

**DAN DOKTORSKOG STUDIJA
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU
15. veljače 2019.**

PROGRAM

9.00 – 9.15 Registracija (ispred vijećnice PBF-a, prizemlje, Pierottijeva 6)

9.15 – 9.45 Otvaranje Dana doktorskog studija i pozdravne riječi

prof. dr. sc. Mirjana Hruškar, prorektorica za prostorni razvoj i sustav kontrole kvalitete Sveučilišta u Zagrebu

prof. dr. sc. Damir Ježek, dekan PBF-a Sveučilišta u Zagrebu

prof. dr. sc. Jadranka Frece, prodekanica za znanost PBF-a Sveučilišta u Zagrebu

9.45 – 10.00 Uvodno predavanje

prof. dr. sc. Tonči Rezić, PBF - Kako biti uspješan doktorand?

10.00 – 13.00 Usmena izlaganja doktoranada (I dio)

Moderatori: prof. dr. sc. Jagoda Šušković, prof. dr. sc. Blaženka Kos

- Katarina Butorac** - Karakterizacija egzopolisaharida autohtonog probiotičkog soja *Lactobacillus fermentum* D12
- Tamara Sorić** - Metabolički sindrom i prehrambene navike u hospitaliziranih osoba oboljelih od shizofrenije: presječno istraživanje
- Mateja Lozančić** - Stanična stijenka biotehnološki zanimljivih kvasaca kao platforma za imobilizaciju rekombinantnih proteina
- Marina Grubišić** - Određivanje sastava masnih kiselina u mikroalgama iz Jadranskog mora
- Marijana Ceilinger** - Bioaktivni spojevi i antioksidacijski kapacitet u sušenoj rajčici
- Lana Ljuma Skupnjak** - Razvoj živog atenuiranog cjepiva protiv virusa zaraznog bronhitisa kokoši
- Ana Novačić** - Uloga nekodirajućih RNA u regulaciji transkripcije gena *PHO5* kvasca *Saccharomyces cerevisiae*
- Sara Cobal** - Prevencija pretilosti promjenom stavova, navika i znanja u djece školske dobi programom PETICA - igrom do zdravlja
- Anđela Miljanović** - Razvoj ekološki prihvatljivih metoda kontrole slatkovodnih patogenih mikroorganizama iz skupine *Oomycetes*

10. **Maja Galić** - Utjecaj nanočestica selena na rast i biokemijski sastav morske mikroalge *Dunaliella tertiolecta*
11. **Dora Pavić** - Utjecaj abiotskih i biotskih čimbenika na životni ciklus mikroorganizama iz skupine *Oomycetes*
12. **Nenad Marđetko** – Proizvodnja bioetanola na blago kiselim hidrolizatima pšenične slame

13.00 – 13.30 Osvježanje – hladni buffet uz kavu i sokove

13.30 – 16.15 Usmena izlaganja doktoranada (II dio)

Moderatori: *prof. dr. sc. Duška Ćurić, izv. prof. dr. sc. Ivana Rumbak*

13. **Marijan Logarušić** - Proteinski hidrolizati iz uljnih pogača konoplje i lana kao dodaci hranjivom mediju za uzgoj životinjskih stanica
14. **Karla Hanousek Čiča** - Karakterizacija polifenolnih i aroma spojeva *biske* - tradicionalne istarske travarice
15. **mr. sc. Ljiljana Nanjara** - Utjecaj kiselog tijesta rogača pri proizvodnji bezglutenskog kruha
16. **dr. sc. Višnja Stulić** - Primjena visokonaponskoga električnoga pražnjenja na inaktivaciju mikroorganizama
17. **Manuela Panić** - Zelena otapala za zelene tehnologije
18. **Slaven Jurić** - Homogenizacija visokim tlakom kao metoda za ekstrakciju bioaktivnih spojeva iz otpada rajčice
19. **Denis Vadjla** - Metode određivanja potencijalnog antioksidativnog kapaciteta morskih i slatkovodnih mikroalgi
20. **Saša Drakula** - Razvoj bezglutenskog kruha poboljšane arome, povećane prehrambene vrijednosti i produljene trajnosti
21. **Marko Marelja** - Ultrazvukom potpomognuto vakuum sušenje u prehrambenoj industriji
22. **Marko Škegro** – Primjena visokog hidrostatskog tlaka za produljenje trajnosti sokova od voća i povrća
23. **dr. sc. Bojan Žunar** - Konstrukcija biotehnološki zanimljivih sojeva kvasca *Dekkera bruxellensis*

16.15 – 16.30 Završna riječ voditeljica doktorskog studija i studijskih smjerova

prof. dr. sc. Blaženka Kos, prof. dr. sc. Jagoda Šušković, prof. dr. sc. Duška Ćurić, izv. prof. dr. sc. Ivana Rumbak