



СРПСКА АКАДЕМИЈА НАУКА И УМЕТНОСТИ – ОГРАНАК САНУ У НИШУ

ПРЕДСТАВЉАЊЕ НОВОГ ПРОЈЕКТА ОГРАНКА САНУ У НИШУ О-31-23

**ПОТЕНЦИЈАЛ ПРИМЕНЕ
НЕ-SACCHAROMYCES КВАСАЦА
У ПРОИЗВОДЊИ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА**

Координатор пројекта: дописни члан САНУ Влада Вељковић

Руководилац пројекта: проф. др Ивана Карабеговић



Уторак, 21. фебруар 2023, 10.00 сати

Свечана сала Технолошког факултета у Лесковцу
Булевар ослобођења 124

ЦИЉ ПРОЈЕКТА



Провера потенцијала нативних не-*Saccharomyces* квасаца изолованих из епифитне микробиоте воћа са територије јужне Србије у производњи алкохолних пића попут вина, пива или цидера побољшаног квалитета, комплексности и сензорних карактеристика, а све у складу са захтевима савременог тржишта.

Сензорне карактеристике и квалитет пића



СИРОВИНЕ



**УСЛОВИ
ПРОИЗВОДЊЕ**



КВАСЦИ



**НЕГА, ЧУВАЊЕ И
СТАРЕЊЕ ВИНА**

Савремени трендови у производњи алкохолних пића



Saccharomyces cerevisiae

- Правилнији ток алкохолне ферментације
- Лакша контрола ферментационог процеса
- Мање разлике у квалитету вина од једне до друге бербе грозђа
- Висок садржај алкохола
- Вина сличних сензорних карактеристика

