

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

	NASTAVNIK			PODRUČJE ZNANSTVENOG INTERESA
1.	Prof.dr.sc.	Višnja	Baćun-Družina	Utjecaj stanja stresa kao što su otpadne tvari, inhibitorni rasta, izglednivanje 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	Ambalažni materijali, inhibitori, zaštita materijala, koloidi
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	Prehrambene navike specifičnih populacijskih skupina; potrošač i hrana
8.	Prof.dr.sc.	Frane	Delaš	Mikrobiologija; mikrobiologija hrane
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.	Reno	Hrašćan	Genetičke promjene protoonkogena i tumorskih supresorskih gena uključenih u regulaciju odvijanja staničnog ciklusa tumorskih stanica
14.	Doc.dr.sc.	Mirjana	Hruškar	Sigurnost hrane, analitika hrane, senzorske analize
15.	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

16.	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)
17.	Prof.dr.sc.	Blaženka	Kos	Probiotička aktivnost bakterija mliječne kiseline; proizvodnja i primjena starter kultura
18.	Doc.dr.sc.	Karin	Kovačević Ganić	Tehnologija i analitika vina i jakih alkoholnih pića
19.	Prof.dr.sc.	Želimir	Kurtanjek	Matematičko modeliranje, optimiranje i upravljanje
20.	Prof.dr.sc.	Branka	Levaj	Utjecaj različitih postupaka prerade na specifičan kemijski sastav proizvoda od voća i povrća
21.	Doc.dr.sc.	Ksenija	Markov	Istraživanje utjecaja odabranih parametara na rast plijesni u mješovitim i čistim kulturama; biosinteza mikotoksina u namirnicama i krmi na području RH; područje patogena u hrani (molekularno-mikrobiološke metode); uporaba prirodnih aditiva (eteričnih ulja) kao antimikrobnih aditiva, koji pridonose povećanju sigurnosti hrane
22.	Doc.dr.sc.	Ksenija	Marković	Kontrola kvalitete hrane
23.	Doc.dr.sc.	Marin	Matošić	Tehnologija vode
24.	Doc.dr.sc.	Helga	Medić	Tehnološki procesi proizvodnje, kvaliteta i sigurnost proizvoda od mesa, ribe i peradi
25.	Prof.dr.sc.	Vladimir	Mrša	Biokemija i molekularna biologija
	Doc.dr.sc.	Ivan-Krešimir	Svetec	Molekularna genetika i genetičko inženjerstvo
27.	Prof.dr.sc.	Božidar	Šantek	Biokemijsko (bioproceno) inženjerstvo, industrijska mikrobiologija, matematičko modeliranje bioprocasa, tehnologija slada i piva, obrada otpadnih voda
28.	Doc.dr.sc.	Dubravka	Škevin	Prehrambena tehnologija, tehnologija ulja i masti
29.	Prof.dr.sc.	Jagoda	Sušković	Proizvodnja lprobiotika kao živih lijekova; proizvodnja funkcionalnih starter kultura za industrijsku primjenu; biotehnološka proizvodnja mliječne kiseline, antibiotika, ergot alkaloida, amilolitičkih i proteolitičkih enzima
30.	Doc.dr.sc.	Lidija	Šver	Mukozna imunost, protutumorski učinak propolisa (flavonoida), ABC transporteri
31.	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
32.	Prof.dr.sc.	Nada	Vahčić	Kontrola kvalitete hrane, sigurnost hrane, senzorske analize
33.	Prof.dr.sc.	Vesna	Zechner-Krpan	Biotehnološki aspekti proizvodnje vina; izolacija biološki aktivnih spojeva iz kvasca
34.	Prof.dr.sc.	Zoran	Zgaga	Genetika