

POPIS MENTORA ZA POSLIJEDIPLOMSKE DOKTORSKE STUDIJE
za akad.god. 2009./2010.

	NASTAVNIK			PODRUČJE ZNANSTVENOG INTERESA
1.	Prof.dr.sc.	Višnja	Baćun-Družina	Utjecaj stanja stresa kao što su otpadne tvari, inhibitori rasta, izgladnjivanje i anoksija na mješovite mikrobnne kulture; evolucija bakterijskih stanica; detekcija mutagenih tvari iz okoliša pomoću mikrobnih test sustava; nutrigenomika
2.	Prof.dr.sc.	Mara	Banović	Tehnologija i analitika vina, zakonska regulativa, sustavi upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane.
3.	Prof.dr.sc.	Ingrid	Bauman	Ponašanje i karakteristika prahova, homogenizaciji materijala, određivanje protoka, veličine čestica, zastupljenosti pojedine komponente u smjesi, njihov utjecaj na homogenost materijal, miješanje prahova. Određivanje teksture, senzorskih i organoleptičkih karakteristike proizvoda dobivenih miješanjem.
4.	Doc.dr.sc.	Jasna	Beganović	Proizvodnja i primjena funkcionalnih starter kultura; primjena molekularnih metoda u istraživanjima funkcionalnih svojstava probiotičkih bakterija.
5.	Prof.dr.sc.	Katarina	Berković	Prirodni spojevi kao inhibitori.
6.	Prof.dr.sc.	Rajka	Božanić	Tehnologija mlijeka
7.	Doc.dr.sc.	Mladen	Brnčić	Primjena ultrazvuka visokog i niskog intenziteta u prehrambenoj tehnologiji, prehrambenom inženjerstvu i biotehnologiji; sušenje i ekstruzija u prehrambenoj tehnologiji i prehrambenom inženjerstvu; određivanje raspodjele veličina čestica; određivanje teksturalnih svojstava sirovina i gotovih prehrambenih proizvoda; primjena novih netoplinskih tehnologija u prehrambenoj tehnologiji i biotehnologiji.
8.	Prof.dr.sc.	Irena	Colić Barić	Kakvoća prehrane i njen utjecaj na prehrambeni i zdravstveni status.
9.	Prof.dr.sc.	Verica	Dragović-Uzelac	Biološki aktivni spojevi voća i povrća te ljekovitog i aromatičnog bilja (promjene tijekom rasta i razvoja biljke, stabilnost tijekom tehnoloških postupaka prerade); postupci dobivanja funkcionalnih proizvoda na bazi voća, povrća te začinskog i aromatičnog bilja.
10.	Doc.dr.sc.	Ksenija	Durgo	Toksikologija spojeva prisutnih u hrani; ekotoksikologija.
11.	Prof.dr.sc.	Duška	Čurić	Kemija i tehnologija žitarica.
12.	Prof.dr.sc.	Jasna	Franekić	Genetička toksikologija.
13.	Doc.dr.sc.	Jadranka	Frece	Probiotički, prebiotički i sinbiotički učinak bakterija mliječne kiseline (funkcionalna hrana); izolacija i identifikacija autohtonih starter kultura iz namirnica; mikrobiologija hrane: molekularno-mikrobiološke metode, antimikrobni učinak biokonzervansa na patogene u hrani; izolacija i identifikacija plijesni te određivanje mikotoksina ELISA metodom; mikrobiologija voda.
14.	Doc.dr.sc.	Višnja	Gaurina Srček	Primjena tehnologije životinjskih stanica u istraživanjima i proizvodnji biološki aktivnih spojeva
15.	Prof.dr.sc.	Slobodan	Grba	Prizvodnja s kvascima.
16.	Doc.dr.sc.	Reno	Hrašćan	Kancerogeneza.
17.	Prof.dr.sc.	Damir	Ježek	Određivanje teksturalnih svojstava sirovina i gotovih prehrambenih proizvoda; operacije prosijavanja i mljevenja; tehnološke operacije u prehrambenoj industriji (destilacija, ekstrakcija); sušenje i ekstruzija u prehrambenoj tehnologiji i prehrambenom inženjerstvu; određivanje raspodjele veličine čestica; obrada namirnica primjenom visokih tlakova; primjena novih netoplinskih tehnologija u prehrambenoj tehnologiji i biotehnologiji.
18.	Prof.dr.sc.	Draženka	Komes	Tehnologija ugljikohidrata, primjena sladila, tehnologija konditorskih proizvoda, čaja i kave, bioaktivne komponente i antioksidacijski kapacitet proizvoda biljnog podrijetla.