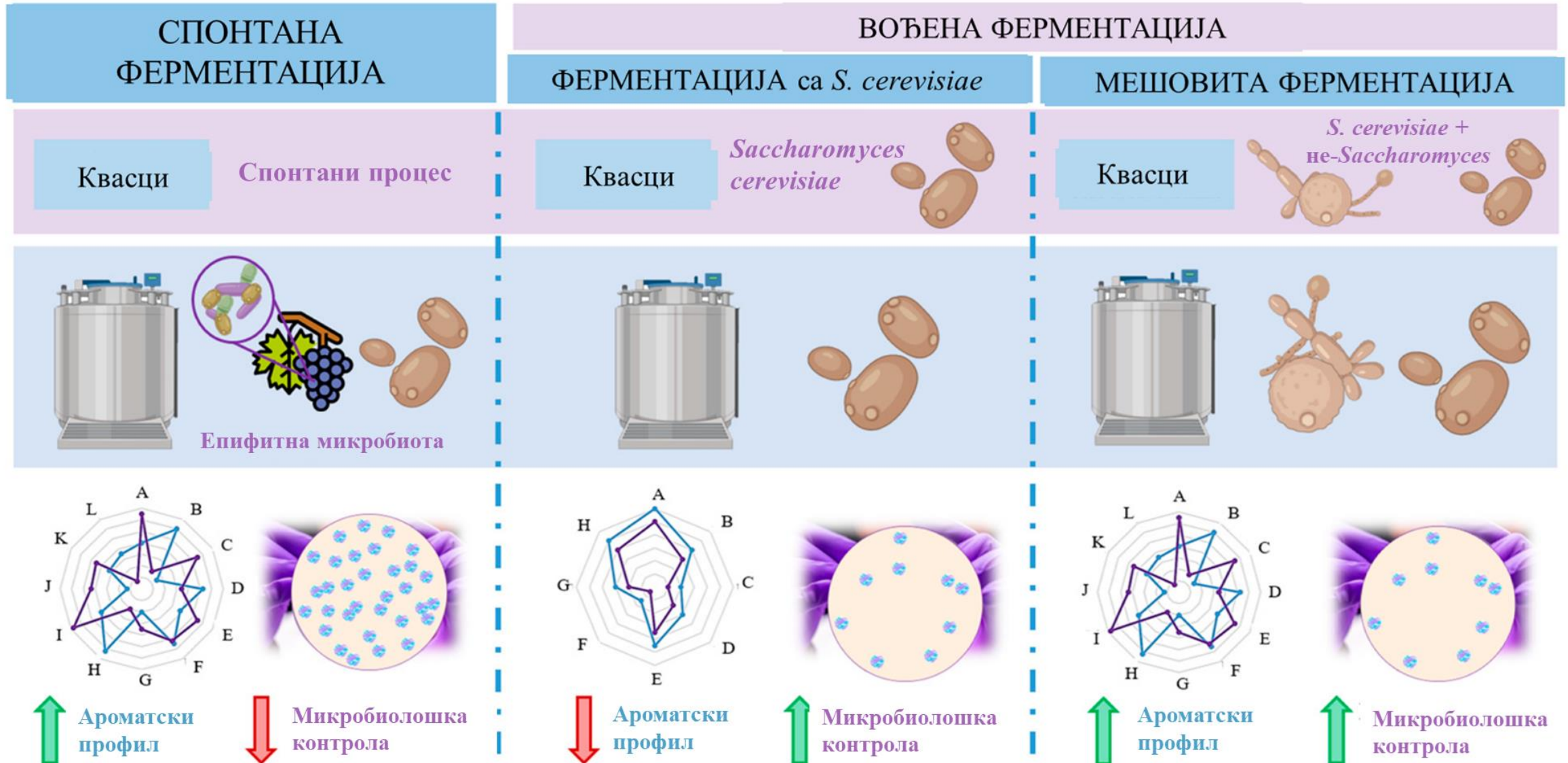


He - *Saccharomyces* квасци

- синтеза великог броја једињења која позитивно утичу на комплексност ароме, пуноћу укуса и квалитет (естри, виши алкохоли, масне киселине, полисахариди, глицерол и др.)
- синтеза екстраћелијских ензима (естеразе, гликозидазе, липазе, β -глукозидазе, протеазе, целулазе и др.) који омогућавају формирање ароматских компоненти из присутних прекурсора
- мања производња етанола
- микробни *terroir* – нативни квасци
- слабија ферментативна активност



Алкохолна ферментација према коришћеним квасцима



He - *Saccharomyces* квасци

ezproxy.nb.rs:2055/search?q=non-Saccharomyces%20strains%20wine

Library Genesis Beograd Vračar, Ser... Z-Library. The worl... World Congress of... Sci-Hub mnozenje-245101.p...

ScienceDirect® Journals & Books ? Register Sign in Brought to you by: KoBSON - Konzorcijum biblioteka Srbije za objedinjenu nabavku

Find articles with these terms

non-Saccharomyces strains wine

Advanced search

5,366 results

Set search alert

Refine by:

Subscribed journals

Years

2023 (163)

2022 (487)

2021 (422)

Show more

Download selected articles Export sorted by relevance | date

Research article • Open access

1 Isolation and identification of aroma-producing non-Saccharomyces yeast strains and the enological characteristic comparison in wine making

LWT, 23 October 2021, ...

Yen-Tso Lai, Chang-Wei Hsieh, ... Kuan-Chen Cheng

View PDF Abstract Extracts Figures Export

Research article • Full text access

2 Distinctive chemical and aromatic composition of red wines produced by Saccharomyces cerevisiae co-fermentation with indigenous and commercial non-Saccharomyces strains

Food Bioscience, 18 February 2021, ...

