KLASA: 602-04/18-01/02
URBROJ: 251-69-01-18-15
Zagreb, 16. veljače 2018.

P O Z I V

na **5. redovitu sjednicu** Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad. god. 2017./2018. koja će se održati 26.02.2018. godine u Vijećnici Fakulteta s početkom u 11,00 sati.

D n e v n i r e d:

0 Predavanje Valtera Ilića, univ. spec. oec., voditelja Ureda za upravljanje kvalitetom PBF-a naslova „Predstavljanje postupka pokusne vanjske neovisne periodične prosudbe sustava osiguravanja kvalitete na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu u akademskoj godini 2017./2018.“
1. Verifikacija zapisnika 4. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 30. siječnja 2018. godine
2. Izvješće dekana prof. dr. sc. Damira Ježeka
3. Izvješće prodekana za nastavu izv. prof. dr. sc. Zvonimira Šatalića
4. Izvješće prodekanice za znanost prof. dr. sc. Jadranke Frece
5. Izvješća odbora i povjerenstava PBF-a
6. Potvrda Vijeća biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu sa sjednice održane 7. veljače 2018. godine o izboru **dr. sc. Ivane Rumora Samarin** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, polje (4.06.) Nutricionizam, grana (4.06.01) Znanost o prehrani.
7. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
   1. prof. dr. sc. Jagoda Šušković, trajno zvanje PBF
   2. prof. dr. sc. Božidar Šantek, trajno zvanje PBF
   3. prof. dr. sc. Sanja Sikora, trajno zvanje AF, Zagreb

   o ispunjavanju uvjeta za izbor **prof. dr. sc. Blaženke Kos**, **znanstvene savjetnice u trajnom zvanju,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor u trajnom zvanju**, za:
   - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
   - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
   - znanstvena grana (4.04.03) Inženjerstvo
8. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
   1. prof. dr. sc. Branka Levaj, trajno zvanje PBF
   2. prof. dr. sc. Duška Ćurić, trajno zvanje PBF
   3. prof. dr. sc. Drago Šubarić, trajno zvanje PTF, Osijek

   o ispunjavanju uvjeta za izbor **prof. dr. sc. Draženke Komes**, **znanstvene savjetnice u trajnom zvanju,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor u trajnom zvanju**, za:
   - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
   - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
   - znanstvena grana (4.05.01) Inženjerstvo
9. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
   1. prof. dr. sc. Branka Levaj, trajno zvanje PBF
   2. prof. dr. sc. Duška Ćurić, trajno zvanje PBF
   3. prof. dr. sc. Drago Šubarić, trajno zvanje PTF, Osijek

   o ispunjavanju uvjeta za izbor **prof. dr. sc. Verice Dragović-Uzelac**, **znanstvene savjetnice u trajnom zvanju,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor u trajnom zvanju**, za:
   - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
   - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
   - znanstvena grana (4.05.01) Inženjerstvo

10. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Dubravka Škevin PBF
    2. izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino PBF
    3. prof. dr. sc. Milan Pospišil AF, Zagreb

    o ispunjavanju uvjeta za izbor **dr. sc. Marka Obranovića**, **poslijedoktoranda i znanstvenog suradnika,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
    - znanstvena grana (4.05.01) Inženjerstvo

11. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-03/238, URBROJ: 380-012/246-16-2, od 30. lipnja 2016.) za izbor **doc. dr. sc. Ivane Rumbak, više znanstvene suradnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **izvanredni profesor na vrijeme od pet godina** za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam
    - znanstvena grana (4.06.01) Znanost o prehrani

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Irena Colić Barić PBF
    2. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić PBF
    3. prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić PTF, Osijek

12. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/17-02/18, URBROJ: 380-012/246-17-3, od 29. svibnja 2017.) za **izbor dr. sc. Teute Murati, poslijedoktorandice i znanstvene suradnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na razvojno radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina** za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
    - znanstvena grana (4.04.05) Otpadne tvari

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. izv. prof. dr. sc. Ivana Kmetič PBF
    2. prof. dr. sc. Jagoda Šušković PBF
    3. izv. prof. dr. sc. Mirna Mrkonjić Fuka AF, Zagreb

13. a) Pokretanje postupka na osobni zahtjev po članku 32. do 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju za izbor **prof. dr. sc. Ivane Radojčić Redovniković, znanstvene savjetnice,** u znanstveno zvanje: **znanstveni savjetnik u trajnom zvanju**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Jadranka Frece, zn. sav. u trajnom zvanju PBF
    2. prof. dr. sc. Vesna Zechner Krpan, trajno zvanje PBF
    3. prof. dr. sc. Mirjana Herak Ćustić, trajno zvanje AF, Zagreb

14. a) Pokretanje postupka na osobni zahtjev po članku 32. do 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju za izbor **izv. prof. dr. sc. Mirele Ivančić Šantek, više znanstvene suradnice,** u znanstveno zvanje: **znanstveni savjetnik**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Predrag Horvat PBF
    2. prof. dr. sc. Blaženka Kos PBF
    3. prof. dr. sc. Sanja Sikora AF, Zagreb

15. a) Pokretanje postupka na osobni zahtjev po članku 32. do 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju za izbor **izv. prof. dr. sc. Ivice Streleca, višeg znanstvenog suradnika, Prehrambeno-**

tehnološki fakultet Sveučilišta J. J. Strossmayera u Osijeku, u znanstveno zvanje: **znanstveni savjetnik**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. prof. dr. sc. Vladimir Mrša PBF
2. prof. dr. sc. Jagoda Šušković PBF
3. prof. dr. sc. Vinko Krstanović PTF, Osijek

16. Prihvaćanje Godišnjeg izvješća mentora o radu **asistenata i poslijedoktoranada** PBF-a za akad. god. 2016./2017. za Mateju Tomu, mag. ing. – asistenticu u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za organsku kemiju, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Senke Djaković.
17. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/18-03/123, URBROJ: 380-012/246-18-2, od 21. veljače 2018.) za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **izvanredni profesor na vrijeme od pet godina,** u Zavodu za procesno inženjerstvo, Kabinet za matematiku, za:
    - znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti
    - znanstveno polje (1.01.) Matematika
    - znanstvena grana (1.01.04) Matematička analiza

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Ivan Perić PBF
    2. prof. dr. sc. Ana Vukelić PBF
    3. prof. dr. sc. Sanja Varošanec PMF, Zagreb
18. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/15-02/23, URBROJ: 380-012/246-17-18, od 1. prosinca 2017.) za izbor u suradničko zvanje i na radno mjesto: **poslijedoktorand,** u Zavodu za kemiju i biokemiju, u Laboratoriju za opću i anorgansku kemiju i elektroanalizu, za:
    - znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti
    - znanstveno polje (1.04.) Kemija

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. izv. prof. dr. sc. Ivone Jakaša PBF
    2. izv. prof. dr. sc. Damir Iveković PBF
    3. doc. dr. sc. Antonela Ninčević Grassino PBF
19. a) Pokretanje natječajnog postupka za izbor na radno mjesto **suradnika na projektu** (uz stjecanje doktorata znanosti), Hrvatske zaklade za znanost „Interakcije slatkovodnih patogenih oomiceta i okoliša“, voditeljice doc. dr. sc. Ane Bielen

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. doc. dr. sc. Ana Bielen PBF
    2. prof. dr. sc. Višnja Gaurina Srček PBF
    3. doc. dr. sc. Tomislav Vladušić PBF
20. a) Izvješće Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada **Dore Babić, mag. nutr.**, u okviru doktorskog studija Nutricionizam, naslova **„Utjecaj soka od jabuke na kvalitetu života oboljelih od Alzheimerove bolesti“**, izrađenog pod mentorstvom dr. sc. Saše Missonija, znan. sur. Instituta za antropologiju i dr. sc. Zvonimira Šatalića, izv. prof. Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

    b) Imenovanje Povjerenstva za obranu doktorskog rada u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Irena Colić Barić PBF (predsjednik)
    2. prof. dr. sc. Branka Levaj PBF
    3. dr. sc. Silvio Bašić, znan. sur. KB Dubrava, Zagreb
    4. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić PBF (zamjena)
21. a) Izvješće Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada **Tine Milavić, prof.**, u okviru doktorskog studija Nutricionizam, naslova **„Nutritivni status djece alergične na hranu s kliničkom manifestacijom atopijskoga dermatitisa“**, izrađenog pod mentorstvom dr. sc. Sanje Kolaček, red. prof. Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

b) Imenovanje Povjerenstva za obranu doktorskog rada u sastavu:

1. prof. dr. sc. Irena Colić Barić	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić	PBF	
3. prof. dr. sc. Ivančica Delaš	MF, Zagreb	
4. doc. dr. sc. Irena Keser	PBF	(zamjena)

22. Izvješće Povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić	PBF	(predsjednik)
2. doc. dr. sc. Dario Rahelić	MF, Zagreb	
3. prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić	PBF	
4. izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić	PBF	
5. prof. dr. sc. Ivančica Delaš	MF, Zagreb	

za ocjenu teme i predlaganje mentora doktorskog rada **mr. sc. Irene Martinis**, u okviru doktorskog studija Nutricionizam, naslova **"Procjena učinka nutritivne intervencije na regulaciju glikemije i lipidnog profila u osoba sa šećernom bolesti tipa 2"**, uz prijedlog izmjene naslova tako da glasi **„Procjena učinka nutritivne intervencije na regulaciju glikemije i lipidnog profila osoba oboljelih od šećerne bolesti tipa 2"**

i prijedlog imenovanja mentora:

1. doc. dr. sc. Dario Rahelić	MF, Zagreb
2. prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić	PBF

23. a) Izvješće Stručnog povjerenstva o ocjeni završnog rada **Ruže Sabljić, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Validacija metoda za određivanje šećera u keksima i srodnim proizvodima"**.

b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za obranu završnog rada u sastavu:

1. prof. dr. sc. Draženka Komes	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Nada Vahčić	PBF	(mentor)
3. prof. dr. sc. Ljiljana Primorac	PTF, Osijek	
4. doc. dr. sc. Marina Krpan	PBF	(zamjena)

24. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. doc. dr. sc. Josip Ćurko	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Mara Banović	PBF	(mentor)
3. prof. dr. sc. Ljiljana Primorac	PTF, Osijek	

za prihvaćanje teme završnog rada **Ane Kurtanjek, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Uvođenje IFS-a u proizvodnju mineralnih voda i bezalkoholnih pića"**.

25. R a z n o.

DEKAN

prof. dr. sc. Damir Ježek

KLASA: 602-04/18-01/02
URBROJ: 251-69-01-18-11
Zagreb, 30. siječnja 2018.

Z A P I S N I K

sa **4. redovite sjednice** Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad. god. 2017./2018. održane 30.01.2018. godine u Vijećnici Fakulteta s početkom u 10,00 sati.

Nazočni:

Zavod za kemiju i biokemiju:
prof. dr. sc. V.Mrša, izv. prof. dr. sc. L.Barišić, izv. prof. dr. sc. I.Jakaša, izv. prof. dr. sc. I.Kmetič, doc. dr. sc. F.Šupljika, doc. dr. sc. J.Lapić, doc. dr. sc. I.Stuparević

Zavod za procesno inženjerstvo:
prof. dr. sc. D.Ježek, prof. dr. sc. M.Brnčić, prof. dr. sc. A.Vukelić, doc. dr. sc. D.Valinger, izv. prof. dr. sc. M.Čurlin, doc. dr. sc. T.Bosiljkov

Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda:
izv. prof. dr. sc. Z.Šatalić, prof. dr. sc. K.Marković, prof. dr. sc. N.Vahčić, prof. dr. sc. I.Panjkota Krbavčić, doc. dr. sc. I.Keser, doc. dr. sc. M.Krpan

Zavod za biokemijsko inženjerstvo:
prof. dr. sc. J.Frece, izv. prof. dr. sc. A.Starčević, prof. dr. sc. J.Šušković, prof. dr. sc. B.Šantek, prof. dr. sc. V.Zechner-Krpan, prof. dr. sc. K.Durgo, prof. dr. sc. I.K.Svetec, prof. dr. sc. I.Radojčić Redovniković, izv. prof. dr. sc. M.Ivančić Šantek, izv. prof. dr. sc. V.Petravić Tominac, izv. prof. dr. sc. I.Slivac, izv. prof. dr. sc. L.Šver, doc. dr. sc. A.Bielen,doc. dr. sc. J.Žučko, doc. dr. sc. A.Leboš Pavunc, doc. dr. sc. A.Štafa

Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo:
prof. dr. sc. R.Božanić, prof. dr. sc. B.Levaj, prof. dr. sc. M.Banović, prof. dr. sc. D.Ćurić, prof. dr. sc. H.Medić, prof. dr. sc. T.Landeka Dragičević, izv. prof. dr. sc. D.Stanzer, izv. prof. dr. sc. S.Vidaček Filipec, izv. prof. dr. sc. S.Balbino, doc. dr. sc. N.Čukelj, doc. dr. sc. M.Badanjak Sabolović, doc. dr. sc. I.Barukčić, doc. dr. sc. K.Kraljić, doc. dr. sc. M.Kurek

Zavod za opće programe:
L.Podvalej, prof., D.Njerš, prof.

Predstavnici suradnika izabranih u suradnička zvanja:
M.Škegro, mag. ing., S.Drakula, mag. ing., dr. sc. B.Voučko, dr. sc. T.Jurina

Predstavnici studenata:
D.Barić, B.Duić, A.Jukić, D.Lučić, M.Miletić, mag. ing., L.Moguš, E.Dobroslavić, A.Vrkić

Odsutni:

Ispričani:
prof. dr. sc. D.Komes, prof. dr. sc. S.Rimac Brnčić, izv. prof. dr. sc. A.Režek Jambrak, A.M.Gruičić

Neispričani:
izv. prof. dr. sc. D.Iveković, izv. prof. dr. sc. R.Teparić, prof. dr. sc. I.Perić, prof. dr. sc. Z.Herceg, dr. sc. M.Novak, I.Čanak, mag. ing., J.L.Prah, A.Pinčar, P.Mišković

Ostali nazočni:
prof. dr. sc. B.Kos, tajnica Fakulteta E.Katanić, dipl. iur., predstavnica Sindikalne podružnice S.Šimunić, viši stručni savjetnik Ureda za upravljanje kvalitetom PBF-a V.Ilić, univ. spec. oec.

* * * *

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek otvorio je sjednicu Fakultetskog vijeća i dao na usvajanje predloženi dnevni red.

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo sljedeći

D n e v n i r e d:

1. Verifikacija zapisnika 3. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 13.12.2017. godine
2. Verifikacija zapisnika 1. izvanredne sjednice Fakultetskog vijeća održane 15.01.2018. godine
3. Izvješće dekana prof. dr. sc. Damira Ježeka
4. Izvješće prodekana za nastavu izv. prof. dr. sc. Zvonimira Šatalića
5. Izvješće prodekanice za znanost prof. dr. sc. Jadranke Frece
6. Izvješće prodekana za međunarodnu suradnju izv. prof. dr. sc. Antonia Starčevića
7. Izvješća odbora i povjerenstava PBF-a
8. Donošenje Odluke o načinu imenovanja, ovlastima i odgovornostima voditelja studija te sastavu i djelovanju vijeća studija
9. Prihvaćanje Pravilnika o ustroju radnih mjesta PBF-a
10. Potvrda Vijeća prirodoslovnog područja Sveučilišta u Zagrebu sa sjednice održane 19. prosinca 2017. godine o izboru **dr. sc. Monike Kovačević** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti, polje (1.04.) Kemija.
11. Potvrde Vijeća biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu sa sjednice održane 10. siječnja 2018. godine o izboru u znanstveno-nastavna zvanja:
    11.1 **dr. sc. Katarina Lisak Jakopović** izabrana u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija, znanstvena grana Inženjerstvo (4.05.01)
    11.2 **dr. sc. Marina Svetec Miklenić** izabrana u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija, znanstvena grana (4.04.04) Molekularna biotehnologija.
12. Odluke Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 3. sjednice održane 24. studenoga 2017. godine o izboru u znanstvena zvanja:
    12.1. **dr. sc. Mladen Brnčić**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabran u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
    12.2. **dr. sc. Jadranka Frece**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
    12.3. **dr. sc. Karin Kovačević Ganić**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
    12.4. **dr. sc. Ksenija Markov**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

12.5. **dr. sc. Helga Medić**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

12.6. **dr. sc. Anet Režek Jambrak**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

12.7. **dr. sc. Zvonimir Šatalić**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabran u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam

12.8. **dr. sc. Martina Bituh**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **višeg znanstvenog suradnika** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam

12.9. **dr. sc. Dubravka Novotni**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **višeg znanstvenog suradnika** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

12.10. **dr. sc. Mladen Pavlečić**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabran u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

12.11. **dr. sc. Tihomir Kovač**, Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet, izabran u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

12.12. **dr. sc. Ivica Ljubenkov**, Sveučilište u Splitu, Prirodoslovno-matematički fakultet, izabran u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam

12.13. **dr. sc. Nikola Major**, Institut za poljoprivredu i turizam u Poreču, izabran u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

12.14. **dr. sc. Jasna Puizina**, Sveučilište u Splitu, Prirodoslovno-matematički fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija.

13. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić PBF
2. izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić PBF
3. prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić PTF, Osijek

o ispunjavanju uvjeta za izbor **dr. sc. Ivane Rumora Samarin**, **poslijedoktorandice i znanstvene suradnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na razvojno radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam
- znanstvena grana (4.06.01) Znanost o prehrani

14. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-03/273, URBROJ: 380-012/246-16-2, od 14. srpnja 2016.) za **izbor doc. dr. sc. Dubravke Novotni, više znanstvene suradnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **izvanredni profesor na vrijeme od pet godina** za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
- znanstvena grana (4.05.01) Inženjerstvo

b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. prof. dr. sc. Duška Ćurić PBF
2. prof. dr. sc. Dubravka Škevin PBF
3. prof. dr. sc. Daliborka Koceva-Komlenić PTF, Osijek

15. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Damir Ježek PBF
    2. prof. dr. sc. Rajka Božanić PBF
    3. prof. dr. sc. Zlatko Šatović AF, Zagreb

    o ispunjavanju uvjeta za izbor **prof. dr. sc. Suzane Rimac Brnčić, znanstvene savjetnice,** u znanstveno zvanje: **znanstveni savjetnik u trajnom zvanju**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

16. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić PBF
    2. prof. dr. sc. Mara Banović PBF
    3. prof. dr. sc. Ana Jeromel AF, Zagreb

    o ispunjavanju uvjeta za izbor **dr. sc. Marine Tomašević, poslijedoktorandice,** u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

17. Prihvaćanje Godišnjih izvješća mentora o radu **znanstvenih novaka** na PBF-u za akad .god. 2016./2017.
    17.1. dr. sc. Maja Benković - znanstvena novakinja u Zavodu za procesno inženjerstvo, Kabinet za osnove inženjerstva, pod mentorstvom prof. dr. sc. Ingrid Bauman (u mirovini)/izv. prof. dr. sc. Mirjane Čurlin
    17.2. dr. sc. Ivona Elez Garofulić – znanstvena novakinja u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procese konzerviranja i preradu voća i povrća, pod mentorstvom prof. dr. sc. Verice Dragović-Uzelac
    17.3. dr. sc. Filip Dujmić - znanstveni novak u Zavodu za procesno inženjerstvo, Laboratorij za tehničku termodinamiku, pod mentorstvom prof. dr. sc. Mladena Brnčića
    17.4. dr. sc. Tamara Jurina - znanstvena novakinja u Zavodu za procesno inženjerstvo, Laboratorij za mjerenje, regulaciju i automatizaciju, pod mentorstvom prof. dr. sc. Želimira Kurtanjeka (u mirovini)/prof. dr. sc. Jasenke Gajdoš Kljusurić
    17.5. dr. sc. Ana Jurinjak Tušek - znanstvena novakinja pod mentorstvom prof. dr. sc. Želimira Kurtanjeka (u mirovini)/prof. dr. sc. Jasenke Gajdoš Kljusurić
    17.6. dr. sc. Monika Kovačević - znanstvena novakinja u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za organsku kemiju, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Lidije Barišić
    17.7. dr. sc. Mia Kurek - znanstvena novakinja u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za pakiranje hrane, pod mentorstvom prof. dr. sc. Kate Galić
    17.8. dr. sc. Andreja Leboš Pavunc – znanstvena novakinja u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura, pod mentorstvom prof. dr. sc. Jagode Šušković
    17.9. dr. sc. Katarina Lisak Jakopović - znanstvena novakinja u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju mlijeka i mliječnih proizvoda, pod mentorstvom prof. dr. sc. Rajke Božanić
    17.10. dr.sc. Nives Marušić Radovčić – znanstvena novakinja u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju mesa i ribe, pod mentorstvom prof. dr. sc. Helge Medić
    17.11. dr. sc. Teuta Murati - znanstvena novakinja u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za toksikologiju, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Ivane Kmetič
    17.12. dr. sc. Mario Novak - znanstveni novak u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva, pod mentorstvom prof. dr. sc. Predraga Horvata
    17.13. dr. sc. Maja Repajić – znanstvena novakinja u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procese konzerviranja i preradu voća i povrća, pod mentorstvom prof. dr. sc. Branke Levaj

17.14. dr. sc. Ivana Rumora Samarin - znanstvena novakinja u Zavodu za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda, Laboratorij za znanost o prehrani, pod mentorstvom prof. dr. sc. Irene Colić Barić

17.15. dr. sc. Marina Svetec Miklenić – znanstvena novakinja u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama, pod mentorstvom prof. dr. sc. Ivana-Krešimira Sveteca

17.16. Marina Tomašević, mag. ing. – znanstvena novakinja u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju i analitiku vina, pod mentorstvom prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić

17.17. dr. sc Antonija Trontel - znanstvena novakinja u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva, pod mentorstvom prof. dr. sc. Božidara Šanteka

17.18. Aleksandra Vojvodić Cebin, dipl. ing. - znanstvena novakinja u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda, pod mentorstvom prof. dr. sc. Draženke Komes

17.19. Bojana Voučko, dipl. ing. - znanstvena novakinja u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica, pod mentorstvom prof. dr. sc. Duške Ćurić

18. Prihvaćanje Godišnjih izvješća mentora o radu **asistenata i poslijedoktoranada** PBF-a za akad. god. 2016./2017.

18.1. Martina Banić, mag. ing. – asistentica u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura, pod mentorstvom prof. dr. sc. Jagode Šušković

18.2. Arijana Bušić, mag. ing. - asistentica u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda, pod mentorstvom prof. dr. sc. Draženke Komes

18.3. Iva Čanak, mag. ing. - asistentica u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica, pod mentorstvom prof. dr. sc. Jadranke Frece

18.4. Sandra Čičić, mag. - asistentica u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za opću i anorgansku kemiju i elektroanalizu, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Damira Ivekovića

18.5. Saša Drakula, mag. ing. - asistentica u Zavodu za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda, Laboratorij za kontrolu kvalitete u prehrambenoj industriji, pod mentorstvom prof. dr. sc. Mirjane Hruškar

18.6. Goran Dražić, mag. – asistent u Zavodu za procesno inženjerstvo, Kabinet za matematiku, pod mentorstvom doc. dr. sc. Matije Kazalickog

18.7. dr. sc. Irena Đapić - poslijedoktorandica u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za analitičku kemiju, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Ivone Jakaša

18.8. dr. sc. Antonija Grbavac - poslijedoktorandica u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za biokemiju, pod mentorstvom prof. dr. sc. Vladimira Mrše

18.9. Karla Hanousek Čiča, mag. ing. - asistentica u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju vrenja i kvasca, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Jasne Mrvčić

18.10. Ana Huđek, mag. ing. – asistentica u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama, pod mentorstvom prof. dr. sc. Ksenije Durgo

18.11. Željko Jakopović, mag. ing. – asistent u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica, pod mentorstvom prof. dr. sc. Ksenije Markov

18.12. dr. sc. Tibor Janči - poslijedoktorand u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju mesa i ribe, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Sanje Vidaček

18.13. Deni Kostelac, mag. ing. - asistent u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica, pod mentorstvom prof. dr. sc. Jadranke Frece

18.14. Nenad Marđetko, mag. ing. – asistent u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva, pod mentorstvom prof. dr. sc. Božidara Šanteka

18.15. Marko Marelja, mag. – asistent u Zavodu za procesno inženjerstvo, Laboratorij za tehničku termodinamiku, pod mentorstvom prof. dr. sc. Mladena Brnčića

18.16. Marina Miletić, mag. ing. – asistentica u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za toksikologiju, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Ivane Kmetič

18.17. Marko Nuskol, mag. ing. - asistent u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za fizikalnu kemiju i koroziju, pod mentorstvom doc. dr. sc. Mojce Čakić Semenčić

18.18. dr. sc. Marko Obranović - poslijedoktorand u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju ulja i masti, pod mentorstvom prof. dr. sc. Dubravke Škevin

18.19. dr.sc. Marina Palčić - poslijedoktorandica u Zavodu za kemiju i biokemiju – Laboratorij za opću i anorgansku kemiju i elektroanalizu, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Damira Ivekovića

18.20. dr. sc. Predrag Putnik - poslijedoktorand u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Kabinet za tehnološko projektiranje, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Sandre Balbino

18.21. Marko Škegro, mag. ing. – asistent u Zavodu za procesno inženjerstvo, Laboratorij za tehnološke operacije, pod mentorstvom prof. dr. sc. Damira Ježeka

18.22. Tea Štefanac, mag. ing. – asistentica u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za biološku obradu otpadnih voda, pod mentorstvom prof. dr. sc. Tibele Landeka Dragičević

18.23. dr. sc. Marina Tranfić Bakić - poslijedoktorandica u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za fizikalnu kemiju i koroziju, pod mentorstvom doc. dr. sc. Mojce Čakić Semenčić

18.24. dr. sc. Davor Valinger - poslijedoktorand u Zavodu za procesno inženjerstvo, Laboratorij za mjerenja, regulaciju i automatizaciju, pod mentorstvom prof. dr. sc. Želimira Kurtanjeka (u mirovini)/prof. dr. sc. Jasenke Gajdoš Kljusurić

18.25. Bojan Žunar, mag.ing. - asistent u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama, pod mentorstvom prof. dr. sc. Ivana-Krešimira Sveteca

19. Prihvaćanje Godišnjih izvješća mentora o radu suradnika na projektima PBF-a za akad. god. 2016./2017.

19.1. Martina Andlar, mag. ing. – suradnica na projektu u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju piva i slada, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Tončija Rezića

19.2. dr. sc. Domagoj Gabrić – suradnik na projektu u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procese sušenja i praćenje stabilnosti biološki aktivnih spojeva, pod mentorstvom prof. dr. sc. Verice Dragović-Uzelac

19.3. dr. sc. Dijana Grgas Uhlik – suradnica na projektu u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za biološku obradu otpadnih voda, pod mentorstvom Tibele Landeka Dragičević

19.4. dr. sc. Stela Križanović – suradnica na projektu u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju vrenja i kvasca, pod mentorstvom prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić

19.5. Mateja Lozančić, mag. ing. – suradnica na projektu u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za biokemiju, pod mentorstvom prof. dr. sc. Vladimira Mrše

19.6. Katarina Lukić, mag. ing. – suradnica na projektu u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju i analitiku vina, pod mentorstvom prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić

19.7. dr. sc. Damir Oros – suradnik na projektu u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Kabinet za bioinformatiku, pod mentorstvom doc. dr. sc. Jurice Žučka

19.8. Manuela Panić, mag. ing. - suradnica na projektu u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije, pod mentorstvom prof. dr. sc. Ivane Radojčić Redovniković

19.9. Višnja Stulić, mag. ing. – suradnica na projektu u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procesno-prehrambeno inženjerstvo, pod mentorstvom prof. dr. sc. Zorana Hercega

19.10. Katarina Zorić, mag. ing. – suradnica na projektu u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura, pod mentorstvom prof. dr. sc. Jagode Šušković

20. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac PBF
    2. prof. dr. sc. Rajka Božanić PBF
    3. dr. sc. Rozelindra Čož Rakovac, znan. savj. Institut Ruđer Bošković, Zagreb

    o provedenom natječajnom postupku i izboru **Ane Dobrinčić, magistre prehrambenog inženjerstva,** na radno mjesto: **stručni suradnik u sustavu znanosti i visokom obrazovanju** na projektu „Bioprospecting Jadranskog mora“, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
    - znanstvena grana (4.05.01) Inženjerstvo

    na određeno vrijeme s punim radnim vremenom u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procese sušenja i praćenje stabilnosti biološki aktivnih spojeva.
21. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Božidar Šantek PBF
    2. prof. dr. sc. Predrag Horvat PBF
    3. izv. prof. dr. sc. Natalija Velić PTF, Osijek

    o provedenom natječajnom postupku i izboru **Marine Grubišić, magistre bioprocesnog inženjerstva,** na radno mjesto: **stručni suradnik u sustavu znanosti i visokom obrazovanju** na projektu „Bioprospecting Jadranskog mora“, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
    - znanstvena grana (4.04.03) Inženjerstvo

    na određeno vrijeme s punim radnim vremenom.
22. Prijedlog Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo za kandidaturu izv. prof. dr. sc. Anet Režek Jambrak za Državnu nagradu za znanost za 2017. godinu u kategoriji **Značajno znanstveno dostignuće**, u području biotehničkih znanosti.
23. Prijedlog Zavoda za procesno inženjerstvo za kandidaturu prof. dr. sc. Mladena Brnčića za Državnu nagradu za znanost za 2017. godinu u kategoriji **Popularizacija i promidžba znanosti**, u području biotehničkih znanosti.
24. Prijedlog Zavoda za biokemijsko inženjerstvo za kandidaturu prof. dr. sc. Blaženke Kos za Državnu nagradu za znanost za 2017. godinu u kategoriji **Primjena rezultata znanstveno-istraživačkog rada**, u području biotehničkih znanosti.
25. Prijedlog Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo za kandidaturu dr. sc. Marine Tomašević za Državnu nagradu za znanost za 2017. godinu u kategoriji **Godišnja nagrada znanstvenim novacima**, u području biotehničkih znanosti.
26. Imenovanje Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada **Dore Babić, mag. nutr.**, u okviru doktorskog studija Nutricionizam, naslova **„Utjecaj soka od jabuke na kvalitetu života oboljelih od Alzheimerove bolesti“**, uz suglasnost mentora dr. sc. Saše Missonija, znan. sur. Instituta za antropologiju i dr. sc. Zvonimira Šatalića, izv. prof. Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Irena Colić-Barić PBF (predsjednik)
    2. prof. dr. sc. Branka Levaj PBF
    3. dr. sc. Silvio Bašić, znan. sur. KB Dubrava, Zagreb

27. a) Prijava teme doktorskog rada **Ivane Horvat, mag. ing.**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, studijskog smjera Prehrambena tehnologija, naslova **"Utjecaj bistrenja bentonitom tijekom alkoholne fermentacije na proteinsku stabilnost, arome, fenole i senzorsku kvalitetu vina Malvazije istarske"**.

b) Imenovanje Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora u sastavu:

1. prof. dr. sc. Mara Banović	PBF	(predsjednik)
2. dr. sc. Igor Lukić, viši znan. sur.	Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč	(odabrani mentor)
3. doc. dr. sc. Natka Ćurko	PBF	

28. Imenovanje Stručnog povjerenstva za ocjenu završnog rada **Ruže Sabljić, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Validacija metoda za određivanje šećera u keksima i srodnim proizvodima"** u sastavu:

1. prof. dr. sc. Draženka Komes	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Nada Vahčić	PBF	(mentor)
3. prof. dr. sc. Ljiljana Primorac	PTF, Osijek	

29. a) Prijava teme završnog rada **Ane Batušić, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Razvoj i senzorsko ispitivanje novog proizvoda aromatizirane vode"**.

b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za prihvaćanje teme završnog rada u sastavu:

1. prof. dr. sc. Branka Levaj	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Nada Vahčić	PBF	(mentor)
3. prof. dr. sc. Ljiljana Primorac	PTF, Osijek	

30. a) Prijava teme završnog rada **Ane Kurtanjek, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Uvođenje IFS-a u proizvodnju mineralnih voda i bezalkoholnih pića"**.

b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za prihvaćanje teme završnog rada u sastavu:

1. doc. dr. sc. Josip Ćurko	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Mara Banović	PBF	(mentor)
3. prof. dr. sc. Ljiljana Primorac	PTF, Osijek	

31. R a z n o

Ad. 1.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek dao je na verifikaciju zapisnik 3. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 13.12.2017. godine.

Fakultetsko vijeće jednoglasno je verificiralo zapisnik 3. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 13.12.2017. godine.

Ad. 2.

Dekan prof. dr. sc. dao je na verifikaciju zapisnik 1. izvanredne sjednice Fakultetskog vijeća održane 15.01.2018. godine.

Fakultetsko vijeće jednoglasno je verificiralo zapisnik 1. izvanredne sjednice Fakultetskog vijeća održane 15.01.2018. godine.

Ad. 3.

Izvješće dekana prof. dr. sc. D.Ježeka sa sjednice Senata Sveučilišta u Zagrebu dostavljeno je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

Dekan je podsjetio predstojnike zavoda na dobiveni mail te ih još jedanput zamolio da za potrebe prijevoda Monografije na engleski jezik zamole sve pročelnike da prevedu svoj dio pod nazivom "Znanstvena suradnja" te englesku verziju teksta pošalju profesorici A.Šupih-Kvaternik na e-mail:akva@pbf.hr.

Dekan je izvijestio članove Vijeća da je Statutarni odbor Sveučilišta u Zagrebu prihvatio naše izmjene i dopune Statuta vezane uz pečat.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće dekana prof. dr. sc. Damira Ježeka.

Ad. 4.

