

UNIVERZITET CRNE GORE  
VIJEĆU PRIRODNO-MATEMATIČKOG FAKULTETA

**PREDMET:** Izvještaj Komisije o podobnosti teme za izradu magistarskog rada, pod nazivom:

**“Biološki potencijal pulpe odabranog voća iz porodica *Rosaceae* i *Ericaceae*”** kandidata Milorada Vlaović, dipl. biologa.

Na osnovu člana 40 Statuta Univerziteta Crne Gore, a u vezi sa članom 11 Pravilnika o studiranju na postdiplomskim studijama, na sjednici Vijeća Prirodno-matematičkog fakulteta imenovali smo članove komisije za ocjenu teme magistarskog rada, pod nazivom: **“Biološki potencijal pulpe odabranog voća iz porodica *Rosaceae* i *Ericaceae*”** kandidata Vlaović Milorada, dipl. Biologa.

### IZVJEŠTAJ

#### *Podaci o kandidatu*

Vlaović Milorad rođen je u Podgorici, 05.07.1987. Osnovnu školu (OŠ „Maksim Gorki“) završio je u Podgorici, gdje je završio i Gimnaziju „Slobodan Škerović“. Osnovne studije na Prirodno-matematičkom fakultetu Univerziteta Crne Gore, upisao je 2006. a završio 2018. godine. Iste godine (2018.) upisao je i specijalističke studije na smjeru Eksperimentalna biologija i biotehnologija. Specijalističke studije je završio 2020. godine. Magistarske studije je upisao po okončanju specijalističkih, 2020. godine u Podgorici, na istom studijskom programu i smjeru.

#### *Naučna oblast*

Predložena tema istraživanja obuhvata oblast bioaktivnih materija biljaka.

## **Predmet rada**

Predmet istraživanja, u ovom radu predstavljaju: pulpe voća maline, kupine (fam. *Rosaceae*), borovnice i maginje (fam. *Ericaceae*), sakupljene na području Crne Gore.

Predmet istraživanja jeste i njihov biološki potencijal, koji se ogleda u sadržaju klase bioaktivnih molekula (poput fenola, flavonoida, antocijanina) i *in-vitro* antioksidativnog, te antimikrobnog dejstva metanolno-vodenih ekstrakata pulpi voća ovih vrsta.

Uticaj metode ekstrakcije pulpi, na sadržaj bioaktivnih jedinjenja, te na njihovu *in-vitro* antioksidantnu i antimikrobnu aktivnost, takođe spadaj u predmet istraživanja ovog rada.

## **Naučni cilj rada**

U odbačenim djelovima plodova (a koji predstavljaju značajano opterećenje po životnu sredinu, i izazov u sferi upravljanja otpadom) zaostaju nemale količine biološki aktivnih materija. Pulpa maline i kupine se rutinski odbacuje pri presovanju za dobijanje soka. Sličan je slučaj sa borovnicom, a maginja, koja se sporadično koristi u proizvodnji likera i džemova u primorskom dijelu Crne Gore, je uopšte uzev, nedovoljno proučena u pogledu biološkog potencijala, posebno ako govorimo o pulpi.

Cilj ovog istraživanja se dakle ogleda u dokazivanju postojanja, te procjeni opsega bioloških aktivnosti pomenutih pulpi, kao i donošenju zaključaka o uticaju koncentracije bioaktivnih molekula u njima na njihovu aktivnost. Osim toga, cilj je i procijeniti uticaj različitih metoda ekstrakcije na biološku aktivnost ekstrakata ovih pulpi (radi optimizacije iskoristivosti jedinjenja iz pulpi). Nastojanje ovog rada je i da ispita da li postoje određeni trendovi u pogledu fitohemijskog sastava, i odgovarajuće biološke aktivnosti pulpe voća, a koje se vezuju specifično za porodicu *Rosaceae*, odnosno specifično za porodicu *Ericaceae*, kao i u dopuni postojećih rezultata koji se bave fitohemijom i skriningom biološke aktivnosti pulpe i biotpada voća uopšte

Naučni cilj ovog rada se ogleda i u dopuni postojećih rezultata koji se bave fitohemijom i skriningom biološke aktivnosti pulpe i biotpada voća uopšte, prvenstveno dakle odabranih vrsta sa područja Crne Gore.

