

Биографија

Катарина Г. Младеновић је рођена 18. 08. 1990. године у Крагујевцу. Основну школу је завршила 2005. године у Крагујевцу, а Средњу медицинску школу 2009. године, такође у Крагујевцу. Дипломске академске студије Биологије уписала је на Природно-математичком факултету, Универзитета у Крагујевцу 2009/2010. године, а дипломирала 2011/2012. године, чиме је стекла звање дипломирани биолог, постигавши просечну оцену током студија 9,07. Исте године уписује мастер академске студије на ПМФ-у у Крагујевцу, након којих је стекла звање дипломирани биолог-мастер еколог постигавши просечну оцену 9,68. Докторске академске студије биологије уписује 2014/2015. године на истом Факултету и положи све планом и програмом предвиђене испите са просечном оценом 9,83. 2016. године, Катарина Младеновић постаје стипендиста-докторанд Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (број уговора 451-03- 01398/2016-14/ев. број 1953).

На Научно-Наставном већу, Природно-математичког факултета, Универзитета у Крагујевцу, одржаном 22.11.2017. донета је одлука (Број одлуке: 870/XI-2) о оцени научне заснованости докторске дисертације под насловом „**Карактеризација Enterobacteriaceae пореклом из аутохтоног сира Србије са посебним освртом на врсте из родова *Klebsiella* и *Serratia***“, где се утврђује испуњеност свих услова и према одлуци Већа за природно-математичке науке, Универзитета у Крагујевцу, 13.12. 2017. дата је сагласност о научној заснованости теме (Број одлуке:IV-01-1124/9). Катарина Г. Младеновић је изабрана у звање **истраживач - сарадник** за ужу научну област Биологија у Институту за биологију и екологију, Природно - математичког факултета, Универзитета у Крагујевцу, 31.01.2018. године (одлука Наставно-Научног већа Факултета бр. 70/ VIII-3). **Као истраживач-сарадник је запослена на пројекту ИИИ 41010 „Преклиничка испитивања биоактивних супстанци“ - руководиоца доц. др Снежана Марковић.**

Познаје рад на рачунару у OS Microsoft Windows и MS Office програму, програмском пакету IBM SPSS и у интернет програмима. Поседује знање енглеског језика.

НАУЧНО ИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Катарина Г. Младеновић се, од 2014. године, успешно бави научно-истраживачким радом у Лабораторији за микробиологију, Института за биологију и

екологију ПМФ-а у Крагујевцу. У току свог научно-истраживачког рада стекла је знања и вештине у области Микробиологије. Бави се испитивањем биохемијских и физиолошких карактеристика бактерија из фамилије Enterobacteriaceae, изолованих из аутохтоног сира из околине Сокобање. Истраживања су проширена у испитивању њихове осетљивости на антибиотике, способности формирања биофилма, утицаја еколошких фактора на њихов планктонски раст и биофилм. Такође је испитивана хидрофобност и адхезија за епител црева, као један од битних карактеристика за потенцијалну патогеност бактерија. Резултати научно-истраживачког рада кандидата Катарине Младеновић публиковани су у виду 35 библиографских јединица: 13 радова у научним часописима са SCI листе (M21- 1 рад, M22 – 3 рада, M23 – 9 радова), 5 радова у националним часописима (M51-3 рад, M52 – 2 рад), 4 саопштења на међународним скуповима штампана у целини (M33 – 4), 6 саопштења на међународним скуповима штампана у изводу (M34 – 6), 7 саопштења на домаћим научним скуповима штампана у изводу (M64-7).