Izvješće prodekana za nastavu izv. prof. dr. sc. Z.Šatalića dostavljeno je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće prodekana za nastavu izv. prof. dr. sc. Zvonimira Šatalića te donijelo sljedeću odluku:

Fakultetsko vijeće donosi odluku o Upisnim kvotama za preddiplomske studije za akad. god. 2018./2019., i to:

PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA	70
BIOTEHNOLOGIJA	60
NUTRICIONIZAM	50

Upisna kvota za studente strane državljane je 5.

Ad. 5.

Izvješće prodekanice za znanost prof. dr. sc. J.Frece dostavljeno je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

Prodekanica se osvrnula na informaciju o uvođenju obrasca SPP koji će se koristiti prilikom traženja suglasnosti za prijavu projekata. Obrazac se uvodi radi:

- osiguravanja sukladnosti s normom ISO 9001:2015 - kvalitetnijeg definiranja procesa izvođenja projekata na PBF-u i osiguravanja sljedivosti unutar tog procesa
- osiguravanja doprinosa projekta ostvarenju vizije i misije te Strateškog programa znanstvenih istraživanja PBF-a
- osiguravanja pravovremenog planiranja resursa (ljudskih, materijalnih i financijskih) za izvedbu projekata

Obrazac se dostavlja Odboru za znanost te o davanju suglasnosti odlučuje FV. U iznimnim slučajevima (npr. zbog ograničenog vremena za prijavu projekta), ako obrazac ne stigne na FV, šalje se Prodekanici za znanost te o tome tada odlučuje Dekanski kolegij.
Ocjena periodičnih izvješća dostavljat će se i arhivirati radi osiguravanja provođenja faze evaluacije (praćenja, mjerenja i analize) nužne kod svakog procesa PBF-a što je također zahtjev norme ISO 9001:2015.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek izvijestio je članove Vijeća da:

- prelazimo na novi standard norme ISO 9001:2015 te je još jedanput podsjetio sve članove Vijeća da je, vezano uz Ugovore o suradnji, potrebno dostavljati izvještaj o obavljenom poslu koji će biti sastavni dio Ugovora
- obzirom da 25.05.2018. godine na snagu stupa Opća uredba o zaštiti osobnih podataka u svim zemljama Europske unije, sve ustanove koje koriste osobne baze podataka morat će uvesti GDPR standard. Svrha Uredbe je veća kontrola pojedinaca nad njihovim osobnim podacima, ujednačavanje razine njihove zaštite, ali i nesmetan protok osobnih podataka unutar Unije. U našem novom Pravilniku o ustroju radnih mjesta bit će predviđeno traženje radnog mjesta za Službenika za zaštitu osobnih podataka.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće prodekanice za znanost prof. dr. sc. Jadranke Frece.

Ad. 6.

Izvješće prodekana za međunarodnu suradnju izv. prof. dr. sc. A.Starčevića dostavljeno je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

Prodekan je dao kratki osvrt na samo izvješće i još jednom izvijestio članove Vijeća da je Radna grupa, potvrđena od strane Odbora, koja djeluje sa ciljem prijave združenog European Master studija iz područja biotehnologije i biofizike u suradnji s PMF-om započela sa izradom studijskog programa koji bi bio sastavljan od kolegija koji bi se izvodili na engleskom jeziku. Također je zamolio sve nastavnike koji se žele naknadno uključiti sa svojim sugestijama i prijedlozima da se obrate kolegama doc. dr. sc. I.Stupareviću i izv. prof. dr. sc. I.Slivcu.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek izvijestio je članove Vijeća da također i prof. dr. sc. M.Brnčić radi na uvođenju predmeta na engleskom jeziku. Također se radi na dobivanju sredstava za naše profesore koji će predavati na engleskom jeziku da im se omogući završetak pojedinih tečajeva kako bi dodatno usavršili svoje poznavanje engleskog jezika.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće prodekana za međunarodnu suradnju izv. prof. dr. sc. Antonia Starčevića.

Ad. 7.

Fakultetskom vijeću nije dostavljeno niti jedno izvješće odbora i povjerenstava Fakulteta.

Ad. 8.

Odluka o načinu imenovanja, ovlastima i odgovornostima voditelja studija te sastavu i djelovanju vijeća studija dostavljena je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek izvijestio je članove Vijeća da je prof. dr. sc. K.Galić dostavila pisanu primjedbu na Odluku, koja je i usvojena.

Kako nije bilo rasprave po istoj, Fakultetsko vijeće jednoglasno je donijelo sljedeću odluku:

Na temelju članka 15. stavka (5) i članka 14. stavka (3) Statuta Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Fakultetsko vijeće na 4. redovnoj sjednici održanoj 30. siječnja 2018. donosi

ODLUKU

O NAČINU IMENOVANJA, OVLASTIMA I ODGOVORNOSTIMA

VODITELJA STUDIJA

TE SASTAVU I DJELOVANJU VIJEĆA STUDIJA

I.

Način imenovanja te ovlasti i odgovornosti Voditelja studija

- Ovime se utvrđuju ovlasti i odgovornosti Voditelja preddiplomskih i diplomskih studija.
- Voditelja studija predlaže uprava PBF-a putem Odbora za nastavu, a imenuje Fakultetsko vijeće.
- Mandat Voditelja studija u pravilu traje koliko traje i mandat dekana PBF-a.

Ovlasti i odgovornosti Voditelja studija:

1. Saziva i vodi sastanke Vijeća studija,
2. Koordinira rad članova Vijeća studija,
3. Komunicira s članovima Vijeća studija vezano za sadržaj i informacije o predmetima na mrežnim stranicama i sustavu Merlin,
4. Koordinira rad s vanjskim suradnicima na studiju, prati izvedbu nastave vanjskih suradnika te sudjeluju u promjenama vanjskih suradnika,
5. Izvještava dekana i Fakultetsko vijeće putem Odbora za nastavu o zaključcima i prijedlozima Vijeća studija,
6. Daje mišljenje o molbama za upis predmeta studenata PBF-a na drugoj sastavnici,
7. Daje mišljenje o popisu predmeta koji se planiraju slušati i polagati u okviru međunarodne mobilnosti,
8. Daje mišljenje o uračunavanju ocjene izvannastavne aktivnosti u prosjek studija,
9. Daje mišljenje o promjenama nositeljstva predmeta,
10. Daje mišljenje o navođenju neobavezne studentske prakse u dopunskoj ispravi, u poglavlju 6.1. dodatne informacije,
11. Vodi radne skupine zadužene za izmjene/dopune studijskih programa,
12. Prikuplja prijedloge za nove predmete na studiju,
13. Sudjeluje s prodekanom za nastavu u definiranju razlikovnih obaveza te upisnih kvota,
14. Upućuje studente na odabir izbornih predmeta prilikom upisa narednog semestra/godine,
15. Za svoj rad odgovara prodekanu za nastavu,
16. Provodi druge aktivnosti definirane operativnim (akcijskim) planovima i po nalogu Odbora za nastavu.

II.

Sastav i djelovanje Vijeća studija

- Ovime se utvrđuju ovlasti, odgovornosti i djelovanje Vijeća studija.
- Vijeće studija čine nositelji svih obveznih i izbornih A predmeta određenog studijskog programa.
- Članstvo Vijeća studija se temelji na povjeri nastave prihvaćene na Fakultetskom vijeću.
- Odgovornost za aktualnost sastava Vijeća studija ima Voditelj studija.
- Vijeće studija saziva predsjednik Vijeća studija koji je po funkciji Voditelj određenog studija.

Vijeće studija sastaje se po potrebi, a zaduženo je za:

1. Analiziranje pokazatelja o studiju i predlaganje mjera za unaprjeđivanje nastave,
2. Davanje mišljenja o predloženim izmjenama/dopunama studijskih programa,
3. Provođenje drugih aktivnosti definiranih operativnim (akcijskim) planovima i po nalogu Odbora za nastavu.

III.

Odluka stupa na snagu danom donošenja na sjednici Fakultetskog vijeća.

Ad. 9.

Pravilnik o ustroju radnih mjesta PBF-a dostavljen je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

Predstavnica Sindikalne podružnice S.Šimunić izvijestila je članove Vijeća da se sindikat Pravilnik pregledao i od uprave zatražio da se stavi na javnu raspravu što nije učinjeno.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek obavijestio je članove Vijeća da se Pravilnik 5 dana nalazi na našoj intranet stranici. Prof. dr. sc. K.Galić je upravo na osnovu toga i dostavila primjedbe na Pravilnik te su iste i usvojene.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je prihvatilo Pravilnik o ustroju radnih mjesta PBF-a.

Ad. 10.

Potvrdom Vijeća prirodoslovnog područja Sveučilišta u Zagrebu sa sjednice održane 19. prosinca 2017. godine **dr. sc. Monika Kovačević** izabrana je u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za:

- znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti
- znanstveno polje (1.04.) Kemija.

Ad. 11.1.

Potvrdom Vijeća biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu sa sjednice održane 10. siječnja 2018. godine **dr. sc. Katarina Lisak Jakopović** izabrana je u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
- znanstvena grana (4.05.01) Inženjerstvo

Ad. 11.2.

Potvrdom Vijeća biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu sa sjednice održane 10. siječnja 2018. godine **dr. sc. Marina Svetec Miklenić** izabrana je u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
- znanstvena grana (4.04.04) Molekularna biotehnologija

Ad. 12.1.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 3. sjednice održane 24. studenog 2017. godine **prof. dr. sc. Mladen Brnčić** izabran je u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti:
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

Ad. 12.2.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 3. sjednice održane 24. studenog 2017. godine **prof. dr. sc. Jadranka Frece** izabrana je u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti:
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

Ad. 12.3.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 3. sjednice održane 24. studenog 2017. godine **prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić** izabrana je u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti:
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

Ad. 12.4.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 3. sjednice održane 24. studenog 2017. godine **prof. dr. sc. Ksenija Markov** izabrana je u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti:
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

Ad. 12.5.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 3. sjednice održane 24. studenog 2017. godine **prof. dr. sc. Helga Medić** izabrana je u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti:
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

Ad. 12.6.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 3. sjednice održane 24. studenog 2017. godine **izv. prof. dr. sc. Anet Režek Jambrak** izabrana je u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti:
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

Ad. 12.7.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 3. sjednice održane 24. studenog 2017. godine **izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić** izabran je u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti:
- znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam

Ad. 12.8.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 3. sjednice održane 24. studenog 2017. godine **doc. dr. sc. Martina Bituh** izabrana je u znanstveno zvanje **višeg znanstvenog suradnika**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti:
- znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam

Ad. 12.9.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 3. sjednice održane 24. studenog 2017. godine **doc. dr. sc. Dubravka Novotni** izabrana je u znanstveno zvanje **višeg znanstvenog suradnika**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti:
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

Ad. 12.10.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 3. sjednice održane 24. studenog 2017. godine **dr. sc. Mladen Pavlečić** izabran je u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti:
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

Ad. 12.11.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 3. sjednice održane 24. studenog 2017. godine **dr. sc. Tihomir Kovač**, Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno tehnološki fakultet, izabran je u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti:
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

Ad. 12.12.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 3. sjednice održane 24. studenog 2017. godine **dr. sc. Ivica Ljubenkov**, Sveučilište u Splitu, Prirodoslovno-matematički fakultet, izabran je u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti:
- znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam

Ad. 12.13.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 3. sjednice održane 24. studenog 2017. godine **dr. sc. Nikola Major**, Institut za poljoprivredu i turizam u Poreču, izabran je u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti:
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

Ad. 12.14.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 3. sjednice održane 24. studenog 2017. godine **dr. sc. Jasna Puizina**, Sveučilište u Splitu, Prirodoslovno-matematički fakultet, izabrana je u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti:
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

Ad. 13.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić PBF
2. izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić PBF
3. prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić PTF, Osijek

o ispunjavanju uvjeta za izbor **dr. sc. Ivane Rumora Samarin**, **poslijedoktorandice i znanstvene suradnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na razvojno radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam
- znanstvena grana (4.06.01) Znanost o prehrani

Odluka se upućuje Vijeću biotehničkog područja na potvrdu.

Ad. 14.

Temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-03/273, URBROJ: 380-012/246-16-2, od 14. srpnja 2016.), Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje natječajnog postupka za **izbor doc. dr. sc. Dubravke Novotni, više znanstvene suradnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **izvanredni profesor na vrijeme od pet godina** za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
- znanstvena grana (4.05.01) Inženjerstvo

i donosi odluku o imenovanju Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. prof. dr. sc. Duška Ćurić PBF
2. prof. dr. sc. Dubravka Škevin PBF
3. prof. dr. sc. Daliborka Koceva-Komlenić PTF, Osijek

Ad. 15.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Damir Ježek PBF
2. prof. dr. sc. Rajka Božanić PBF
3. prof. dr. sc. Zlatko Šatović AF, Zagreb

o ispunjavanju uvjeta za izbor **prof. dr. sc. Suzane Rimac Brnčić, znanstvene savjetnice,** u znanstveno zvanje: **znanstveni savjetnik u trajnom zvanju**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

Mišljenje se upućuje Matičnom odboru za područje biotehničkih znanosti na donošenje odluke.

Ad. 16.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić PBF
2. prof. dr. sc. Mara Banović PBF
3. prof. dr. sc. Ana Jeromel AF, Zagreb

o ispunjavanju uvjeta za izbor **dr. sc. Marine Tomašević, poslijedoktorandice,** u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

Mišljenje se upućuje Matičnom odboru za područje biotehničkih znanosti na donošenje odluke.

Ad. 17.1.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu znanstvene novakinje **dr. sc. Maje Benković,** znanstvene novakinja u Zavodu za procesno inženjerstvo, Kabinet za osnove inženjerstva, pod mentorstvom prof. dr. sc. Ingrid Bauman (u mirovini)/izv. prof. dr. sc. Mirjane Čurlin.

Ad. 17.2.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu znanstvene novakinje **dr. sc. Ivone Elez Garofulić,** znanstvene novakinje u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procese konzerviranja i preradu voća i povrća, pod mentorstvom prof. dr. sc. Verice Dragović-Uzelac.

Ad. 17.3.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Filipa Dujmića**, znanstvenog novaka u Zavodu za procesno inženjerstvo, Laboratorij za tehničku termodinamiku, pod mentorstvom prof. dr. sc. Mladena Brnčića.

Ad. 17.4.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Tamare Jurina**, znanstvene novakinje u Zavodu za procesno inženjerstvo, Laboratorij za mjerenje, regulaciju i automatizaciju, pod mentorstvom prof. dr. sc. Želimira Kurtanjeka (u mirovini)/prof. dr. sc. Jasenke Gajdoš Kljusurić

Ad. 17.5.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Ane Jurinjak Tušek**, znanstvene novakinje u Zavodu za procesno inženjerstvo, Laboratorij za mjerenje, regulaciju i automatizaciju, pod mentorstvom prof. dr. sc. Želimira Kurtanjeka (u mirovini)/prof. dr. sc. Jasenke Gajdoš Kljusurić

Ad. 17.6.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Monike Kovačević**, znanstvene novakinje u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za organsku kemiju, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Lidije Barišić.

Ad. 17.7.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Mie Kurek**, znanstvene novakinje u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za pakiranje hrane, pod mentorstvom prof. dr. sc. Kate Galić.

Ad. 17.8.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Andreje Leboš Pavunc**, znanstvene novakinje u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura, pod mentorstvom prof. dr. sc. Jagode Šušković.

Ad. 17.9.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Katarine Lisak Jakopović**, znanstvene novakinje u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju mlijeka i mliječnih proizvoda, pod mentorstvom prof. dr. sc. Rajke Božanić.

Ad. 17.10.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Nives Marušić Radovčić**, znanstvene novakinje u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju mesa i ribe, pod mentorstvom prof. dr. sc. Helge Medić.

Ad. 17.11.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Teute Murati**, znanstvene novakinje u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za toksikologiju, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Ivane Kmetič.

Ad. 17.12.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Maria Novaka**, znanstvenog novaka u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biokemijkso inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva, pod mentorstvom prof. dr. sc. Predraga Horvata.

Ad. 17.13.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Maje Repajić**, znanstvene novakinje u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procese konzerviranja i preradu voća i povrća, pod mentorstvom prof. dr. sc. Branke Levaj.

Ad. 17.14.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Ivane Rumora Samarin**, znanstvene novakinje u Zavodu za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda, Laboratorij za znanost o prehrani, pod mentorstvom prof. dr. sc. Irene Colić Barić.

Ad. 17.15.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Marine Svetec Miklenić**, znanstvene novakinje u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama, pod mentorstvom prof. dr. sc. Ivana-Krešimira Sveteca.

Ad. 17.16.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Marine Tomašević, mag. ing.**, znanstvene novakinje u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju i analitiku vina, pod mentorstvom prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić.

Ad. 17.17.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Antonije Trontel**, znanstvene novakinje u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva, pod mentorstvom prof. dr. sc. Božidara Šanteka.

Ad. 17.18.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Aleksandre Vojvodić Cebin, dipl.ing.**, znanstvene novakinje u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda, pod mentorstvom prof. dr. sc. Draženke Komes.

Ad. 17.19.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Bojane Voučko, dipl. ing.**, znanstvene novakinje u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica, pod mentorstvom prof. dr. sc. Duške Ćurić.

Ad. 18.1.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Martine Banić, mag. ing.**, asistentice u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura, pod mentorstvom prof. dr. sc. Jagoda Šušković.

Ad. 18.2.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Arijane Bušić, mag. ing.**, asistentice u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda, pod mentorstvom prof. dr. sc. Draženke Komes.

Ad. 18.3.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Ive Čanak, mag. ing.**, asistentice u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica, pod mentorstvom prof. dr. sc. Jadranke Frece.

Ad. 18.4.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Sandre Čičić, mag.**, asistentice u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za opću i anorgansku kemiju i elektroanalizu, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Damira Ivekovića.

Ad. 18.5.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Saše Drakula, mag. ing.**, asistentice u Zavodu za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda, Laboratorij za kontrolu kvalitete u prehrambenoj industriji, pod mentorstvom prof. dr. sc. Mirjane Hruškar.

Ad. 18.6.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Gorana Dražića, mag.**, asistenta u Zavodu za procesno inženjerstvo, Kabinet za matematiku, pod mentorstvom doc. dr. sc. Matije Kazalickog.

Ad. 18.7.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Irene Đapić**, poslijedoktorandice u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za analitičku kemiju, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Ivone Jakaša.

Ad. 18.8.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Antonije Grbavac**, poslijedoktorandice u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij biokemiju, pod mentorstvom prof. dr. sc. Vladimira Mrše.

Ad. 18.9.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Karle Hanousek Čiča, mag. ing.**, asistentice u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju vrenja i kvasca, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Jasne Mrvčić.

Ad. 18.10.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Ane Huđek, mag. ing.**, asistentice u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama, pod mentorstvom prof. dr. sc. Ksenije Durgo.

Ad. 18.11.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Željka Jakopovića, mag. ing.**, asistenta u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica, pod mentorstvom prof. dr. sc. Ksenija Markov.

Ad. 18.12.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Tibora Jančija**, poslijedoktoranda u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju mesa i ribe, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Sanje Vidaček.

Ad. 18.13.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Denia Kostelca, mag. ing.**, asistenta u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica, pod mentorstvom prof. dr. sc. Jadranke Frece.

Ad. 18.14.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Nenada Marđetka, mag. ing.**, asistenta u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva, pod mentorstvom prof. dr. sc. Božidara Šanteka.

Ad. 18.15.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Marka Marelje, mag.**, asistenta u Zavodu za procesno inženjerstvo, Laboratorij za tehničku termodinamiku, pod mentorstvom prof. dr. sc. Mladena Brnčića.

Ad. 18.16.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Marine Miletić, mag. ing.**, asistentice u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za toksikologiju, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Ivane Kmetič.

Ad. 18.17.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Marka Nuskola, mag. ing.**, asistenta u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za fizikalnu kemiju i koroziju, pod mentorstvom doc. dr. sc. Mojce Čakić Semenčić.

Ad. 18.18.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Marka Obranovića**, poslijedoktoranda u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju ulja i masti, pod mentorstvom prof. dr. sc. Dubravke Škevin.

Ad. 18.19.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Marine Palčić**, poslijedoktorandice u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za opću i anorgansku kemiju i elektroanalizu, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Damira Ivekovića.

Ad. 18.20.

Fakultetsko vijeće prihvaća **negativno** godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Predraga Putnika**, poslijedoktoranda u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Kabinet za tehnološko projektiranje, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Sandre Balbino.

Ad. 18.21.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Marka Škegre, mag. ing.**, asistenta u Zavodu za procesno inženjerstvo, Laboratorij za tehnološke operacije, pod mentorstvom prof. dr. sc. Damira Ježeka.

Ad. 18.22.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Tee Štefanac, mag. ing.**, asistentice u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za biološku obradu otpadnih voda, pod mentorstvom prof. dr. sc. Tibele Landeka Dragičević.

Ad. 18.23.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Marine Tranfić Bakić**, poslijedoktorandice u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za fizikalnu kemiju i koroziju, pod mentorstvom doc. dr. sc. Mojce Čakić Semenčić.

Ad. 18.24.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Davora Valingera**, poslijedoktoranda u Zavodu za procesno inženjerstvo, Laboratorij za mjerenja, regulaciju i automatizaciju, pod mentorstvom prof. dr. sc. Želimira Kurtanjeka (u mirovini)/prof. dr. sc. Jasenke Gajdoš Kljusurić.

Ad. 18.25.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Bojana Žunara, mag. ing.**, asistentice u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama, pod mentorstvom prof. dr. sc. Ivana-Krešimira Sveteca.

Ad. 19.1.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Martina Andlar, mag. ing.**, suradnice na projektu u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju piva i slada, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Tončija Rezića.

Ad. 19.2.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Domagoja Gabrića**, suradnika na projektu u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procese sušenja i praćenje stabilnosti biološki aktivnih spojeva, pod mentorstvom prof. dr. sc. Verice Dragović-Uzelac.

Ad. 19.3.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Dijane Grgas Uhlik**, suradnice na projektu u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za biološku obradu otpadnih voda, pod mentorstvom prof. dr. sc. Tibele Landeka Dragičević.

Ad. 19.4.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Stele Križanović**, suradnice na projektu u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju vrenja i kvasca, pod mentorstvom prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić.

Ad. 19.5.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Mateje Lozančić, mag. ing.**, suradnice na projektu u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za biokemiju, pod mentorstvom prof. dr. sc. Vladimira Mrše.

Ad. 19.6.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Katarine Lukić, mag. ing.**, suradnice na projektu u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju i analitiku vina, pod mentorstvom prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić.

Ad. 19.7.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **dr. sc. Damira Orosa**, suradnika na projektu u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Kabinet za bioinformatiku, pod mentorstvom doc. dr. sc. Jurice Žučka.

Ad. 19.8.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Manuele Panić, mag. ing.**, suradnice na projektu u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije, pod mentorstvom prof. dr. sc. Ivane Radojčić Redovniković.

Ad. 19.9.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Višnje Stulić, mag. ing.**, suradnice na projektu u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procesno-prehrambeno inženjerstvo, pod mentorstvom prof. dr. sc. Zorana Hercega.

Ad. 19.10.

Fakultetsko vijeće prihvaća pozitivno godišnje izvješće za akad. god. 2016./2017. o radu **Katarine Zorić, mag. ing.**, suradnice na projektu u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura, pod mentorstvom prof. dr. sc. Jagode Šušković

Ad. 20.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac PBF

2. prof. dr. sc. Rajka Božanić PBF
3. dr. sc. Rozelindra Čož Rakovac, znan. sav. IRB, Zagreb

o provedenom natječajnom postupku i izboru **Ane Dobrinčić, magistre prehrambenog inženjerstva,** na radno mjesto: **stručni suradnik u sustavu znanosti i visokom obrazovanju** na projektu „Bioprospecting Jadranskog mora“, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
- znanstvena grana (4.05.01) Inženjerstvo

na određeno vrijeme s punim radnim vremenom u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procese sušenja i praćenje stabilnosti biološki aktivnih spojeva.

Ad. 21.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Božidar Šantek PBF
2. prof. dr. sc. Predrag Horvat PBF
3. izv. prof. dr. sc. Natalija Velić PTF, Osijek

o provedenom natječajnom postupku i izboru **Marine Grubišić, magistre bioprocesnog inženjerstva,** na radno mjesto: **stručni suradnik u sustavu znanosti i visokom obrazovanju** na projektu „Bioprospecting Jadranskog mora“, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
- znanstvena grana (4.04.03) Inženjerstvo

na određeno vrijeme s punim radnim vremenom u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva.

Ad. 22.

Na prijedlog Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Fakultetsko vijeće prihvaća kandidaturu **izv. prof. dr. sc. Anet Režek Jambrak** za Državnu nagradu za znanost za 2017. godinu u kategoriji *Značajno znanstveno dostignuće u području biotehničkih znanosti*.

Ad. 23.

Na prijedlog Zavoda za procesno inženjerstvo, Fakultetsko vijeće prihvaća kandidaturu **prof. dr. sc. Mladena Brnčića** za Državnu nagradu za znanost za 2017. godinu u kategoriji *Popularizacija i promidžba znanosti u području biotehničkih znanosti*.

Ad. 24.

Na prijedlog Zavoda za biokemijsko inženjerstvo, Fakultetsko vijeće prihvaća kandidaturu **prof. dr. sc. Blaženke Kos** za Državnu nagradu za znanost za 2017. godinu u kategoriji *Primjena rezultata znanstveno-istraživačkog rada u području biotehničkih znanosti*.

Ad. 25.

Na prijedlog Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Fakultetsko vijeće prihvaća kandidaturu **dr. sc. Marine Tomašević** za Državnu nagradu za znanost za 2017. godinu u kategoriji *Godišnja nagrada znanstvenim novacima u području biotehničkih znanosti*.

Ad. 26.

Fakultetsko vijeće imenuje Povjerenstvo u sastavu:

1. prof. dr. sc. Irena Colić Barić	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Branka Levaj	PBF	
3. dr. sc. Silvio Bašić, znan. sur.	KB Dubrava, Zagreb	

za ocjenu doktorskog rada **Dore Babić, mag. nutr.**, u okviru doktorskog studija Nutricionizam, naslova **„Utjecaj soka od jabuke na kvalitetu života oboljelih od Alzheimerove bolesti“**, uz suglasnost mentora dr. sc. Saše Missonija, znan. sur. Instituta za antropologiju i dr. sc. Zvonimira Šatalića, izv. prof. Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Ad. 27.

Fakultetsko vijeće prihvaća prijavu teme doktorskog rada **Ivane Horvat, mag. ing.**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, studijskog smjera Prehrambena tehnologija, naslova **"Utjecaj bistrenja bentonitom tijekom alkoholne fermentacije na proteinsku stabilnost, arome, fenole i senzorsku kvalitetu vina Malvazije istarske”**

i donosi odluku o imenovanju Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora u sastavu:

1. prof. dr. sc. Mara Banović	PBF	(predsjednik)
2. dr. sc. Igor Lukić, viši znan. sur.	Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč	
3. doc. dr. sc. Natka Ćurko	PBF	

Ad. 28.

Fakultetsko vijeće imenuje Povjerenstvo u sastavu:

1. prof. dr. sc. Draženka Komes	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Nada Vahčić	PBF	(mentor)
3. prof. dr. sc. Ljiljana Primorac	PTF, Osijek	

za ocjenu završnog rada **Ruže Sabljić, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Validacija metoda za određivanje šećera u keksima i srodnim proizvodima“**.

Ad. 29.

Fakultetsko vijeće prihvaća prijavu teme završnog rada **Ane Batušić, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Razvoj i senzorsko ispitivanje novog proizvoda aromatizirane vode“**

i donosi odluku o imenovanju Stručnog povjerenstva za prihvaćanje teme završnog rada u sastavu:

1. prof. dr. sc. Branka Levaj	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Nada Vahčić	PBF	(mentor)
3. prof. dr. sc. Ljiljana Primorac	PTF, Osijek	

Ad. 30.

Fakultetsko vijeće prihvaća prijavu teme završnog rada **Ane Kurtanjek, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Uvođenje IFS-a u proizvodnju mineralnih voda i bezalkoholnih pića“**

i donosi odluku o imenovanju Stručnog povjerenstva za prihvaćanje teme završnog rada u sastavu:

1. doc. dr. sc. Josip Ćurko	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Mara Banović	PBF	(mentor)
3. prof. dr. sc. Ljiljana Primorac	PTF, Osijek	

Ad. 31.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek obavijestio je članove Vijeća da će se 5. redovita sjednice FV-a održati 26. veljače 2018. godine u Vijećnici Fakulteta s početkom u 11,00 sati.

* * * *

Sjednica Fakultetskog vijeća završila je u 10,55 sati.

Zapisnik sastavila: DEKAN

Goranka Babić prof. dr. sc. Damir Ježek

ODBOR ZA NASTAVU

Zagreb, 9. veljače 2018.

FAKULTETSKOM VIJEĆU

PREDMET: Izvještaj Odbora za nastavu

Sastanak 5. Odbora za nastavu ak. god. 2017./2018. održan je 9. veljače 2018. sa sljedećim točkama dnevnog reda:

1. Predstavljanje prijedloga novih izbornih predmeta

    1.1. Izborni predmet skupine A, na preddiplomskom studiju Nutricionizam: Tradicionalna hrana (opis novog predmeta i životopis predloženog nositelja u prilogu)
    1.2. Izborni predmet skupine B, na preddiplomskom studiju Nutricionizam: Čuvanje i rukovanje upakiranom hranom (opis novog predmeta i životopis predloženog nositelja u prilogu)

Zaključak je Odbora za nastavu da se predloženi predmeti prihvaćaju. Za daljnja predlaganja predmeta je potrebno voditi računa da ukupan broj predmeta ostane jednak. Nastavni materijali u obliku skripti trebaju biti priređeni do početka izvođenja predmeta.

2. Vijećnica Fakulteta se nastavnicima stavlja na raspolaganje utorkom, za nadoknadu nastave, održavanje ispita ili druge potrebe za nastavu (kapacitet Vijećnice je 40-50 mjesta)

3. Prijedlog ispitnih rokova za ljetni semestar i ljetni i jesenski ispitni rok (u prilogu)

Potrebne izmjene i dopune je potrebno javiti satničarki i prodekanu za nastavu do 2. ožujka 2018.

4. Rokovi za obranu završnih radova i upis u diplomske studije

Obrazac 1 predaje se u Studentsku referadu do 16.04.2018. Završni rad te obrasci 2 i 3 se predaju u Studentsku referadu:

11.06.2018.	09.07.2018.	14.09.2018.
02.07.2018.	03.09.2018.	

Datumi obrane (rokovi): biti će objavljeni nakon predaje završnog rada.

Prijave za diplomske studije: 03.-20.09.2018.

Razredbeni ispit: 24.09.2018.

Objava rezultata: 25.09.2018.

Upisi u diplomske studije: 27. i 28.09.2018.

5. Na mrežnim stranicama je dodana informacija o literaturi za pripremu za razredbeni ispit po područjima za kandidate sa završenim preddiplomskim stručnim studijem

6. Prestanak izvođenja predmeta Njemački jezik struke 3-5 od ak. god. 2018./2019. temeljem traženja nositeljice predmeta Dijane Njerš, prof.

7. Studenti su obaviješteni o terminima interaktivnog predavanja „Što? ... Učenje u akademskom kontekstu“ (Božidar Nikša Tarabić, mag. psych.) na Rektoratu Sveučilišta u Zagrebu

8. Prijedlozi promjene povjere nastave

8.1.

Povjera za ak. god. 2017./2018.

Šifra	Semestar	Studij	Predmet	Nositelj i suradnici	P (h)	S (h)	V (h)
32439	4	N	**Znanost o prehrani 2**	**Colić Barić Irena**	30	20	15
				Keser Irena			15

Prijedlog promjene:

Šifra	Semestar	Studij	Predmet	Nositelj i suradnici	P (h)	S (h)	V (h)
32439	4	N	**Znanost o prehrani 2**	Colić Barić Irena	14		
				Keser Irena	16	10	9
				Ilić Ana		10	21

8.2.

Povjera za ak. god. 2017./2018.

