



Др Марија Лесјак је редовни професор из области Биохемије на Природно-математичком факултету у Новом Саду. Примарна област њеног истраживања је процена биолошких активности секундарних биомолекула биљака, са акцентом на њихов утицај на метаболизам гвожђа. За свој научни рад добитница је многих награда код нас и у иностранству, као што су: „Покрени се за науку“ (2016), „L’Oréal-UNESCO за жене у науци“ (2016), *Dr. Willmar Schwabe* награда за младе истраживаче (2011), *UCL Overseas Research Scholarship* за докторске студије на *University College London* (2011-2015). Активно се бави иновативним предузетништвом где својим научним резултатима даје виши смисао развијајући производе у домену фармације и функционалне хране који се пласирају на домаћем и иностраном тржишту.

Одабране референце:

1. Lesjak et al (2018) Quercetin inhibits intestinal non-haem iron absorption by regulating iron metabolism genes in the tissues. *European Journal of Nutrition*. 58: 743-753.
2. Lesjak et al (2018) Antioxidant and anti-inflammatory activities of quercetin and its derivatives. *Journal of Functional Foods*. 40: 68–75.
3. Lesjak et al (2016) Binary and tertiary mixtures of *Satureja hortensis* and *Origanum vulgare* essential oils as potent antimicrobial agents against *Helicobacter pylori*. *Phytotherapy Research*. 30: 476–484
4. Lesjak et al (2014) Quercetin inhibits intestinal iron absorption and ferroportin transporter expression in vivo and in vitro. *PLoS ONE*. 9: e102900.
5. Lesjak et al (2014): Phytochemical composition and antioxidant, anti-inflammatory and antimicrobial activities of *Juniperus macrocarpa* Sibth. et Sm. *Journal of Functional Foods*. 7: 257–268.