

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

	NASTAVNIK			PODRUČJE ZNANSTVENOG INTERESA
1.	Prof.dr.sc.	Višnja	Bačun-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.	Doc.dr.sc.	Jasna	Beganović	Proizvodnja i primjena funkcionalnih starter kultura; primjena molekularnih metoda u istraživanjima funkcionalnih svojstava probiotičkih bakterija.
4.	Prof.dr.sc.	Katarina	Berković	Prirodni spojevi kao inhibitori.
5.	Prof.dr.sc.	Rajka	Božanić	Tehnologija mlijeka.
6.	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.
7.	Prof.dr.sc.	Irena	Colić Barić	Potrošač i hrana.
8.	Prof.dr.sc.	Duška	Čurić	Kemija i tehnologija žitarica.
9.	Prof.dr.sc.	Frane	Delaš	Mikrobiologija hrane (namirnica); mikrobiologija vode; mikrotoksini.
10.	Doc.dr.sc.	Ksenija	Durgo	Toksikologija spojeva prisutnih u hrani; ekotoksikologija.
11.	Prof.dr.sc.	Jasna	Franekić	Genetička toksikologija.
12.	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.
13.	Doc.dr.sc.	Višnja	Gaurina Srček	Primjena tehnologije životinjskih stanica u istraživanjima i proizvodnji biološki aktivnih proizvoda.
14.	Doc.dr.sc.	Reno	Hrašćan	Kancerogeneza.
15.	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.
16.	Prof.dr.sc.	Draženka	Komes	Tehnologija ugljikohidrata, primjena sladila, tehnologija konditorskih proizvoda, čaja i kave, bioaktivne komponente i antioksidacijski kapacitet proizvoda biljnog podrijetla.
17.	Prof.dr.sc.	Blaženka	Kos	Probiotička aktivnost bakterija mliječne kiseline; proizvodnja i primjena starter kultura.
18.	Doc.dr.sc.	Karin	Kovačević Ganić	Tehnologija vina, biološki aktivni spojevi grožđa, mošta i vina, hlapivi spojevi vina.
19.	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 mikrobnna populacija u namirnicama; mikrobiologija voda.

20.	Prof.dr.sc.	Marin	Matošić	Tehnologija vode.
21.	Doc.dr.sc.	Helga	Medić	Tehnološki procesi proizvodnje, kvaliteta i sigurnost proizvoda od mesa, ribe i peradi.
22.	Doc.dr.sc.	Vlatka	Petravić Tominac	Izolacija i karakterizacija β -glukana, mikrobiologija vina, biotehnologija vina.
23.	Doc.dr.sc.	Anet	Režek Jambrak	Nove tehnike procesiranja hrane, ultrazvuk, mikrovalovi.
24.	Doc.dr.sc.	Suzana	Rimac Brnčić	Prehrambena tehnologija.
25.	Doc.dr.sc.	Ivan- Krešimir	Svetec	Genetička rekombinacija, genetika kvasca i primjena molekularno-genetičkih metoda.
26.	Doc.dr.sc.	Dubravka	Škevin	Prehrambena tehnologija, tehnologija ulja i masti.
27.	Prof.dr.sc.	Jagoda	Šušković	Proizvodnja probiotika kao živih lijekova; proizvodnja funkcionalnih starter kultura za industrijsku primjenu; biotehnoška proizvodnja mliječne kiseline, antibiotika, ergot alkaloida, amilolitičkih i proteolitičkih enzima
28.	Prof.dr.sc.	Lidija	Šver	Mukozna imunost, protutumorski učinak propolisa (flavonoida), ABC transporteri.
29.	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.
30.	Prof.dr.sc.	Nada	Vahčić	Kontrola kvalitete hrane, sigurnost hrane, senzorske analize.
31.	Prof.dr.sc.	Vesna	Zechner- Krpan	Tehnologija vina, izolacija beta-glukana iz pekarskog i pivskog kvasca.