Šifra	Semestar	Studij	Predmet	Nositelj i suradnici	P (h)	S (h)	V (h)
32412	4	PT	**Kemija i biokemija hrane**	**Panjkota Krbavčić Ines**	10		5
	4	PT	Kemija i biokemija hrane	Landeka Jurčević Irena	10		15
	4	PT	Kemija i biokemija hrane	Djaković Senka	10		15
	4	PT	Kemija i biokemija hrane	Bituh Martina			10
32435	4	N	**Kemija i biokemija hrane**	**Panjkota Krbavčić Ines**	10		
	4	N	Kemija i biokemija hrane	Landeka Jurčević Irena	10		10
	4	N	Kemija i biokemija hrane	Djaković Senka	10		
	4	N	Kemija i biokemija hrane	Kovač Veronika			10
	4	N	Kemija i biokemija hrane	Bituh Martina			10
39847	6	N	**Nova dostignuća u znanosti o prehrani**	**Panjkota Krbavčić Ines**	10		
	6	N	Nova dostignuća u znanosti o prehrani	Bituh Martina		8	7
53688	6	N	**Prehrana žene kroz životnu dob**	**Panjkota Krbavčić Ines**	15		
	6	N	Prehrana žene kroz životnu dob	Rumora Samarin Ivana		3	10
	6	N	Prehrana žene kroz životnu dob	Rumbak Ivana		7	

Prijedlog promjene:

Šifra	Semestar	Studij	Predmet	Nositelj i suradnici	P (h)	S (h)	V (h)
32412	4	PT	**Kemija i biokemija hrane**	**Panjkota Krbavčić Ines**	10		5
	4	PT	Kemija i biokemija hrane	Landeka Jurčević Irena	10		15
	4	PT	Kemija i biokemija hrane	Djaković Senka	10		15
	4	PT	Kemija i biokemija hrane	Anja Vukomanović			10
32435	4	N	**Kemija i biokemija hrane**	**Panjkota Krbavčić Ines**	10		
	4	N	Kemija i biokemija hrane	Landeka Jurčević Irena	10		10
	4	N	Kemija i biokemija hrane	Djaković Senka	10		
	4	N	Kemija i biokemija hrane	Kovač Veronika			10
	4	N	Kemija i biokemija hrane	Ivana Rumora Samarin			10
39847	6	N	**Nova dostignuća u znanosti o prehrani**	**Panjkota Krbavčić Ines**	10		
	6	N	Nova dostignuća u znanosti o prehrani	Anja Vukomanovć		8	
			Nova dostignuća u znanosti o prehrani	Ivana Rumora Samarin			7
53688	6	N	**Prehrana žene kroz životnu dob**	**Panjkota Krbavčić Ines**	15		
	6	N	Prehrana žene kroz životnu dob	Rumora Samarin Ivana		10	10

Izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić

Prodekan za nastavu

OPIS IZMJENA I DOPUNA PREDDIPLOMSKIH, DIPLOMSKIH I INTEGRIRANIH PREDDIPLOMSKIH I DIPLOMSKIH STUDIJSKIH PROGRAMA

Tablica 2. A Opis novog predmeta

1. OPIS PREDMETA - OPĆE INFORMACIJE			
1.1. Nositelj predmeta	Prof.dr.sc. Suzana Rimac Brnčić	1.6. Godina studija	3
1.2. Naziv predmeta	Tradicionalna hrana	1.7. Broj bodova po ECTS sustavu	3
1.3. Suradnici	Doc.dr.sc. Marija Badanjak Sabolović Katarina Pentek, dipl. Inž. preh.teh.	1.8. Način izvođenja nastave (broj sati P + V + S + e-učenje)	10+15T+10+0
1.4. Studijski program (preddiplomski, diplomski, integrirani, stručni)	preddiplomski	1.9. Očekivani broj studenata na predmetu	Maksimalan broj 15
1.5. Status predmeta	izborni	1.10. Razina primjene e-učenja (1., 2., 3. razina), postotak izvođenja predmeta *on line* (maksimalno 20%)	2
2. OPIS PREDMETA			
2.1. Ciljevi predmeta	Prepoznavanje proizvoda koji nose oznake zemljopisnog podrijetla, oznake izvornosti i tradicionalnih specijaliteta, Prepoznavanje vrijednosti sirovih sastojaka i potrebe za izvrsnošću u svim fazama pripreme tradicionalnih hrvatskih jela Upoznati kulinarske običaje različitih hrvatskih područja Upoznati običaje povezane s lokalnom i regionalnom hrvatskom gastronomijom Usvajanje teorijskih i praktičnih znanja o gastronomij Razvijanje novih trendova u pripremi tradicionalnih jela		
2.2. Uvjeti za upis predmeta ili ulazne kompetencije koje su potrebne za predmet	Procesi pripreme hrane		
2.3. Ishodi učenja na razini programa kojima predmet pridonosi	Predloženi predmet doprinosi sljedećim ishodima učenja na razini programa: -Prepoznati i objasniti poželjne i nepoželjne karakteristike hrane i prehrane na ljudsko zdravlje i biti dio stručnog tima za razvoj proizvoda u prehrambenoj industriji - Predstaviti, samostalno i/ili unutar stručnog homogenog ili interdisciplinarnog tima, u pisanom i usmenom obliku rezultate svog rada uz primjenu stručne terminologije - Prezentirati i popularizirati rezultate svog rada - Koristiti i valorizirati znanstvenu i stručnu literaturu u svrhu cjeloživotnog učenja i unapređenja struke		
2.4. Očekivani ishodi učenja na razini predmeta (3-10 ishoda učenja)	Nakon uspješno položenog predmeta, student će moći: Objasniti osnovne pojmove vezane uz tradicionalnu hranu Opisati sirovine i procese pripreme hrane za proizvodnju tradicionalnih jela u pojedinim područjima Hrvatske Na temelju znanstvene i stručne literature objasniti utjecaje koji definiraju regionalne kuhinje u određenim područjima Hrvatske		

OPIS IZMJENA I DOPUNA PREDDIPLOMSKIH, DIPLOMSKIH I INTEGRIRANIH PREDDIPLOMSKIH I DIPLOMSKIH STUDIJSKIH PROGRAMA

<table>
<tr><td></td><td colspan="9">Pripremiti neka tradicionalna hrvatska jela uključujući osnovne kulinarske principe, koncepte i kvalitativne standarde
Definirati i raspraviti sličnosti i razlike u pripremi tradicionalnih jela u različitim područjima Hrvatske
Opisati suvremene trendove i specifičnosti gastronomske ponude različitih hrvatskih područja</td></tr>
<tr><td>2.5. Sadržaj predmeta</td><td colspan="9">PREDAVANJA
1.Uvodno predavanje. Definicija tradicionalne hrane, proizvoda koji nose oznake zemljopisnog podrijetla, oznake izvornosti i tradicionalnih specijaliteta, autohtone hrvatske kuhinje, zaštićenih kulturnih dobara nematerijalne baštine
2. Podjela hrvatske kuhinje po regijama
3. Sirovine i procesi pripreme hrane za proizvodnju tradicionalnih jela u Središnjoj Hrvatskoj
4.. Sirovine i procesi pripreme hrane za proizvodnju tradicionalnih jela u Međimurju
5. Sirovine i procesi pripreme hrane za proizvodnju karakterističnih tradicionalnih jela u Hrvatskom Zagorju
6. Sirovine i procesi pripreme hrane za proizvodnju karakterističnih tradicionalnih jela u Slavoniji i Baranji
7. Sirovine i procesi pripreme hrane za proizvodnju karakterističnih tradicionalnih jela u Istri
8. Sirovine i procesi pripreme hrane za proizvodnju karakterističnih tradicionalnih jela u Lici i Gorskom Kotaru
9. Sirovine i procesi pripreme hrane za proizvodnju karakterističnih tradicionalnih jela na Kvarneru i Primorju
10. Sirovine i procesi pripreme hrane za proizvodnju karakterističnih tradicionalnih jela u Dalmaciji i otocima
SEMINARI: studentska prezentacija na zadanu temu iz područja predmeta
TERENSKE VJEŽBE:kulinarske radionice</td></tr>
<tr><td>2.6. Vrste izvođenja nastave:</td><td colspan="4">☐ predavanja
☐ seminari i radionice
☐ vježbe
☐ on line u cijelosti
☐ mješovito e-učenje
☐ terenska nastava</td><td colspan="3">☐ samostalni zadaci
☐ multimedija i mreža
☐ laboratorij
☐ mentorski rad
☐ (ostalo upisati)</td><td colspan="2">2.7. Komentari:</td></tr>
<tr><td>2.8. Obveze studenata</td><td colspan="9">Prezentirati seminarski rad, prisustvovati predavanjima, a dozvoljeni broj neopravdanih izostanaka s predavanja je 2</td></tr>
<tr><td rowspan="5">2.9. Praćenje rada studenata</td><td>Pohađanje nastave</td><td>DA</td><td>NE</td><td>Projekt</td><td>DA</td><td>NE</td><td>Pismeni ispit</td><td>DA</td><td>NE</td></tr>
<tr><td>Eksperimentalni rad</td><td>DA</td><td>NE</td><td>Istraživanje</td><td>DA</td><td>NE</td><td>Usmeni ispit</td><td>DA</td><td>NE</td></tr>
<tr><td>Esej</td><td>DA</td><td>NE</td><td>Referat</td><td>DA</td><td>NE</td><td>(ostalo upisati)</td><td>DA</td><td>NE</td></tr>
<tr><td>Kolokvij</td><td>DA</td><td>NE</td><td>Seminarski rad</td><td>DA</td><td>NE</td><td>(ostalo upisati)</td><td>DA</td><td>NE</td></tr>
<tr><td></td><td>DA</td><td>NE</td><td>Praktični rad</td><td>DA</td><td>NE</td><td>Broj bodova po ECTS sustavu (ukupno)</td><td colspan="2">3</td></tr>
<tr><td rowspan="3">2.10. Obvezna literatura (dostupna u knjižnici i/ili na drugi način)</td><td colspan="6">Naslov</td><td>Dostupnost u knjižnici</td><td>Dostupnost putem ostalih medija</td></tr>
<tr><td colspan="6">nastavni materijal</td><td></td><td>Sustav za e-učenje Merlin</td></tr>
<tr><td colspan="6">Pravilnik o utvrđivanju posebnog standarda Hrvatska autohtona kuhinja NN 60/2011</td><td></td><td>internet</td></tr>
</table>

OPIS IZMJENA I DOPUNA PREDDIPLOMSKIH, DIPLOMSKIH I INTEGRIRANIH PREDDIPLOMSKIH I DIPLOMSKIH STUDIJSKIH PROGRAMA

	Velika knjiga kuharstva – Mira Vučetić (2014)		
	HKS: Hrvatska kulinarska baština, TIVA Varaždin (2008)		
2.11. Dopunska literatura (navesti naslov)	1. Traditional Foods General and Consumer Aspects Editors: Kristbergsson, Kristberg, Oliveira, Jorge (2016) 2. Modernization of Traditional Food Processes and Products Editors: McElhatton, Anna, El Idrissi, Mustapha Missbah (2016) 3. Functional Properties of Traditional Foods Editors: Kristbergsson, Kristberg, Ötles, Semih (2016) 4. Biseri stare kuhinje Terezija Matić:, GZH ZAGREB (1987) 5. Hrvatska za stolom- Ivanka Biluš i sur: ALFA, ZAGREB (2000) 6. Slastice u hrvata, Ivanka Biluš i sur: ALFA, ZAGREB (1997) 7. Hrvatska jela na suvremeni način - Ivanka Biluš, Božica Brkan (1995)		

Sveučilište u Zagrebu

ŽIVOTOPIS NASTAVNIKA
(za svakog nositelja i suradnika na predmetu)

Titula, ime i prezime nastavnika	Prof.dr.sc. Suzana Rimac Brnčić
Predmet / predmeti koji predaje u predloženom studijskom programu	Procesi pripreme hrane
Suradnici na predmetu	Doc.dr.sc. Marija Badanjak Sabolović Dipl.inž.preh.teh. Katarina Pentek
1. OPĆE INFORMACIJE O NASTAVNIKU	
1.1. Adresa	Vrbanićeva 56 Zagreb
1.2. E-mail adresa	srimac@pbf.hr
1.3. Osobna mrežna stranica	-
1.4. Godina rođenja	1970.
1.5. Matični broj iz Upisnika znanstvenika	219540
1.6. Znanstveno ili umjetničko zvanje i datum posljednjega izbora	Znanstvena savjetnica, 09.studenog 2010.
1.7. Znanstveno-nastavno, umjetničko-nastavno ili nastavno zvanje i datum posljednjega izbora	Redovita profesorica, 14.ožujka 2017.
1.8. Područje i polje izbora u znanstveno ili umjetničko zvanje	(4.) Biotehničke znanosti (4.05.) Prehrambena tehnologija
2. PODATCI O SADAŠNJEM ZAPOSLENJU	
2.1. Ustanova zaposlenja	Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2.2. Godina zaposlenja	1995
2.3. Naziv radnoga mjesta (profesor, istraživač, suradnik i sl.)	Redovita profesorica
2.4. Područje rada	Postupci pripreme, proizvodnje, čuvanja i distribucije namirnica, Razvoj novih funkcionalnih proizvoda i njihova stabilnost; Nove tehnike procesiranja u proizvodnji funkcionalne hrane, Nova hrana
2.5. Funkcija	Koordinator modula
3. PODATCI O ŠKOLOVANJU – Najviši postignuti stupanj	
3.1. Zvanje	Dr.sc.
3.2. Ustanova	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
3.3. Mjesto	Zagreb
3.4. Nadnevak	06.10.2007.
4. PODATCI O USAVRŠAVANJU	
4.1. Godine	2007, 2015, 2016, 2017
4.2. Mjesta	Budimpešta, Mađarska; Granada, Španjolska,;Beč, Austrija; Thessaloniki, Grčka
4.3. Ustanove	Central Food Research Institute, University of Granada, University of Natural Resouces and Life Science
4.4. Područja usavršavanja	Sigurnost hrane- “Promoting food safety through a new integrated risk analysis approach for foods” - workshop Probavljivost hrane- „In vitro enzymatic digestion“ -Training school Metabolomika - "Use of Metabolomics in Nutrition Research"- workshop Tradicionalna hrana- Trafoon-FooD-STA-Training workshop Bioaktivne tvari - Omics breakthroughs in the health effects of plant bioactives-Training workshop
5. MATERINSKI I STRANI JEZICI	
5.1. Materinski jezik	Hrvatski jezik
5.2. Strani jezici i poznavanje jezika	Engleski jezik B1
6. KOMPETENCIJE ZA PREDMET	

6.1. Ranije iskustvo u nositeljstvu sličnih predmeta (navesti naziv predmeta, studijskoga programa na kojem se izvodi / izvodio i razinu studijskoga programa)	Procesi pripreme hrane, Nutricionizam, prediplomski studij Nova hrana, Prehrambeno inženjerstvo, diplomski studij Funkcionalma hrana, Nutricionizam, doktorski studij Hrana i turizam, Nutricionizam, doktorski studij
6.2. Autorstvo sveučilišnih / fakultetskih udžbenika iz područja predmeta	Procesi konzerviranja hrane – novi postupci (2009) autori – dr.sc. Zoran Herceg, red. prof., . dr.sc. Greta Krešić,**izv. prof. doc.dr.sc. Suzana Rimac Brnčić**, doc.dr.sc. Anet Režek Jambrak
6.3. a) Stručni, znanstveni i umjetnički radovi objavljeni iz područja predmeta (najviše 5 radova)	1. **Rimac Brnčić, S.** Lelas, V., Rade, D., Šimundić, B. (2004) Decreasing of oil absorption in potato strips during deep fat frying, *Journal of Food Engineering* 64 237-241.**Q1** 2. Krešić G., Lelas V., Režek Jambrak A., Herceg Z., **Rimac Brnčić S.** (2008) Influence of novel food processing techologies on the rheological and thermophysical properties of whey proteins, *Journal of Food Engineering* 87 648-73. **Q1** 3. Režek Jambrak A., Herceg Z., Šubarić D., Babić J., Brnčić M., **Rimac Brnčić S**., Bosiljkov T., Čvek D., Tripalo B., Gelo J. (2010) Ultrasound effect on physical properties of corn starch, *Carbohydrate Polymers*. 79, 91–100. **Q1** 4. Brnčić M., Bosiljkov T., Ukrainczyk M, Tripalo B., **Rimac Brnčić S**., Karlović S., Karlović D., Ježek D., Vikić-Topić, D. (2011) Influence of whey protein addition and feed moisture content on chosen physicochemical properties of directly expanded corn extrudates, *Food and bioprocess technology*, 4, 7, 1296-1306. **Q1** 5. Ninčević Grassino, A., Halambek, J., Djaković , S., **Rimac Brnčić, S.**, Dent, M., Grabarić, Z. (2016) Utilization of tomato peel waste from canning factory as a potential source for pectin production and application as tin corrosion inhibitor. *Food Hydrocolloids*, 52, 265-274. . **Q1**
6.3. b) Stručni, znanstveni i umjetnički radovi objavljeni u posljednjih pet godina (najviše 5 radova)	1. Ninčević Grassino, A., Halambek, J., Djaković , S. **Rimac Brnčić, S.,** Dent, M., Grabarić, Z. (2016) Utilization of tomato peel waste from canning factory as a potential source for pectin production and application as tin corrosion inhibitor. *Food Hydrocolloids*, 52, 265-274. IF-4,703, **Q1** 2. Ninčević Grassino A., Brnčić M., Vikić-Topić D., Roca S., Dent M., **Rimac Brnčić S.** (2016) Ultrasound Assisted Extraction and Characterization of Pectin from Tomato Waste. *Food Chemistry*, 168, 93-100. IF-3,391 **Q1** 3. Carbonell-Capella JM, Sic Zlabur J, **Rimac Brnčić S**, et al. (2017) Electrotechnologies, microwaves, and ultrasounds combined with binary mixtures of ethanol and water to extract steviol glycosides and antioxidant compounds from Stevia rebaudiana leaves. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41, 1-8. IF- 0,791 **Q3** 4. Jurcevic, IL.,Dora, M., Guberovic, I., Petras, M., **Rimac Brnčić, S.**, Dikic, D. (2017) Polyphenols from Wine Lees as a Novel Functional Bioactive Compound in the Protection Against Oxidative Stress and Hyperlipidaemia. *Food technology and biotechnology*, 55,1 109-116 **Q3** 5. Radošević, K., Srček, V. G., Bubalo,M.C., **Rimac Brnčić, S.**, Tak´acs, K., & Redovniković,Ivana Radojčić., (2017) Assessment of glucosinolates, antioxidative and antiproliferative activity of broccoli and collard extracts. *Journal of Food Composition and Analysis, 61, 59-66 IF-3,076* **Q1**

6.4. Stručni i znanstveni radovi iz metodike i kvalitete nastave (najviše 5 radova)	
6.5. a) Stručni, znanstveni i umjetnički projekti iz područja predmeta (najviše 5 projekata)	1.Razvoj novih funkcionalnih proizvoda i njihova stabilnost 2.Nove tehnike procesiranja u proizvodnji funkcionalne hrane, 3.Improving health properties of food by sharing our knowledge on the digestive process 4.Interindividual variation in response to consumption of plant food bioactives and determinants involved 5.Risk Assessment of mixture of contaminants present in food
6.5. b) Stručni, znanstveni i umjetnički projekti koji su se provodili u posljednjih pet godina (najviše 5 projekata)	1. Improving health properties of food by sharing our knowledge on the digestive process (2011-2015) 2. Interindividual variation in response to consumption of plant food bioactives and determinants involved (2014-2018) 3. Application of electrical discharge plasma for preservation of liquid foods (2014-2018) 4. Risk Assessment of mixture of contaminants present in food (2016-2017) 5. Valorization of olive waste in sustainable food innovation (2015-2018)
7. PRIZNANJA I NAGRADE, STUDENTSKA ANKETA	
7.1. Priznanja i nagrade za nastavni ili znanstveni rad / umjetnički rad	1. Potpora Biotehničke Zaklade (2001) 2. Državna nagrada za znanost za znanstvene novake (2001) 3. One of the top ten cited articles 2008-2010 Journal of Food Engineering, Elsevier
6. Rezultati studentske ankete provedene u posljednjih pet godina za predmet najsličniji predmetu iz naslova	Pozitivno ocijenjena studentska anketa na predmetu Procesi pripreme hrane u zimskom semestru akad. god. 2015/2015.

6. **Dodatne zamjedbe (nije obvezno)**
-
MJESTO, NADNEVAK I POTPIS NOSITELJA:
Zagreb, 21. studenog 2017. Prof.dr.sc. Suzana Rimac Brnčić

OPIS IZMJENA I DOPUNA PREDDIPLOMSKIH, DIPLOMSKIH I INTEGRIRANIH PREDDIPLOMSKIH I DIPLOMSKIH STUDIJSKIH PROGRAMA

Tablica 2. A Opis novog predmeta

1. OPIS PREDMETA - OPĆE INFORMACIJE			
1.1. Nositelj predmeta	doc. dr. sc. Mia Kurek	1.6. Godina studija	3
1.2. Naziv predmeta	Čuvanje i rukovanje upakiranom hranom	1.7. Broj bodova po ECTS sustavu	3
1.3. Suradnici	prof. dr. sc. Kata Galić doc. dr. sc. Mario Ščetar	1.8. Način izvođenja nastave (broj sati P + V + S + e-učenje)	16P+14S
1.4. Studijski program (preddiplomski, diplomski, integrirani, stručni)	preddiplomski	1.9. Očekivani broj studenata na predmetu	15
1.5. Status predmeta	izborni	1.10. Razina primjene e-učenja (1., 2., 3. razina), postotak izvođenja predmeta *on line* (maksimalno 20%)	Razina 1
2. OPIS PREDMETA			
2.1. Ciljevi predmeta	Cilj predmeta je informiranje studenata o pravilnom rukovanju i čuvanju upakirane hrane. Naglasak je na utjecaju ambalažnog materijala za pakiranje hrane, kao izvora kontaminacije upakirane hrane, na svojstva i nutritivnu vrijednost upakiranog sadržaja. Identifikacijski kriteriji metode pakiranja hrane (pakiranje u modificiranoj atmosferi, vakuum pakiranje, aseptično pakiranje, pakovanja za mikrovalnu pećnicu, itd.). Posebni naglasak je na sprečavanje kontaminacije upakirane hrane i unakrsna kontaminacija kroz cijeli lanac distribucije i skladištenja. Načela nabave (kupovina), primanja i čuvanja upakirane hrane. Strategije za prepoznavanje integriteta upakiranog sadržaja. Ostaci hrane: 1) pravilno rukovanje i skladištenje, 2) označavanje, 3) raspoloživost (u domaćinstvima i u različitim ustanovama: vrtići, škole, bolnice, itd.). Sljedivost materijala u kontaktu sa hranom.		
2.2. Uvjeti za upis predmeta ili ulazne kompetencije koje su potrebne za predmet	Nema		
2.3. Ishodi učenja na razini programa kojima predmet pridonosi	1. Poznavati i razumjeti specifična i opća znanja i vještine iz temeljnih i primijenjenih disciplina 2. Poznavati i razumjeti specifična znanja i vještine iz struke kroz izborne module 3. Prepoznati određene probleme u sustavima organizirane prehrane za ciljane populacijske skupine/pojedince u državnim i privatnim institucijama navedenog profila djelatnosti 4. Prepoznati i objasniti poželjne i nepoželjne karakteristike hrane i prehrane na ljudsko zdravlje i biti dio stručnog time za razvoj proizvoda u prehrambenoj industriji 5. Prezentirati i popularizirati rezultate svog rada 6. Primijeniti etička načela, zakonsku regulativu i norme vezane uz specifične zahtjeve struke		
2.4. Očekivani ishodi učenja na razini predmeta (3-10 ishoda učenja)	1. Navesti opća načela i metode za skladištenje upakirane hrane 2. Diskutirati posljedice prijelaza kontaminanata u hrani iz ambalažnog materijala s obzirom na trajnost upakirane hrane i sigurnost potrošača		

OPIS IZMJENA I DOPUNA PREDDIPLOMSKIH, DIPLOMSKIH I INTEGRIRANIH PREDDIPLOMSKIH I DIPLOMSKIH STUDIJSKIH PROGRAMA

	3. Prepoznati sve korake koji su uključeni u protok upakirane hrane 4. Protumačiti načela nabave i zaprimanja upakirane hrane 5. Izdvojiti kriterije za identifikaciju rizične (lako kvarljive) hrane i čuvanje iste 6. Argumentirati praktične korake koji mogu spriječiti unakrsnu kontaminaciju tijekom skladištenja upakirane hrane 7. Primjeniti odgovarajuće mjere koje treba poduzeti pri pripremi i pohranjivanju upakiranog obroka kako bi se smanjio rizik od razvoja bolesti koje se prenose hranom 8. Protumačiti utjecaj integriteta pakovine na nutritivnu vrijednost i trajnost upakirane hrane 9. Argumentirati načine smanjenja količine bačene hrane s obzirom na načine pakiranje hrane
2.5. Sadržaj predmeta	**M1: Uvod u pakiranje hrane (P4+S2)** Osnovni principi pakiranja hrane (pregled materijala i metoda za pakiranje hrane). Izvori kontaminanata u upakiranoj hrani (problem migracija). Zakonska problematika vezana za materijale u dodiru s hranom. Lista pozitivnih sastojaka u ambalažnim materijalima. Posljedice migracije određenih tvari iz ambalaže u upakiranu hranu. Primjeri migranata iz različitih ambalažnih materijala (metali, plastika, karton) za pakiranje hrane. Ispitivanje migracija u materijalima koji dolaze u direktan dodir s hranom. S: Analiza slučaja. **M2: Protok upakirane hrane – Principi kupnje i zaprimanja upakirane hrane (P2+S4)** Načela protoka upakirane hrane. Podjela hrane s obzirom na način nabave i skladištenja: lako kvarljiva hrana (meso, riba, jaja, itd.), hrana sa dužim rokom trajnosti (dehidratirana, konzervirana hrana, itd.), i proizvodi koji se kupuju s obzirom na svakodnevne potrebe (mlijeko, kava, ulje, itd.). Učinkovit program ispravne nabave hrane. Postupak prijema upakirane hrane. Opći savjeti za odabir – strategija odabira upakirane hrane odgovarajuće kvalitete (vizualni pregled upakirane hrane - oštećenja, mrlje, curenje sadržaja). S: Smjernice za pohranu određenih vrsta upakirane hrane (svježa hrana, prerađena hrana, dehidratirana hrana). Analiza slučaja. **M3: Protok upakirane hrane – rukovanje i ispitivanje (P2+S2)** Kontrola kvalitete upakirane hrane. Strategije za identifikaciju integriteta upakirane hrane. Temperaturni zahtjevi za upakiranu hranu. Temperaturni uvjeti i odstupanja prilikom rukovanja upakiranom hranom. S: Praksa, savjeti i smjernice koji mogu spriječiti temperaturne promjene tijekom skladištenja. Analiza slučaja. **M4 Protok upakirane hrane – distribucija i čuvanje (P4+S4)** Smjernice za sprečavanje oštećenja, propadanja i onečišćenja ambalažnog materijala i upakirane hrane. First in first out (FIFO) princip rotacije. Prakse koje mogu spriječiti unakrsnu kontaminaciju tijekom skladištenja. Kriteriji za skladištenje upakirane hrane (hlađenje, zamrzavanje, čuvanje pri sobnoj temperaturi, čuvanje na policama). Upakirana hrana koja zahtijeva posebnu pažnju tijekom rukovanja (mikrobiološki lako kvarljiva hrana). Uvjeti skladištenja (temperatura, relativna vlažnost zraka) i njihov utjecaj na nutritivnu kvalitetu upakirane hrane. Transport i distribucija upakirane hrane.

OPIS IZMJENA I DOPUNA PREDDIPLOMSKIH, DIPLOMSKIH I INTEGRIRANIH PREDDIPLOMSKIH I DIPLOMSKIH STUDIJSKIH PROGRAMA

<table>
<tr><td></td><td colspan="3">S: Primjeri dobre i loše prakse u skladištenju i transportu upakirane hrane. Analiza slučaja.

M5: Rukovanje hranom u maloprodajnim jedinicama (P2)

Zdravstveno ispravno i sigurno rukovanje u maloprodaji: samoposlužni aparati, samoposluge, upakirana hrana klasificirana kao minimalno procesirana i spremna za jelo, serviranje ili kuhanje. Osiguravanje sigurne proizvodnje i pakiranja hrane (šalice, zdjelice, folije) u ugostiteljskom lancu. Pregled načela sigurnosti (u bolnicama, domovima za njegu, dječjim vrtićima, osnovnim školama, restoranima brze hrane, catering, itd.). Rješavanje ostataka hrane (rukovanje, ponovno pakiranje i skladištenje).

M6 Označavanje, sljedivost, otpad od hrane (P2+S2)
Zahtjevi za deklariranje i označavanje roka trajnosti upakirane hrane. Pravilno označavanje, prepoznavanje i objašnjenje deklaracija. Značenje “upotrijebiti do” i “najbolje upotrijebiti do” oznaka na ambalaži. Sljedivost ambalaže i upakirane hrane. Utjecaj pakiranja na smanjenje količine bačene hrane. Načini za smanjenje bačene hrane i materijala za pakiranje.

S: Analiza slučaja (tehnike smanjenja količine ambalažnog materijala, vodič za obnavljanje vrijednih sastojaka nusporizvoda kod odbačene hrane).</td></tr>
<tr><td>2.6. Vrste izvođenja nastave:</td><td>☒ predavanja
☒ seminari i radionice
☐ vježbe
☐ on line u cijelosti
☐ mješovito e-učenje
☐ terenska nastava</td><td>☐ samostalni zadaci
☐ multimedija i mreža
☐ laboratorij
☐ mentorski rad
☐ (ostalo upisati)</td><td>2.7. Komentari:

1. Maksimalni broj bodova po vrstama aktivnosti:
1. pohađanje nastave 5 bodova
2. seminarsko izlaganje 50 bodova
3. usmeni ispit 45 bodova
Ukupno 100 bodova

2. Formiranje ocjene:
90-100 (izvrstan-5)
80-89 (vrlo dobar-4)
70-79 (dobar-3)
60-69 (dovoljan-2)
0-59 (nedovoljan-1)</td></tr>
<tr><td>2.8. Obveze studenata</td><td colspan="3">Da položi predmet, student/studentica mora:
- Prisustvovati svim predavanjima
- Prezentirati zadanu temu (analiza slučaja/case study)
- Postići minimalno 35 bodova iz prezentirane teme (analiza slučaja)
- Postići minimalno 25 bodova na usmenom ispitu
- Postići minimalno 60 bodova ukupno</td></tr>
</table>

OPIS IZMJENA I DOPUNA PREDDIPLOMSKIH, DIPLOMSKIH I INTEGRIRANIH PREDDIPLOMSKIH I DIPLOMSKIH STUDIJSKIH PROGRAMA

2.9. Praćenje rada studenata	Pohađanje nastave	DA		Projekt			Pismeni ispit		
	Eksperimentalni rad			Istraživanje			Usmeni ispit	DA	
	Esej			Referat			(ostalo upisati)		
	Kolokvij			Seminarski rad	DA		(ostalo upisati)		
				Praktični rad			Broj bodova po ECTS sustavu (ukupno)	**3**	

2.10. Obvezna literatura (dostupna u knjižnici i/ili na drugi način)	**Naslov**	**Dostupnost u knjižnici**	**Dostupnost putem ostalih medija**
	Gordon L. Robertson . (Ed.) Food Packaging: Principles and Practice, Third Edition 3rd Edition, CRC press, Boca Raton 2013.	NE	WEB
	Vujković, I., Galić, K., Vereš M., Ambalaža za pakiranje namirnica, Sveučilišni udžbenik, TECTUS, Zagreb 2007.	DA	Laboratorij za pakiranje hrane (400 kom)

2.11. Dopunska literatura (navesti naslov)	1. Hal King (ed.) Food Safety Management: Implementing a Food Safety Program in a Food Retail buisness 2. Ackermann, P., Jagerstad, M., Ohlsson, T., (eds.) Foods and packaging materials - Chemical interaction, The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 1995.