Boqin Zhang, Violeta Ivanova-Petropulos, ... Guoliang Yan

FEEDBACK

Нативни *Saccharomyces* и не - *Saccharomyces* квасци



Виноград

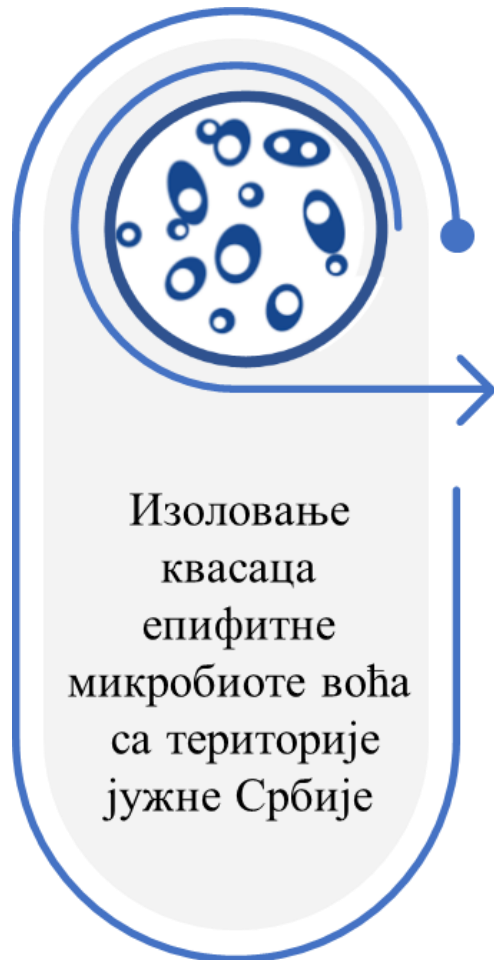


Прерадни погон



Транспортна средства

Изоловање и идентификација *не - Saccharomyces* квасаца са потенцијално добрим енолошким карактеристикама

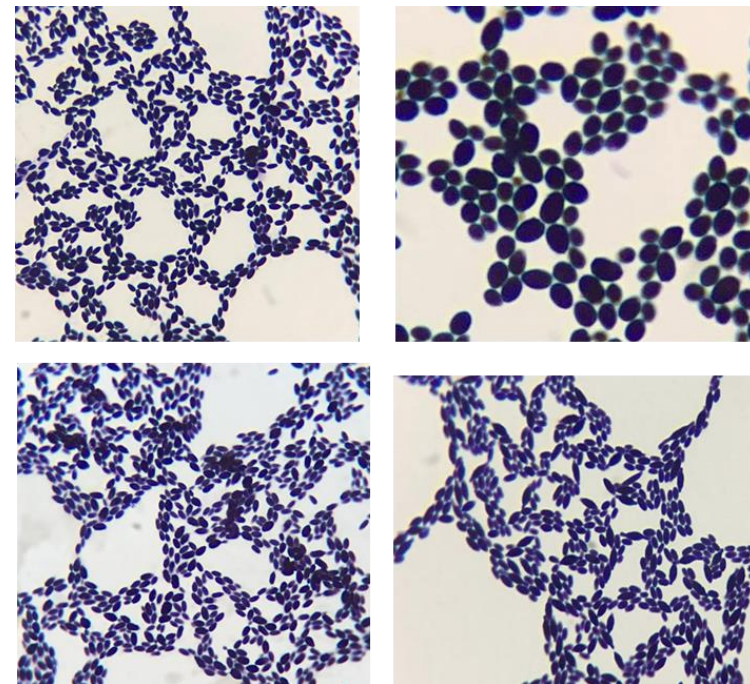


58 *не - Saccharomyces* квасаца

Изоловање и идентификација не - *Saccharomyces* квасаца са потенцијално добрим енолошким карактеристикама

