



*Dr Milica Živković, born January 1980, is a Research Associate in Laboratory for Molecular Microbiology, Institute of Molecular Genetics and Genetic Engineering, University of Belgrade, where she defended her Master („Molecular characterisation of microflora from goat cheese and phenotypic and genotypic identification of dominant lactic acid bacteria“) and PhD thesis: "Characterization of surface molecules from bacterial cells involved in the potential probiotic activity of natural lactobacilli isolates". Dr Milica Živković published 22 research papers in international scientific journals. H-index 10 (Google scholar source, citation number 372). Areas of interest include the analysis of artisanal dairy food microbiota, characterization of bioactive molecules involved in probiotic potential of lactic acid bacteria natural isolates from artisanal dairy food (exopolysaccharides, aggregation factors) and formulations of new starter cultures for functional foods.*

*Theme: "Probiotic Applications of Exopolysaccharides-Producing Lactobacilli in Functional Food"*



*Dr Milica Živković, rođena januara 1980. godine, je istraživač saradnik u Laboratoriji za molekularnu mikrobiologiju, Instituta za molekularnu genetiku i genetičko inženjerstvo Univerziteta u Beogradu, gde je odbranila magistarsku tezu ("Molekularna karakterizacija mikroflore kozijeg sira i fenotipska i genotipska identifikacija predominantnih bakterija mlečne kiseline) i doktorsku disertaciju: "Karakterizacija površinskih molekula bakterijskih ćelija odgovornih za potencijalnu probiotičku aktivnost prirodnih izolata laktobacila". Dr Milica Živković je objavila 22 naučna rada u međunarodnim naučnim časopisima. H-indeks 10 (Google scholar izvor, broj citata 372). Oblasti interesovanja uključuju analizu mikrobiote tradicionalnih mlečnih proizvoda proizvedenih u domaćinstvu, karakterizaciju bioaktivnih molekula uključenih u probiotički potencijal prirodnih izolata bakterija mlečne kiseline (egzopolisaharidi, faktori agregacije) i formulaciju novih starter kultura za funkcionalnu hranu.*

*Tema: "Probiotička svojstva laktobacila proizvođača egzopolisaharida i njihova primena u funkcionalnoj hrani"*