ŽIVOTOPIS NASTAVNIKA
(za svakog nositelja i suradnika na predmetu)

Titula, ime i prezime nastavnika	Doc. dr. sc. Mia Kurek
Predmet / predmeti koji predaje u predloženom studijskom programu	Čuvanje i rukovanje upakiranom hranom
Suradnici na predmetu	Prof. dr. sc. Kata Galić, doc. dr. sc. Mario Ščetar
1. OPĆE INFORMACIJE O NASTAVNIKU	
1.1. Adresa	Pierottijeva 6, Zagreb
1.2. E-mail adresa	mkurek@pbf.hr
1.3. Osobna mrežna stranica	http://www.pbf.unizg.hr/zavodi/zavod_za_prehrambeno_tehnolosko_inzenjerstvo/lph/mia_kurek
1.4. Godina rođenja	1984
1.5. Matični broj iz Upisnika znanstvenika	302626
1.6. Znanstveno ili umjetničko zvanje i datum posljednjega izbora	Znanstveni suradnik, 12.06.2013.
1.7. Znanstveno-nastavno, umjetničko-nastavno ili nastavno zvanje i datum posljednjega izbora	Docent, 04.07.2017.
1.8. Područje i polje izbora u znanstveno ili umjetničko zvanje	Područje: Biotehničke znanosti (4.), polje: Prehrambena tehnologija (4.05.)
2. PODATCI O SADAŠNJEM ZAPOSLENJU	
2.1. Ustanova zaposlenja	Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu
2.2. Godina zaposlenja	2008
2.3. Naziv radnoga mjesta (profesor, istraživač, suradnik i sl.)	docent
2.4. Područje rada	Pakiranje hrane
2.5. Funkcija	docent
3. PODATCI O ŠKOLOVANJU – Najviši postignuti stupanj	
3.1. Zvanje	Doktorica znanosti
3.2. Ustanova	University of Burgundy / Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu (dvojni doktorat znanosti)
3.3. Mjesto	Dijon (Francuska) / Zagreb
3.4. Nadnevak	24.10.2012.
4. PODATCI O USAVRŠAVANJU	
4.1. Godine	1. Listopad 2009 – Prosinac 2012 (dvojni doktorat znanosti) 2. Travanj 2014. – Ožujak 2015 (poslijedoktorsko usavršavanje)
4.2. Mjesta	1. Dijon, Francuska 2. Montpellier, Francuska
4.3. Ustanove	1. Université de Bourgogne 2. INRA Montpellier, Université de Montpellier 2
4.4. Područja usavršavanja	Novi materijali i metode za pakiranje hrane, od dizajna do karakterizacije
5. MATERINSKI I STRANI JEZICI	
5.1. Materinski jezik	Hrvatski
5.2. Strani jezici i poznavanje jezika	Engleski jezik (izvrsno) Francuski jezik (izvrsno)
6. KOMPETENCIJE ZA PREDMET	

6.1. Ranije iskustvo u nositeljstvu sličnih predmeta (navesti naziv predmeta, studijskoga programa na kojem se izvodi / izvodio i razinu studijskoga programa)	Suradnik na predmetima: Pakiranje hrane, Diplomski studij Prehrambeno inženjerstvo Trajnost upakiranih proizvoda, Diplomski studij: Prehrambeno inženjerstvo, Upravljanje sigurnošću hrane, Nutricionizam, Molekularna biotehnologija, Bioprocesno inženjerstvo
6.2. Autorstvo sveučilišnih / fakultetskih udžbenika iz područja predmeta	
6.3. a) Stručni, znanstveni i umjetnički radovi objavljeni iz područja predmeta (najviše 5 radova)	1. Kurek, M., Laridon, Y., Torrieri, E., Guillard, V., Pant, A., Stramm, C., Gontard, N., Guillaume, C. (2017) A mathematical model for tailoring antimicrobial packaging material containing encapsulated volatile compounds, Innovative Food Science and Emerging Technologies, 42, pp. 64-72. 2. Ščetar, M., Kurek, M., Režek Jambrak, A., Debeaufort, F., Galić, K. (2017) Influence of high power ultrasound on physical-chemical properties of polypropylene films aimed for food packaging: Barrier and contact angle features. Polymer International, Article in Press, DOI: 10.1002/pi.5415. 3. Kurek, M., Guinault, A., Voilley, A., Galić, K., Debeaufort, F. (2014) Effect of RH on carvacrol release and permeation properties of chitosan based films and coatings. Food Chemistry, 144:9-17. 4. Kurek, M., Ščetar, M., Voilley, A., Galić, K., Debeaufort, F. (2012) Barrier properties of chitosan coated polyethylene. Journal of Membrane Science, 404-405, 162-168. 5. Kurek, M., Ščetar, M., Voilley, A., Galić, K., Debeaufort, F. (2012) Barrier properties of chitosan coated polyethylene. Journal of Membrane Science, 404-405, 162-168.
6.3. b) Stručni, znanstveni i umjetnički radovi objavljeni u posljednjih pet godina (najviše 5 radova)	1. Kurek, M., Ščetar, M., Galić, K. (2017) Edible coatings minimize fat uptake in deep fat fried products: A review . Food Hydrocolloids, 71, pp. 225-235. 2. Kurek, M., Guinault, A., Voilley, A., Galić, K., Debeaufort, F. (2014) Effect of RH on carvacrol release and permeation properties of chitosan based films and coatings. Food Chemistry, 144:9-17. 3. Kurek, M., Moundanga, S., Favier, C., Galić, K., Debeaufort, F. (2013) Antimicrobial efficiency of carvacrol vapour related to mass partition coefficient when incorporated in chitosan based films aimed for active packaging. Food Control, 32:168-175. 4. Kurek, M., Descours, E., Galić, K., Voilley, A., Debeaufort, F. (2012) How composition and process parameters affect volatile active compounds in biopolymer films. Carbohydrate Polymers, 88, 646-656. 5. Kurek, M., Brachais, CH., Ščetar, M., Voilley, A., Galić, K., Couvercelle, JP., Debeaufort, F. (2012) Carvacrol affects interfacial, structural and transfer properties of chitosan coated PE. Carbohydrate Polymers, 97(1):217-225.
6.4. Stručni i znanstveni radovi iz metodike i kvalitete nastave (najviše 5 radova)	
6.5. a) Stručni, znanstveni i umjetnički projekti iz područja predmeta (najviše 5 projekata)	*Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima* 2007-2013 Permeacijska svojstva nekih polimernih materijala za pakiranje hrane (znanstveni novak, MZOS, 058-1252971-2805) 2012-2015 Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji hrane produljene trajnosti i svježine (suradnik, HRZZ, 09.01/279) 2017-2021 Primjena inovativnih metoda u praćenju proteolitičkih, lipolitičkih i oksidativnih procesa tijekom proizvodnje pršuta (suradnik, HRZZ, IP-06-2016) *Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima* 2007-2009 Investigation of gas diffusion in polymers films for food packaging

	(istraživač, MZOS – Mješovito hrvatsko kinesko povjerenstvo) 2009-2012 EMAC (Emballage Actif) (istraživač, Vitagora – FUI (Fonds unique interministériel), Francuska) 2013-2015 NextGenPack (Next generation of advanced active and intelligent bio-based packaging for food) (istraživač, Programme Inter Carnot Fraunhofer (PICF 2011)) 2017-2020 Food PackagIng open courseware for higher Education and Staff of companies (FitNESS) Erasmus+ EC Project Number: 2017-1-FR01-KA202-037441
6.5. b) Stručni, znanstveni i umjetnički projekti koji su se provodili u posljednjih pet godina (najviše 5 projekata)	2009-2012 Saveur-Vapeur (suradnik, Vitagora-FUI, Francuska) 2007-2013 Permeacijska svojstva nekih polimernih materijala za pakiranje hrane (znanstveni novak, MZOS, 058-1252971-2805) 2012-2015 Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji hrane produljene trajnosti i svježine (suradnik, HRZZ, 09.01/279) 2017-2021 Primjena inovativnih metoda u praćenju proteolitičkih, lipolitičkih i oksidativnih procesa tijekom proizvodnje pršuta (suradnik, HRZZ, IP-06-2016) 2017-2020 Food PackagIng open courseware for higher Education and Staff of companies (FitNESS) Erasmus+ EC Project Number: 2017-1-FR01-KA202-037441
7. PRIZNANJA I NAGRADE, STUDENTSKA ANKETA	
7.1. Priznanja i nagrade za nastavni ili znanstveni rad / umjetnički rad	2012 - Državna nagrada za znanost za znanstvene novake, MZOS
7.2. Rezultati studentske ankete provedene u posljednjih pet godina za predmet najsličniji predmetu iz naslova	1. 4.81 iz predmeta Pakiranje hrane, PBF, Sveučilište u Zagrebu 2. Vrlo pozitivno, procjena kvalitete rada nastavnika na Sveučilištu u Montpellieru 2

8. Dodatne zamjedbe (nije obvezno)
MJESTO, NADNEVAK I POTPIS NOSITELJA:
Zagreb, 07. veljače 2018. Mia Kurek

prehrambeno biotehnološki fakultet
Sveučilište u Zagrebu



faculty of food technology and biotechnology
University of Zagreb

redovita nastava
ispitni tjedan
redoviti ispitni rok
izvanredni ispitni rok

Raspored parcijalnih i popravnih ispita
LJETNI SEMESTAR, 2017./2018.
Prva godina

Ponedjeljak	Utorak	Srijeda	Četvrtak	Petak	Subota
12.03.2018	13.03.2018	14.03.2018	15.03.2018	16.03.2018	17.03.2018
				Fizikalna kemija(N) (1. parcijalni) termin predavanja	
26.03.2018	27.03.2018	28.03.2018	29.03.2018	30.03.2018	31.03.2018
				Fizikalna kemija(PT+BT) (1. parcijalni) termin predavanja	
09.04.2018	10.04.2018	11.04.2018	12.04.2018	13.04.2018	14.04.2018
		Osnove inženjerstva(PT+BT) (1. parcijalni)		**Matematika 2(PT+BT)** (1. parcijalni) **Statistika(N)** (1. parcijalni)	
16.04.2018	17.04.2018	18.04.2018	19.04.2018	20.04.2018	21.04.2018
		Biologija 2(PT+BT+N) (1. parcijalni)		**Organska kemija(PT+BT+N)** (1. parcijalni)	

Ponedjeljak	Utorak	Srijeda	Četvrtak	Petak	Subota
30.04.2018	01.05.2018	02.05.2018	03.05.2018	04.05.2018	05.05.2018
	Praznik rada			**Fizikalna kemija(N)** (2. parcijalni) termin predavanja	izvanredni rok
07.05.2018	08.05.2018	09.05.2018	10.05.2018	11.05.2018	12.05.2018
					Opća kemija
14.05.2018	15.05.2018	16.05.2018	17.05.2018	18.05.2018	19.05.2018
				Fizikalna kemija(PT+BT) (2. parcijalni) termin predavanja	
04.06.2018	05.06.2018	06.06.2018	07.06.2018	08.06.2018	09.06.2018
Fizikalna kemija(N) (3. parcijalni) termin predavanja					
11.6.2018	12.6.2018	13.6.2018	14.6.2018	15.6.2018	16.6.2018
Biologija 2(PT+BT+N) (2. parcijalni)		**Osnove inženjerstva(PT+BT)** (2. parcijalni)		**Fizikalna kemija(PT+BT)** (3. parcijalni) termin predavanja	**Analitička kemija(PT+BT)** završni kolokvij
18.6.2018	19.6.2018	20.6.2018	21.6.2018	22.6.2018	23.6.2018
Matematika 2(PT+BT) (2. parcijalni) **Statistika(N)** (2. parcijalni)	**Biotehnologija 1(BT)** **Odabrana poglavlja iz funkcijske anatomije čovjeka(N)** MF	**Osnove inženjerstva(PT+BT)** **Uvod u profesiju nutricionista(N)**	**Organska kemija(PT+BT+N)** (2. parcijalni)	*Dan antifašističke borbe*	**Biologija 2(PT+BT+N)**

Ponedjeljak	Utorak	Srijeda	Četvrtak	Petak	Subota
25.6.2018	26.6.2018	27.6.2018	28.6.2018	29.6.2018	30.6.2018
Dan državnosti	**Fizika(PT+BT+N)**	**Odabrana poglavlja iz funkcijske anatomije čovjeka(N)** MF **Biotehnologija 1(BT)**	**Fizikalna kemija(PT+BT+N)**	**Matematika 2(PT+BT) Statistika(N)**	
2.7.2018	3.7.2018	4.7.2018	5.7.2018	6.7.2018	7.7.2018
Organska kemija(PT+BT+N)	**Analitička kemija(PT+BT)**	**Osnove inženjerstva(PT+BT) Uvod u profesiju nutricionista(N)**	**Opća kemija(PT+BT+N)**	**Fizikalna kemija(PT+BT+N)**	
09.07.2018	10.07.2018	11.07.2018	12.07.2018	13.07.2018	14.07.2018
Matematika 2(PT+BT) Statistika(N)	**Analitička kemija(PT+BT+N)**	**Biologija 2(PT+BT+N)**	**Organska kemija(PT+BT+N)**	**Odabrana poglavlja iz funkcijske anatomije čovjeka(N)** MF	
16.07.2018	17.07.2018	18.07.2018	19.07.2018	20.07.2018	21.07.2018
Dodatni rok!!!	Dodatni rok!!!	Dodatni rok!!!	Dodatni rok!!!	Dodatni rok!!!	Dodatni rok!!!

Ponedjeljak	Utorak	Srijeda	Četvrtak	Petak	Subota
27.08.2018	28.08.2018	29.08.2018	30.08.2018	31.08.2018	01.09.2018
Osnove informatike (PT+BT+N) **Fizika (PT+BT+N)**	**Osnove inženjerstva (PT+BT)** **Uvod u profesiju nutricionista(N)**	**Fizikalna kemija(PT+BT+N)**	**Biologija 1(PT+BT+N)**	**Matematika 1 (PT+BT)** **Matematika (N)**	
03.09.2018	04.09.2018	05.09.2018	06.09.2018	07.09.2018	08.09.2018
Biotehnologija 1 (BT) **Uvod u prehrambene tehnologije (PT)** **Odabrana poglavlja iz funkcijske anatomije čovjeka(N)** MF	**Engleski jezik 1 (PT+BT+N)** **Opća kemija(PT+BT+N)**	**Organska kemija(PT+BT+N)**	**Biologija 2(PT+BT+N)**	**Analitička kemija(PT+BT+N)** **Sirovine prehrambene industrije (N)**	
10.09.2018	11.09.2018	12.09.2018	13.09.2018	14.09.2018	15.09.2018
Matematika 2(PT+BT) **Statistika(N)**	**Odabrana poglavlja iz funkcijske anatomije čovjeka(N)** MF				

prehrambeno biotehnološki fakultet
Sveučilište u Zagrebu

faculty of food technology and biotechnology
University of Zagreb

redovita nastava
ispitni tjedan
redoviti ispitni rok
izvanredni ispitni rok

Raspored parcijalnih i popravnih ispita
LJETNI SEMESTAR, 2017./2018.
Druga godina

Ponedjeljak	Utorak	Srijeda	Četvrtak	Petak	Subota
12.03.2018	13.03.2018	14.03.2018	15.03.2018	16.03.2018	17.03.2018
Molekularna genetika (BT) (1. parcijalni) Termin predavanja					
26.03.2018	27.03.2018	28.03.2018	29.03.2018	30.03.2018	31.03.2018
			Molekularna genetika (BT) (2. parcijalni) Termin predavanja		
2.4.2018	3.4.2018	4.4.2018	5.4.2018	6.4.2018	7.4.2018
Uskrsni ponedjeljak	**Tehnologija vode (BT)** (1. parcijalni)				**Instrumentalna analiza (PT+BT+N)** (1. parcijalni)
9.4.2018	10.4.2018	11.4.2018	12.4.2018	13.4.2018	14.4.2018
			Statistika (BT) (1. parcijalni)		

Ponedjeljak	Utorak	Srijeda	Četvrtak	Petak	Subota
16.04.2018	17.04.2018	18.04.2018	19.04.2018	20.04.2018	21.04.2018
Tehnologija vode (BT) (2. parcijalni)	**Znanost o prehrani 2 (N)** (1. parcijalni)	**Molekularna genetika (BT)** (3. parcijalni)	**Biokemija 2 (PT+BT+N)** (1. parcijalni)	**Fenomeni prijelaza (BT+PT)** (1. parcijalni)	
23.04.2018	24.04.2018	25.04.2018	26.04.2018	27.04.2018	28.04.2018
		Fizikalna svojstva složenih sustava – hrane (PT) (1. parcijalni) Termin predavanja			
30.04.2018	01.05.2018	02.05.2018	03.05.2018	04.05.2018	05.05.2018
	Praznik rada		**Kemija i biokemija hrane (PT+N)** (1. parcijalni)		izvanredni rok
07.05.2018	08.05.2018	09.05.2018	10.05.2018	11.05.2018	12.05.2018
					izvanredni rok
28.05.2018	29.05.2018	30.05.2018	31.05.2018	01.06.2018	02.06.2018
	Tehnologija vode (BT) (3. parcijalni) Termin predavanja				
04.06.2018	05.06.2018	06.06.2018	07.06.2018	08.06.2018	09.06.2018
Molekularna genetika (BT) (4. parcijalni)		**Statistika (BT)** (2. parcijalni)		**Biokemija 2 (PT+BT+N)** (2. parcijalni)	

Ponedjeljak	Utorak	Srijeda	Četvrtak	Petak	Subota
11.6.2018	12.6.2018	13.6.2018	14.6.2018	15.6.2018	16.6.2018
	Znanost o prehrani 2 (N) (2. parcijalni) **Molekularna genetika (BT)**	**Fizikalna svojstva složenih sustava – hrane (PT)** (2. parcijalni) Termin predavanja	**Fenomeni prijelaza (BT+PT)** (2. parcijalni)		**Instrumentalna analiza (PT+BT+N)** (2. parcijalni)
18.6.2018	19.6.2018	20.6.2018	21.6.2018	22.6.2018	23.6.2018
Statistika (BT)	**Kemija i biokemija hrane (PT+N)** (2. parcijalni) **Molekularna genetika (BT)**	**Mikrobiologija namirnica (PT+N)**	**Biokemija 2 (PT+BT+N)**	*Dan antifašističke borbe*	
25.6.2018	26.6.2018	27.6.2018	28.6.2018	29.6.2018	30.6.2018
Dan državnosti	**Kemija i biokemija hrane (PT+N)** **Tehnologija vode (BT)**	**Instrumentalna analiza (PT+BT+N)**	**Znanost o prehrani 2 (N)**	**Fenomeni prijelaza (BT+PT)** **Osnove fiziologije čovjeka (N)**	
2.7.2018	3.7.2018	4.7.2018	5.7.2018	6.7.2018	7.7.2018
Fizikalna svojstva složenih sustava – hrane (PT)	**Molekularna genetika (BT)**	**Kemija i biokemija hrane (PT+N)** **Tehnologija vode (BT)**	**Instrumentalna analiza (PT+BT+N)**		

Ponedjeljak	Utorak	Srijeda	Četvrtak	Petak	Subota
09.07.2018	10.07.2018	11.07.2018	12.07.2018	13.07.2018	14.07.2018
Statistika (BT)	**Mikrobiologija namirnica (PT+N)** **Osnove fiziologije čovjeka (N)**	**Biokemija 2 (PT+BT+N)**	**Fizikalna svojstva složenih sustava – hrane (PT)**	**Fenomeni prijelaza (BT+PT)** **Znanost o prehrani 2 (N)**	
16.07.2018	17.07.2018	18.07.2018	19.07.2018	20.07.2018	21.07.2018
Dodatni rok!!!	Dodatni rok!!!	Dodatni rok!!!	Dodatni rok!!!	Dodatni rok!!!	Dodatni rok!!!
27.08.2018	28.08.2018	29.08.2018	30.08.2018	31.08.2018	01.09.2018
Instrumentalna analiza (PT+BT+N)	**Engleski jezik 2 (PT+BT+N)** **Mikrobiologija (PT+BT+N)**	**Sirovine prehrambene industrije (PT)** **Biotehnologija 2 (BT)** **Osnove prehrambenih tehnologija (N)**	**Biokemija 2 (PT+BT+N)**	**Modeliranje i optimiranje u nutricionizmu (N)** **Numeričke metode i programiranje (BT)** **Statistika (PT)**	
03.09.2018	04.09.2018	05.09.2018	06.09.2018	07.09.2018	08.09.2018
Mikrobiologija namirnica (PT+N) **Molekularna genetika (BT)**	**Fizikalna svojstva složenih sustava – hrane (PT)** **Fenomeni prijelaza (BT+PT)** **Osnove fiziologije čovjeka (N)**	**Biokemija 1 (PT+BT+N)** **Znanost o prehrani 1 (N)**	**Kemija i biokemija hrane (PT+N)** **Tehnologija vode (BT)**	**Fenomeni prijelaza (BT+PT)** **Znanost o prehrani 2 (N)**	

10.09.2018	11.09.2018	12.09.2018	13.09.2018	14.09.2018	15.09.2018
Zakonski propisi u kontroli i kvaliteti hrane (N) **Statistika (BT)**	**Biokemija 2 (PT+BT+N)**				

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
ZAGREB, Pierottijeva 6

FAKULTETSKOM VIJEĆU

Predmet: **Izvješće prodekanice za znanost**

sa sjednice Odbora za znanost održane 12. veljače 2018. god. u 12 sati u Vijećnici fakulteta

1. Razmatrani su materijali koji su pristigli Odboru za znanost kako bi bili uvršteni za sjednicu Fakultetskog vijeća zakazanu za 26.02.2018. godine. Svi zaključci i prijedlozi doneseni su jednoglasno i nalaze se na dnevnom redu za ovu sjednicu Fakultetskog vijeća.
2. Članovi Odbora za znanost su na zamolbu Prodekanice ponovno proučili Odluku o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i znanstveno-stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja NN 122/2017 te su Prodekanici dostavili sve nejasnoće vezane na nove uvjete RZ. Sve nejasnoće Prodekanica je objedinila te dostavila Predsjedniku Povjerenstva za utvrđivanje kriterija i potvrdu izbora u zvanja VBP. Na sjednici Povjerenstva održanoj 7. veljače 2018. dogovoreno je da će sve nejasnoće biti objedinjene i poslane na upit Senatskom povjerenstvu od kojeg se na inicijativu Prodekanice traži pojašnjenja tumačenja uvjeta RZ. Ako u skorije vrijeme ne budu dostavljena tumačenja uvjeta RZ, pokušat će inicijativa krenuti sa VBP.

Prodekanica za znanost:

Prof. dr. sc. Jadranka Frece

Odbor za poslijediplomske studije

Zagreb, 14. veljače 2018.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

Predmet: **Izvješće Odbora za poslijediplomske studije za 5. redovitu sjednicu Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad. god. 2017./2018.**

Odbor za poslijediplomske studije je na svojoj 5. sjednici za akad. god. 2017./2018. održanoj 12. veljače 2018. godine, uz redovnu pripremu materijala za sjednicu Fakultetskog vijeća iz svoje nadležnosti, razmatrao i sljedeće:

1. **Izvedbeni plan nastave za akademsku godinu 2017./2018. za doktorski studij Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam – mogućnost izvođenja predmeta na engleskom jeziku**

Na temelju prikazanih podataka o mogućnosti izvođenja predmeta na engleskom jeziku od strane nositelja predmeta u Izvedbenom planu nastave za akademsku godinu 2017./2018. za doktorski studij Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, razvidno je da se za strane studente svi predmeti mogu izvoditi i na engleskom jeziku.

2. **Prijedlog izmjena/dopuna Pravilnika o doktorskom studiju i Pravilnika o poslijediplomskim specijalističkim studijima** (u prilogu)

Odbor je prihvatio izmjene/dopune Pravilnika o doktorskom studiju i Pravilnika o poslijediplomskim specijalističkim studijima, predložene od strane uprave Fakukteta.

3. **Naputak o dodjeljivanju ocjena na postupku obrane doktorskog rada** (u prilogu)

Odbor je primio na znanje Naputak o dodjeljivanju ocjena na postupku obrane doktorskog rada poslan od strane Odbora za doktorske programe Sveučilišta u Zagrebu, međutim, nema suglasnosti među sastavnicama kako primjeniti kriterije za dodjeljivanje ovih ocjena te se čeka usuglašeno mišljenje Sveučilišta.

Odbor za poslijediplomske studije predlaže Fakultetskom vijeću da:

- **prihvati pripremljene redovne materijale vezane uz rad Odbora, a uključene u dnevni red 5. redovite sjednice Fakultetskog vijeća**
- **prihvati mogućnost izvođenja svih predmeta na engleskom jeziku za strane studente na doktorskom studiju Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam od akad. god. 2017./2018.**
- **prihvati prijedlog izmjena/dopuna Pravilnika o doktorskom studiju i Pravilnika o poslijediplomskim specijalističkim studijima**
- **primi na znanje Naputak o dodjeljivanju ocjena na postupku obrane doktorskog rada**

PREDSJEDNICA ODBORA

prof. dr. sc. Blaženka Kos

Prilog:

- prijedlog izmjena/dopuna Pravilnika o doktorskom studiju i Pravilnika o poslijediplomskim specijalističkim studijima
- Naputak Odbora za doktorske programe Sveučilišta u Zagrebu o dodjeljivanju ocjena na postupku obrane doktorskog rada

Prijedlog izmjena/dopuna Pravilnika o doktorskom studiju:

U članku 2. st. 2.

Ispravljeni stavak glasi:

„Fakultet može izvoditi nastavu zajedničkih i združenih studija, u skladu sa Pravilnikom o doktorskim studijima na Sveučilištu u Zagrebu.“

Članak 8.

Dodaje se novi st. 6.:

„U radu Odbora sudjeluje i prodekan za znanost, posebno u poslovima vezanim za:
- kreiranje strateških politika vezanih za znanost;
- realizaciju Strateškog programa znanstvenih istraživanja;
- postupke unutarnjih i vanjskih vrednovnja;
- izmjene i dopune tema doktorskih radova.“

Stavci 5. i 6. postaju stavci 6. i 7.

Čl. 8. st. 7.

Izmijeniti 48. u 45.

Čl. 9. st. 1.

Ispravljeni stavak glasi:

„Voditelja studija predlaže uprava Fakulteta, a imenuje Fakultetsko vijeće. Mandat voditelja studija u pravilu traje koliko i mandat dekana Fakulteta.“

Čl. 9. st. 3.

Izmijeniti 48. u 45.

Čl. 12. i 13.

Brišu se.
Čl. 14. postaje čl. 12. i tako redom do kraja pravilnika.

Čl. 16. st. 4.

Briše se.

Stavci 5.,6. i 7. postaju stavci 4., 5. i 6.

Prijedlog izmjena/dopuna Pravilnika o poslijediplomskim specijalističkim studijima:

U osnovi, svi članci koji su sadržajno isti kao u Pravilniku o doktorskom studiju moraju se i ovdje uskladiti:

Čl. 3. st. 2.

Čl. 10. – mora biti identičan kao članak 8. u Pravilniku o doktorskom studiju

Čl. 5. st. 1.

izmijeniti „tvrtka“ u „pravna osoba“

Čl. 7. st. 2.

Briše se: „i/ili Stručnom vijeću studija“

Čl. 8. st. 1.

dodati novu alineju „kad ne upiše narednu akademsku godinu“, a izbrisati „isključenjem temeljem stegovne odluke nakon provedenog postupka prema aktima Sveučilišta ili Fakulteta“

Čl. 12. st. 1. al. 1.

Briše se.

Čl. 12. st. 1. al. 3.

Brisati „i njegovog zamjenika,“

Čl. 13. i 14.

Brišu se.
Čl. 15. postaje čl. 13. i tako redom do kraja pravilnika.

Čl. 17. st. 2.

Briše se.
Stavak 3. postaje stavak 2.

Sveučilište u Zagrebu

Odbor za doktorske programe

KLASA: 641-01/18-02/07
URBROJ: 380-130/027-18-1
Zagreb, 23. siječnja 2018.

Predsjednicima i članovima vijeća doktorskih studija
na Sveučilištu u Zagrebu

PREDMET: Naputak o dodjeljivanju ocjena na postupku obrane doktorskoga rada

Poštovani predsjednici i članovi vijeća doktorskih studija,

budući da su nam stigli upiti s nekih doktorskih studija kako treba ocjenjivati doktorande uvedenim ocjenama, Odbor šalje sljedeći naputak:

Ocjena koja se donosi nakon obrane doktorskoga rada nije samo ocjena obrane rada nego i ocjena samoga rada. Stoga se preporučuje da se pri ocjenjivanju uzme u prvome redu u obzir vrsnoća doktorskoga rada (ocjena rada koju je dalo stručno povjerenstvo), a potom i uspješnost doktoranda na obrani. Ocjena ***summa cum laude*** neka se čuva samo za izuzetno izvrsne radove koji sadrže neko znanstveno otkriće, novu teoriju, nove znanstvene metode ili važan patent; za odlične radove neka se dodjeljuje ocjena ***magna cum laude***, za vrlo dobre ***cum laude***, za dobre, ali slabije ***rite***.

Kao što su ocjene uvedene da bi se doktorskomu radu i obrani dao veći dignitet, tako bi se trebalo i pri dodjeli ocjena paziti na dignitet, a to znači da se izuzetna ocjena dodjeljuje izuzetno, a ostale prema redovitome postupku ocjenjivanja.

S poštovanjem,

u ime Odbora za doktorske programe
Prof. dr. sc. Mislav Ježić

Sveučilište u Zagrebu, p.p. 407, Trg Republike Hrvatske 14, HR-10000 Zagreb
tel.: +385 (0)1 4564 233; faks: +385 (0)1 4564 108
e-mail: milos.judas@unizg.hr; url.: www.unizg.hr

Prof. dr. sc. Jagoda Šušković, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Prof. dr. sc. Božidar Šantek, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Prof. dr. sc. Sanja Sikora, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

U Zagrebu, 31. siječnja 2018.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Sveučilišta u Zagrebu
- O v d j e -

PREDMET*:* Izvješće Stručnog povjerenstva o provedenom natječajnom postupku i izboru pristupnice **prof. dr. sc. Blaženke Kos, znanstvene savjetnice u trajnom zvanju** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto **redoviti profesor u trajnom zvanju** za znanstveno područje **(4.) Biotehničke znanosti**, znanstveno polje (**4.04.) Biotehnologija** znanstvena grana **(4.04.03) Inženjerstvo** na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom u Laboratoriju za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura

Na 2. redovitoj sjednici Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za akad. god. 2017./2018. održanoj 20. studenog 2017. (ad. 9), izabrani smo za članove Stručnog povjerenstva za davanje mišljenja o ispunjavanju uvjeta za izbor pristupnice **prof. dr. sc. Blaženke Kos, znanstvene savjetnice u trajnom zvanju** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor u trajnom zvanju**, za znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija grana (4.04.03) Inženjerstvo.
Na natječaj raspisan na osnovi odluke Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu od 20. 11. 2017. godine i objavljen u Narodnim novinama br. 125/2017 od 15.12.2017., na službenom internetskom portalu za radna mjesta Europskoga istraživačkog prostora, EURAXESS od 12.12.2017., na web-stranici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu od 11.12.2017., u biltenu HZZ-a od 12.12.2017. i dnevnom tisku „24 sata“ od 14.12.2017., za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto redoviti profesor u trajnom zvanju, na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom – jedan izvršitelj (m/ž) u Laboratoriju za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura, prijavila se jedna pristupnica, **prof. dr. sc. Blaženka Kos, znanstvena savjetnica u trajnom zvanju** na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Pristupnica je zamolbi priložila:

1. Životopis
2. Potvrdu Hrvatskog zavoda za mirovinsko osiguranje (HZMO) o podacima evidentiranim u bazi podataka HZMO-elektronički zapis
3. Presliku diplome - doktor znanosti
4. Presliku diplome - magistar znanosti
5. Presliku diplome - diplomirani inženjer

6. Presliku odluke Vijeća biotehničkog područja o izboru u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor
7. Presliku potvrde Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o izboru u znanstveno-nastavno zvanje i odgovarajuće radno mjesto redovitog profesora
8. Presliku Odluke Matičnog odbora za biotehničke znanosti - polje poljoprivrede, šumarstva, drvne tehnologije, biotehnologije i prehrambene tehnologije o izboru u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik u trajnom zvanju
9. Presliku potvrde Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o izboru u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik u trajnom zvanju
10. Znanstvenu, nastavnu i stručnu aktivnost pristupnice
11. Potvrdu o zastupljenosti i citiranosti radova znanstvenika u relevantnim bazama podataka (Nacionalna i sveučilišna knjižnica u Zagrebu)
12. Dokaze o ispunjavanju uvjeta Rektorskog zbora za izbor u znanstveno-nastavno zvanje
    PRIVITAK 1. Potvrda o izvođenju nastave (prema Povjeri nastave) u svojstvu nastavnika na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu
    PRIVITAK 2. Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada na temelju rezultata -Ankete za procjenu rada nastavnika (Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu)
    PRIVITAK 3. Potvrda o koautorstvu sveučilišnog udžbenika, dvaju sveučilišnih priručnika i potvrda recenzije nastavnog materijala (interne skripte)
    PRIVITAK 4. Dokumentacijske kartice diplomskih radova kojima je bila mentor i preslike naslovnica radova objavljenih sa studentima
    PRIVITAK 5. Dokumentacijske kartice doktorskih radova kojem je bila mentor i preslike naslovnica radova sa studentima koji su završili doktorski studij
    PRIVITAK 6. Preslike radova sa skupova
    PRIVITAK 7. Potvrda o recenziranim radovima
    PRIVITAK 8. Potvrda o vođenju znanstveno-istraživačkog projekta i sudjelovanju na međunarodnim znanstveno-istraživačkim projektima
    PRIVITAK 9. Potvrda o imenovanju na dužnost predsjednice Sekcije za primijenjenu mikrobiologiju Hrvatskog mikrobiološkog društva
    PRIVITAK 10. Potvrda o istaknutim domaćim nagradama za svoj znanstveni rad
13. Dokaz o državljanstvu-preslika Domovnice
14. Dokaz o navedenim poželjnim i obveznim znanjima i iskustvima
15. Vlastoručno potpisanu izjavu-izričiti pristanak pristupnika da se obavijest o rezultatu natječaja pošalje elektronički
16. Presliku Natječaja

U skladu sa *Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju* (NN 123/03, NN 198/03, NN 105/04, NN 174/04, NN 02/07, NN 46/07, NN 45/09, NN 63/11, NN 94/13, NN 139/13, NN 101/14, NN 60/15) te temeljem *Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja* (NN 28/2017)., *Pravilnika o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama* (NN 118/09, NN 82/12, NN 32/13), *Pravilnika o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora* (NN 47/17), *Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu* (od 04. travnja 2006. godine) i sukladno *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06), nakon uvida u priloženu dokumentaciju Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu podnosimo sljedeće:

I Z V J E Š Ć E

Iz životopisa pristupnice

Prof. dr. sc. Blaženka Kos (rođ. Brkić) rođena je u Zagrebu 23. listopada 1968. gdje je s odličnim uspjehom završila osnovnu i srednju školu. Na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, smjer Biokemijsko inženjerstvo, diplomirala je 1992. godine. Magistrirala je na poslijediplomskom studiju Biokemijsko inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu 1995. godine, a magistarski rad pod naslovom: "Fiziološke značajke i antibakterijska aktivnost odabranih bakterija mliječne kiseline" izradila je u Laboratoriju za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura pod mentorstvom prof. dr. sc. Srećka Matošića. Disertaciju pod naslovom "Probiotički koncept: *in vitro* istraživanja s odabranim bakterijama mliječne kiseline" izradila je pod mentorstvom prof. dr. sc. Jagode Šušković i obranila 2001. godine. U istom Laboratoriju radi od 1992. godine, najprije kao mlađi asistent, od 1996. godine kao asistent, a 2002. godine je izabrana u suradničko zvanje viši asistent. Habilitacijsko predavanje je održala 2004. godine na temu «Biotehnološka proizvodnja polipeptidnih antibiotika». U zvanje docenta za znanstveno područje Biotehničke znanosti, znanstveno polje Biotehnologija, grana Inženjerstvo izabrana je 07. srpnja 2004. godine, u zvanje izvanrednog profesora 22. listopada 2008. godine, a u zvanje redovitog profesora 11. prosinca 2012. na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti prof. dr. sc. Blaženka Kos izabrana je 2007. godine u znanstveno zvanje viši znanstveni suradnik, 2010. godine u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik, a 2017. godine u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik u trajnom zvanju u znanstvenom području Biotehničke znanosti, znanstveno polje Biotehnologija.

