of <i>Cantharellus cibarius</i> on quality characteristics of frankfurter during refrigerated storage, <i>Foods</i>, 2019, 8, 635, doi:10.3390/foods8120635</p>	M21
<p>5. 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, 915. doi.org/10.3390/insects12100915</p>	M21
<p>6. 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 Botany</i>, 123, 152-160. https://doi.org/10.1016/j.sajb.2019.03.016</p>	M22
<p>7. 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>, 00:e14556. https://doi.org/10.1111/jfpp.14556.</p>	M22
<p>8. 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 airlift bioreactor-the evidence of potent in vitro biological activities. <i>World Journal of Microbiology and Biotechnology</i>, 31:17. https://doi.org/10.1007/s11274-020-02980-6</p>	M22
<p>9. Vunduk, J., Kozarski, M., Djekic, I., Tomašević, 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>. https://doi.org/10.1007/s00217-020-03666-x</p>	M22
<p>10. Petrović, P., Ivanović, K., Oetru, C., Tumara, M., Jovanović, A., Vunduk, J., Nikšić, M., Pjanović, R., Bugarski, B., Klaus, A. Immobilization of Chaga extract in alginate Beads for modified release: simplicity meets efficiency, <i>Hemijska Industrija</i>, 2019, 73.</p>	M23
<p>11. Kozarski, M.S., Klaus, A.S., Vunduk, J.Đ., Jakovljević, D.M., Jadranin, M.B., Nikšić, M.P. (2019). Health impact of commercially cultivated mushroom <i>Agaricus bisporus</i> and wild-growing mushroom <i>Ganoderma resinaceum</i> – a comparative overview. <i>Journal of The Serbian Chemical</i></p>	M23

Society, 84, 1-14.	
12. 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	M23
13. Doroški, A., Klaus, A., Kozarski, M., Cvetković, S., Nikolić, B., Jakovljević, D., Tomasevic, I., Vunduk, J. , Lazić, V., Djekic, I. (2020). 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> , DOI: 10.1111/jfpp.15096	M23
14. Novakovic, S.M., Djekic, I.V., Klaus, A.S., Vunduk, J.D. , 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.	M23
15. Novaković, S., Đekić, I., Klaus, A., Vunduk, J. , Đorđević, V., Tomovic, V., Šojić, B., Kočić-Tanackov, S., Tomašević, I. (2020). Antioxidant activity of mushrooms <i>in vitro</i> and in francfurters. <i>Meat Technology</i> , 61(1), 62-69. doi.org/10.18485/meattech.2020.61.1.5	M24
16. 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> , XX, 1-10. doi.org/10.1093/mutage/geac006	M23
17. Kozarski, M.S., Klaus, A.S., Vunduk, J.Đ. , Nikšić, M.P. (2020). The influence of mushroom <i>Coriolus versicolor</i> and hazelnuts enrichment on antioxidant activities and bioactive content of dark chocolate. <i>Food and Feed Research</i> , 47(1), 23-32.	M24