

POPIS MENTORA ZA POSLIJEDIPLOMSKE DOKTORSKE STUDIJE
za akad.god. 2008./2009.

	NASTAVNIK			PODRUČJE ZNANSTVENOG INTERESA
1.	Prof.dr.sc.	Višnja	Bačun-Družina	Utjecaj stanja stresa kao što su otpadne tvari, inhibitorni rasta, izgladnjivanje i anoreksija na mješovite mikrobnne kulture; evolucija bakterijskih stanica; detekcija mutagenih tvari iz okoliša pomoću mikrobnih test sustava; nutrigenomika
2.	Prof.dr.sc.	Mara	Banović	Utjecaj tehnoloških postupaka, sorte, uvjeta čuvanja... na vina (kvaliteta, bioaktivni sastojci, arome, mineralni sastav...)
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.	Prof.dr.sc.	Katarina	Berković	Fizikalno-kemijska svojstva namirnica, ambalažni materijali, prirodne tvari kao inhibitori korozije ambalažnih materijala
5.	Prof.dr.sc.	Rajka	Božanić	Tehnologija mlijeka
6.	Doc.dr.sc.	Mladen	Brnčić	Prehrambena tehnologija; primjena ultrazvuka visokog i niskog intenziteta u prehrambenoj tehnologiji i biotehnologiji; određivanje teksturalnih svojstava prehrambenih sirovina i proizvoda; sušenje u prehrambenoj industriji i tehnologiji
7.	Prof.dr.sc.	Irena	Colić Barić	Prehrana, homocisten, kvaliteta koštanog tkiva
8.	Doc.dr.sc.	Karmela	Delonga	Biljni biološki aktivni spojevi, fitokemikalije: sastav u prirodnim izvorima, promjene tijekom uzgoja i prerade (glukozinolati, polifenolni spojevi, antioksidacijski kapacitet)
9.	Doc.dr.sc.	Verica	Dragović-Uzelac	Prehrambena tehnologija; nutricionizam; Izolacija, identifikacija i kvantifikacija biološki aktivnih spojeva (BAS) (antocijani, flavonoli, flavanoni, polimetoksiflavoni, karotenoidi, melatonin itd.) u voću, povrću, začinskom i aromatskom bilju te u njihovim prerađevinama. Primjena različitih metoda ekstrakcije BAS- klasični postupci ekstrakcije, ekstrakcija potpomognuta mikrovalovima i ultrazvukom. Stabilnost BAS tijekom prerade svježih sirovina u poluproizvode i proizvode. Primjena izolata ljekovitog i aromatskog bilja u proizvodnji funkcionalnih pića i sl. Određivanje intaktnih enzima u biljnim materijalima. Određivanje antioksidacijskog kapaciteta primjenom različitih metoda. Određivanje antimikrobne aktivnosti
10.	Doc.dr.sc.	Ksenija	Durgo	Toksikologija otpadnih tvari i biološki aktivnih tvari
11.	Prof.dr.sc.	Jasna	Franekić Čolić	Genetička toksikologija
12.	Doc.dr.sc.	Jadranka	Frece	Mikrobna fiziologija i ekologija s naglaskom na probiotičku aktivnost bakterija mliječne kiseline; opći, tehnološki i funkcionalni aspekti probiotika; složeni mehanizmi djelovanja probiotičkih sojeva u <i>in vitro</i> i <i>in vivo</i> uvjetima; sinbiotički učinak bakterija mliječne kiseline (probiotici i prebiotici u kombinaciji); razvoj novih proizvoda za specifičnu zdravstvenu namjenu (funkcionalna hrana) i proizvodnju funkcionalnih starter kultura; definiranje površinskih (S-layer) proteina <i>Lactobacillus</i> vrsta, njihova uloga: zaštitna, adhezijska, imunomodulacijska; mikrobiologija hrane: molekularno-mikrobiološke metode u određivanju patogena u hrani, uporaba prirodnih aditiva (eteričnih ulja) ili mikrobnih kultura, kao antimikrobnih aditiva, koji pridonose povećanju sigurnosti hrane
13.	Doc.dr.sc.	Višnja	Gaurina Srček	Primjena tehnologije životinjskih stanica u istraživanjima i proizvodnji biološki aktivnih spojeva
14.	Prof.dr.sc.	Zoran	Herceg	Prehrambena tehnologija; primjena novih postupaka pri procesiranju hrane (procesiranje hrane visokim tlakom, ultrazvukom visokog intenziteta i tribomehaničkom mikronizacijom)
15.	Prof.dr.sc.	Predrag	Horvat	Biotehnologija; biokemijsko inženjerstvo (bioreaktori, procesi izolacije proizvoda, bioprocesna tehnika, matematičko modeliranje, biogoriva,