Kao dobitnica prestižne stipendije koju dodjeljuje FEMS, 2004. godine je bila na poslijedoktorskom usavršavanju u laboratoriju prof. Francesco Canganelle, Viterbo, Italija, u okviru suradnje na projektu "Novel probiotic microorganisms for animal farming and dairy foods". 2003. godine sudjelovala je na "Methodological courses in biology and medicine: DNA i RNA", na Institutu Ruđer Bošković u Zagrebu, 2001. godine na “Bioprocess Engineering Course” pod pokroviteljstvom Europske federacije za biotehnologiju, održanom na Braču, a 1996. godine na "Workshop on biomass production and utilization", International Centre for Theoretical Physics, Trst, Italija. U nekoliklo navrata bila je na kraćim znanstvenim usavršavanjima u Nizozemskoj u organizaciji Federation of European Microbiological Societies i Netherlands Society for Microbiology (2002, 2005 i 2011).

Članica je uređivačkih odbora časopisa „Food Technology and Biotechnology”, „Hrvatskog časopisa za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam” i „Mljekarstvo”. Pod njenim mentorstvom izrađena su 4 doktorata.

Dobitnica je Rektorove nagrade za najbolje studentske radove (1992. godine), Godišnje nagrade za znanstveno-istraživački rad Društva sveučilišnih nastavnika i ostalih znanstvenika u Zagrebu (1998. godine) i Nagrade Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za ukupni znanstveni doprinos – za postignutu visoku kvalitetu u znanstvenom radu, na 60. toj obljetnici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu 2016. godine.

Zamjenski je član Vijeća Biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu od 2013. godine. Predsjednica je Povjerenstva za provedbu unutarnjeg vrednovanja sustava osiguravanja kvalitete na PBF-u Sveučilišta u Zagrebu. Predsjednica je povjerenstva na PBF-u u postupku

vanjske periodične prosudbe sustava osiguravanja kvalitete u akad. god. 2017./2018.Voditeljica je poslijediplomskog sveučilišnog doktorskog studija „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam“ na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Predsjednica je Odbora za poslijediplomske studije, te članica Odbora za diplomske radove Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Članica je Akademije tehničkih znanosti Hrvatske (suradnik od 2017. godine), Hrvatskog mikrobiološkog društva (predsjednica Sekcije za primijenjenu mikrobiologiju od 2015. godine), Hrvatskog društva za biotehnologiju (članica Izvršnog odbora od 2012.do 2015. godine), Društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista Hrvatske (Predsjednica Odbora za biotehnologiju 2009.-2012. godine), Društva sveučilišnih nastavnika i ostalih znanstvenika u Zagrebu i Hrvatske mljekarske udruge. Kao aktivna članica tih društava, sudjelovala je u radu više znanstvenih i organizacijskih odbora znanstvenih skupova te je bila tajnica međunarodnog znanstvenog skupa Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, (Zadar, 19. -22. 09. 2007.).

Znanstvena aktivnost pristupnice

Glavno područje znanstveno-istraživačkog rada prof. dr. sc. Blaženke Kos je biotehnološka proizvodnja i primjena bakterija mliječne kiseline kao probiotičkih sojeva i starter kultura za proizvodnju različitih fermentiranih proizvoda. Poseban predmet znanstvenog interesa su fiziološke značajke i učinci bakterija mliječne kiseline na mikrobnu ekologiju intestinalnog sustava. Provodi istraživanja na više od 200 izoliranih i identificiranih autohtonih sojeva bakterija mliječne kiseline s aspekta fizioloških i tehnoloških svojstava važnih pri odabiru funkcionalnih starter kultura. Proučava također funkcionalne stanične makromolekule koje su od posebnog interesa za probiotičku aktivnosti ispitivanih sojeva bakterija mliječne kiseline, kao što su površinski proteini, bakteriocini, adhezijski receptori, proteolitički enzimi i egzopolisaharidi. Istraživanja su usmjerena na razvoj nove generacije probiotika i funkcionalnih starter kultura, detaljno okarakteriziranih, sa specifičnim svojstvima kao što je proizvodnja funkcionalnih površinskih S-proteina i bakteriocina sa širokim spektrom djelovanja prema mikroorganizmima, potencijalnim kontaminantima hrane i patogenim bakterijama. Rezultat provedenih istraživanja je i razvoj tehnologije koje omogućava povećanje otpornosti bakterijskih stanica na stres tijekom procesiranja i skladištenja i zaštitni učinak mikroinkapsulacijskih materijala i lioprotektora pri biotehnološkoj proizvodnji probiotika i funkcionalnih starter kultura.

Prof. dr. sc. Blaženka Kos je voditelj znanstveno-istraživačkog projekta Hrvatske zaklade za znanost „Probiotici i starter kulture – površinski proteini i bakteriocini” (2015.-2019.). Kao istraživač je sudjelovala na međunarodnom EUREKA projektu „Development of probiotic yoghurt technology with improved yoghurt characteristics“ (2006.-2009.), zatim FP7 SEE-ERA.NET projektu „Conservation and standardization of traditional technologies of fermented milk products based on autochthonous lactic acid bacteria” (2010.-2012.) i bilateralnom projektu Hrvatska/Slovenija „Lactic acid bacteria as live biotherapeutic products“ (2014.-2015.), voditelj kojih je prof. dr. sc. Jagoda Šušković, te na projektu financiranom iz Europskog socijalnog fonda: Istraživačke stipendije za profesionalni razvoj mladih istraživača i poslijedoktoranada „Praćenje biodinamike mješovitih kultura pomoću novorazvijene metode uzimanja otiska prsta“, na kojem je bila mentor poslijedoktorandu dr. sc. Kseniji Uroić. Aktivno sudjeluje u radu znanstvenog Centra izvrsnosti za bioprospekting mora (BioProCro)

proglašenog u studenom 2015. godine, u okviru kojeg je u tijeku projekt „BioProspecting Jadranskog mora“ financiran od Europskog fonda za regionalni razvoj-Operativni program: Konkurentnost i kohezija (2014. – 2020.); poziv „Vrhunska istraživanja Znanstvenih centara izvrsnosti“ (2017. – 2021.). Suradnik je na projektu Hrvatske zaklade za znanost „Istraživanje ravnoteže mikrobioma debelog crijeva“ kojeg je voditelj izv. prof. dr. sc. Antonio Starčević (2017.-2019.).

Prof. dr. sc. Blaženka Kos sudjelovala je na znanstveno-istraživačkim projektima financiranim od MZOS RH: "Fiziološka aktivnost prirodnih i r-DNA organizama" (1992-1995. Voditelj: prof. dr. sc. Vladimir Marić), "Probiotička aktivnost bakterija mliječne kiseline" (1996-2002. Voditelj: prof. dr. sc. Srećko Matošić), "Hipokolesterolemičko djelovanje bakterija mliječne kiseline" (1997-2002. Voditelj: Dr sc. Blaženka Kos), "Uloga bakterija mliječne kiseline u sinbiotičkom učinku" (2002-2006. Voditelj: Prof. dr. sc. Jagoda Šušković) i "Probiotici, prebiotici i funkcionalne starter kulture" (2006.- 2012. Voditelj: Prof. dr. sc. Jagoda Šušković), te na tehnologijskim projektima "Proizvodnja i primjena probiotičkih starter kultura" (2005.-2007. Voditelj: Prof. dr. sc. Jagoda Šušković) finaciranog od MZOS RH i "Proizvodnja probiotičkog suhog kiselog predtijesta za pekarstvo" (2009.-2011. Voditelj: Prof. dr. sc. Jagoda Šušković) financiranog u okviru Programa istraživanja i razvoja – IRCRO, Poslovno-inovacijskog centra Hrvatske BICRO d.o.o.

Rezultati znanstveno-istraživačkog rada prof. dr. sc. Blaženke Kos prikazani su u 54 znanstvena rada, indeksirana u odgovarajućim sekundarnim publikacijama, od kojih 37 radova pripada skupini a1, 11 radova skupini a2 i 6 radova skupini a3.

Popis znanstvenih radova nalazi se u Prilogu, a vrednovanje radova prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017) je prikazano u Tablici 1.

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017)

Za izbor u znanstveno zvanje <u>znanstveni savjetnik u trajnom zvanju</u>

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Broj bodova	Ukupno objavljenih radova	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	15	21,9	37	**14**	55,2
	Poslije	22	33,3			
a2	Prije	8	4,25	11	**7.5**	5,75
	Poslije	3	1,5			
a3	Prije	4	1	6	**2.5**	1,5
	Poslije	2	0,5			
Ukupno bodova					**24**	**62,45**

Iz tablice 1. nedvojbeno je vidljivo da pristupnica prof. dr. sc. Blaženka Kos u potpunosti zadovoljava i znatno premašuje samostalne uvjete za izbor u zvanje znanstveni savjetnik u

trajnom zvanju prema članku 16. Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017). Istodobno pristupnica u potpunosti zadovoljava i premašuje i uvjet iz članka 43. stavak 3. istog Pravilnika (NN 28/2017) o ispunjavanju polovice uvjeta koji su propisani kao razlika između uvjeta za izbor u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika propisanih Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) i uvjeta propisanih Pravilnikom (NN 28/2017) za izbor u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju, koje joj pravo pripada, jer je od njenog izbora u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika do dana stupanja na snagu Pravilnika (NN 28/2017) proteklo više od 30 mjeseci.

Citiranost objavljenih znanstvenih radova prof. dr. sc. Blaženke Kos do 16. svibnja 2017. iznosi: prema Web of Science 897 puta; prema Scopus bazi podataka 1003 puta; prema Google Scolar 1561 put, a h-indeks iznosi 14 prema Web of Science, 15 prema Scopus bazi podataka i 15 prema Google Scholar.

Prof. dr. sc. Blaženka Kos sudjelovala je sa 65 priopćenja u radu znanstvenih skupova, od čega je 47 priopćenja prezentirano na međunarodnim znanstvenim skupovima (Tablica 2). U tablici 3 su prikazani rezultati sudjelovanja na znanstvenim projektima.

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	0
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	1
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	47
Nacionalni znanstveni skupovi	18

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	2
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	7
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	0
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	3

Nastavna djelatnost

Prof. dr. sc. Blaženka Kos je od 1992. godine, kao asistent na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, vodila vježbe iz kolegija „Tehnologija antibiotika", „Tehnologija enzima", „Biokemijsko inženjerstvo", „Industrijska mikrobiologija" i „Procesni praktikum", a od 1999. godine iz kolegija "Biotehnološka proizvodnja lijekova i specifičnih kemikalija", „Proizvodnja enzima i enzimsko inženjerstvo" i „Probiotici i starter kulture".

Tijekom priprema studijskih programa prema Bolonjskoj deklaraciji, na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, prof. dr. sc. Blaženka Kos sudjelovala je u uvođenju predmeta na preddiplomski studij „Biotehnologija": „Biotehnologija 4", „Tehnologija antibiotika" i „Tehnologija enzima", te u pripremi predavanja za predmet „Biokemijsko inženjerstvo" (metodska cjelina biotehnoloških postupaka izolacije i pročišćavanja antibiotika i enzima). Za potrebe diplomskih studija Bioprocesno inženjerstvo sudjelovala je u pripremi programa za predmet „Projektiranje biotehnoloških procesa" (metodska cjelina projektiranje biotehnološke proizvodnje oksitetraciklina). Na diplomskom studiju Molekularna biotehnologija sudjelovala je u pripremi programa za predmete „Probiotici i starter kulture" i "Mikrobna ekologija", a na diplomskom studiju Nutricionizam za predmet „Crijevna mikroflora, prehrana i zdravlje". Sa izvođenjem seminara i predavanja na preddiplomskom studiju "Biotehnologija" započela je u akad. god. 2007./2008., a na navedenim modulima diplomskih studija u akad. god. 2008./2009.

Prof. dr. sc. Blaženka Kos je uvela dva nova kolegija na poslijediplomskim studijima na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu: „Mikrobna ekologija" (doktorski studij: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam) i „Ostaci antibiotika u hrani" (specijalistički studij: Kvaliteta i sigurnost hrane).

Sudjelovala je također u izradi nastavnih materijala iz kolegija na preddiplomskim i diplomskim studijima, koji su postavljeni na web stranice Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu i/ili u sustavu MERLIN: „Biotehnologija 4", „Tehnologija antibiotika", „Tehnologija enzima", „Probiotici i starter kulture", „Crijevna mikroflora, prehrana i zdravlje" i „Mikrobna ekologija".

Koautor je strukovnog rječnika pojmova iz područja molekularnih znanosti o životu, jednog objavljenog sveučilišnog udžbenika, dvaju objavljenih sveučilišnih priručnika, jednog priručnika Hrvatske akademije medicinskih znanosti i 11 skripta.

Pod njezinim je mentorstvom izrađeno i obranjeno 34 diplomska rada, 22 završna rada i 3 magistarska rada te je objavila ukupno 7 radova u koautorstvu sa studentima kojima je bila mentor diplomskog i magistarskog rada. Bila je mentor pri izradi rada kojem je 2007. godine dodijeljena Rektorova nagrada.

Pod njezinim mentorstvom izrađene su četiri disertacije, a izrada pete disertacije, čija je tema prihvaćena na Senatu Sveučilišta u Zagrebu, je u tijeku. Objavila je 5 radova u koautorstvu sa doktorandima kojima je bila mentor doktorata i koji su završili poslijediplomski doktorski studij.

Stručna aktivnost

Na temelju rezultata istraživanja provedenih u okviru probiotičkog koncepta, u suradnji s gospodarskim subjektima, već više od 10 godina kontinuirano radi na razvoju novih probiotičkih proizvoda, te je realizirano ili je u realizaciji ukupno 11 projekata suradnje s gospodarskim subjektima. U prosincu 2017. godine uspješno je završio projekt suradnje s tvrtkom Podravka d.d. „Razvoj prerađene hrane za dojenčad s probioticima“ (2013.-2017) koji je rezultirao razvojem i plasiranjem tri nova probiotička proizvoda na tržište namijenjenim dohrani beba od 4. mjeseca života i izradom znanstvene podloge za komunikacijsku platformu prerađene hrane za dojenčad s probioticima.

Prezentiranje rezultata znanstveno-istraživačkog projekta Hrvatske zaklade za znanost „Probiotici i starter kulture – površinski proteini i bakteriocini” (2015.-2019.), kojeg je prof. dr. sc. Blaženka Kos voditelj, na AgroARCA - 9. međunarodnom sajmu inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj

industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji (19. – 21. 10. 2017.), rezultiralo je srebrnom medaljom za izložene rezultate „Primjena protektivnih matriksa i metoda za proizvodnju probiotičkih bakterija“. Povodom dobivene Srebrne medalje na AgroARCA, prof. dr. sc. Blaženka Kos je gostovala u TV emisiji „Zagrebe, dobro jutro“ na televiziji Z1 (02.11.2017.), a rezultate projekta HRZZ-a u okviru kojeg je dobivena Srebrna medalja, predstavila je i u TV emisiji „Sveučilišni Zagreb“ na televiziji Z1 (06.11.2017.).

Prof. dr. sc. Blaženka Kos je 2006. godine dobila Priznanje Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za dugogodišnju uspješnu suradnju i izvanredan doprinos na promicanju visokog obrazovanja, znanosti i struke, prigodom 50-obljetnice studija prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma, te Prve Nagrade Saveza inovatora i autora tehničkih unapređenja Poljske, za izložene rezultate “Proizvodnja i primjena probiotičkih starter kultura” autora: J. Šušković, J. Beganović, B. Kos, J. Frece, S. Matošić, dodijeljene na 5. međunarodnoj izložbi inovacija, novih ideja, proizvoda i tehnologija ARCA 2007.

U 2017. godini je također prijavljen i odobren projekt „U društvu mikroba“ financiran iz Europskog socijalnog fonda "UO.04.2.1.02 Podrška razvoju partnerstava organizacija civilnog društva i visokoobrazovnih ustanova za provedbu programa društveno korisnog učenja" na kojem je prof. dr. sc. Blaženka Kos suradnik, a u okviru kojeg će provoditi popularizaciju znanstvenih rezultata dobivenih u okviru istraživanja probiotičkog koncepta, kako bi šira javnost, počevši od najmlađih dobnih skupina, bila bolje informirana o utjecaju bakterija na ljudsko zdravlje.

Prof. dr. sc. Blaženka Kos je sudjelovala kao voditeljica jednog radnog paketa na projektu „Unapređivanje studijskih programa u biotehničkom području prema načelima HKO-a“ (2015.-2016.) kojeg je koordinator i voditelj prof. dr. sc. Mirjana Hruškar.

Bila je također suradnik na dva tehnologijska projekta, sudjelovala je na 8 stručnih skupova, te je održala 4 pozvana predavanja na stručnim skupovima.

Tablica 4. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti prof. dr. sc. Blaženke Kos u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje *redovitog profesora u trajnom zvanju* (Uvjeti za izbor prema *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06), *Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, suradnička i stručna zvanja* usvojenom od Fakultetskog vijeća PBF-a 04. travnja 2006. godine)

<table>
<tr><th colspan="2">OBVEZATNI UVJETI</th></tr>
<tr><td>Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodila nastavu od barem šesto (600) norma sati.</td><td>Sudjeluje u nastavi na PBF-u od 1992. godine, u izvođenju vježbi i seminara, a od 2004. godine i predavanja. Potvrda je u privitku.

ZADOVOLJAVA UVJET</td></tr>
<tr><td colspan="2">Preddiplomski studij (bolonjski program) 2007. -
1. Nastavnik (suradnik): Biotehnologija 4 (Norma sati godišnje: 16)
2. Nastavnik (nositelj predmeta): Tehnologija enzima (Norma sati godišnje: 64)
3. Nastavnik (suradnik): Tehnologija antibiotika (Norma sati godišnje: 64)
4. Nastavnik (suradnik): Probiotici i starter kulture (Norma sati godišnje: 80)
Diplomski studij (bolonjski program) 2007. -
1. Nastavnik (suradnik): Mikrobna ekologija (Norma sati godišnje: 28)
2. Nastavnik (suradnik): Crijevna mikroflora, prehrana i zdravlje (Norma sati godišnje: 36)
3. Nastavnik (suradnik): Projektiranje biotehnoloških procesa (Norma sati godišnje: 9)
Dodiplomski studij (stari program)
1. Nastavnik (suradnik): Tehnologija antibiotika (1992.-1999.)
2. Nastavnik (suradnik): Tehnologija enzima (1992.-1999.)
3. Nastavnik (suradnik): Biokemijsko inženjerstvo (1992.-1999.)
4. Nastavnik (suradnik): Industrijska mikrobiologija (1992.-1999.)
5. Nastavnik (suradnik): Procesni praktikum (1992.-1999.)
6. Nastavnik (suradnik): Biotehnološka proizvodnja lijekova i specifičnih kemikalija (1999.-2006.)
7. Nastavnik (suradnik): Proizvdnja enzima i enizmsko inženjerstvo (1999-2006.)
8. Nastavnik (suradnik): Probiotici i starter kulture (1999.-2006.)
Poslijediplomski doktorski studij
1. Nastavnik (koordinator-nositelj predmeta): Mikrobna ekologija gastrointestinalnog sustava (2007.-2015.)
2. Nastavnik (suradnik): Probiotici, prebiotici i funkcionalne starter kulture (2007.-2015.)
3. Nastavnik (suradnik): Razvoj procesa proizvodnje i primjene enzima (2007.-2015.)
4. Nastavnik (suradnik): Biotehnologija antibiotika i antibiotička rezistencija (2007.-2015.)
5. Nastavnik (koordinator-nositelj predmeta): Mikrobna ekologija (2015. -)
6. Nastavnik (suradnik): Probiotici, prebiotici i funkcionalne starter kulture (2015.-)
Poslijediplomski specijalistički studij
1. Nastavnik (koordinator-nositelj predmeta): Ostaci antibiotika u namirnicama (2007.-)
2. Nastavnik (suradnik): Crijevna mikroflora, prehrana i zdravlje (2007.-)</td></tr>
<tr><td>Istraživanje kvalitete nastavnog rada – studentska anketa</td><td>Prema svim ispitivanim pokazateljima, kvaliteta nastavnog rada pristupnice je studentskom anketom ocijenjena izvrsnom, s prosječnom ocjenom 4,77 (akad. god. 2014./2015.) Potvrda je u privitku.</td></tr>
</table>

	ZADOVOLJAVA UVJET
Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora u trajnom zvanju potrebno je zadovoljiti sedam (7) od slijedećih dvanaest (12) uvjeta:	
1. da je autor ili koautor dva (2) objavljena sveučilišna udžbenika ili priručnika, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni od stručnog povjerenstva koje provodi postupak izbora;	Koautor je jednog objavljenog sveučilišnog udžbenika, dvaju objavljenih sveučilišnih priručnika i jednog priručnika Hrvatske akademije medicinskih znanosti. Predavanja iz modula *Tehnologija enizma* i *Mikrobna ekologija* su pozitivno ocijenjena od tri recenzenta, a nalaze se na web stranici fakulteta. Potvrda o pozitivnim recenzijama nastavnih materijala nalazi se u privitku. **ZADOVOLJAVA UVJET**

B.5. Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika i priručnika

1. J. Šušković, B. Brkić, S. Matošić: Mehanizam probiotičkog djelovanja bakterija mliječne kiseline. U: "Fermentirani mliječni proizvodi u prehrani i dijetetici", Živković, M. Hadžiosmanović, V. Oberiter (Ured.), Hrvatska akademija medicinskih znanosti - Senat, Zagreb (1996) str. 21-34.
2. J. Šušković, B. Kos : Mikrobiološke metode i antibiotici. U: *Metode u molekularnoj biologiji*, Ambriović Ristov, Andreja ; Brozović, Anamaria ; Bruvo Mađarić, Branka; Ćetković, Helena; Hranilović, Dubravka; Herak Bosnar, Maja; Katušić Hećimović, Silva; Meštrović Radan, Nevenka; Mihaljević, Snježana; Slade, Neda; Vujaklija, Dušica (ured.), Institut «Ruđer Bošković», Zagreb (2007) str. 949-963.
3. J. Šušković, B. Kos, J. Frece, J. Beganović, A. Leboš Pavunc, Crijevna mikroflora, prehrana i zdravlje. U: *Značenje prehrane u prevenciji i liječenju bolesti*, Priručnik stalnog medicinskog usavršavanja, Poslijediplomski tečaj I kategorije, Ivančica Delaš, Melita Čačić Hribljan (ured.), Medicinska naklada, Zagreb (2009) str. 17-25.
4. Antolović, R.; Frece, J.; Gobin, I.; Hrenović, J.; Kos, B.; Markov, K.; Mlinarić-Missoni, E.; Novak, J.; Ožanič, M.; Pinter, Lj.; Plečko, V.; Pleško, S.; Šantić, M.; Šegvić Klarić, M.; Šeruga Musić, M.; Škorić, D.; Šušković, J.. Priručnik za vježbe iz opće mikrobiologije / Hajsig, D ; Delaš, F (ur.). Zagreb, Hrvatsko mikrobiološko društvo (2016). 172 str.

2. da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom;	Pod njezinim mentorstvom obranjeno je 34 diplomska rada, 22 završna rada i 3 magistarska rada (1 znanstveni i 2 specijalistička), a objavila je 7 radova u koautorstvu sa studentima **ZADOVOLJAVA UVJET**

Diplomandi s kojima su radovi objavljeni:
Studentica: M. Ogorelec (diplomirala u listopadu 2009.)
Studentica: L. Jurašić (diplomirala u lipnju 2009.)
Studentica: K. Habjanič (diplomirala u travnju 2009., dobitnica Rekotrove nagrade 2007.)
Studentica: M. Benković (diplomirala u siječnju 2008.)
Studentica: A. Leboš (diplomirala u studenom 2006.)
Studentica: S. Makovec (diplomirala u rujnu 2013.)
Radovi u koautorstvu sa studentima:

1. J. Beganović, B. Kos, A. Leboš Pavunc, K. Habjanič, M. Ogorelec, J. Šušković (2011) Influence of freeze-drying and microencapsulation on functionality of probiotic strains in the intestinal tract Conference Proceedings of International Scientific and Professional Conference *13th Ružička Days,* str. 206-218.

2. B. Kos, J. Beganović, L. Jurašić, M. Švađumović, A. Leboš Pavunc, K. Habjanič, J. Šušković, Coculture-inducible bacteriocin biosynthesis of different probiotic strains by dairy starter culture *Lactococcus lactis, Mljekarstvo 61* (2011) 273-282.
3. A. Leboš, K. Habjanič, B. Kos, J. Frece, J. Beganović, J. Šušković, The use of *Lactobacillus plantarum* L4 for the production of probiotic drink with cabbage juice, Proceedings of the Joint Central European Congress: 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Central European Meeting, Prehrambeno-biotehnološki fakultet (2008) str. 269-276.
4. M. Benković, B. Kos, K. Tonković, A. Leboš, J. Šušković, Lj. Gregurek, Utjecaj probiotičkog soja *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* LAFTI® B94, inulina i transglutaminaze na svojstva čvrstog jogurta, *Mljekarstvo, 58* (1) (2008) 95-115.
5. Makovec, S., Kos, B., Šušković, J., Bilandžić, N. (2014) Tetraciklinski antibiotici i utvrđivanje njihovih rezidua u hrani. Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam 9, 7-16.

Magistrandi s kojima su radovi objavljeni:
M. Špoljarec – magistrirala u travnju 2009. (poslijediplomski specijalistički studij)
K. Tonković – magistrirala u ožujku 2009. (poslijediplomski specijalistički studij)
Radovi u koautorstvu sa studentima:

6. J. Beganović, A. Leboš Pavunc, K. Gjuračić, M. Špoljarec, J. Šušković, B. Kos Improved sauerkraut production with probiotic strain *Lactobacillus plantarum* L4 and *Leuconostoc mesenteroides* LMG 7954, *J. Food Sci.: Food Microbiol. Safety, 76* (2011) M124-M129.
7. V. Radošević, K. Tonković, Lj. Gregurek, B. Kos, J. Šušković, Proizvodnja svježeg probiotičkog sira s dodatkom transglutaminaze, *Mljekarstvo 57* (1) (2007)15-29.

3. da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju što dokazuje objavljivanjem barem dva (2) rada u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij;	Objavila je 5 radova u koautorstvu sa studenticama (4) kojima je bila mentor i koje su završile poslijediplomski doktorski studij. **ZADOVOLJAVA UVJET**

DOKTORANDI:
Marijana Blažić – doktorirala u ožujku 2012.
Gordana Hajduk – doktorirala u studenom 2009.
Ksenija Uroić (rođ. Habjanić) – doktorirala u prosincu 2014.
Ivana Varenina – doktorirala u studenom 2015.
Božica Solomun Kolanović – tema prihvaćena, izrada u tijeku

Radovi u koautorstvu s doktorandima koji su završili doktorski studij:

1. A. Leboš Pavunc, J. Beganović, B. Kos, K. Habjanič, M. Blažić, J. Šušković, Characterisation and application of autochthonous starter cultures for fresh cheese production, *Food Technol. Biotechnol. 50* (2012) 141-151.
2. M. Blažić , B. Kos, C. A. Zalazar, S. Bernal, C. Meinardi, B. Matijević, Utjecaj dodatka probiotičkih kultura na svojstva polutvrdog ovčjeg sira, *Mljekarstvo 61* (2011) 291-300.
3. G. Hajduk, B. Kos, J. Šušković, J. Frece, A. Leboš and J. Beganović, Probiotic properties of *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* BB-12 in baby cereal flakes enriched with inulin, *Italian J. Food Sci.* 21 (2009) 473-486.
4. Uroić, K., Nikolić, M., Kos, B., Leboš Pavunc, A., Beganović, J., Lukić, J., Jovčić, B., Filipić, B., Miljković, M., Golić, N., Topisirović, Lj., Čadež, N., Raspor, P., Šušković, J. (2014) Probiotic properties of lactic acid bacteria isolated from Croatian fresh soft cheese and Serbian white pickled cheese. *Food Technol. Biotechnol.* 52 (2) 232-241.
5. I. Varenina, N. Bilandzic, L. Cvetnic, B. Kos, D. Bozic, B. Solomun Kolanovic, Z. Cvetnic (2015) Deposition and depletion of maduramicin residues in eggs after oral administration to laying hens determined by LC-MS, Food Additives And Contaminants Part A-Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment 32 (3) 324-332.

4. da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu;	Održala je 56 znanstvenih priopćenja (posteri i predavanja), od toga 39 na međunarodnim znanstvenim skupovima. **ZADOVOLJAVA UVJET**

A.2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

1. B. Brkić, J. Šušković, S. Matošić, Antibacterial activity and plasmid detection in different strains of lactic acid bacteria, 7th European Congress on Biotechnology, Nice (1995) Abstracts book 3, 53 (**organizator:.European Federation of Biotechnology)**
2. J. Šušković, B. Brkić, S. Matošić, Probiotic properties *of Lactobacillus acidophilus* M92 and *Lactobacillus plantarum* L4, 5th Symposium on Lactic Acid Bacteria, Veldhoven, The Netherlands (1996) Abstracts book J19 **(organizator: FEMS, Federation of European Microbiology Societies)**.
3. B. Brkić, J. Šušković, S. Matošić, Antibiotic resistance of probiotic strains *Lactobacillus acidophilus* M92 and *Lactobacillus plantarum* L4. 5th Symposium on Lactic Acid Bacteria, Veldhoven, The Netherlands (1996) Abstracts book J20 **(organizator: FEMS, Federation of European Microbiology Societies)**.
4. S. Matošić, J. Šušković, B. Brkić, *Lactobacillus acidophilus* M92 and *Lactobacillus plantarum* L4 as probiotic strains. 8th European congress on Biotechnology, Budapest, Hungary (1997) Abstracts book MO 6319. **(organizator:.European Federation of Biotechnology)**
5. B. Kos, J. Šušković, S. Matošić, Bile Salts Transformations and Cholesterol Assimilation by *Enterococcus faecium* L3, 9th European Congress on Biotechnology, Brussels, Belgium (1999)Book of Abstracts ECB9/1399. **(organizator:.European Federation of Biotechnology)**
6. J. Šušković, B. Kos, S. Matošić, Bile salts effect on surviving and morphology of potential probiotic strain Lactobacillus acidophilus M92, 6th Symposium on Lactic Acid Bacteria, Veldhoven, The Netherlands (1999) Abstracts book J3. **(organizator: FEMS, Federation of European Microbiology Societies)**.
7. J. Šušković, B. Kos, S. Matošić, J. Goreta, Effect of simulated gastrointestinal transit on viability of *L. acidophilus* M92, 2nd Slovenian Congress with International Participation, Portorož, Slovenia (1999) Book of Abstracts p. 47.
8. Lj. Tratnik, J. Šušković, B. Kos, R. Božanić, Cream Cottage cheese enriched with *Lactobacillus* GG, 2nd Slovenian Congress with International Participation, Portorož, Slovenia (1999) Book of Abstracts p.48.
9. B. Kos, J. Šušković, J. Goreta, S. Matošić, Probiotic Approach: Bile Salts Biotransformations by Lactic Acid Bacteria, Biotechnology and Environment, Scientific Conference, Zagreb (2001) Program and Abstracts, p.47.
10. B. Kos, J. Šušković, J. Goreta, S. Matošić, The influence of bile salt deconjugation on cholesterol removal from growth medium by *Lactobacillus acidophilus* M92, The 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Croatia (2001).
11. B. Kos, J.Šušković, S. Vuković, M. Šimpraga, J. Frece, S. Matošić, Characterization of *Lactobacillus acidophilus* M92 Traits Related to Adhesion, Croatian, Hungarian and Slovenian Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, Opatija, Croatia (2002) . **(organizatori: Croatian Microbiological Society, Hungarian Society for Microbiology, Slovenian Society for Microbiology)**
12. B. Kos, J.Šušković, S. Vuković, M. Šimpraga, J. Frece, S. Matošić, Adhesion and Aggregation Ability of Probiotic Strain *Lactobacillus acidophilus* M92, Seventh Symposium on Lactic Acid Bacteria: Genetics, Metabolism and Applications, Egmond aan Zee, the Netherlands (2002) J48. **(organizator: FEMS, Federation of European Microbiology Societies)**.