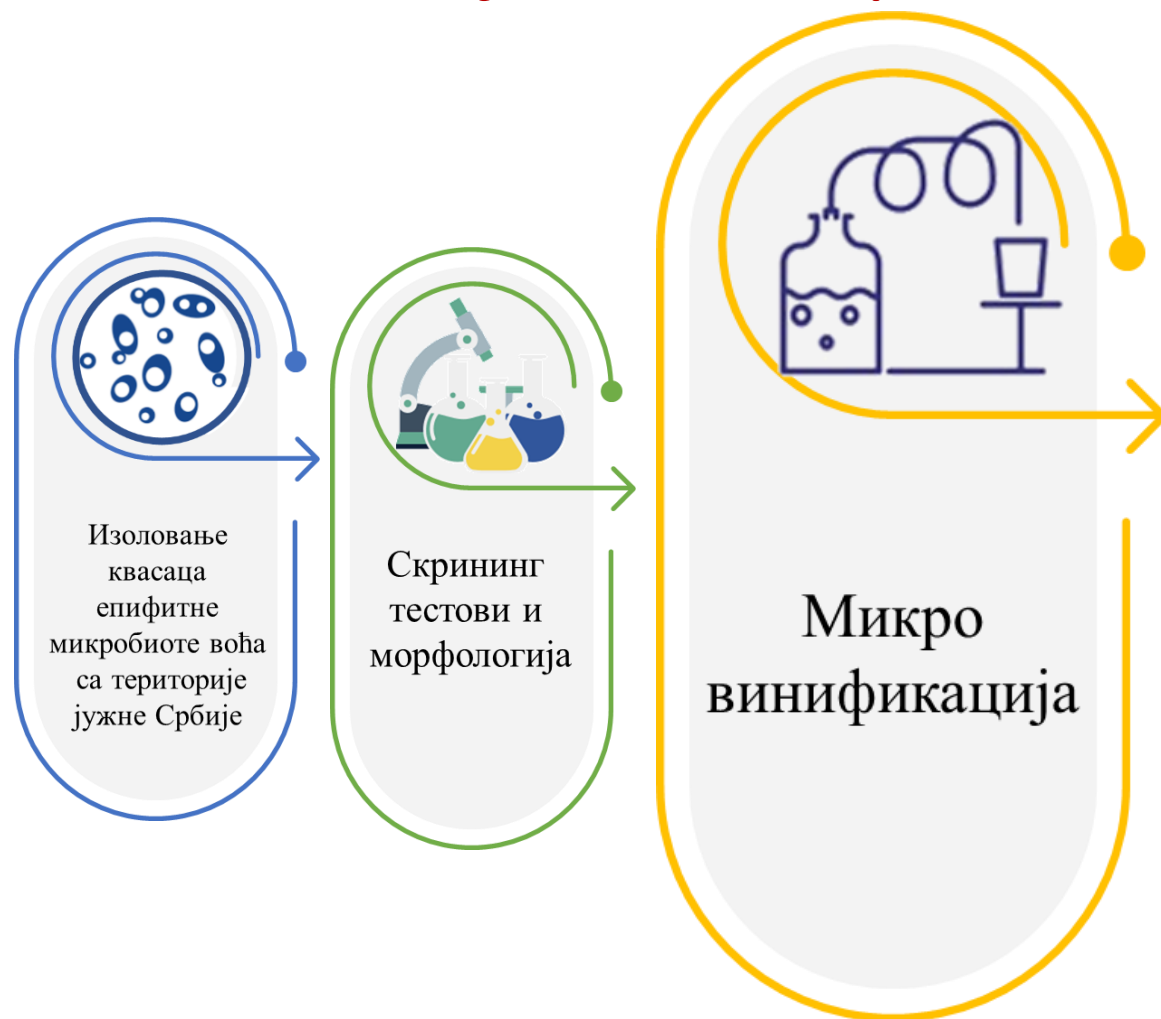


Стандардне методе за одређивање ферментативних карактеристика изолованих квасца (способност коришћења различитих шећера, толеранција на етанол и сумпор диоксид, стварање угљен диоксида.