Списак објављених радова

1. Рад у врхунском међународном часопису (категорија M21)

1.1 Muruzovic M, **Mladenović K**, Stefanović O, Vasić S, Čomić Lj. 2016. Extracts of *Agrimonia eupatoria* L. as sources of biologically active compounds and evaluation of their antioxidant, antimicrobial and antibiofilm activities. *Journal of Food and Drug Analysis*, 24 (3): 539–547. DOI: 10.1016/j.jfda.2016.02.007

2. Рад у истакнутом међународном часопису (категорија M22)

2.1. Muruzović M, **Mladenović K**, Comić Lj. 2018. *In vitro* evaluation of resistance to environmental stress by planktonic and biofilm form of lactic acid bacteria isolated from traditionally made cheese from Serbia. *Food Bioscience*, 23: 54-59. DOI: 10.1016/j.fbio.2018.03.005

2.2. Muruzović M, **Mladenović K**, Zugić Petrović T, Comić Lj. 2018. Characterization of lactic acid bacteria isolated from traditionally made Serbian cheese and evaluation of their antagonistic potential against Enterobacteriaceae. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(4): 1-9. DOI: 10.1111/jfpp.13577

2.3. Muruzović M, **Mladenović K**, Đilas M, Stefanović O, Comić Lj. 2018. *In vitro* evaluation of antimicrobial potential and ability of biofilm formation of autochthonous *Lactobacillus* spp. and *Lactococcus* spp. isolated from traditionally made cheese from Southeastern Serbia. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(11): 1-10. DOI: 10.1111/jfpp.13776

3. Рад у међународном часопису (категорија M23)

3.1. **Mladenović K**, Muruzović M, Stefanović O, Vasić S, Čomić Lj. 2016. Antimicrobial, antioxidant and antibiofilm activity of extracts of *Melilotus officinalis* (L.) Pall. Journal of Animal and Plant Science, 26 (5): 1436–1444.

3.2. **Mladenović K**, Muruzović M, Žugić Petrović T, Stefanović O, Comić Lj. 2018. Isolation and identification of Enterobacteriaceae from traditional Serbian cheese and their physiological characteristics. Journal of Food Safety, 38 (1): 1–9. DOI: 10.1111/jfs.12387

3.3. **Mladenović K**, Muruzović M, Čomić Lj. 2018. 2018. *Escherichia coli* identification and isolation from traditional cheese produced in Southeastern Serbia. Journal of Food Safety, DOI:10.1111/jfs.12477

3.4. **Mladenović K**, Muruzović M, Čomić Lj. 2018. The effects of environmental factors on planktonic growth and biofilm formation of *Serratia odorifera* and *Serratia marcescens* isolated from traditionally made cheese. Acta Alimentaria, 47(3):370-378. DOI: 10.1556/066.2018.47.3.13

3.5. **Mladenović K**, Grujović M, Vasić S, Čomić Lj. 2019. The simbiotic effect of temperature and sugars on the planktonic growth and biofilm formation of *Klebsiella* spp. isolated from traditionally made cheese. Romanian Biotechnological Letters, 3: 1-12 DOI: 10.26327/RBL2017.132

3.6. **Mladenović K**, Muruzović M, Stefanović O, Žugić Petrović T, Čomić Lj. 2018. Effects of some potassium preservatives on physiological activities of selected food borne bacteria. Acta Alimentaria, 47 (2), pp. 171–180. DOI: 10.1556/066.2018.47.2.5

3.7. Muruzović M, **Mladenović K**, Žugić Petrović T, Comić Lj. 2018. *In vitro* evaluation of the antimicrobial potential of *Streptococcus uberis* isolated from a local cheese from Southeastern Serbia. Veterinarski arhiv, 88 (4): 521-534. DOI: 10.24099/vet.arhiv.0007

3.8. Rakovic I, Radojevic I, Mladenovic K, Popovska-Jovicic B, Petrovic S, Canovic P, Comić Lj, Canovic P, Bogojeski J. 2018. Antimicrobial, antioxidant and DNA-binding studies of palladium (II) complexes with different chelate ligands containing nitrogen donor atoms. Journal of the Serbian Chemical Society, 83:71-71. DOI: 10.2298/JSC180507071R

3.9. Žugić Petrović T, Ilić P, Muruzović M, **Mladenović K**, Stanisavljević D, Čomić Lj. 2019. Dry-fermented sausage as probiotic carrier food. FLEISCHWIRTSCHAFT, 99(2): 100-103.