13. S. Mahnet, S. Kirin, B. Kos, J. Frece, J. Šušković, Immunomodulatory effect of *Lactobacillus rhamnosus* GG from low fat fresh cheese "BioAktiv LGG", 3rd European Dairy Congress: Milk and Dairy products, Portorož (2003) p. 60.
14. C. Iannaccone, B. Kos, J. Frece, J. Šušković, F. Canganella, Isolamento e caratterizzazione di batteri probiotici per applicazioni in industrie agro-alimentari, BMMA 2004, Bertinoro Meeting di Microbiologia Ambientale, 28. – 29. svibanj 2004, Bertinoro, Italy.
15. J. Frece, B. Kos, J. Šušković, The importance of S-layer proteins in probiotic activity of *Lactobacillus acidophilus* M92, 3rd International Probiotic Conference "New Perspective of Probiotics" Košice, Slovakia, 15. – 19. September 2004. Conference proceedings p. 81. **(organizatori: Pavel Jozef Šafarik University in Košice, Pamida Internatinal)**
16. B. Kos, C. Iannaccone, J. Frece, J. Šušković, F. Canganella, Isolation and physiological characterization of probiotic strains for applications in agro-food industry, 3rd International Probiotic Conference "New Perspective of Probiotics" Košice, Slovakia, 15. – 19. rujna 2004. Conference proceedings p. 80. **(organizatori: Pavel Jozef Šafarik University in Košice, Pamida Internatinal)**
17. B. Kos, C. Iannaccone, J. Frece, J. Šušković, F. Canganella, Physiological characterization of probiotic strains for applications in food industry, 2nd Central European Meeting and 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 17. - 20. listopada 2004. Book of Abstract p. 116.
18. B. Kos, J. Frece, J. Beganović, K. Gjuračić, J. Šušković, Functional properties of probiotic strain *Lactobacillus acidophilus* M92, 8th Symposium on lactic acid bacteria, Genetics, Metabolism and Applications, Egmond aan Zee, 28.8-1.9.2005. **(organizator: FEMS, Federation of European Microbiology Societies)**
19. V. Radošević, K. Tonković, Lj. Gregurek, B. Kos, J. Šušković, Svježi sir proizveden uz dodatak probiotika i enzima transglutaminaze, Milk and Dairy Products, Novi Sad, Srbija, 28. – 29. 09. 2006. p. 17.
20. J. Frece, B. Kos, I. Svetec, Z. Zgaga, J. Beganović, A. Leboš, J. Šušković, Synbiotic effect of *Lactobacillus acidophilus* M92 and prebiotic substrates on the intestinal microflora of mice and their immune system, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, Zadar, Croatia, 19. -22. 09. 2007. p. 75.
21. G. Hajduk, J. Šušković, B. Kos, J. Frece, A. Leboš, A. Dunaj, Phenotypic and genotypic characterization of probiotic strain *Bifidobacterium lactis* BB-12 in baby cereal flakes enriched with inulin, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, Zadar, Croatia, 19. -22. 09. 2007. p. 77. **(organizatori: Croatian Microbiological Society, Czechoslovak Society for Microbiology, Hungarian Society for Microbiology, Slovenian Society for Microbiology)**
22. D. Šokec, D. Čorić, K. Tonković, B. Kos, Lj. Gregurek, J. Šušković, Effects of transglutaminase enzyme on properties of set probiotic yoghurt, Savremeni pravci razvoja u tehnologiji mleka, Novi Sad, 5.-6. 10. 2007. p. 47. (*Preh. Ind. 18*, 2007)
23. A. Leboš, K. Habjanič, B. Kos, J. Frece, J. Beganović, J. Šušković, The use of *Lactobacillus plantarum* L4 for the production of probiotic drink with cabbage juice, Joint Central European Congress: 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Central European Meeting, Cavtat, Croatia, 15.-17.05. 2008. p. 138. **(organizatori: The Society of the Food Technologies, Biotechnologists and Nutritionists, Faculty of Food Technology and Biotechnology – University of Zagreb, International Institute of Refrigeration, European Federation of Food Science and Technology, European Association for Chemical and Molecular Sciences, European Society of Agricultural Engineers)**
24. J. Frece, B. Kos, I. K. Svetec, Z. Zgaga, J. Beganović, A. Leboš, J. Šušković, *Lactobacillus helveticus* M92 and prebiotic substrates: synbiotic effect on the intestinal microflora of mice and their immune system, Joint Central European Congress: 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Central European Meeting, Cavtat, Croatia, 15.-17.05. 2008. p. 37. **(organizatori: The Society of the Food Technologies, Biotechnologists and Nutritionists,**

Faculty of Food Technology and Biotechnology – University of Zagreb, International Institute of Refrigeration, European Feseration of Food Science and Technology, European Association for Chemical and Molecular Sciences, European Society of Agricultural Engineers).

25. M. Carić, N. Kanižaj, D. Kujundžić, S. Papeša, B. Kos, J. Šušković, Functional chocolate with prebiotic and probiotic, Joint Central European Congress: 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Central European Meeting, Cavtat, Croatia, 15.-17.05. 2008. p. 214. **(organizatori: The Society of the Food Technologies, Biotechnologists and Nutritionists, Faculty of Food Technology and Biotechnology – University of Zagreb, International Institute of Refrigeration, European Feseration of Food Science and Technology, European Association for Chemical and Molecular Sciences, European Society of Agricultural Engineers)**
26. A. Leboš, J. Frece, B. Kos, J. Beganović, F. Delaš, J. Šušković, Probiotic strain *Lactobacillus helveticus* M92 reduces *Salmonella enterica* serovar Typhimurium infection in mice, 3rd International Probiotic Conference: Probiotics for the 3rd Millennium, High Tatras, Slovakia, 4.-7.06.2008. p.41S. **(organizatori: Pavel Jozef Šafarik University in Košice, Pamida Internatinal)**
27. J. Beganović, B. Kos, J. Frece, A. Leboš, A. Guillot, V. Monnet, J. Šušković, Proteomic analysis of cell envelope of *Lactobacillus helveticus* M92 with special focus on slpA protein as potential candidate for vaccine development, 9th Symposium on lactic acid bacteria: Health, Evolution and Systems Biology, Egmond aan Zee, The Netherlands, 31.08. – 4.09.2008. Proceedings, D037. **(organizator: FEMS, Federation of European Microbiology Societies)**
28. J. Beganović, B. Kos, A. Leboš Pavunc, M. Dukić, I. Radoš, J. Šušković, Influence of microencapsulation and freeze-drying on functionality of probiotic bacteria, 2nd Central European Forum for Biotechnology, Keszthely, Hungary, 7.-9.10.2009., Abstracts p. 127. **(organizatori: Hungarian Society for Microbiology, Croatian Microbiology Society)**
29. A. Leboš Pavunc, B. Kos, J. Beganović, K. Gjuračić, J. Šušković, "Selection of probiotic strains from Croatian traditional fresh cheese" 5th Central European Congress on Food 19 – 22. 5. 2010. Bratislava, Slovačka **(organizator: VÚP Food Research Institute)**
30. J. Beganović, A. Leboš Pavunc, B. Kos, K. Habjanič, J. Šušković "Induction of the bacteriocin biosynthesis by different probiotic strains after cocultivation with *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* LMG 9450", International scientific conference Probiotics and Prebiotics, Pre-conference Satellite Symposium Bacteriocins, Antimicrobial Proteins and Peptides. usmeno priopćenje, Košice, Slovačka, 13.-18. 6. 2010. **(organizatori: Pavel Jozef Šafarik University in Košice, Pamida Internatinal)**
31. J. Beganović**,** A. Leboš Pavunc, B. Kos, K. Habjanič, M. Ogorelec, J. Šušković "Influence of freeze-drying and microencapsulation on functionality of probiotic strains in the intestinal tract" Znanstveno-stručni skup XIII. Ružičkini dani "DANAS ZNANOST - SUTRA INDUSTRIJA", Vukovar, 16.-17. 9. 2010. **(organizatori: Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa, Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, European Federation of Food Science and Technology)**
32. J. Beganović, J. Frece, B. Kos, A. Leboš Pavunc, J. Šušković "Functional role of S-layer protein from probiotic strain *Lactobacillus helveticus* M92" Power of microbes in industry and environment“, Malinska, Krk, Hrvatska 22-25. 9. 2010. OP1 **(organizatori: Croatian Microbiology Society, Austrian Association of Molecular Life Sciences and Biotechnology, Czechoslovak Society for Microbiology, Hungarian Society for Microbiology, Italian Society of General Microbiology and Microbial Biotechnologies, Slovenian Microbiological Society, Turkish Microbiological Soceity, Faculty od Food Technology and Biotechnology University of Zagreb, Faculty of Agriculture University of Zagreb, Faculty of Food Technology, University „“J. J. Stossmayer““, Osijek, Supported by FEMS)**

33. A. Leboš Pavunc, B. Kos, J. Beganović, K. Habjanič, J. Šušković "Phenotypic and genotypic characterization of lactic acid bacterial strains for the production of probiotics and functional starter cultures", Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology „Power of microbes in industry and environment“, Malinska, Krk, Hrvatska 22-25. 9. 2010. p.51. **(organizatori: Croatian Microbiology Society, Austrian Association of Molecular Life Sciences and Biotechnology, Czechoslovak Society for Microbiology, Hungarian Society for Microbiology, Italian Society of General Microbiology and Microbial Biotechnologies, Slovenian Microbiological Society, Turkish Microbiological Soceity, Faculty od Food Technology and Biotechnology University of Zagreb, Faculty of Agriculture University of Zagreb, Faculty of Food Technology, University „“J. J. Stossmayer““, Osijek, Supported by FEMS)**

34. J. Beganović, B. Kos, A. Leboš Pavunc, K. Habjanič, J. Šušković „Competitive exclusion and immunomodulation mediated by S-layer protein from *Lactobacillus helveticus* M92“, 10th Symposium on lactic acid bacteria, Egmond aan Zee, The Netherlands, 28.08. – 01.09.2011. Proceedings, C005. **(organizator: FEMS, Federation of European Microbiology Societies)**

35. A. Leboš Pavunc, J. Beganović, B. Kos, K. Habjanič, J. Šušković „Characterisation and application of the autochthonous lactic acid bacteria as starter cultures for the fresh cheese production” 7th International Congress of Food Technologist, Biotechnologist and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 20. – 23. 09. 2011. **(organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, European Federation of Food Science and Technology i International Union of Food Science and Technology)**

36. J. Beganović, K. Habjanič, B. Kos, J. Lukić, J. Šušković, Functionality of the autochthonous lactic acid bacteria islated from traditionally manufactured cheeses, Balkan Congress of Microbiology "*Microbiologia Balkanica 2011*", 25-29. 10. 2011. Belgrade, Serbia.

37. Golic, N., Strahinic, I., Begovic, J., Tolinacki, M., Nikolic, M., Kojic, M., Beganovic, J., Kos, B., Cadez, N., Suskovic, J., Raspor, P., Topisirovic, L. Molecular diversity among lactic acid bacteria isolated from traditional cheeses manufactured in Western Balkan. 6th Central European Congress on Food (CEFood 2012) VII Traditional food, food with appellation of origin, Keynote lecture, VII O 009, Novi Sad, Serbia 23.-26.05.2012. Book of Abstracts, p. 481**. (organizator: ISEKI-Food Association)**

38. Kos, B., Uroić, K., Beganović, J., Golić, N., Čadež, N., Ljubiša T., Raspor, P., Šušković, J., Probiotic properties of autochthonous lactic acid bacteria isolated from artisanal soft cheeses. 6th Central European Congress on Food (CEFood 2012), VII Traditional food, food with appellation of origin, Poster presentations, VII P 017, , Novi Sad, Serbia 23.-26.05.2012. Book of Abstracts, p. 498**. (organizator: ISEKI-Food Association)**

39. Čadež, N., Šuranska, H., Lozo, J., Golić, N., Kos, B., Šušković, J., Ljubiša T., Raspor, P. Diversity and function of natural yeast microbiota in traditional cheeses produced in Western Balkan countries. 6th Central European Congress on Food (CEFood 2012), VII Traditional food, food with appellation of origin, Poster presentations, VII P 025, Novi Sad, Serbia 23.-26.05.2012. Book of Abstracts, p. 506. **.(organizator: ISEKI-Food Association)**

40. Uroić, K., Beganović, J., Kos, B., Leboš Pavunc, A., Šušković, J. "Enhancement of probiotic activity by S-layer protein of *Lactobacillus plantarum* D6 strain in coculture with *L. plantarum* D13 ", Current Opinion in Biotechnology. 24(1), S94 (July 2013), European Biotechnology Congress, 16-18.5. 2013, Bratislava, Slovačka. **(organizator: European Biotechnology Thematic Network Association, EBTNA, Comenius University, Bratislava)**

41. Leboš Pavunc, A., Kos, B., Beganović, J., Uroić, K., Šušković, J. "Proteolytic activity of the functional starter cultures for cheese production" Power of Microbes in Industry and Environment 2013, P17, Primošten, 9-12. 10. 2013. **(organizatori: Croatian Microbiological Society, Austrian Associantion of Molecular Life Sciences and Biotechnology, Czechoslovak Society for Microbiology, Hungarian Society for Microbiology, Italian Society of General Microbiology and Microbial Biotechnologies,**

Slovenian Microbiological Society, Turkish Microbiological Society, The Associantion of Microbiologists of Bosnia and Herzegovina, Macedonian Microbiological Society, Supported by FEMS)

42. Leboš Pavunc, A., Uroić, K., Beganović, J., Hynönen, U., Pietilä, T.E., Kos, B., Šušković, J. "S-layer as functional surface protein of probiotic strain *Lactobacillus brevis* D6" „11th International Symposium on Lactic Acid Bacteria„Egmond ann Zee, Nizozemska, 31.8.-4.9.2014. **(organizator: FEMS, Federation of European Microbiology Societies)**
43. A. Leboš Pavunc, L. Penava, J. Beganović, B. Kos, J. Ranilović, G. Hajduk, J. Šušković, Functional properties of the probiotic strain *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* BB-12 in processed cereal/rice based product, VIII. Međunarodni kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Opatija, Hrvatska, 21.-24.10.2014. **(organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske)**
44. K. Uroić, J. Beganović, B. Kos, A. Leboš Pavunc, J. Šušković, Functional characterisation of the S-layer surface protein of *Lactobacillus brevis* D6, VIII. Međunarodni kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Opatija, Hrvatska, 21.-24.10.2014. **(organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske)**
45. K. Uroić, M. Marijanović, K. Durgo, J. Novak, A. Leboš Pavunc, B. Kos, J. Šušković, „Adhesion properties of probiotic S-layer expressing *Lactobacillus* strains" The 3rd Microbiome R&D and Business Collaboration Forum London, Ujedinjeno Kraljevstvo, 10.-11.04.2016. **(organizator: Global Engage, London, UK)**
46. K. Uroić, M. Marijanović, K. Durgo, J. Novak, A. Leboš Pavunc, B. Kos, J. Šušković, "S-layer proteins and bacteriocins of probiotic *Lactobacillus* strains" 6th Croatian Congress of Microbiology with International Participation, Sveti Martin na Muri, Hrvatska, 15.-18.6.2016. oral presentation **(organizatori: Croatian Microbiological Society, supported by FEMS)**
47. K. Uroić, P. Jamnik, M. Marijanović, J. Novak, A. Leboš Pavunc, S. Kazazić, Sn. Kazazić, H. Petković, J. Šušković, B. Kos „Surface proteins of probiotic strain *Lactobacillus paraplantarum* SF9B: Effect of simulated conditions of the gastrointestinal tract", Power of Microbes in Industry and Environment 2016, Krk, Hrvatska 28.09. – 01.10.2016. **(organizatori: Croatian Microbiological Society, Austrian Associantion of Molecular Life Sciences and Biotechnology, Czechoslovak Society for Microbiology, Hungarian Society for Microbiology, Italian Society of General Microbiology and Microbial Biotechnologies, Slovenian Microbiological Society, Turkish Microbiological Society, Macedonian Microbiological Society, Czechoslovak Society for Microbiology, Serbian Society for Microbiology, Supported by FEMS)**
48. M. Banić, K. Zorić, A. Leboš Pavunc, K. Uroić, J. Novak, B. Kos, J. Šušković, Probiotics and starter cultures - surface proteins and bacteriocins, European Summit of Industrial Biotechnology 2017, 14-16. 11. 2017, Austrian-Croatian Science Day 15. 11. 2017. Graz, Austria. **(organizator: The Austrian Centre of Industrial Biotechnology and partners)**

A. 2.6.3. Pozvana predavanja i predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu

1. 4. ljetni seminar "Food Behind the Scenes" Studentske udruge BEST, Zagreb (Board of European Students of Technology), 8 – 21. 09. 2003. Predavanje: B. Kos "Adhesion of Probiotic Strains *L. acidophilus* M92, *L. plantarum* L4 and *E. faeicum* L3 to the Intestinal Epithelial Cells"
2. Generalna skupština Food Industry Students European Council, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb, 26. 04. – 02. – 05. 2004. Predavanje: J. Frece, B. Kos, and J. Šušković: „Probiotic Strains as Immunomodulators".

3. J. Frece, B. Kos, I.K. Svetec, Z. Zgaga, J. Beganović, A. Leboš, J. Šušković, *Lactobacillus helveticus* M92 and prebiotic substrates: synbiotic effect on the intestinal microflora of mice and their immune system, Joint Central European Congress "CEFood": 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Central European Meeting, 15. – 17. 05. 2008. Cavtat, Hrvatska (oral presentation) Book of abstracts p. 37.
4. J. Beganović, J. Frece, B. Kos, A. Leboš-Pavunc, J. Šušković, Functional role of S-layer protein from probiotic strain *Lactobacillus helveticus* M92, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, September 22-25, 2010. Malinska, Hrvatska (oral presentation) Book of abstracts OP 1.
5. J. Beganović, A. Leboš Pavunc, B. Kos, K. Habjanič, J. Šušković "Induction of the bacteriocin biosynthesis by different probiotic strains after cocultivation with *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* LMG 9450", International scientific conference Probiotics and Prebiotics (oral presentation) Košice, Slovačka, 13.-18. 6. 2010.
6. K. Uroić, B. Kos, J. Beganović, A. Leboš Pavunc, J. Šušković (2012) Bacteriocinogenic activity of probiotic strain *Lactobacillus helveticus* M92 // The International Scientific Conference on Bacteriocins and Antimicrobial Peptides – BAMP2012, Košice, Slovakia.
7. J. Beganović, K. Uroić, A. Leboš Pavunc, B. Kos, J. Šušković, Role of S-layer proteins in probiotic activity of *Lactobacillus* strains, The 2nd International Symposium "Vera Johanides" - Biotechnology in Croatia by 2020, Zagreb, Croatia, 10-11.05.2013.
8. J. Beganović, B. Kos, A. Leboš Pavunc, K. Uroić, J. Šušković, S-layer proteins of probiotics as living drugs (pozvano predavanje), European Biotechnology Congress, Lecce, Italy, 15-18.05.2014.

A.2.6.2. Sudjelovanje na domaćim znanstvenim skupovima

1. B. Brkić, J. Šušković, S. Matošić, Antibakterijska aktivnost odabranih bakterija mliječne kiseline. II. Kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Zagreb (1994) Sažeci, 90-91.
2. S. Matošić, B. Brkić, J. Šušković, Antibakterijska aktivnost bakterija *Lactobacillus acidophilus* i *Enterococcus faecium*, I. Hrvatski kongres mikrobiologa, Opatija (1996).
3. B. Kos, J. Šušković, S. Matošić, Utjecaj žučnih soli na preživljavanje i morfologiju potencijalnog probiotičkog soja *Lactobacillus acidophilus* M92, III. Kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Zagreb (1998) Sažeci, 109.
4. J. Šušković, S. Matošić, B. Kos, Probiotičko djelovanje bakterija mliječne kiseline, 1. Skup Hrvatskog društva za biotehnologiju, Zagreb (1998) P13, 30.
5. J. Šušković, B. Kos, S. Matošić, Probiotici: znanstvena činjenica ili pomodni trend?, 33. Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka, Lovran (1998) p. 8.
6. S. Mahnet, I. Kesner-Koren, B. Kos, J. Šušković, *Lactobacillus rhamnosus* GG from different kinds of BioAktiv joghurts – survival and probiotic activity, 35. Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Lovran (2002) str. 59.
7. J. Frece, B. Kos, J. Beganović, S. Vuković, J. Šušković, Influence of orally-administered probiotic strain *Lactobacillus acidophilus* M92 on the gastrointestinal microflora of mice, Treći hrvatski mikrobiološki kongres s međunarodnim sudjelovanjem, Poreč (2004) str. 149.
8. S. Mahnet, I. Kesner-Koren, J. Frece, B. Kos, J. Šušković, Stimulation of mice microflora with probiotic strain *Lactobacillus rhamnosus* GG from "BioAktiv LGG" products and its synbiotic effect, 36. Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka, Lovran 28. 11. – 1. 12. 2004.
9. J. Beganović, B. Kos, K. Gjuračić, J. Šušković, J. Frece, Genotypic and phenotypic diversity of lactic acid bacteria isolated from controlled sauerkraut fermentation, Second Congress of Croatian Geneticists with international participation, Supetar, 24. – 27. 09. 2005. PI - 1.
10. J. Beganović, B. Kos, J. Frece, A. Leboš, A. Guillot, V. Monnet, J. Šušković. "Application of proteomics and other molecular methods for understanding functionality of probiotic bacteria in gastrointestinal tract of mice", 4th Croatian Congress of Microbiology, Zadar, 24.-27.09. 2008.

11. A. Leboš Pavunc, K. Tonković, H. Kozjak, B. Kos, J. Beganović, Lj. Gregurek, J. Šušković Proizvodnja svježeg sira uz dodatak probiotičkih autohtonih bakterija mliječne kiseline 39. Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Opatija, 24-27.10. 2010.
12. G. Hajduk, J. Šušković, B. Kos, J. Frece, A. Leboš, Synbiotic effect of *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* BB-12 and inulin in *in vivo* conditions, 5th Croatian Congress of Microbiology, Primošten, 26.-30. 09. 2012. p. 32.
13. Leboš Pavunc, A., Tonković, K., Kos, B., Uroić, K., Beganović, J., Golić, N., Čadež, N., Topisirović, Lj., Raspor, P., Gregurek, Lj., Šušković, J. „Selection of the autochthonous lactic acid bacteria with probiotic properties as functional starter cultures for fresh soft cheese production" 40th Croatian Dairy Experts Symposium with international participation, Lovran, Croatia, 21.-24. 10. 2012.p. 79.
14. M. Blažić, B. Kos, K. Uroić, A. Leboš Pavunc, J. Beganović, J. Čulig, J. Šušković, Izolacija i identifikacija bakterija mliječne kiseline autohtono prisutnih u tradicionalnom svježem ovčjem siru, 40. Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Lovran, Croatia, 21.-24. 10. 2012.str. 65.
15. J. Beganović, K. Uroić, A. Leboš Pavunc, B. Kos, J. Šušković, Role of S-layer proteins in probiotic activity of *Lactobacillus* strains, The 2nd International Symposium "Vera Johanides" - Biotechnology in Croatia by 2020, Zagreb, 10-11.05.2013.
16. J. Obad, J. Šušković, B. Kos, Evaluation of antimicrobial activity of nonantibiotics in drug development, Croatian Congress on Pharmacy with international participation, Rovinj 21.-24. 05. 2015. Book of abstract U/FZ-46.
17. K. Uroić, B. Kos, J. Novak, A. Leboš Pavunc, M. Marijanović, J. Šušković, Probiotičke bakterije – prijateljsko lice primjenjene mikrobiologije. Festival znanosti, Zagreb i Varaždin, Hrvatska, 18.-24. travnja 2016.
18. M. Marijanović, K. Uroić, K. Durgo, J. Novak, A. Leboš Pavunc, K. Zorić, J. Šušković, B. Kos, "S-layer-expressing *Lactobacillus* strains in competitive exclusion of pathogens", Conference MiCRObiota Incognita Krk, Hrvatska, 26.-28.09.2016.

A.2.6.4. Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu

1. B. Kos, J. Šušković, J. Frece, S. Matošić, Synbiotic concept – base of functional food, 3rd Croatian Scientific Conference about Biotechnology "Biotechnology and Food", Zagreb, Croatia (2003) Book of abstracts p. 36.
2. J. Šušković, B. Kos, J. Frece, S. Matošić, Sinbiotički učinak bakterija mliječne kiseline: kritički pristup, 35. Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka, Lovran (2002) str. 11.
3. J. Šušković, J. Frece, B. Kos, Immunomodulatory effect of probiotic strain *Lactobacillus acidophilus* M92 in mice, 4th Croatian Scientific Conference on Biotechnology: Biotechnology and Immuno-Modulatory Drugs, 20-23. 02. 2005. Programme and Abstracts, p. 36.
4. J. Beganović, B. Kos, J. Frece, A. Leboš, A. Guillot, V. Monet, J. Šušković, Application of proteomics and other molecular methods for understanding functionality of probiotic bacteria in gastrointestinal tract of mice, 4th Croatian Congress of Microbiology with International Participation, 24.-27.09.2008., Zadar, Croatia, Programme and Abstracts p.45.
5. B. Kos, J. Šušković, J. Beganović, A. Leboš Pavunc, K. Uroić, Antimikrobni ostaci u mlijeku – uzrok širenja antibiotičke rezistencije, 40. Simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Lovran 21.-24.10. 2012. Zbornik sažetaka str. 30.
6. J. Šušković, B. Kos, J. Beganović, A. Leboš Pavunc, K. Uroić, Bakteriocini – jedini dopušteni biokonzervansi u mliječnim proizvodima, 40. Simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Lovran 21.-24.10. 2012. Zbornik sažetaka str. 38.
7. K. Uroić, M. Marijanović, K. Durgo, J. Novak, A. Leboš Pavunc, B. Kos, J. Šušković, "S-layer proteins and bacteriocins of probiotic *Lactobacillus* strains" 6th Croatian Congress of Microbiology with International Participation, Sveti Martin na Muri, Hrvatska, 15.-18.6.2016.

8. B. Kos, Važnost kontrole rezidua antibiotika u hrani - smanjenje antibiotičke rezistencije, Jedno zdravstvo = jedna znanost, Interdisciplinarni znanstveno-stručni simpozij povodom 135 godina održavanja nastave farmacije na Sveučilištu u Zagrebu (1882. – 2017.), Europskog dana svjesnosti o antibioticima i Svjetskog tjedna svjesnosti o antibioticima, 18. studenoga 2017., Zagreb.	
5. da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	Član je uređivačkih odbora triju znanstvenih časopisa. Bila je urednica dvaju zbornika sažetaka sa znanstvenih skupova (1 međunarodni i jedan s međunarodnim sudjelovanjem) Potvrde o članstvu u uređivačkim odborima znanstvenih časopisa nalaze se u privitku. **ZADOVOLJAVA UVJET**
Članica je triju uređivačkih odbora znanstvenih časopisa: - *Food Technology and Biotechnology* - od svibnja 2011. godine - *Mljekarstvo* – od veljače 2011. godine - *Hrvatskog časopisa za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam* - od rujna 2009. godine Urednica je dvaju zbornika sažetaka sa znanstvenih skupova: **1.** 4th Croatian Congress of Microbiology with International Participation, Programme and Abstracts, 24-27. 09. 2008., Croatian Microbiological Society, Zagreb, Croatia, Editors: D. Vujaklija, J. Pigac, S. Hađina, I. Kosalec, M. Abram, A. Ambriović Ristov, K. Bendelja, D. Hršak, B. Kos, L. Kozačinski, S. Pepeljnjak, M. Sviben, D. Vučković, ISBN 978-953-96567-7-3. **2.** Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology "Power of Microbes in Industry and Environment, Programme and Abstracts, Editors: J. Frece, B. Kos, V. Mrša, Croatian Microbiological Society, ISBN 978-953-7778-00-2.	
6. da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova;	Recenzirala je više od 60 članaka u znanstvenim časopisima. Potvrde o provedenim recenzijama i pisma urednika nalaze se u privitku. **ZADOVOLJAVA UVJET**
Recenzirala je znanstvene radove za slijedeće časopise: Food Technology and Biotechnology – 40 radova Mljekarstvo – 20 radova Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam Current Microbiology Applied Microbiology and Biotechnology International Journal of Food Microbiology Journal of Dairy Research International Journal of Biological Macromolecules Food Microbiology Anaerobe British Microbiology Research Journal International Journal of Food Science BioMed Research International EurAsian Journal of BioSciences African Journal of Microbiology Research	
7. da je vodio barem jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem	Vodila je dva znanstveno-istraživačka projekta i sudjelovala je u tri

jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu	međunarodna znanstveno-istraživačka projekta **ZADOVOLJAVA UVJET**
A. 3.1.1. Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta 1. Probiotici i starter kulture – površinski proteini i bakteriocini (HRZZ IP-2014-09-7009; 2015.-2019.) 2. Hipokolesterolemičko djelovanje bakterija mliječne kiseline (MZT RH, 058001, 1997.-2002.) **A. 3.2.2. Sudjelovanje (istraživač-suradnik) na međunarodnom znanstvenom projektu** 1. Development of Probiotic Yoghurt Technology with Improved Yoghurt Characteristics (EUREKA projekt, E!3488-EUROAGRI+DEPROYOG, 2006.- 2009. Voditelj projektnog tima u Hrvatskoj: prof. dr. sc. Jagoda Šušković) 2. Conservation and standardisation of traditional technologies of fermented milk products based on autochthonous lactic acid bacteria (FP7 SEE-ERA.NET Plus Joint Call, ERA 195/01, 2010.-2012. Voditelj projektnog tima u Hrvatskoj: prof. dr. sc. Jagoda Šušković) 3. Bilateralni projekt Hrvatska/Slovenija: Lactic acid bacteria as live biotherapeutic products (2014-2015.; Voditelj projektnog tima u Hrvatskoj: prof. dr. sc. Jagoda Šušković)	
8. da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine, od čega barem godinu kontinuirano, na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima.	Usavršavala se u svom znanstvenom području i u struci u ukupnom trajanju od 4 mjeseca. **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
25. rujna – 6. listopada 1996. "Workshop on biomass production and utilization", International Centre for Theoretical Physics, Trst, Italija 8. – 14. rujna 2000. "Bioprocess Engineering Course", European Federation of Biotechnology i Hrvatsko društvo za biotehnologiju, Supetar, Hrvatska 12. – 16. svibnja 2003. "Methodological courses in biology and medicine: DNA i RNA", Institut Ruđer Bošković, Zagreb, Hrvatska 12. siječnja – 12. travnja 2004. Korištenje FEMS-ove stipendije u laboratoriju prof. F. Canganelle, Dipartimento di agrobiologia e agrochimica, Universita' degli studi della Tuscia, Viterbo, Italija u okviru projekta "Novel probiotic microorganisms for animal farming and dairy foods" 1996., 1999., 2002., 2005. i 2011. - u organizaciji Federation of European Microbiological Societies i Netherlands Society for Microbiology: Workshops on Lactic acid bacteria: Genetics, Metabolism and Applications, Veldhoven, Egmond aan Zee, Nizozemska.	
9. da je bio pozvani predavač na barem dva (2) međunarodna znanstvena skupa	Održala je jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu i koautor je jednog pozvanog predavanja na međunarodnom skupu. **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
A. 2.6.3. Pozvana predavanja i predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu 1. B. Kos "Adhesion of Probiotic Strains *L. acidophilus* M92, *L. plantarum* L4 and *E. faeicum* L3 to the Intestinal Epithelial Cells"4. ljetni seminar "Food Behind the Scenes" Studentske udruge BEST, Zagreb (Board of European Students of Technology), 8 – 21. 09. 2003. 2. J. Frece, B. Kos, and J. Šušković: Probiotic Strains as Immunomodulators, Generalna skupština Food Industry Students European Council, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb, 26. 04. – 02. – 05. 2004. 3. J. Frece, B. Kos, I.K. Svetec, Z. Zgaga, J. Beganović, A. Leboš, J. Šušković, *Lactobacillus helveticus* M92 and prebiotic substrates: synbiotic effect on the intestinal microflora of mice and their immune system, Joint Central European Congress "CEFood": 4th Central European	

Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Central European Meeting, 15. – 17. 05. 2008. Cavtat, Hrvatska (oral presentation) Book of abstracts p. 37.

4. J. Beganović, J. Frece, B. Kos, A. Leboš-Pavunc, J. Šušković, Functional role of S-layer protein from probiotic strain *Lactobacillus helveticus* M92, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, September 22-25, 2010. Malinska, Hrvatska (oral presentation) Book of abstracts OP 1,
5. J. Beganović, A. Leboš Pavunc, B. Kos, K. Habjanič, J. Šušković "Induction of the bacteriocin biosynthesis by different probiotic strains after cocultivation with *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* LMG 9450", International scientific conference Probiotics and Prebiotics (oral presentation) Košice, Slovačka, 13.-18. 6. 2010.
6. Uroić K., Kos B., Beganović J., Leboš Pavunc A., Šušković J. (2012) Bacteriocinogenic activity of probiotic strain *Lactobacillus helveticus* M92 (oral presentation) // The International Scientific Conference on Bacteriocins and Antimicrobial Peptides – BAMP2012, Košice, Slovakia.
7. J. Beganović, K. Uroić, A. Leboš Pavunc, B. Kos, J. Šušković, Role of S-layer proteins in probiotic activity of *Lactobacillus* strains, The 2nd International Symposium "Vera Johanides" - Biotechnology in Croatia by 2020, Zagreb, Croatia, 10-11.05.2013.
8. J. Beganović, B. Kos, A. Leboš Pavunc, K. Uroić, J. Šušković, S-layer proteins of probiotics as living drugs (pozvano predavanje), European Biotechnology Congress, Lecce, Italy, 15-18.05.2014.

A.2.6.4. Pozvano predavanje na domaćem znanstvenom skupu

1. B. Kos, J. Šušković, J. Frece, S. Matošić, Synbiotic concept – base of functional food, 3rd Croatian Scientific Conference about Biotechnology "Biotechnology and Food", Zagreb, Croatia (2003) Book of abstracts p. 36.
2. J. Šušković, B. Kos, J. Frece, S. Matošić, Sinbiotički učinak bakterija mliječne kiseline: kritički pristup, 35. Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka, Lovran (2002) str. 11.
3. J. Šušković, J. Frece, B. Kos, Immunomodulatory effect of probiotic strain *Lactobacillus acidophilus* M92 in mice, 4th Croatian Scientific Conference on Biotechnology: Biotechnology and Immuno-Modulatory Drugs, 20-23. 02. 2005. Programme and Abstracts, p. 36.
4. J. Beganović, B. Kos, J. Frece, A. Leboš, A. Guillot, V. Monet, J. Šušković, Application of proteomics and other molecular methods for understanding functionality of probiotic bacteria in gastrointestinal tract of mice, 4th Croatian Congress of Microbiology with International Participation, 24.-27.09.2008., Zadar, Croatia, Programme and Abstracts p.45.
5. B. Kos, J. Šušković, J. Beganović, A. Leboš Pavunc, K. Uroić, Antimikrobni ostaci u mlijeku – uzrok širenja antibiotičke rezistencije, 40. Simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Lovran 21.-24.10. 2012. Zbornik sažetaka str. 30.
6. J. Šušković, B. Kos, J. Beganović, A. Leboš Pavunc, K. Uroić, Bakteriocini – jedini dopušteni biokonzervansi u mliječnim proizvodima, 40. Simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Lovran 21.-24.10. 2012. Zbornik sažetaka str. 38.
7. K. Uroić, M. Marijanović, K. Durgo, J. Novak, A. Leboš Pavunc, B. Kos, J. Šušković, "S-layer proteins and bacteriocins of probiotic Lactobacillus strains" 6th Croatian Congress of Microbiology with International Participation, Sveti Martin na Muri, Hrvatska, 15.-18.6.2016.
8. B. Kos, Važnost kontrole rezidua antibiotika u hrani - smanjenje antibiotičke rezistencije, Jedno zdravstvo = jedna znanost, Interdisciplinarni znanstveno-stručni simpozij povodom 135 godina održavanja nastave farmacije na Sveučilištu u Zagrebu, Europskog dana svjesnosti o antibioticima i Svjetskog tjedna svjesnosti o antibioticima, 18. studenoga 2017., Zagreb.