				održivost biot. Procesna, proizvodnja octa)
16.	Prof.dr.sc.	Daslav	Hranueli	Bioinformatika
17.	Doc.dr.sc.	Reno	Hrašćan	Genetičke promjene protoonkogeni i tumorskih supresorskih gena uključenih u regulaciju odvijanja staničnog ciklusa tumorskih stanica
18.	Doc.dr.sc.	Mirjana	Hruškar	Sigurnost hrane, analitika hrane, senzorske analize
19.	Prof.dr.sc.	Damir	Ježek	Ekstruzija u dobivanju preželatiniziranog škroba i različitih vrsta brašna i prehrambenih vlakana, filtracija kvasca, izmjena topline u procesima zamrzavanja hrane i sušenja prehrambenih proizvoda u fluidiziranom sloju, granulometrijski sastav čestica te analiza teksture hrane u smislu kontrole namirnica putem teksturalnih svojstava hrane, a trenutno radi na uvođenju novih tehnologija u obradi hrane putem ultrazvuka i visokih tlakova
20.	Doc.dr.sc.	Draženka	Komes	Tehnologija ugljikohidrata, konditorskih i srodnih proizvoda (kava, čaj), proučavanje biološki aktivnih sastojaka (polifenoli, alkaloidi) u proizvodima biljnog podrijetla primjenom spektrofotometrijskih i HPLC metoda, određivanje antioksidacijskog kapaciteta prehrambenih proizvoda (ABTS, FRAP, DPPH)
21.	Prof.dr.sc.	Blaženka	Kos	Probiotička aktivnost bakterija mliječne kiseline; proizvodnja i primjena starter kultura
22.	Doc.dr.sc.	Karin	Kovačević Ganić	Tehnologija i analitika vina i jakih alkoholnih pića
23.	Prof.dr.sc.	Želimir	Kurtanjek	Matematičko modeliranje, optimiranje i upravljanje
24.	Prof.dr.sc.	Vesna	Lelas	Primjena novih tehnika (ultrazvuka) u procesima proizvodnje hrane
25.	Prof.dr.sc.	Branka	Levaj	Utjecaj različitih postupaka prerade na specifičan kemijski sastav proizvoda od voća i povrća
26.	Doc.dr.sc.	Ksenija	Markov	Istraživanje utjecaja odabranih parametara na rast plijesni u mješovitim i čistim kulturama; biosinteza mikotoksina u namirnicama i krmu na području RH; područje patogena u hrani (molekularno-mikrobiološke metode); uporaba prirodnih aditiva (eteričnih ulja) kao antimikrobnih aditiva, koji pridonose povećanju sigurnosti hrane
27.	Doc.dr.sc.	Ksenija	Marković	Kontrola kvalitete hrane
28.	Doc.dr.sc.	Marin	Matošić	Tehnologija vode
29.	Doc.dr.sc.	Helga	Medić	Tehnološki procesi proizvodnje, kvaliteta i sigurnost proizvoda od mesa, ribe i peradi
30.	Prof.dr.sc.	Vladimir	Mrša	Biokemija i molekularna biologija kvasca
31.	Doc.dr.sc.	Anita	Slavica	Biokemijsko inženjerstvo; industrijska mikrobiologija i biokemijsko inženjerstvo; fiziologija industrijskih mikroorganizama i bioproceno inženjerstvo (aerobni, anaerobni i mikroaerofilni bioproceni; bioproceni s biofilmom; proizvodnja mliječne kiseline i probiotskih supstanci bakterijama mliječne kiseline; nitrifikacija/denitrifikacija; procesi biooksidacije u proizvodnji semisintetskih antibiotika i obradi otpadnih voda); analiza bioprocenih podataka i matematičko modeliranje; prijenos bioprocena u veće mjerilo; kinetika bioprocena; enzimska kinetika; kemija proteina/enzima (ekspresija, pročišćavanje i karakterizacija proteina); (bio)kemijska analitika (npr. spektrometrija masa, fluorescentna spektrometrija, kapilarna i nanoLC); modeliranje strukture proteina (3D); molekularna biologija (mutageneza, imobilizacija enzima), stabilnost industrijski primjenjenih enzima (kemijska modifikacija enzima)
32.	Doc.dr.sc.	Ivan-Krešimir	Svetec	Molekularna genetika i genetičko inženjerstvo
33.	Prof.dr.sc.	Božidar	Šantek	Biokemijsko (bioproceno) inženjerstvo, industrijska mikrobiologija, matematičko modeliranje bioprocena, tehnologija slada i piva, obrada otpadnih voda
34.	Doc.dr.sc.	Dubeavka	Škevin	Prehrambena tehnologija, tehnologija ulja i masti

35.	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
36.	Doc.dr.sc.	Lidija	Šver	Mukozna imunost, protutumorski učinak propolisa (flavonoida), ABC transporteri
37.	Prof.dr.sc.	Ljubica	Tratnik	Modificirani mliječni proizvodi; sirutka
38.	Prof.dr.sc.	Branko	Tripalo	Prehrambena tehnologija; membranski procesi; destilacija; ekstrakcija; određivanje raspodjele veličine čestica; primjena ultrazvuka visokog i niskog intenziteta u prehrambenoj tehnologiji i biotehnologiji; određivanje teksturalnih svojstava prehrambenih sirovina i proizvoda; sušenje u prehrambenoj industriji i tehnologiji
39.	Prof.dr.sc.	Nada	Vahčić	Kontrola kvalitete hrane, sigurnost hrane, senzorske analize
	Prof.dr.sc.	Jasna	Vorkapić-Furač	Izolacija, sinteza i identifikacija biljnih biološki aktivnih spojeva (glukozinolati, polifenoli), biotransformacije organskih spojeva s enzimima i mikroorganizmima, sinteza i primjena ionskih tekućina
41.	Prof.dr.sc.	Vesna	Zechner-Krpan	Biotehnoški aspekti proizvodnje vina; izolacija biološki aktivnih spojeva iz kvasca
42.	Prof.dr.sc.	Zoran	Zgaga	Genetika