

ИЗЈАВА

Студент: Милица Милановић

Број индекса: 288

Студијски програм: Хемија

Наслов мастер рада: Ефекат прераде одабране врсте рода дивље руже
(Rosa L.) на антиоксидативну активност и садржај укупних фенола
и флавоноида

Ментор мастер рада: проф. др Александра Павловић

Изјављујем да без сагласности ментора резултати мастер рада неће бити публиковани у стручном или научном часопису нити саопштени на научном скупу/конференцији.

У Нишу, 12. 10. 2026

Потпис

Милица Милановић



ОБАВЕШТЕЊЕ О ОДБРАНИ МАСТЕР РАДА

Име:	Милица
Презиме:	Милановић
Број индекса:	288
Департман:	Хемија
Тема мастер рада:	Ефекат прераде одобрене врсте ружа дивље руже (Rosa L.) на антиоксидативну активност и садржај укупних фенола и флавоноида
Ментор:	проф. др Александра Павловић
Датум одбране:	29. 10. 2026.
Време одбране:	12:30
Место одбране:	сала 100

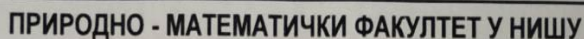
Датум:	Потпис студента:
12. 10. 2026	М. Милановић



ПРИРОДНО - МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ У НИШУ

KEY WORDS DOCUMENTATION

Accession number, ANO :	
Identification number, INO :	
Document type, DT :	monograph
Type of record, TR :	textual / graphic
Contents code, CC :	master work
Author, AU :	Milica Milanović
Mentor, MN :	Aleksandra Pavlović
Title, TI :	Effect of processing of selected species of the wild rose genus (<i>Rosa</i> L.) on antioxidant activity and content of total phenols and flavonoids
Language of text, LT :	Serbian
Language of abstract, LA :	English
Country of publication, CP :	Republic of Serbia
Locality of publication, LP :	Serbia
Publication year, PY :	
Publisher, PB :	author's reprint
Publication place, PP :	Niš, Višegradska 33
Physical description, PD : (chapters/pages/ref./tables/pictures/graphs/appendices)	pages 51; chapters 6; citations 51; tables 5; figures 30
Scientific field, SF :	Chemistry
Scientific discipline, SD :	Analytical Chemistry
Subject/Key words, S/KW :	<i>Rosa dumalis</i> Bech., phenols, flavonoids, antioxidant activity, thermal degradation kinetics
UC	582.711.71:[542.943'78+547.56 582.711.71:[542.943'78+547.972
Holding data, HD :	library
Note, N :	
Abstract, AB :	The influence of cooking temperature (70 °C, 80 °C and 90 °C) on the content of total polyphenols and flavonoids in <i>Rosa dumalis</i> Bech. was monitored. Also, the antioxidant activity was measured using the DPPH and CUPRAC methods. The obtained results showed that the rate of the reaction of thermal degradation follows the kinetics of the first-order reaction. The activation energy for the degradation reactions of total polyphenolic compounds and total flavonoids was 43.9 kJ/mol and 56.9 kJ/mol, respectively. The antioxidant activity decreases with increasing temperature and length of cooking.
Accepted by the Scientific Board on, ASB :	
Defended on, DE :	
Defended Board, DB :	President: dr Snežana Tošić
	Member: dr Jelena Mrmošanin
	Member, Mentor: dr Aleksandra Pavlović



КЉУЧНА ДОКУМЕНТАЦИЈСКА ИНФОРМАЦИЈА

4