10. da je bio recenzent (izvjestitelj) za barem dva (2) studijska programa, ili	Recenzirala je (kao članica Panela) ukupno šesnaest (16) „Projekata razvoja karijera

barem dva (2) sveučilišna udžbenika ili znanstvene knjige;	mladih istraživača – izobrazba novih doktora znanosti“ HRZZ-a **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
Članica Panela (recenzent) za vrednovanje projekata prijavljenih na natječaj „Projekt razvoja karijera mladih istraživača – izobrazba novih doktora znanosti“ Hrvatske zaklade za znanost (2014.) Broj recenziranih projekata: 16	
11. da je obnašao čelnu dužnost u strukovnoj asocijaciji iz svojeg znanstvenog područja, ili čelnu dužnost na visokom učilištu ili u široj akademskoj zajednici;	- Predsjednica Sekcije za primjenjenu mikrobiologiju Hrvatskog mikrobiološkog društva od 2015. godine; - Predsjednica Povjerenstva za unutarnju prosudbu sustava osiguravanja kvalitete na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, za provođenje postupka provedbe unutarnjeg vrednovanja - Predsjednica Povjerenstva na PBF-u u postupku vanjske periodične prosudbe sustava osiguravanja kvalitete Potvrda i preslike odluka u privitku. **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
- Predsjednica Sekcije za primjenjenu mikrobiologiju Hrvatskog mikrobiološkog društva (HMD) od 2015. godine. HMD čine sekcije koje okupljaju stručnjake različitih profila iz područja biomedicinskih, prirodnih i biotehničkih znanosti. Sekcija za primjenjenu mikrobiologiju okuplja stručnjake iz područja biotehničkih znanosti (Potvrda u privitku) - Predsjednica Povjerenstva za unutarnju prosudbu sustava osiguravanja kvalitete na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, za provođenje postupka provedbe unutarnjeg vrednovanja (26. svibnja 2015. - 31. siječnja 2017.) - Predsjednica Povjerenstva na PBF-u u postupku vanjske periodične prosudbe sustava osiguravanja kvalitete u akad. god. 2017./2018. - Voditeljica doktorskog studija „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam“ Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (rujan 2016. – rujan 2017., akad god. 2017./2018. -) - Predsjednica Odbora za poslijediplomske studije Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (rujan 2016. – rujan 2017., akad god. 2017./2018. -) - Pročelnica Laboratorija za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (rujan 2016. – rujan 2017.) - Član Povjerenstva za reakreditaciju doktorskog studija Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (2016.) - Zamjenica člana Vijeća Biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu (2014.-2017.; 2017.-2020.)	
12. da je dobio istaknutu domaću ili međunarodnu nagradu za svoj znanstveni ili nastavni rad.	Dobitnica je Godišnje nagrade za znanstveno-istraživački rad Društva sveučilišnih nastavnika i ostalih znanstvenika u Zagrebu (1998.), Nagrade Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za ukupni znanstveni doprinos – za postignutu visoku kvalitetu u znanstvenom radu, na 60. toj obljetnici Prehrambeno-

	biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (2016.), Nagrade Rektora Sveučilišta u Zagrebu za najbolje studentske radove (1991/92.), dvije nagrade za inovacije na izložbi ARCA (2007. i 2017.), te Priznanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za dugogodišnju uspješnu suradnju i izvanredan doprinos na promicanju visokog obrazovanja, znanosti i struke (2006) **ZADOVOLJAVA UVJET**
1. Nagrada Rektora Sveučilišta u Zagrebu za najbolje studentske radove, 1991/92.godine 2. Godišnja nagrada za znanstveno-istraživački rad Društva sveučilišnih nastavnika i ostalih znanstvenika u Zagrebu 1998. godine 3. Nagrada Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za ukupni znanstveni doprinos – za postignutu visoku kvalitetu u znanstvenom radu, na 60. toj obljetnici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu 2016. godine 4. Prva Nagrada Saveza poljskih inovatora i autora tehničkih unapređenja za izložene rezultate "Proizvodnja i primjena probiotičkih starter kultura" autora: J. Šušković, J. Beganović, B. Kos, J. Frece, S. Matošić, dodijeljena na 5. međunarodnoj izložbi inovacija, novih ideja, proizvoda i tehnologija ARCA 2007. Zagrebački velesajam, 11.-18. rujna 2007. 5. Priznanje Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za dugogodišnju uspješnu suradnju i izvanredan doprinos na promicanju visokog obrazovanja, znanosti i struke, prigodom 50-obljetnice studija prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma, Zagreb, 26. 04. 2006. 6. Srebrna medalja na AgroARCA - 9. međunarodnom sajmu inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji za izložene rezultate „Primjena protektivnih matriksa i metoda za proizvodnju probiotičkih bakterija" autora: K. Zorić, M. Banić, A. Leboš Pavunc, K. Uroić, J. Novak, B. Kos, J. Šušković, 19. – 21. 10. 2017. Nacionalna i sveučilišna knjižnica, Zagreb.	
Ispunjava osam (8) od dvanaest (12) uvjeta	

Prema gornjoj tablici vidljivo je da pristupnica prof. dr.sc. Blaženka Kos, redovita profesorica i znanstvena savjetnica u trajnom zvanju, zadovoljava obvezatne uvjete te narednih 8 od 12 uvjeta, čime u potpunosti ispunjava propisane uvjete Rektorskog zbora (NN 106/06) i uvjete Pravilnika o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja PBF-a (FV PBF-a od 4.4.2006.).

ZAKLJUČAK, MIŠLJENJE I PRIJEDLOG POVJERENSTVA

Uzevši u obzir cjelokupnu znanstvenu, stručnu i nastavnu aktivnost pristupnice, Stručno povjerenstvo smatra da pristupnica **prof. dr. sc. Blaženka Kos, redovita profesorica i**

znanstvena savjetnica u trajnom zvanju, u potpunosti **zadovoljava** kriterije Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, NN 198/03, NN 105/04, NN 174/04, NN 02/07, NN 46/07, NN 45/09, NN 63/11, NN 94/13, NN 139/13, NN 101/14, NN 60/15) te temeljem Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017), Pravilnika o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (NN 118/09, NN 82/12, NN 32/13), Pravilnika o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora - NN 76/05, NN 118/05, NN 55/09, NN 38/10, NN 40/11, NN 123/12, NN 32/13, i 34/13), Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (od 04. travnja 2006. godine) i sukladno Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06).

Stoga Stručno povjerenstvo predlaže Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da pristupnicu **dr. sc. Blaženku Kos, redovitu profesoricu i znanstvenu savjetnicu u trajnom zvanju** izabere u znanstveno-nastavno zvanje

redoviti profesor u trajnom zvanju

na neodređeno vrijeme i s punim radnim vremenom, iz znanstvenog područja (4) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04) Biotehnologija, grana (4.05.03) Inženjerstvo.

Članovi Stručnog povjerenstva:

Prof. dr.sc. Jagoda Šušković, PBF, Zagreb

Prof. dr.sc. Božidar Šantek, PBF, Zagreb

Prof. dr.sc. Sanja Sikora, AF, Zagreb

Tablica 5. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti prof. dr. sc. Blaženke Kos u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje *redovitog profesora u trajnom zvanju* (Uvjeti za izbor prema *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06), *Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, suradnička i stručna zvanja* usvojenom od Fakultetskog vijeća PBF-a 04. travnja 2006. godine)

OBVEZATNI UVJETI	
Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodila nastavu od barem šesto (600) norma sati.	Sudjeluje u nastavi na PBF-u od 1992. u izvođenju vježbi i seminara, a od 2004. godine i predavanja. **ZADOVOLJAVA UVJET**
Istraživanje kvalitete nastavnog rada – studentska anketa	Prema svim ispitivanim pokazateljima, kvaliteta nastavnog rada pristupnice je studentskom anketom ocijenjena **izvrsnom,** s prosječnom ocjenom 4,77 (akad. god. 2014./2015.) **ZADOVOLJAVA UVJET**
Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora u trajnom zvanju potrebno je zadovoljiti sedam (7) od slijedećih dvanaest (12) uvjeta:	
1. da je autor ili koautor dva (2) objavljena sveučilišna udžbenika ili priručnika, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni od stručnog povjerenstva koje provodi postupak izbora;	Koautor je jednog objavljenog sveučilišnog udžbenika, dvaju objavljenih sveučilišnih priručnika i jednog priručnika Hrvatske akademije medicinskih znanosti. Predavanja iz predmeta *Tehnologija enizma* i *Mikrobna ekologija* su pozitivno ocijenjena od tri recenzenta i nalaze se na web stranici Fakulteta. **ZADOVOLJAVA UVJET**
2. da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom;	Pod njezinim mentorstvom obranjeno je 34 diplomska rada, 22 završna rada i 3 magistarska rada (1 znanstveni i 2 specijalistička), a objavila je 7 radova u koautorstvu sa studentima **ZADOVOLJAVA UVJET**
3. da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju što dokazuje objavljivanjem barem dva (2) rada u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij;	Objavila je 5 radova u koautorstvu sa studenticama (4) kojima je bila mentor i koje su završile poslijediplomski doktorski studij. **ZADOVOLJAVA UVJET**
4. da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu;	Održala je 56 znanstvenih priopćenja (posteri i predavanja), od toga 39 na međunarodnim znanstvenim skupovima. **ZADOVOLJAVA UVJET**
5. da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	Član je uređivačkih odbora triju znanstvenih časopisa. **ZADOVOLJAVA UVJET**
6. da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova;	Recenzirala je više od 60 članaka u znanstvenim časopisima. **ZADOVOLJAVA UVJET**
7. da je vodio barem jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem	Vodila je dva znanstveno-istraživačka projekta i sudjelovala je na tri međunarodna znanstveno-istraživačka projekta

jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu	**ZADOVOLJAVA UVJET**
8. da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine, od čega barem godinu kontinuirano, na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima.	Usavršavala se u svom znanstvenom području i u struci u ukupnom trajanju od 4 mjeseca. **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
9. da je bio pozvani predavač na barem dva (2) međunarodna znanstvena skupa	Održala je jedno pozvano predavanje i koautor je drugog pozvanog predavanja na međunarodnom skupu. **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
10. da je bio recenzent (izvjestitelj) za barem dva (2) studijska programa, ili barem dva (2) sveučilišna udžbenika ili znanstvene knjige;	Recenzirala je 16 „Projekata razvoja karijera mladih istraživača – izobrazba novih doktora znanosti“ HRZZ-a **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
11. da je obnašao čelnu dužnost u strukovnoj asocijaciji iz svojeg znanstvenog područja, ili čelnu dužnost na visokom učilištu ili u široj akademskoj zajednici;	Predsjednica Sekcije za primijenjenu mikrobiologiju Hrvatskog mikrobiološkog društva od 2015. godine; Predsjednica Povjerenstva za unutarnju prosudbu sustava osiguravanja kvalitete na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, za provođenje postupka provedbe unutarnjeg vrednovanja **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
12. da je dobio istaknutu domaću ili međunarodnu nagradu za svoj znanstveni ili nastavni rad.	Dobitnica je Godišnje nagrade za znanstveno-istraživački rad Društva sveučilišnih nastavnika i ostalih znanstvenika u Zagrebu (1998.), Nagrade Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za ukupni znanstveni doprinos – za postignutu visoku kvalitetu u znanstvenom radu, na 60. toj obljetnici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (2016.), Nagrade Rektora Sveučilišta u Zagrebu za najbolje studentske radove (1991/92.), dvije nagrade za inovacije na izložbi ARCA (2007. i 2017.) **ZADOVOLJAVA UVJET**
Ispunjava osam (8) od dvanaest (12) uvjeta	

U Zagrebu, 31. siječnja 2018.

Prof. dr. sc. Jagoda Šušković
PBF, Sveučilište u Zagrebu

Prof. dr. sc. Božidar Šantek
PBF, Sveučilište u Zagrebu

Prof. dr. sc. Sanja Sikora
AF, Sveučilište u Zagrebu

Prof. dr. sc. Branka Levaj, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Prof. dr. sc. Duška Ćurić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Prof. dr. sc. Drago Šubarić, Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku

U Zagrebu, 05. veljače 2018.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Sveučilišta u Zagrebu
- O v d j e -

PREDMET*:* Izvješće Stručnog povjerenstva o provedenom natječajnom postupku i izboru pristupnice prof. dr. sc. Draženke Komes, znanstvene savjetnice u trajnom zvanju, u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto **redoviti profesor u trajnom zvanju** za znanstveno područje **(4.) Biotehničke znanosti**, znanstveno polje **(4.05.) Prehrambena tehnologija,** znanstvena grana **(4.05.01) Inženjerstvo,** na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom u Laboratoriju za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda

Na 2. redovitoj sjednici Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za ak. god. 2017./2018. održanoj 20. studenog 2017. (ad. 8), izabrani smo za članove Stručnog povjerenstva za davanje mišljenja o ispunjavanju uvjeta za izbor pristupnice **prof. dr. sc. Draženke Komes, znanstvene savjetnice u trajnom zvanju** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor u trajnom zvanju**, za znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija, grana (4.05.01) Inženjerstvo.
Na Natječaj raspisan na osnovi odluke Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu od 20. 11. 2017. godine i objavljen u Narodnim novinama br. 125/2017 od 15.12.2017., na službenom internetskom portalu za radna mjesta Europskoga istraživačkog prostora, EURAXESS od 12.12.2017., na web-stranici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu od 11.12.2017., u biltenu HZZ-a od 12.12.2017. i dnevnom tisku „24 sata“ od 14.12.2017., za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto redoviti profesor u trajnom zvanju, na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom – jedan izvršitelj (m/ž) u Laboratoriju za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda, prijavila se jedna pristupnica, **prof. dr. sc. Draženka Komes, znanstvena savjetnica u trajnom zvanju** na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Pristupnica je prijavi priložila:
1. Životopis
2. Potvrdu Hrvatskog zavoda za mirovinsko osiguranje (HZMO) o podacima evidentiranim u bazi podataka HZMO-elektronički zapis
3. Presliku diplome - doktor znanosti
4. Presliku diplome - diplomirani inženjer
5. Presliku odluke Vijeća biotehničkog područja o izboru u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor

6. Presliku potvrde Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o izboru u znanstveno-nastavno zvanje i odgovarajuće radno mjesto redovitog profesora
7. Presliku Odluke Matičnog odbora za biotehničke znanosti - polje poljoprivrede, šumarstva, drvne tehnologije, biotehnologije i prehrambene tehnologije o izboru u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik u trajnom zvanju
8. Presliku potvrde Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o izboru u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik u trajnom zvanju
9. Znanstvenu, nastavnu i stručnu aktivnost pristupnice
10. Potvrdu o zastupljenosti i citiranosti radova znanstvenika u relevantnim bazama podataka (Nacionalna i sveučilišna knjižnica u Zagrebu)
11. Dokaze o ispunjavanju uvjeta Rektorskog zbora za izbor u znanstveno-nastavno zvanje
    PRIVITAK 1. Potvrda o izvođenju nastave (prema Povjeri nastave) u svojstvu nastavnika na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu
    PRIVITAK 2. Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada na temelju rezultata -Ankete za procjenu rada nastavnika (Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu)
    PRIVITAK 3. Potvrda o koautorstvu sveučilišnog udžbenika, dvaju sveučilišnih priručnika i potvrda recenzije nastavnog materijala (interne skripte)
    PRIVITAK 4. Dokumentacijske kartice diplomskih radova kojima je bila mentor i preslike naslovnica radova objavljenih sa studentima
    PRIVITAK 5. Dokumentacijske kartice doktorskih radova kojem je bila mentor i preslike naslovnica radova sa studentima koji su završili doktorski studij
    PRIVITAK 6. Preslike radova sa skupova
    PRIVITAK 7. Potvrda o recenziranim radovima
    PRIVITAK 8. Potvrda o vođenju znanstveno-istraživačkog projekta i sudjelovanju na međunarodnim znanstveno-istraživačkim projektima
    PRIVITAK 9. Potvrda o imenovanju na dužnost predsjednice Sekcije za primijenjenu mikrobiologiju Hrvatskog mikrobiološkog društva
    PRIVITAK 10. Potvrda o istaknutim domaćim nagradama za svoj znanstveni rad
12. Dokaz o državljanstvu-preslika Domovnice
13. Dokaz o navedenim poželjnim i obveznim znanjima i iskustvima
14. Vlastoručno potpisanu izjavu-izričiti pristanak pristupnika da se obavijest o rezultatu natječaja pošalje elektronički
15. Presliku Natječaja.

U skladu sa *Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju* (NN 123/03, NN 198/03, NN 105/04, NN 174/04, NN 02/07, NN 46/07, NN 45/09, NN 63/11, NN 94/13, NN 139/13, NN 101/14, NN 60/15) te temeljem *Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja* (NN 28/17), *Pravilnika o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama* (NN 118/09, NN 82/12, NN 32/13), *Pravilnika o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora* (NN 47/17) *Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu* (od 04. travnja 2006. godine) i sukladno *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06), nakon uvida u priloženu dokumentaciju Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu podnosimo sljedeće:

I Z V J E Š Ć E

Iz životopisa pristupnice

Prof. dr. sc. Draženka Komes, znanstvena savjetnica u trajnom zvanju, diplomirala je 1998. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu (PBF) Sveučilišta u Zagrebu te stekla akademski stupanj diplomiranog inženjera prehrambene tehnologije, smjer biokemijsko inženjerstvo. Iste godine pristupnica se zaposlila kao znanstvena novakinja na PBF-u, u Laboratoriju za tehnologiju i analitiku pića Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo te je upisala poslijediplomski doktorski studij, smjer Prehrambena tehnologija. Doktorski rad pod naslovom „Utjecaj dodatka trehaloze na zadržavanje aromatičnih sastojaka u dehidratiranim voćnim kašama“ izradila je pod mentorstvom prof. emer. dr. sc. Tomislava Lovrića i obranila 2003. godine.

Nakon što je 1998. godine na matičnom fakultetu izabrana u zvanje mlađeg asistenta, 2003. godine izabrana je u zvanje višeg asistenta, 2005. godine u znanstveno-nastavno zvanje docenta, 2009. godine u znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora, a 2012. godine u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora. Temeljem odluke Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti od 22. rujna 2017. godine izabrana je u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik u trajnom zvanju.

Od ak. god. 2005./2006. radi u Laboratoriju za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda, a od 2008. godine je i pročelnik istog Laboratorija.

Prof. dr. sc. Draženka Komes članica je Odbora za međunarodnu suradnju PBF-a, predsjednica Odbora za prehrambenu tehnologiju Hrvatskog društva za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam (HDPBN), članica Upravnog odbora HDPBN-a, inicijalna organizatorica i predsjednica Organizacijskog odbora stručnog skupa „Funkcionalna hrana u Hrvatskoj” i nacionalnog studentskog natjecanja Ecotrophelia Hrvatska te članica Stručnog povjerenstva europskog natjecanja Ecotrophelia Europe. Također predsjednica je Tehničke komisije HGK za dodjelu znaka *Hrvatska kvaliteta* u kategoriji Ostali proizvodi, članica Stručno-operativne radne skupine za provedbu nacionalnog postupka zaštite naziva oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnih specijaliteta poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (za kategoriju 2.2. Napici dobiveni od biljnih ekstrakata) te članica Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti (Sekcija za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju).

Tijekom svog rada na PBF-u bila je članica Odbora za diplomske radove i Odbora za znanstveno-istraživački rad, članica Radne grupe za donošenje stručnog mišljenja o mogućnosti korištenja biljke *Stevia Rebaudiana Bertoni* u hrani (HAH), članica Povjerenstva za izradu Pravilnika o šećerima i metodama analiza šećera namijenjenih za prehranu ljudi (MPRRR), članica Povjerenstva za izradu Pravilnika o metodama za određivanje kakvoće šećera kojeg otkupljuju agencije za tržišne intervencije (MPRRR) te članica Povjerenstva za izradu Pravilnika o izmjenam i dopunama Pravilnika o kavi, kavovinama te proizvodima od kave i kavovina (MPRRR).

Članica je uređivačkih odbora časopisa „Food Technology and Biotechnology” i „Hrvatskog časopisa za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam“.

Članica je Društva sveučilišnih nastavnika i ostalih znanstvenika u Zagrebu, HDPBN-a te Hrvatskog društva kemijskih inženjera i tehnologa.

Kao dobitnica DAAD i DFG stipendija u dva navrata (2004. i 2008.) bila je na poslijedoktorskom usavršavanju u Institutu Julius- Kühn u Quedlinburgu, Njemačka, dok je kao dobitnica Erasmus stipendija boravila kao gostujući nastavnik na Poljoprivrednom fakultetu Univerziteta u Beogradu (2009.) te na University of Peradeniya, Faculty of Agriculture, Šri Lanka (2015.).

Dosadašnja postignuća prof. dr. sc. Draženka Komes prepoznata su i nagrađena sljedećim nagradama: Rektorova nagrada (1997.), Potpora Biotehničke zaklade (1999.), Godišnja nagrada Društva sveučilišnih nastavnika i drugih znanstvenika u Zagrebu (2003.), Godišnja nagrada Hrvatske akademije tehničkih znanosti (2007.), Državna nagrada Hrvatskog sabora za znanstveno postignuće za 2010. godinu u području Biotehničkih znanosti, znanstveno polje Prehrambena tehnologija te Nagrada Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za objavljene radove u priznatim međunarodnim časopisima te izniman uspjeh u znanstveno-istraživačkom i nastavnom radu (2014.).

Znanstvena aktivnost pristupnice

Znanstvena aktivnost i područje interesa pristupnice mogu se sažeti na primjenu bioaktivnih sastojaka biljnoga podrijetla (polifenoli, metilksantini, vitamini, polisaharidi, proteini) u proizvodnju visokokvalitetnih funkcionalnih prehrambenih proizvoda. U tom kontekstu istraživačke aktivnosti usmjerene su na primjenu inovativnih tehnika ekstrakcije bioaktivnih spojeva (polifenoli, metilksantini, vitamini) i ugljikohidrata biljnoga podrijetla, razvoj i primjenu suvremenih instrumentalnih tehnika za određivanje bioaktivnog potencijala različitih sirovina i prehrambenih proizvoda (posebice konditorski proizvodi, kava, čaj, biljne infuzije), mikroinkapsulaciju bioaktivnih sastojaka biljnoga podrijetla te karakterizaciju i korištenje sekundarnih biljnih sirovina kao izvora funkcionalnih polisaharida. Novija znanstvena istraživanja usmjerena su na primjenu različitih tehnika inkapsulacije i razvoj inkapsuliranih sustava, baziranih na međusobnim interakcijama biopolimera, za kontroliranu isporuku prirodnih, bioaktivnih spojeva s dokazanom biološkom aktivnočću.
Prof. dr. sc. Draženka Komes suradnica je na jednom nacionalnom znanstvenom projektu HRZZ-a (SPECH-LRM) i jednom H2020 europskom projektu (Phoenix, poziv MSCA-RISE-2015). U protekle 2 godine vodila je dva bilateralna znanstvena projekta: hrvatsko-srpski „Razvoj mikroinkapsuliranih sustava i jestivih filmova s bioaktivnim sastojcima za primjenu i pakiranje u proizvodnji funkcionalnih prehrambenih proizvoda" i hrvatsko-kineski „Nanoinkapsulacija bioaktivnih spojeva iz tradicionalnih biljnih vrsta za proizvodnju funkcionalnih prehrambenih proizvoda“. Također je u tom periodu bila suradnica na jednom hrvatsko-njemačkom znanstvenom projektu. Bila je voditeljica radnog paketa europskog FP7 projekta (FP7-KBBE-2009-3) te je kao članica MC-a sudjelovala na jednom europskom COST projektu (akcija FA 1001). Sudjelovanje na nedavno završenim projektima također uključuje jedan EU program cjeloživotnog učenja, Leonardo da Vinci (suradnica, 2011.-2013.), četiri nacionalna znanstvena projekta (voditeljica: 2008.-2012.; suradnica: 1998.-2002.; 2002.-2005.; 2008.-2012.), dva hrvatsko-srpska bilateralna projekta (suradnica: 2011.-2013.; voditeljica: 2008.-2010.) i jedan razvojni projekt u suradnji s Ministarstvom obrane Republike Hrvatske (voditeljica, 2006.-2010.).
Rezultati znanstveno-istraživačkog rada prof. dr. sc. Draženke Komes prikazani su u 96 znanstvenih radova, od kojih 59 radova pripada skupini a1, 7 radova skupini a2 i 30 radova skupini a3.
Popis znanstvenih radova nalazi se u Prilogu, a vrednovanje radova prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/17) prikazano je u Tablici 1.

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/17) **za izbor u znanstveno zvanje <u>znanstveni savjetnik u trajnom zvanju</u>**

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	26	59	14	**104,4**
	Poslije	33			
a2	Prije	5	7	7,5	**3,9**
	Poslije	2			
a3	Prije	12	30	2,5	**8,1**
	Poslije	18			
			Ukupno bodova	**24**	**116,4**

Iz tablice 1. nedvojbeno je vidljivo da pristupnica prof. dr. sc. Draženka Komes u potpunosti zadovoljava i znatno premašuje samostalne uvjete za izbor u zvanje znanstveni savjetnik u trajnom zvanju prema članku 16. Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017). Istodobno pristupnica u potpunosti zadovoljava i premašuje i uvjet iz članka 43. stavak 3. istog Pravilnika (NN 28/2017) o ispunjavanju polovice uvjeta koji su propisani kao razlika između uvjeta za izbor u

znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika propisanih Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) i uvjeta propisanih Pravilnikom (NN 28/17) za izbor u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju, koje joj pravo pripada, jer je od njenog izbora u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika do dana stupanja na snagu Pravilnika (NN 28/17) proteklo više od 30 mjeseci.
Citiranost objavljenih znanstvenih radova prof. dr. sc. Draženke Komes do 23. svibnja 2017. iznosi: prema Web of Science 999 puta, prema Scopus bazi podataka 1174 puta, prema Google Scolar 1591 put, a h-indeks iznosi 17 prema Web of Science, 19 prema Scopus bazi podataka i 20 prema Google Scholar-u.
Prof. dr. sc. Draženka Komes sudjelovala je sa 57 priopćenja na 32 međunarodna i 2 nacionalna znanstvena skupa (Tablica 2). U tablici 3 prikazani su rezultati sudjelovanja na znanstvenim projektima.

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	2
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	2
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi (radovi)	32(55)
Nacionalni znanstveni skupovi (radovi)	2(2)

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	1
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	4
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	4
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	7

Nastavna djelatnost

Od 1998. do 2005. godine pristupnica je u svojstvu asistenta vodila vježbe iz predmeta *Tehnologija vina*, a od 2005. do 2006. vježbe i seminare iz predmeta *Tehnologija ugljikohidrata* i *Tehnologija konditorskih i srodnih proizvoda*. U izvođenje nastave, kao suradnik, uključena je 2006. godine, a 2008. godine postaje nositelj predmeta *Kemija i tehnologija ugljikohidrata i konditorskih proizvoda.* Od 2008. godine aktivno sudjeluje u izvođenju predavanja i seminara na predmetima preddiplomskih studija Prehrambena tehnologija, Nutricionizam i Biotehnologija te diplomskih studija Prehrambeno inženjerstvo i Upravljanje sigurnošću hrane, pri čemu je proteklih godina sudjelovala u izvođenju nastave s više od 300 norma sati godišnje. Uvela je 2 nova predmeta (izborni B) na preddiplomskim i

diplomskim studijima: *Sladila* i *Kemija i tehnologija uživala* te predmet *Funkcionalni aspekti dijetalnih vlakana* na poslijediplomskom specijalističkom studiju „Kvaliteta i sigurnost hrane“, kao i inovirane sadržaje na predmetima *Funkcionalna hrana* i *Prirodni izvori fitokemikalija u prehrani* na poslijediplomskom sveučilišnom (doktorskom) studiju. Nositeljica je 3 predmeta na preddiplomskim i diplomskim studijima, 2 predmeta na poslijediplomskom sveučilišnom (doktorskom) studiju i 1 predmeta na specijalističkom studiju, dok kao suradnica sudjeluje u izvođenju nastave na još 8 predmeta.
Tijekom proteklih godina rada na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu prof. dr. sc. Draženka Komes bila je mentor 59 diplomskih i 42 završna rada, što je rezultiralo objavom 14 a1, 2 a2 i 9 a3 rada u koautorstvu s diplomandima. Pod njezinim mentorstvom izrađena su i 3 studentska rada nagrađena Rektorovim nagradama. Također, bila je mentor 1 doktorandice koja je uspješno završila doktorski studij te sam s njom u koautorstvu objavila 18 a1 znanstvenih radova, dok su 2 doktorska rada, pod njezinim mentorstvom, u završnoj fazi izrade.
Autorica je šest poglavlja u četiri udžbenika publicirana u izdanju Elsevier-a i John Wiley & Sons Inc. te dviju skripti za laboratorijske vježbe.
Kao gostujući nastavnik, ak. god 2008./2009. boravila je na Poljoprivrednom fakultetu Univerziteta u Beogradu, ak. god. 2010./2011. na Kemijsko-tehnološkom fakultetu Sveučilišta u Splitu, a ak. god. 2014./2015. na University of Peradeniya, Faculty of Agriculture, Šri Lanka.

Stručna aktivnost

Prof. dr. sc. Draženka Komes bila je voditeljica aktivnosti „Izrada recepture s opisom tehnologije za proizvodnju specijalnog vojnog obroka „za preživljavanje“ (org. *Survival rations*) – ugljikohidratne pločice i sl. sukladno smjernicama iz dokumenta *STANAG 2937* sa svrhom proširenja vrsta obroka specijalne vojne prehrane u Hrvatskoj vojsci“, u sklopu razvojnog projekta MORH-a „Prehrana hrvatskog vojnika u 21. stoljeću“. Projekt je rezultirao izradom finalnog proizvoda (Obrok za preživljavanje-komprimirani bombon) i implementacijom u industrijsku proizvodnju *Atlantic Grupe d.d*. koja je uspješno otpočela početkom 2010. godine.
Sudjelovala je u izvođenju još 5 tehnologijskih/stručnih projekata, koje su financirali MZT RH, MPŠ, MZOŠ i MPRRR. Prof. dr. sc. Draženka Komes, članica je brojnih radnih skupina i odbora Ministrstva poljoprivrede i HAH-a za donošenje nacionalnih propisa za određene prehrambene proizvoda te predsjednica Tehničke komisije HGK-a za dodjelu znaka „Hrvatska kvaliteta“, u kategoriji *Ostali proizvoda.*
Prije 11 godina inicirala je organizaciju nacionalnog stručnog skupa „Funkcionalna hrana u Hrvatskoj" koji se do danas kontinuirano održava svake godine, a prije 5 godina pokrenula je i studentsko natjecanje „Ecotrophelia Hrvatska" i od tada je i članica Stručnog povjerenstva europskog natjecanja „Ecotrophelia Europe“.
Objavila je 5 stručnih radova, sudjelovala u izradi 2 stručna elaborata te održala pet pozvanih predavanja na stručnim skupovima.
Članica je Upravnog odbora HDPBN-a te predsjednica Odbora za prehrambenu tehnologiju HDPBN-a.

Tablica 4. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti prof. dr. sc. Draženke Komes u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje *redovitog profesora u trajnom zvanju* (Uvjeti za izbor prema *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06), *Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, suradnička i stručna zvanja* usvojenom od Fakultetskog vijeća PBF-a 04. travnja 2006. godine)

Br.	**Uvjet**	**Ostvareno**
	obavezno	
1.	Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodila nastavu od barem 600 norma sati	Sudjeluje u nastavi na PBF-u od 1998. godine, najprije izvodi laboratorijske vježbe, a od 2006. godine i predavanja. Privitak 1. Potvrda o izvođenju nastave od barem 600 norma sati **Zadovoljava uvjet**

Stari program:

Dodiplomski studij Prehrambena tehnologija, smjer Prehrambeno inženjerstvo

- Tehnologija vina (vježbe 1998.-2005.)
- Tehnologija ugljikohidrata (vježbe i seminari 2005.-2007.)
- Tehnologija konditorskih i srodnih proizvoda (vježbe i seminari 2005.-2006. , predavanja 2006.-2007.)

Bolonjski program:

Preddiplomski studij Prehrambena tehnologija:

- Uvod u prehrambene tehnologije (predavanja od 2008.)
- Sirovine prehrambene industrije (predavanja od 2008.)
- Osnove prehrambenih tehnologija (predavanja od 2008.)
- Prehrambeno-procesno inženjerstvo 1(predavanja od 2008.)
- Začinsko i aromatsko bilje (predavanja 2008.-2016.)
- Kemija i tehnologija ugljikohidrata i konditorskih proizvoda (vježbe, seminari, predavanja od 2007.)
- Kemija i tehnologija uživala (predavanja od 2008.)
- Sladila (predavanja od 2008.)

Preddiplomski studij Nutricionizam

- Kemija i tehnologija uživala (predavanja od 2008.)
- Sladila (predavanja od 2008.)
- Sirovine prehrambene industrije (predavanja od 2008.)
- Osnove prehrambenih tehnologija (predavanja od 2008.)

Preddiplomski studij Bioethnologija

- Kemija i tehnologija uživala (predavanja od 2008.)

Diplomski studij Prehrambeno inženjerstvo:

- Kemija i tehnologija ugljikohidrata i konditorskih proizvoda (seminari, predavanja od 2009.)

Diplomski studij Upravljanje sigurnošću hrane:

- Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla (predavanja od 2008.)