19.	Prof.dr.sc.	Blaženka	Kos	Probiotička aktivnost bakterija mliječne kiseline; proizvodnja i primjena starter kultura.
20.	Doc.dr.sc.	Karin	Kovačević Ganić	Tehnologija vina, polifenolni sastav grožđa i vina (praćenje tijekom zrenja grožđa, proizvodnje, dozrijevanja i starenja vina), antioksidacijski kapacitet grožđa, mošta i vina, zdravstvena ispravnost vina (biogeni amini), tvari arome, analitika i senzorika vina.
21.	Prof.dr.sc.	Želimir	Kurtanjek	Matematičko modeliranje, optimiranje i upravljanje tehnoloških procesa.
22.	Prof.dr.sc.	Branka	Levaj	Utjecaj različitih postupaka prerade na specifičan kemijski sastav proizvoda od voća i povrća
23.	Doc.dr.sc.	Ksenija	Markov	Izolacija i identifikacija plijesni, mikotoksini u namirnicama i krmi; patogeni u hrani (molekularno-mikrobiološke metode), uporaba biokonzervansa kao antimikrobnih tvari, autohtona mikroba populacija u namirnicama; mikrobiologija voda.
24.	Prof.dr.sc.	Marin	Matošić	Tehnologija vode.
25.	Doc.dr.sc.	Helga	Medić	Tehnološki procesi proizvodnje, kvaliteta i sigurnost proizvoda od mesa, ribe i peradi.
26.	Prof.dr.sc.	Vladimir	Mrša	Molekularna biologija i biokemija kvasca.
27.	Doc.dr.sc.	Vlatka	Petravić Tominac	Izolacija i karakterizacija β -glukana, mikrobiologija vina, biotehnologija vina.
28.	Doc.dr.sc.	Anet	Režek Jambrak	Nove tehnike procesiranja hrane, ultrazvuk, mikrovalovi.
29.	Doc.dr.sc.	Suzana	Rimac Brnčić	Prehrambena tehnologija.
30.	Doc.dr.sc.	Anita	Slavica	Biokemijsko inženjerstvo; industrijska mikrobiologija.
31.	Doc.dr.sc.	Ivan-Krešimir	Sveteć	Genetička rekombinacija, genetika kvasca i primjena molekularno-genetičkih metoda.
32.	Doc.dr.sc.	Dubravka	Škevin	Prehrambena tehnologija, tehnologija ulja i masti.
33.	Prof.dr.sc.	Jagoda	Sušković	Proizvodnja probiotika kao živih lijekova; proizvodnja funkcionalnih starter kultura za industrijsku primjenu; biotehnološka proizvodnja mliječne kiseline, antibiotika, ergot alkaloida, amilolitičkih i proteolitičkih enzima
34.	Prof.dr.sc.	Lidija	Šver	Mukozna imunost, protutumorski učinak propolisa (flavonoida), ABC transporteri.
35.	Prof.dr.sc.	Branko	Tripalo	Jedinične operacije i fenomeni prijenosa; primjena ultrazvuka visokog i niskog intenziteta u prehrambenoj tehnologiji, prehrambenom inženjerstvu i biotehnologiji; sušenje i ekstruzija u prehrambenoj tehnologiji i prehrambenom inženjerstvu; određivanje raspodjele veličine čestica; određivanje teksturalnih svojstava sirovina i gotovih prehrambenih proizvoda; primjena novih netoplinskih tehnologija u prehrambenoj tehnologiji i biotehnologiji.
36.	Prof.dr.sc.	Nada	Vahčić	Kontrola kvalitete hrane, sigurnost hrane, senzorske analize.
37.	Prof.dr.sc.	Vesna	Zechner-Krpan	Tehnologija vina, izolacija beta-glukana iz mikroorganizama, hmelj.