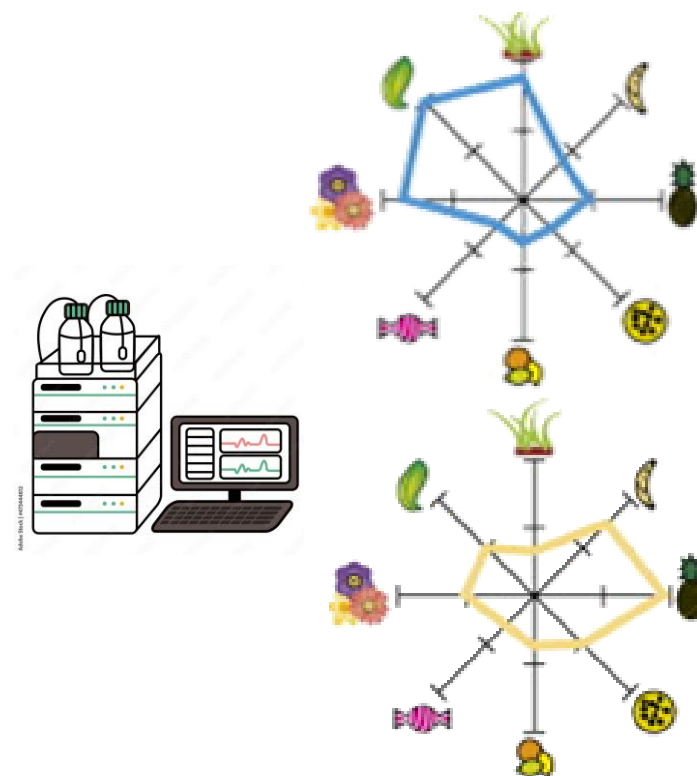


12 не - *Saccharomyces* квасаца
идентификација применом API AUX 20C система (bioMérieux-Vitek)

Изоловање и идентификација не - *Saccharomyces* квасаца са потенцијално добрим енолошким карактеристикама



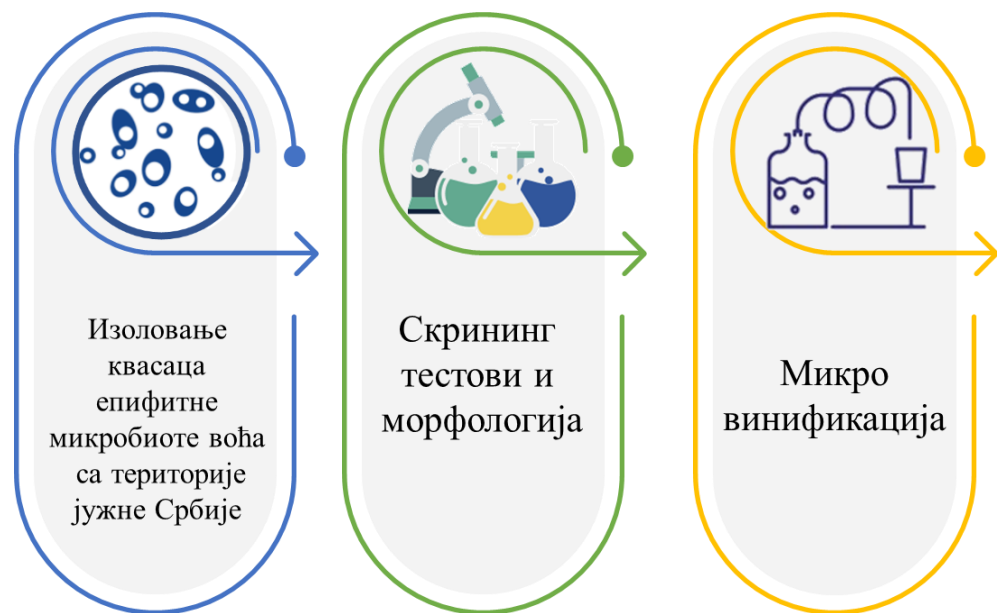
HPLC метода
(садржај етанола, шећера, глицерола и органских киселина),
GC/MS метода
(ароматски профил),
сензорна анализа добијених вина.



