Izv.prof.dr.sc. Nives Marušić Radovčić

Zagreb, 01.07.2025.

Fakultetskom vijeću PBF-a
Putem Odbora za poslijediplomske studije

Predmet: Suglasnost mentora o provedenom istraživanju i postignutom znanstvenom doprinosu

Suglasna sam s pokretanjem postupka ocjene doktorskog rada doktorandice **Ane Gugić Ratković, mag.ing.**, pod naslovom: **„Utjecaj tradicionalne i industrijske proizvodnje na kemijske i senzorske parametre kvalitete dimljenih pršuta“.**
Doktorski rad izrađen je na **Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu**, u **Laboratoriju za tehnologiju mesa i ribe**, pod mojim mentorstvom.
Cilj istraživanja bio je, primjenom multidisciplinarnog pristupa, analizirati i usporediti kvalitetu dimljenih pršuta proizvedenih tradicionalnim i industrijskim načinom, s naglaskom na fizikalno-kemijske, senzorske i aromatske parametre. Istraživanjem su obuhvaćeni osnovni kemijski sastav, boja, tekstura, sastav masnih kiselina, sadržaj policikličkih aromatskih ugljikovodika (PAH), spojevi arome, oksidacijski produkti proteina i masti, antioksidacijska aktivnost te senzorska svojstva.
Ispitivanje je provedeno na 42 uzorka dimljenih pršuta od 14 proizvođača, a rezultati su pokazali jasne razlike između tradicionalno i industrijski proizvedenih pršuta, osobito u sadržaju vode, soli, boji, aromatskim spojevima, masnokiselinskom profilu te senzorskim svojstvima. Statističke analize potvrdile su brojne razlike među skupinama, dok su pojedini parametri poput oksidacije proteina i masti te razina PAH-a ostali unutar zakonskih granica bez značajnih razlika.
Doktorandica je u cijelosti ostvarila ciljeve postavljene u prijavi teme doktorskog rada, a hipoteza o postojanju povezanosti načina proizvodnje sa svim ispitivanim parametrima kvalitete potvrđena je primjenom relevantnih analitičkih i statističkih metoda.
Znanstveni doprinos rada ogleda se u određivanju povezanosti između sastava masnih kiselina, fizikalno-kemijskih karakteristika, spojeva arome, oksidacijskih produkata, senzorske analize i PAH spojeva u kontekstu načina proizvodnje, čime se pridonosi razumijevanju utjecaja tradicionalnog i industrijskog procesa na kvalitetu dimljenih pršuta. Osim toga, rezultati mogu poslužiti kao znanstvena osnova za standardizaciju proizvodnje i unaprjeđenje tržišnog položaja ovog autohtonog proizvoda.
Rezultati istraživanja objavljeni su u izvorno znanstvenom radu:
Gugić Ratković, Ana; Turk, Martina; Medić, Helga; Karolyi, Danijel; Marušić Radovčić, Nives. *Application of EU Geographical Indications for the Protection of Smoked Dry-Cured Ham—Impact on Quality Parameters*. Foods, 13(2024), 24; 4179. https://doi.org/10.3390/foods13244179
S obzirom na sve navedeno, u potpunosti podupirem pokretanje postupka ocjene doktorskog rada doktorandice Ane Gugić Ratković, mag.ing.

_____

Izv. prof. dr. sc. Nives Marušić Radovčić