4. Рад у врхунском часопису националног значаја (кат. М51)

4.1. **Mladenović K**, Muruzović M, Žugić Petrović T, Čomić Lj. 2018. The influence of environmental factors on the planktonic growth and biofilm formation of *Escherichia coli*. Kragujevac Journal of Science, 40: 205-216. DOI: 10.5937/kgjsci1840205m

4.2. Grujović M, **Mladenović K**, Čomić Lj, Glišović, A. 2019. *In vitro* evaluation of antimicrobial and antibiofilm activity of *Oleum Hyperici*: An original product from Goč Mountain (Serbia). Kragujevac Journal of Science, 41: 97-106.

4.3. Žugić-Petrović T, Stanisavljević D, Ilić P, **Mladenović K**, Muruzović M, Kocić-Tanackov S, Čomić Lj. 2018. Effect of water activity on the radial growth of fungi isolated from dry-cured sheep ham, *in vitro* (Serbia). Matica Srpska Journal for Natural Sciences, 134: 65-75. DOI: 10.2298/ZMSPN1834065Z

5. Рад у часопису часопису националног значаја (кат. М52)

5.1. Žugić-Petrović T, Muruzović M, **Mladenović K**, Ilić P, Kocić Tanackov S, Čomić Lj. 2016. Karakterizacija koagulaza negativnih stafilokoka izolovanih iz suvog mesa ovčijeg

trupa-Sjениčka ovčija stelja. Veterinarski žurnal Republike Srpske, 16 (1): 26–38. DOI: 10.7251/VETJ1601026Z

5.2. Muruzović M, **Mladenović K**, Stefanović O, Žugić-Petrović T, Čomić Lj. 2017. *In vitro* interaction between *Agrimonia eupatoria* L. extracts and antibiotic. Kragujevac Journal of Science, 39: 169-176. DOI: 10.5937/kgjsci1739157m

6.2. Саопштења на међународним конференцијама штампани у целини (M33)

6.1. Ilić P, Šošević D, Žugic-Petrović T, **Mladenovic K**, Grujović M, Čomić Lj. 2017. Characterization and antibiotic sensitivity of coagulase-negative staphylococci from Zlatibor prosciutto. XXII Conference about Biotechnology with international participation, Čačak, Serbia, Conference Proceeding, Vol. 2, p. 667–672.

6.2. Žugic-Petrović T, Ilić P, Muruzović M, **Mladenović K**, Čomić Lj. 2018. Autochthone microbiota from dry-cured sheep ham. XXIII Conference about Biotechnology with international participation, Čačak, Serbia, Conference Proceeding, p. 536–543.

6.3. Žugić Petrović T, Stanisavljević D, Ilić P, **Mladenović K**, Muruzović M, Čomić Lj. 2018. Effect of different packaging conditions on shelf-life of ham. XXII International Eco – conference, X Eco – conference on Safe food, Novi Sad, Serbia p. 181–188.

6.4. Žugic-Petrović T, Muruzović M, **Mladenović K**, Stanisavljević D, Kocić Tanackov S, Čomić Lj. 2019. Antifungalni efekat etarskog ulja bosiljka i crnog kima na rast plesni *Penicillium corylophilum* na ovčijoj stelji. XXIV Conference about Biotechnology with international participation, Čačak, Serbia, Conference Proceeding, p. 536–543.

7. Саопштења на међународним скуповима штампана у изводу (M34)

7.1. **Mladenović K**, Muruzović M, Stefanović O, Čomić Lj, Žugić-Petrović T. 2016. *In vitro* determination of antioxidant and antimicrobial activity of extracts of *Agrimonia eupatoria* L. 12th Symposium on the Flora of Southeastern Serbia and Neighboring Regions, Kopaonik, Serbia, Book of abstracts, p. 116.

7.2. Muruzović M, **Mladenović K**, Stefanović O, Čomić Lj, Žugić-Petrović T. 2016. Interaction between *Agrimonia eupatoria* L. extracts and antibiotic and antibiofilm activity of two extracts. 12th Symposium on the Flora of Southeastern Serbia and Neighboring Regions, Kopaonik, Serbia, Book of abstracts, p. 117.