5 не - *Saccharomyces* квасаца

идентификација PCR методом

Изоловање и идентификација не - *Saccharomyces* квасаца са потенцијално добрим енолошким карактеристикама



5 не - *Saccharomyces* квасаца

идентификација PCR методом

Pichia kluyveri

Metschnikowia pulcherrima

Hanseniaspora uvarum (3 soja)

Article

Fermentative Potential of Native Yeast *Candida famata* for Prokupac Grape Must Fermentation

Stojan Mančić¹, Bojana Danilović¹, Marko Malićanin², Sandra Stamenković Stojanović¹, Nada N Miodrag Lazić¹ and Ivana Karabegović^{1,*}

Received: 26 June 2020 | Accepted: 18 March 2021 | Published: 26 April 2021
DOI:10.20870/oeno-one.2021.55.2.3859



Potential of non-*Saccharomyces* yeast for improving the aroma and sensory profile of Prokupac red wine

Ivana Karabegović^{1,*}, Marko Malićanin², Bojana Danilović¹, Jelena Stanojević¹, Sandra Stamenković Stojanović¹, Nada Nikolić¹ and Miodrag Lazić¹

Article

Native Non-*Saccharomyces* Yeasts as a Tool to Produce Distinctive and Diverse Tamjanika Grape Wines

Ivana Karabegović^{1,*}, Marko Malićanin², Nikola Popović³, Sandra Stamenković Stojanović¹, Miodrag Lazić¹, Jelena Stanojević¹ and Bojana Danilović¹

Article

Pre-Fermentative Cold Maceration and Native Non-*Saccharomyces* Yeasts as a Tool to Enhance Aroma and Sensory Attributes of Chardonnay Wine

Marko Malićanin¹, Bojana Danilović^{2,*}, Sandra Stamenković Stojanović², Dragan Cvetković², Miodrag Lazić², Ivana Karabegović² and Dragiša Savić²

Article

Oenological Characterization of Native *Hanseniaspora uvarum* Strains

Stojan Mančić¹, Sandra Stamenković Stojanović¹, Bojana Danilović¹, Natalija Djordjević¹, Marko Malićanin², Miodrag Lazić¹ and Ivana Karabegović^{1,*}

План рада

Коришћење нативних не-*Saccharomyces* квасаца изолованих из епифитне микробиоте воћа са територије јужне Србије у ферментацији шире од аутохтоне сорте грозђа Грашевина (Грашац)

- утицај соја квасца на кинетику алкохолне ферментације,
 - Утицај на параметре квалитета, сензорног и ароматског профила добијених вина.



План рада

коришћење нативних не-*Saccharomyces* квасаца изолованих из епифитне микробиоте воћа са територије јужне Србије у производњи цидера

- анализа утицаја соја квасца на параметре квалитета, сензорне карактеристике и ароматски профил добијених јабучних цидера
- валоризација отпадног материјала из производње цидера, чаја и сокова кроз примену у производњи цидера.



Координатор, руководилац и сарадници

КООРДИНАТОР ПРОЈЕКТА:

Дописни члан САНУ Влада Вељковић

РУКОВОДИЛАЦ ПРОЈЕКТА:

Проф. др Ивана Карабеговић, ванредни професор, Универзитет у Нишу, Технолошки факултет у Лесковцу

САРАДНИЦИ НА ПРОЈЕКТУ:

1. Проф. др Бојана Даниловић, ванредни професор, Универзитет у Нишу, Технолошки факултет у Лесковцу
2. Проф. др Драган Цветковић, ванредни професор, Универзитет у Нишу, Технолошки факултет у Лесковцу
3. Др Сандра Стаменковић Стојановић, доцент, Универзитет у Нишу, Технолошки факултет у Лесковцу
4. Др Марко Малићанин, доцент, Универзитет у Нишу, Пољопривредни факултет у Крушевцу
5. Стојан Манчић, истраживач сарадник, Универзитет у Нишу, Технолошки факултет у Лесковцу
6. Наталија Ђорђевић, истраживач сарадник, Универзитет у Нишу, Технолошки факултет у Лесковцу