## **Očekivani rezultati i naučni doprinos**

Očekuje se da će ekstrakti dobijeni od pulpe voća predstavnika *Ericaceae* pokazati nešto veću antioksidantnu aktivnost i koncentraciju ukupnih monomernih antocijanina u odnosu na ekstrakte dobijene od pulpe voća ispitivanih vrsta porodice *Rosaceae*, kao i da uzorci dobijeni ultrazvučnom ekstrakcijom od pulpe voća sve četiri vrste pokažu veću koncentraciju analiziranih biomolekula od uzorka dobijenih klasičnom maceracijom. Konačno, očekuje se da dobijeni rezultati pokažu postojanje biohemičkih trendova vezanih za antioksidantnu aktivnost i koncentraciju biološki akvivnih molekula kod vrsta koje pripadaju istoj porodici (*Ericaceae* odnosno *Rosaceae*).

Naučni doprinos se prvenstveno ogleda u dopuni saznanja i informacija o biološkoj aktivnosti pulpi bobičastog voća, koja već postoje u literaturi, sa posebnim osvrtom na lokalno dostupnu literaturu. Takođe, očekuje se da će dobijeni rezultati doprinijeti valorizaciji biološkog i ekonomskog potencijala biootpada voća sa područja Crne Gore, i na taj način podstići iskorištavanje istog.

## **Naučne metode**

Metode koje će se koristiti za testiranje hipoteza i davanje odgovora na istraživačka pitanja obuhvataju:

- Metode za ekstrakciju bioaktivnih materija iz pulpi voća: maceracija na sobnoj temperaturi u 80% rastvoru metanola, i ultrazvučna ekstrakcija u aciduliranom (1%) 80% rastvoru metanola (Bobinate i sar., 2013; (Hidalgo i Almajano, 2017)).
- Za određivanje koncentracije ukupnih fenola koristiće se Folin – Ciocalteu metoda prema Sarhosh i sar. (2009).
- Ukupni flavonoidi ekstrakata pulpi će se odrediti kolorimetrijskim, aluminijum-hlorid metodom prema Chandra i sar. (2012).
- Za kvantifikaciju ukupnih (monomernih) antocijanina ekstrakata pulpi biće korišten pH-diferencijalni metod prema Giusti i Wrolstad (2001).

- Proba antioksidantne aktivnosti ekstrakata pulpi sa DPPH molekulom će biti odradena metodom prema Brand-Williams i sar. (1995), dok će FRAP *in vitro* proba antioksidantna aktivnost ekstrakata biti određena prema Benzie i Strain (1996).
- Proba antimikrobne antivnosti, će biti izvedena prema protokolu za određivanje minimalne inhibitorne koncentracije (MIC) i to na odabranim sojevima bakterija (*E.coli*, *P. aeruginosa*, *S. aureus*, *L. monocytogenes* i *B. Cereus*).

### **Aktuelnost problematike**

Porast potražnje na globalnom nivou za nesintetičkim, odnosno prirodnim aditivima, emolijentima, konzervansima, bojama i sl. - otvara prostor za istraživanje prirodnih izvora istih. Pulpe voća, koje zaostaju kao biootpadi u tehnološkim procesima prerade plodova biljaka, su se pokazale kao dragocjeni izvor biomolekula sa ovakvim dejstvom. Kako se radi o hrani, bezbjedonosni profil pulpe voća u pogledu zdravlja ljudi i drugih životinja je bezmalo optimalan. Dodatno, aktuelna su istraživanja koja ukazuju na mogućnost valorizacije ovakvog biootpada kao izdašne sirovine u prehrambenoj tehnologiji i farmaceutskoj industriji i time istovremeno podsticanja cirkularne ekonomije i smanjenja optrećenja biosfere otpadom, porijekлом od neopravdano odbačenih djelova ploda.