7.3. Žugić-Petrović T, Ilić P, Muruzović M, **Mladenović K**, Stanisavljević D, Čomić Lj. 2016. Antimicrobial activity of rakija travarica “Sante“. 12th Symposium on the Flora of Southeastern Serbia and Neighboring Regions, Kopaonik, Serbia, Book of abstracts, p. 118.

7.4. Žugić-Petrović T, **Mladenović K**, Muruzović M, Čomić Lj. 2017. Probiotic potential of *Enterococcus faecium* isolated from Sokobanja sausage. International symposium of animal science (ISAS), Herceg Novi, Montenegro, Book of abstracts, p. 30.

7.5. Žugić-Petrović T, Stanisavljević D, Ilić P, **Mladenović K**, Muruzović M, Kocić Tanackov S, Čomić Lj. 2017. Effect of water activity on the radial growth of fungi isolated from dry-cured sheep ham, *in vitro*. The 6th international scientific meeting mycology, mycotoxicology and mycoses, Novi Sad, Serbia, Book of abstracts, p. 64.

7.6. Radojević I, **Mladenović K**, Muruzović M, Popadić M, Čomić Lj. 2017. Antifungal activity of the Serbia and Montenegro autochthonous wines and evaluation of total phenolic, flavonoid and proanthocyanidin contents. The 6th international scientific meeting mycology, mycotoxicology, and mycoses, Novi Sad, Serbia, Book of abstracts, p. 55.

8. Саопштења на домаћим научним скуповима штампана у изводу (M64)

8.1. Stefanović O, **Mladenović K**, Grujović M, Ličina B, Radojević I, Čomić Lj. 2015. Biljni ekstrakti: potencijalni prirodni antibakterijski agensi. X Kongres mikrobiologa Srbije - MIKROMED 2015, Beograd, Srbija. Knjiga apstrakata, p. 188–189.

8.2. Stefanović O, Mladenović D, Ivanović D, **Mladenović K**, Muruzović M, Čomić Lj. 2017. *Escherichia coli*: *in vitro* ability of biofilm formation and inhibitory activity of sage extracts. XI Kongres mikrobiologa Srbije - MIKROMED 2017, Beograd, Srbija. Knjiga apstrakata, p. 128–129.

8.3. **Mladenović K**, Muruzović M, Žugić-Petrović T, Stefanović O, Čomić Lj. 2017. Isolation and identification of autochthonous Sokobanja's cheese microbiota. XI Kongres mikrobiologa Srbije - MIKROMED 2017, Beograd, Srbija, Knjiga apstrakata, p. 203.

8.4. **Mladenović K**, Muruzović M, Žugić-Petrović T, Čomić Lj. 2018. Ispitivanje uticaja ekoloških faktora na planktonski rast i formiranje biofilma *Klebsiella* spp. izolovanih iz Sokobanjskog sira. II Kongres biologa Srbije, Kladovo, Srbija, Knjiga apstrakata, p. 247.

8.5. Muruzović M, **Mladenović K**, Žugić-Petrović T, Čomić Lj. 2018. Izolacija, identifikacija i evaluacija probiotskog potencijala enterokoka izolovanih iz Sokobanjskog sira. II Kongres biologa Srbije, Kladovo, Srbija, Knjiga apstrakata, p. 250.

8.6. Žugić-Petrović T, Ilić P, Muruzović M, **Mladenović K**, Čomić Lj. 2018. Izolacija i karakterizacija *Lactobacillus curvatus* sojeva iz fermentisane tradicionalne kobasice kao potencijalnih startera u mesnoj industriji. II Kongres biologa Srbije, Kladovo, Srbija, Knjiga apstrakata, p. 253.

8.7. Žugić-Petrović T, Ilić P, Muruzović M, **Mladenović K**, Kocić Tanackov S, Čomić Lj. 2018. Kvalitet i autohtona mikrobiota sjeničke ovčije stelje. II Kongres biologa Srbije, Kladovo, Srbija, Knjiga apstrakata, p. 254.