



*Prof. Dr. Jelena Lozo is a Full Professor at Chair of Biochemistry and Molecular Biology, University of Belgrade – Faculty of Biology, where she defended her PhD thesis. She is the author of 45 research papers in international scientific journals, coauthor at one university book, and one student handbook. Her articles have been cited more than 600 times and the h-index is 15 (Scopus). Areas of her scientific interest include biochemical and genetic characterization, and mechanism of action determination for proteinaceous antimicrobials, bacteriocins, produced by lactic acid bacteria, natural isolates from artisanal dairy food products as well as their applications as probiotics or antimicrobial drugs. In addition, her research interest is in microorganism–plant interaction involved in biological control, with special emphases on plant growth-promoting bacteria and their role in helping plants to overcome abiotic stresses. She was involved in several national and international scientific projects, reviewer in international scientific journals from different fields of microbiology, an associate editor in BMC Microbiology, and a member of several scientific societies. She is one of the founders and a member of the steering committee in the Serbian Society for Molecular Biology.*

*Theme: "Traditional dairy products as a valuable source of lactic acid bacteria with unique properties"*



***Prof. dr Jelena Lozo** je redovni profesor na Katedri za biohemiju i molekularnu biologiju, Univerziteta u Beogradu – Biološkog fakultet, gde je odbranila doktorsku disertaciju. Do sada je objavila 45 naučnih radova u međunarodnim naučnim časopisima, koautor je na jednom univerzitetskom udžbeniku i praktikumu. Njeni radovi su citirani preko 600 puta, a h-index je 15 (prema Scopus bazi). Oblast interesovanja uključuje biohemijsku i genetičku karakterizaciju, i utvrđivanje mehanizama delovanja antimikrobnih jedinjenja proteinske prirode, bakteriocina, koje sintetišu mlečnokiselinske bakterije izolovane iz tradicionalnih mlečnih proizvoda proizvedenih u domaćinstvu i njihovu potencijalnu primenu kao probiotika ili antimikrobnih lekova. Takođe bavi se i istraživanjima u oblasti interakcije mikroorganizama i biljaka sa aspekta biološke kontrole, i sa posebnim akcentom na izučavanje bakterija koje promovišu rast biljaka i pomažu im da prevaziđu efekte abiotičkog stresa. Učesnik je više međunarodnih i domaćih naučnih projekata, recenzent je u vrhunskim naučnim časopisima u različitim oblastima mikrobiologije, urednik u časopisu BMC Microbiology i član naučnih društava. Jedan je od osnivača i član upravnog odbora Srpskog društva za molekularnu biologiju.*

*Tema: "Tradicionalni mlečni proizvodi kao značajan izvor mlečnokiselinskih bakterija sa jedinstvenim osobinama"*