Pulpe ploda maline i kupine (i njihovi ekstrakti) pokazuju značajnu antioksidantnu aktivnost u *in-vitro* probama poput DPPH i FRAP proba. Pulpa maline velikim dijelom ovakvo djelovanje duguje visokom udjelu elagične kiseline u voću (Bobinate i sar., 2013; Rao i Snyder, 2010; Četojević-Simin i sar., 2017). Dodatno, literatura pokazuje da pulpe ovog voća pokazuju i širok spektar antimikrobnog djelovanja (na vrste bakterija poput: *E.coli*, *Staphylococcus spp.*, *P. aeurginosa*, *H. pylori*, glivu *Candida albicans* i druge), zahvaljujući prisustvu bioaktivnih jedinjenja poput elagične kiseline i antocijanina (Bobinate i sar., 2013; Rao i Snyder, 2010; Četojević-Simin i sar., 2017).

Antioksidantna aktivnost ekstrakata bobičastog voća i njihove pulpe je veća kada se ista eksktrahuju u blago zakisjeljenom medijumu (obično 80% rastvor metanola sa 1% organske

kisjeline poput mravlje ili sirćetne) i kadaje ekstrakcija potpomognuta dejstvom ultrazvučnih talasa. To je zato što je ekstracija antioksidantnih biomolekula na ovaj način brža i efikasnija nego kod npr. standardne maceracije. Kako su ovi biomolekuli velikom mjerom zalužni i za antimikrobovo dejstvo ovakvih ekstrakata tako je on izraženiji u ekstraktima dobijenim na ovaj način (Hidalgo i Almajano, 2017).

Istraživanja potvrđuju koristna dejstva borovnice po ljudsko zdravlje poput antioksidativnog dejstva, antimikrobnog, antihiperglikemijskog, antitumorskog, kardioprotektivnog, te zaštitnog dejstva na ljudski vid (Neamtu i sar., 2020). Pulpa samom ploda, pokazala je u jednoj od malobrojnih studija koje su se njom bavile snažniju antioksidativnu aktivnost (u DPPH in vitro probi) od pulpi maline, kupine i jagode, a sama aktivnost je bila u linearnoj korelaciji sa sadržajem antocijanina, kojima je pulpa borovnice izuzetno bogata (Vulić i sar., 2011).

Maginja je sastavni dio autohtone flore mediterana, plodonosi u kasnu jesen. Zreli plodovi, bogati su fruktozom, askorbinskom kiselinom, organskim i fenolnim kiselinama (prvenstveno hininskem i fumarinskem), karotenoidima, arbutinom, proantocijanidinima (posebno katehinom, galokatehinom i derivatima) i antocijaninima (Alarcao-E-Silva, 2001). Biološka aktivnost ploda (za razliku od drugih djelova) je jako slabo proučena, ali su ekstrakti ploda pokazali niži stepen anti-dijabetskog i antiinflamatornog djelovanja, dok se u Mediteranskoj oblasti plod koristi u narodnoj medicini kod dermatoloških, kardiovaskularnih, uroloških oboljenja, u poboljšanju stanja kod bubrežnih bolesti, te u terapiji gastritisa (Oliveira i sar., 2011).

### **Zaključak**

Uvidom u dostavljeni materijal, Komisija je utvrdila da predložena tema kandidata **Milorada Vlaovića** ima jasno definisane ciljeve, metode istraživanja i očekivane rezultate. Stoga sugerišemo Vijeću Prirodno-matematičkog fakulteta, da odobri izradu magistarskog rada pod nazivom: “**Biološki potencijal pulpe odabranog voća iz porodica *Rosaceae* i *Ericaceae***”.

U Podgorici, 12. 07. 2021.

KOMISIJA

S Perović

Dr Svetlana Perović, red. prof., PMF, UCG

B Damjanivc

Dr Biljana Damjanivc-Vratnica, red. prof., MTF, UCG

Sladana Krivokapić

Dr Sladana Krivokapić, van. prof., PMF, UCG -mentor