Diplomski studij Nutricionizam

- Prehrambene tehnologije (predavanja od 2008.)

Poslijediplomski specijalistički studij Kvaliteta i sigurnost hrane:

- Funkcionalni aspekti dijetalnih vlakana (nositelj)

Poslijediplomski doktorski studij Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam:

- Prehrambena vlakna kao funkcionalni sastojci hrane (nositelj)
- Tehnologija ugljikohidrata i konditorskih proizvoda (nositelj)

	Funkcionalna hrana (suradnik) Prirodni izvori fitokemikalija u prehrani (suradnik)	
2.	Pristupnici koji su u postupku reizbora ili izbora u više zvanje moraju priložiti pozitivno ocjenjene rezultate institucijskog istraživanja kvalitete svog nastavnog rada ili pozitivno ocijenjene rezultate studentske ankete, koju provodi visoko učilište	Pozitivno ocijenjeni rezultati institucijskog istraživanja kvalitete nastavnog rada koju provodi visoko učilište. Privitak 2. Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada **Zadovoljava uvjet**
Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora u trajnom zvanju potrebno je zadovoljiti sedam (7) od slijedećih dvanaest (12) uvjeta:		
1.	Da je autor ili koautor dva (2) objavljenog sveučilišnog udžbenika ili priručnika, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni od stručnog povjerenstva koje provodi postupak izbora	Koautor je 6 poglavlja u 4 znanstvene knjige (B.5.) Privitak 3. Preslike uvodnih stranica i sadržaja knjiga **Zadovoljava uvjet**
1. Belščak-Cvitanović, A., **Komes, D**. (2017) Extraction and formulation of bioactive compounds. U: Handbook of Coffee Processing By-Products: Sustainable Applications (Galanakis, C. M,. ur.), Cambridge, Academic Press, str. 93-140. 2. Đorđević, V., Belščak-Cvitanović, A., Drvenica, I., **Komes D**., Nedović, V., Bugarski, B. (2016) Nanoscale nutrient delivery systems. U: Nutrient delivery (Grumezescu, A. M., ur.), Cambridge, Elsevier, str. 87-139. 3. **Komes, D**., Belščak-Cvitanović, A. (2014) Effects of Preparation Techniques on the Antioxidant Capacity of Coffee Brews. U: Processing and Impact on Antioxidants in Beverages (Preedy, V. R., ur.), Oxford, Academic Press, Elsevier, str. 87-97. 4. **Komes, D**., Bušić, A. (2014) Antioxidants in Coffee. U: Processing and Impact on Antioxidants in Beverages (Preedy, V. R., ur.), Oxford: Academic Press, Elsevier, str. 25-32. 5. **Komes, D**., Vojvodić, A. (2014) Effects of Varieties and Growing Conditions on Antioxidant Capacity of Coffee. U: Processing and Impact on Antioxidants in Beverages (Preedy, V. R., ur.), Oxford: Academic Press, Elsevier, str. 77-85. 6. **Komes, D**., Kovačević Ganić, K. (2010) Flavor od dried pears: U: Handbook of Fruit and Vegetable Flavors (Hui, Y. H., ur.), New Jersey: John Wiley & Sons, Inc., str. 557-571.		
2.	Da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom	Pod njezinim mentorstvom obranjeno je 57 diplomskih radova (A.4.1.) i 42 završna rada (A.4.2.) U koautorstvu sa studentima objavila je **14 a1** (a1-A.2.1.4., A.2.1.8., A.2.1.9., A.2.1.12., A.2.1.13., A.2.1.15., A.2.1.43, A.2.1.45., A.2.1.46., A.2.1.47., A.2.1.48., A.2.1.53., A.2.1.58., A.2.1.59.), **2 a2** (A.2.2.6., A.2.2.7) i **9 a3** (A.2.3.5, A.2.3.8, A.2.3.15., A.2.3.17., A.2.3.21., A.2.3.23., A.2.3.27., A.2.3.29., A.2.3.30.) rada. Privitak 4. Preslike dokumentacijskih kartica i naslovnica radova u koautorstvu sa studentima **Zadovoljava uvjet**

A. 4.1. Diplomski rad/završni rad

Mentor (diplomski rad):

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Petra Miškec	Izdvajanje i karakterizacija	28. rujna 2017.	Sveučilište u Zagrebu

		ksilana iz ljuske oraha		Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2.	Matea Modec	Optimizacija ekstrakcijskih uvjeta hemicelulozne frakcije mahune graška	28. rujna 2017.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3.	Lucija Pokec	Primjena kelirajućeg agensa u ekstrakciji pektina iz otpadne biomase crvenog luka	27. rujna 2017.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
4.	Franka Pamuković	Razvoj jestivih filmova s bioaktivnim sastojcima ružmarina (*Rosmarinus officinalis* L.)	21. srpnja 2017.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
5.	Tomislav Martinović	Odabir najboljih parova vina i čokolade primjenom senzorskih testova	11. srpnja 2017.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
6.	Ana Lana Ivančić	Analiza udjela kofeina u energetskim napitcima i učestalost konzumiranja istih od strane rekreativaca	13. lipnja 2017.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
7.	Sara Karača	Utjecaj različitih sustava nosača na inkapsulacijsku učinkovitost polifenolnih spojeva lista maslačka (*Taraxacum officinale* L.)	23. rujna 2016..	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
8.	Mirna Martinić	Senzorska analiza i prisutnost glutena u bombonskim proizvodima	23. rujna 2016.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
9.	Jasmina Vučilovski	Razvoj i validacija HPLC metode za karakterizaciju bioaktivnog sastava biljnih sirovina	23. rujna 2016.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
10.	Nikolina Golub	Utjecaj sastava sirovine i veličine čestica na bioaktivna svojstva ekstrakta rogača (*Ceratonia siliqua* L.)	20. rujna 2016.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
11.	Matija Biškić	Karakterizacija polisaharidnih frakcija sekundarnih biljnih sirovina	29. rujna 2015.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
12.	Marina Miletić	Određivanje sastava ugljikohidratne frakcije sekundarnih biljnih sirovina	29. rujna 2015.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
13.	Petra Ložnjak	Mikroinkapsulacija polifenolnih spojeva zelenog čaja primjenom sušenja raspršivanjem	18. srpnja 2015.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
14.	Tihana Barić	Inkapsulacija kurkumina ionotropnim geliranjem u pektinski matriks sa različitim surfaktantima	17. srpnja 2015.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
15.	Nena Peričić	Utjecaj sastava i ambalažnog materijala na stabilnost gumenih bombona i žele proizvoda tijekom četveromjesečnog skladištenja	10. srpnja 2015.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet

16.	Anita Ljubić	Bioaktivni potencijal i senzorska svojvstva napitaka na bazi kozjeg mlijeka obogaćenih biljnim ekstraktima	23. rujna 2014.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
17.	Iva Finderle	Promjene udjela metilksantina i polifenola tijekom šestomjesečnog skladištenja čokoladnih likera	25. veljače 2014.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
18.	Helena Drmić	Utjecaj tromjesečnog odležavanja na polifenolni sastav i reološka svojstva čokoladnih likera	24. rujna 2012.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
19.	Bojana Banjeglav	Reološka i antioksidacijska svojstva čokoladnih likera nakon jednomjesečnog odležavanja	20. rujna 2012.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
20.	Sanja Ćosić	Utjecaj sastava čokolade i udjela etanola na antioksidacijski kapacitet i reološka svojstva čokoladnih likera	6. lipnja 2012.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
21.	Andrijana Horvat	Utjecaj sastava na senzorska i teksturalna svojstva guma za žvakanje	29. veljače 2012.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
22.	Doroteja Đurđek	Utjecaj dodatka ekstrakta lista maline na bioaktivni potencijal čokolade	19. prosinca 2011.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
23.	Tea Gačina	Usporedba udjela polifenola i metilksantina u vodenim i metanolnim ekstraktima čokolada	29. rujna 2011.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
24.	Ivan Ljubičić	Karakterizacija nutritivnog sastava i biološke aktivnosti čajnih mješavina lista kupine s prirodnim sladilima	29. rujna 2011.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
25.	Arijana Bušić	Određivanje udjela polisaharida i polifenolnih spojeva u odabranim biljnim ekstraktima	27. rujna 2011.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
26.	Mia Martinac	Kreiranje čajnih mješavina uz dodatak prirodnih sladila	27. rujna 2011.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
27.	Katarina Stipić	Utjecaj načina sušenja na udio pigmenata u biljnim ekstraktima	15. srpnja 2011.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
28.	Tomislav Milenković	Funkcionalna svojstva čokolada obogaćenih suhim voćem	14. srpnja 2011.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
29.	Ana Vuković	Utjecaj dodatka ekstrakta stolisnika na bioaktivni potencijal čokolade	13. travnja 2011.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
30.	Ivana Špišić	Utjecaj metoda sušenja na antioksidacijska svojstva biljnih ekstrakata	30. ožujka 2011.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
31.	Marija Todorić	Bioaktivni potencijal infuzija matičnjaka, preslice, lista kupine i cvijeta lipe	4. ožujka 2011.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet

32.	Mateja Matijašec	Fizikalna i antioksidacijska svojstva mješavina prahova kakaa i sladila te pripremljenih napitaka	12. studenog 2010.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
33.	Danijela Zelenika	Karakterizacija sastava pigmenata, vitamina i polifenolnih spojeva u različito pripremljenim biljnim ekstraktima	9. studenog 2010.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
34.	Petra Radovanić	Utjecaj temperature sušenja na udjel pigmenata i antioksidacijska svojstva biljnih ekstrakata	5. listopada 2010.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
35.	Ivna Labrović	Karakterizacija polifenolnog sastava biljnih infuzija, dekokta i macerata	27. rujna 2010.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
36.	Marija Berendika	Utjecaj duljine trajanja ekstrakcije i hidrolize na polifenolni sastav i antioksidacijska svojstva biljnih infuzija	13. srpnja 2010.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
37.	Valentina Kostanjski	Promjena bioaktivnog sastava ekstrakata žutog čaja ovisno o uvjetima ekstrakcije	9. srpnja 2010.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
38.	Petra Donjerković	Ekstrakcija polifenola žutog čaja primjenom ultrazvuka visoke snage	18. prosinca 2009.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
39.	Domagoj Sobota	Utjecaj temperature prženja na polifenolni sastav kave	1. prosinca 2009.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
40.	Maja Lisjak Besedić	Antioksidacijska svojstva kavovina	26. studenog 2009.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
41.	Vanja Marković	Određivanje bioaktivnih sastojaka ekstrakata žutog čaja primjenom tekućinske kromatografije visoke djelotvornosti	29. listopada 2009.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
42.	Ilda Hasaničević	Utjecaj stupnja prženja na udjel kafeina u kavi	3. srpnja 2009.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
43.	Ivana Prčić	Udjel polifenola i antioksidacijski kapacitet različito pripremljenih ekstrakata yinzhien čaja	3. srpnja 2009.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
44.	Martina Juričko	Utjecaj otapala i duljine trajanja ekstrakcije na antioksidacijska svojstva žutog čaja	2. srpnja 2009.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
45.	Tea Mihelj	Udjel polifenola i antioksidacijska svojstva vodenih i etanolnih ekstrakata Yinzhien čaja	4. lipnja 2009.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
46.	Ana Krajina	Utjecaj uvjeta ekstrakcije na	29. svibnja 2009.	Sveučilište u Zagrebu

		antioksidacijska svojstva žutog čaja		Prehrambeno-biotehnološki fakultet
47.	Željka Vrbanić	Promjene fizikalno-kemijskih parametara štrudli tijekom skladištenja	29. svibnja 2009.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
48.	Lana Babahmetović	Primjena različitih metoda određivanja ugljikohidrata u sirovinama i proizvodima konditorske industrije	2. travnja 2009.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
49.	Ana Baljak	Određivanje udjela kafeina u čaju	18. prosinca 2008.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
50.	Ivana Kirin	Utjecaj uvjeta skladištenja na migraciju masti u čokoladnom desertu	10. studenog 2008.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
51.	Blanka Bohatka	Antioksidacijska svojstva biljnih čajeva	30. listopada 2008.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
52.	Maja Tominić	Stabilnost kakvoće komprimata tijekom jednomjesečnog skladištenja	10. srpnja 2008.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
53.	Tena Niseteo	Određivanje kafeina i klorogenske kiseline u napicima kave	2. srpnja 2008.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
54.	Ana Belščak	Sastav polifenola i metilksantina u vodenim i metanolnim ekstraktima različitih kakao-proizvoda	1. srpnja 2007.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
55.	Jelena Malešević	Usporedba kakvoće međuprodukata i konačnih produkata prerade šećerne repe i šećerne trske	10. listopada 20107.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
56.	Sandra Pongrac	Praćenje parametara proizvodnje šećera iz šećerne trske u kampanji 2006. godine	21. prosinca 2006.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
57.	Ivana Vulić	Utjecaj različitih uvjeta pripreme na sastav biološki aktivnih sastojaka zelenih čajeva i njihovu antioksidativnu aktivnost	8. prosinca 2006.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
58.	Ana Čolak	Polifenoli i metilksantini crnih čajeva i njihova antioksidativna svojstva	5. listopada 2006.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
59.	Ivana Glavaš	Polifenolni sastav i antioksidacijska svojstva različitih vrsta čaja	17. srpnja 2006.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Mentor (završni rad):

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Gabrijela Šišić	Utjecaj koncentracije i sastava	8. rujna 2017.	Sveučilište u Zagrebu

		nosača na inkapsulacijsku učinkovitost ekstrakta ružmarina (Rosmarinus officinalis L.) ionskim geliranjem		Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2.	Jelena Vojvoda	Razvoj funkcionalnih konditorskih proizvoda obogaćenih inkapsuliranim biljnim ekstraktima	8. rujna 2017.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3.	Filip Erjavec	Inkapsulacija polifenolnog ekstrakta ružmarina (*Rosmarinus officinalis* L.) u alginatne nosače s dodatkom kakaovog praha i rogača	17. srpnja 2017.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
4.	Dino Jakupec	Primjena izolata proteina sirutke i zeina u sustavu alginatnih nosača za inkapsulaciju polifenola đumbira (Zingiber officinale)	7. srpnja 2017.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
5.	Natali Brenko	Potencijal zelene kave u sustavu alginatnih nosača za inkapsulaciju polifenola ružmarina (*Rosmarinus officinalis* L.) i maslačka (*Taraxacum officinale* L.)	12. lipnja 2017.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
6.	Marija Soldo	Funkcionalna svojstva proteina iz maka (*Papaver somniferum* L.), industrijske konoplje (*Cannabis sativa* L.) i kakaove ljuske (*Theobroma cacao* L.)	20. rujna 2016.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
7.	Ana Marija Buljat	Razvoj postupka ekstrakcije polifenolnih antioksidansa iz ljekovitih biljnih vrsta vodom	11. srpnja 2016.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
8.	Matea Habuš	Potencijal različitih sustava nosača za inkapsulaciju polifenolnog ekstrakta lista maslačka (*Taraxacum officinale* L.) ionskim geliranjem	11. srpnja 2016.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
9.	Marijana Slijepčević	Primjena longana (*Dimocarpus longan*) i lychee-ja (*Litchi chinensis*) kao inovativnih dodataka u proizvodnji čokoladnih pralina	11. srpnja 2016.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
10.	Anamarija Blažanin	Inkapsulacija biljnih ekstrakata ionskim geliranjem emulzija	8. rujna 2015.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
11.	Jana Novak	Primjena prirodnih biopolimera za formiranje jestivih zaštitnih filmova	8. rujna 2015.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
12.	Anamarija Buneta	Rogač i mak kao izvori funkcionalnih sastojaka	8. srpnja 2015.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
13.	Zrinka Tišlarić	Ekstrakcija i karakterizacija pektinskih tvari iz sekundarnih biljnih sirovina	8. srpnja 2015.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
14.	Petra Vidović	Kinetika difuzije polifenola i	8. srpnja 2015.	Sveučilište u Zagrebu

		proteina tijekom inkapsulacije ekstrakta zelenog čaja		Prehrambeno-biotehnološki fakultet
15.	Mirna Dančeк	Bioaktivni sastav, antiksidacijski kapacitet i senzorska svojstva napitaka na bazi rogača (*Ceratonia siliqua* L.)	4. rujna 2014.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
16.	Andrea Radošević	Utjecaj vrste nosača na učinkovitost inkapsulacije bioaktivnih spojeva zelene kave	4. rujna 2014.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
17.	Mirta Stipaničev	Određivanje funkcionalnih svojstava sladila biljnoga podrijetla	4. rujna 2014.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
18.	Danijela Suić	Potencijal primjene proteina sirutke za poboljšanje inkapsulacijske učinkovitosti polifenola zelenog čaja	4. rujna 2014.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
19.	Doroteja Dević	Antioksidacijski potencijal različito pripremljenih ekstrakata majčine dušice	10. srpnja 2014.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
20.	Ana-Marija Dujmović	Utjecaj tehnika sušenja na sastav polifenola i ugljikohidrata te antioksidacijski kapacitet plodova murve (*Morus sp.*)	10. srpnja 2014.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
21.	Sara Karača	Ekstrakcija i karakterizacija pektina iz kore citrusa	10. srpnja 2014.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
22.	Ivana Španić	Utjecaj uvjeta pripreme na senzorske svojstva zelenog čaja	10. srpnja 2014.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
23.	Matija Biškić	Utjecaj dodatka zamjenskih sladila na udjel ugljikohidrata, teksturalna i senzorska svojstva čokolade	13. rujna 2013.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
24.	Nikolina Britvec	Bioaktivni potencijal i reološka svojstva čokoladnih likera nakon četveromjesečnog skladištenja	27. veljače 2013.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
25.	Jelena Bitunjac	Utjecaj vrste čokolade na polifenolni sastav čokoladnih likera	11. srpnja 2012.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
26.	Tea Premoša	Utjecaj sastojaka na antioksidacijski kapacitet čokoladnih likera	11. srpnja 2012.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
27.	Anja Bajalica	Senzorska i teksturalna svojstva novo kreiranih funkcionalnih guma za žvakanje	29. lipnja 2012.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
28.	Ivana Cuki	Primjena različitih metoda u određivanju antioksidacijskog kapaciteta ekstrakata kave	7. rujna 2011.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
29.	Nikolina Klarić	Usporedba polifenolnog sastava različitih vrsta čokolada	7. rujna 2011.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
30.	Ivana Polović	Utjecaj sastava čokolada na udio antioksidansa	7. rujna 2011.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet

31.	Mirna Dora	Antioksidacijska svojstva čokolada obogaćenih probioticima	13. srpnja 2011.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
32.	Marija Petras	Bioaktivni potencijal kavovina	12. srpnja 2011.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
33.	Matea Japec	Antioksidacijska svojstva preparata gljiva	16. rujna 2010.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
34.	Ivana Lacković	Antioksidacijska svojstva čajeva i biljnih infuzija	12. srpnja 2010.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
35.	Irena Mofardin	Polifenolni sastav infuzije lista maline	12. srpnja 2010.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
35.	Nikolina Mučan	Utjecaj dodataka probiotika na polifenolni sastav čokolada	15. lipnja 2010.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
36.	Matea Solar	Antioksidacijski kapacitet i senzorska svojstva kavovina	15. rujna 2009.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
37.	Lea Sulejmanović	Spektrofotometrijsko određivanje pigmenata u biljnim čajevima	15. rujna 2009.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
38.	Borna Smojver	Promjena udjela polifenola mikroinkapsuliranog ekstrakta majčine dušice tijekom jednodnevnog stajanja u vodi	15. rujna 2009.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
39.	Tea Gačina	Određivanje udjela polifenola u kavovinama	15. srpnja 2009.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
40.	Mia Martinac	Određivanje udjela ugljikohidrata u kavovinama	15. srpnja 2009.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
41.	Nataša Živković	Promjena antioksidacijskog kapaciteta mikroinkapsuliranog ekstrakta majčine dušice tijekom jednodnevnog stajanja u vodi	14. srpnja 2009.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
42.	Nataša Živković	Promjena antioksidacijskog kapaciteta mikroinkapsuliranog ekstrakta majčine dušice tijekom jednodnevnog stajanja u vodi	14. srpnja 2009	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Pristupnica je objavila dvadeset pet (25) radova u koautorstvu sa studentima:
a1
A.2.1.4. Komes, D., Belščak-Cvitanović, A., Horžić, D., Rusak, G., Likić, S., Berendika, M. (2011) Phenolic composition and antioxidant properties of some traditionally used medicinal plants affected by the extraction

time and hydrolysis. *Phytochem. Anal.* 22(2), 172-180. (IF=2.633, citiranost 42) WOS: 000287828900011, ISSN: 0958-0344, Q2

A.2.1.8. Komes, D., Horžić, D., Belščak, A., Kovačević Ganić, K., Vulić, I. (2010) Green tea preparation and its influence on the content of bioactive compounds. Food Res. Int. 43(1), 167-176. (IF=2.416, citiranost 61) WOS: 000274095800021, ISSN: 0963-9969, Q1

A.2.1.9. Belščak-Cvitanović, A., Benković, M., **Komes, D**., Bauman, I., Horžić, D., Dujmić F., Matijašec, M. (2010) Physical Properties and Bioactive Constituents of Powdered Mixtures and Drinks Prepared with Cocoa and Various Sweeteners. J. Agric. Food Chem. 58(12), 7187-7195. (IF=2.816, citiranost 10) WOS: 000278704000012, ISSN: 0021-8561, Q1

A.2.1.12. **Komes, D.**, Horžić, D., Belščak, A., Kovačević Ganić, K., Baljak, A. (2009) Determination of Caffeine Content in Tea and Maté Tea by Using Different Methods. Czech J. Food Sci. 27, S213-S216. (IF=0.602, citiranost 8) WOS: 000269005600067, ISSN: 1212-1800, Q3

A.2.1.13. Belščak, A., **Komes, D**., Horžić, D., Kovačević Ganić, K., Karlović, D. (2009) Comparative study of commercially available cocoa products in terms of their bioactive composition. *Food Res. Int.* 42(5-6), 707-716. (IF=2.414, citiranost 49) WOS: 000301703700019, ISSN: 1438-2377, Q1

A.2.1.15. Rusak, G., **Komes, D**., Likić, S., Horžić, D., Kovač, M. (2008) Phenolic content and antioxidative capacity of green and white tea extracts depending on extraction conditions and the solvent used. Food Chem. 110 (2008), 4, 852-858. (IF=2.696, citiranost 147) WOS: 00025702470007, ISSN: 0308-8146, Q1

A.2.1.43. Belščak-Cvitanović, A., **Komes, D**., Dujmović, M., Karlović, S., Biškić, M., Brnčić, M., Ježek, D. (2015) Physical, bioactive and sensory quality parameters of reduced sugar chocolates formulated with natural sweeteners as sucrose alternatives. Food Chem. 167, 61-70. (IF=4.052, citiranost 10) WOS: 000343338400010, ISSN: 0308-8146, Q1

A.2.1.45. Belscak-Cvitanovic, A., Durgo, K., Busic, A., Franekić, J., **Komes, D.** (2014) Phytochemical Attributes of Four Conventionally Extracted Medicinal Plants and Cytotoxic Evaluation of Their Extracts on Human Laryngeal Carcinoma (HEp2) Cells. J. Med. Food. 17(2), 206-217. (IF=1.626, citiranost 4) WOS: 000331394000004, ISSN: 1096-620X, Q2

A.2.1.46. Bušić, A., Vojvodić, A., **Komes, D**., Akkermans, C., Belščak–Cvitanović, A., Stolk, M., Hofland, G. (2014) Comparative evaluation of CO2 drying as an alternative drying technique of basil (Ocimum basilicum L.) – the effect on bioactive and sensory properties. Food Res. Int. 64, 34-42. (IF=2.818, citiranost 0) WOS: 000343840700005, ISSN: 0963-9969, Q1

A.2.1.47. Komes, D., Belščak-Cvitanović, A., Ljubičić, I., Durgo, K., Juranović, C. I., Bušić, A., Vojvodić, A. (2014) Formulating blackberry leaf mixtures for preparation of infusions with plant derived sources of sweeteners. Food Chem. 151, 385-393. (IF=3.391, citiranost 2), WOS: 000331595700058, ISSN: 0308-8146, Q1

A.2.1.48. Mihelj, T., Belščak-Cvitanović, A., **Komes, D**., Horžić, D., Tomašić, V. (2014) Bioactive compounds and antioxidant capacity of yellow Yinzhen tea affected by different extraction conditions. J. Food Nutr. Res. 53(3), 278-290. (IF=0.804, citiranost 0) WOS: 000341677500010, ISSN: 1336-8672, Q3

A2.1.53. Komes, D., Belščak-Cvitanović, A., Škrabal, S., Vojvodić, A., Bušić, A. (2013) The influence of dried fruits enrichment on sensory properties of bitter and milk chocolates and bioactive content of their extracts affected by different solvents. LWT - Food Sci. Technol. 53 (1), 360-369. (IF=2.468, citiranost 4) WOS: 000318826500051, ISSN: 0023-6438, Q1

A.2.1.58. Komes, D., Belščak-Cvitanović, A., Horžić, D., Drmić, H., Škrabal, S., Miličević, B. (2012) Bioactive and Sensory Properties of Herbal Spirit Enriched with Cocoa (Theobroma cacao L.) Polyphenolics. Food Bioprocess Tech. 5(7), 2908-2920. (IF=4.115, citiranost 5) WOS: 000309869900028, ISSN: 1935-5130, Q1

A.2.1.59. Niseteo, T., **Komes, D**., Belščak-Cvitanović, A., Horžić, D., Budeč, M. (2012) Bioactive composition and antioxidant potential of different commonly consumed coffee brews affected by their preparation technique and milk addition. Food Chem. 134(4), 1870-1877. (IF=3.334, citiranost 34) WOS: 000305859800022, ISSN: 0308-8146, Q1

a2

A2.2.6. Bušić, A., Belščak-Cvitanović, A., Wang, Y., Vojvodić, A., Karlović, S., Špoljarić, I., Mršić, G., Veršec, P., Vučilovski, J., **Komes, D.** (2016) Application of whey protein isolates and zein for formulation of alginate-based delivery systems encapsulating Ganoderma lucidum polyphenols. Croat. J. Food Sci. Technol.

		8(2), 99-106. (ISSN: 1847-3466, FSTA 2017-04-Jq3386) **A.2.2.7.** Drmic, H., Vojvodic, A., **Komes, D**., Skrabal, S., Busic, A., Belscak-Cvitanovic, A., Milicevic, B.(2013) Changes in the content of polyphenols and antioxidant capacity of chocolate liqueurs during three months of storage. Technol. Acta. 6(1); 1-9. (ISSN: 1840-0426, CAB Abstracts 20143188992) **a3** **A.2.3.5. Komes, D**., Belščak-Cvitanović, A., Horžić, D., Babahmetović, L. (2011) Application of different methods for carbohydrates determination in raw materials and confectionery products enriched with dietary fibres. Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food (Taoukis, P. S., Stoforos, N. G., Karanthanos, V. T., Saravacos, G. D., ur.), Atena, Cosmosware. (ISBN: 978-960-89789-4-2) **A.2.3.8.** Ljubičić, I., Legac, A., Belščak-Cvitanović, A., Horžić, D., Dujmić, F., **Komes, D.** (2011) Bioactive potential of herbal infusions prepared from traditional medicinal plants. Proceedings of the 13th Ružička days "Today science - tomorrow industry" (Šubarić, D., ur.), Osijek, 343-352. (ISBN: 978-953-6894-43-7, CAB Abstracts 20143000411) **A.2.3.15.** Horžić, D., Malešević, J., **Komes, D**.,Vukšić Z., Ksenija; Karlović, D. (2008) Comparison of the quality of intermediate and final products of sugar beet and sugar cane processing. Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Ćurić, D., ur.), Zagreb, Croatian Chamber of Economy, 295-301. (WOS: 000269180700036, ISBN: 978-953-6207-87-9) **A.2.3.17. Komes, D**., Karlović, D., Kovačević Ganić, K., Horžić, D., Glavaš, I. (2007) Effect of various extraction conditions on the phenols content and free radical scavenging activity of tea, Proceedings, vol 3, 5th International Congress on Food Technology, Thessaloniki, str. 83-87. (ISBN: 978-960-885577-4-8) **A.2.3. 21.** Belščak-Cvitanović, A., Barić, T., Kušt, J., **Komes, D**., Djakovic, S., Vojvodić, A., Bušić, A. (2014) Assessment of encapsulation efficiency of caffeine in alginate hydrogel beads blended with natural biopolymers. Proceedings of the 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Frece, J., ur.), Koprivnica: Baltazar d.o.o., 279-284. (ISBN: 9789539972569) **A.2.3.23.** Belščak-Cvitanović, A., Bušić, A., Ljubić, A., Vojvodić, A., **Komes, D.** (2014) Evaluation of the nutraceutical potential of medicinal plants from the Lamiaceae family: HPLC profiling, antioxidant capacity and sensory acceptability. Proceedings of the 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Frece, J., ur.), Koprivnica: Baltazar d.o.o., 42-47. (ISBN: 9789539972569) **A.2.3.27.** Belščak-Cvitanović, A., Đorđević, V., **Komes, D.**, Stojanović, R., Bušić, A., Ljubičić, I., Nedović, V., Bugarski, B. (2012) Encapsulation and release profiles of caffeine from microparticles. Proceedings of the 6th Central European Congress on Food (Nedović, V., Ilić, N., Tumbas, V., Kalušević, A., ur.), Novi Sad: University of Novi Sad, Institute of Food Technology, 1040-1045. (ISBN 978-86-7994-027-8; CIP 338.439.4(082); 663/664(082)) **A.2.3.29.** Cosic, S., Skrabal, S., **Komes, D**., Busic, A., Vojvodic, A., Milicevic, B., Belscak-Cvitanovic, A., Hecimovic, I. (2012) Effect of composition on bioactive profile of chocolate liqueurs, Proceedings of the 6th Central European Congress on Food (Nedović, V., Ilić, N., Tumbas, V., Kalušević, A., ur.), Novi Sad: University of Novi Sad, Institute of Food Technology, 97-102. (ISBN 978-86-7994-027-8; CIP 338.439.4(082); 663/664(082)) **A.2.3.30**. Horvat, A., Horžić, D., Karlović, S., **Komes, D**., Vojvodić, A. Belščak-Cvitanović, A., Hečimović, I., Ježek, D. (2012) Physical and sensory properties of chewing gums prepared with various sweeteners. Proceedings of the 6th Central European Congress on Food (Nedović, V., Ilić, N., Tumbas, V. Kalušević, A., ur.), Novi Sad: University of Novi Sad, Institute of Food Technology, 750-755. (ISBN 978-86-7994-027-8; CIP 338.439.4(082); 663/664(082))
3.	Da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju, što dokazuje objavljivanjem barem dva znanstvena rada u znanstvenom časopisu u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski)	Mentor je doktorskog rada dr. sc. Ane Belščak-Cvitanović pod naslovom "Utjecaj dodatka polifenolnih ekstrakata biljnoga podrijetla na funkcionalna svojstva čokolade“ koja je završila poslijediplomski doktorski studij Prehrambena tehnologija i doktorski rad obranila 13. prosinca 2013. (A. 4.3.). Objavila je 18 a1 znanstvenih radova u koautorstvu s dr. sc.

	studij	Anom Belščak-Cvitanović (a1-A.2.1.) **Zadovoljava uvjet**

Znanstveni radovi u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski doktorski studij:

1. Vojvodić, A., **Komes, D**., Vovk, I., Belščak-Cvitanović, A., Bušić, A. (2016) Compositional evaluation of selected agro-industrial wastes as valuable sources for the recovery of complex carbohydrates. *Food Res. Int.* 89(1), 565-573. (IF=3.182, citiranost 0) WOS: 000393400600280, ISSN: 1871-6784, Q1
2. **Komes, D**., Belščak-Cvitanović, A., Jurić, S., Bušić, A., Vojvodić, A., Durgo, K. (2016) Consumer acceptability of liquorice root (Glycyrrhiza glabra L.) as an alternative sweetener and correlation with its bioactive content and biological activity. *Int. J. Food Sci. Nutr.* 67(1), 53-66. (IF=1.451, citiranost 0) WOS: 000368802100009, ISSN: 0963-7486, Q3
3. Belščak-Cvitanović, A., Bušić, A., Barišić, L., Vrsaljko, D., Karlović, S., Špoljarić, I., Vojvodić, A., Mršić, G., **Komes, D.** (2016) Emulsion templated microencapsulation of dandelion (*Taraxacum officinale* L.) polyphenols and β-carotene by ionotropic gelation of alginate and pectin. *Food hydrocoll*. 57, 139-152. (IF=3.858, citiranost 3) WOS: 000371812600016, ISSN:0268-005X, Q1
4. Belščak-Cvitanović, A., **Komes, D**., Durgo, K., Vojvodić, A., Bušić, A. (2015) Nettle (*Urtica dioica* L.) extracts as functional ingredients for production of chocolates with improved bioactive composition and sensory properties. *J. Food Sci. Technol.* 52(12); 7723-7734. (IF=1.241, citiranost 1) WOS: 000365094600013, ISSN: 0022-1155, Q3
5. Belščak-Cvitanović, A., Lević, S., Kalušević, A., Špoljarić, I., Đorđević, V., **Komes, D**., Mršić, G., Nedović, V. (2015) Efficiency assessment of natural biopolymers as encapsulants of green tea (*Camellia sinensis* L.) bioactive compounds by spray drying. *Food Bioprocess Tech.* 8(12), 2444-2460. (IF=2.574, citiranost 1) WOS: 000363970500010, ISSN:1935-5130, Q1
6. Đorđevic, V., Balanč, B., Belščak-Cvitanović, A., Lević, S., Trifković, K., Kalušević, A., Kostić, I., **Komes, D**., Bugarski, B., Nedović, V. (2015) Trends in Encapsulation Technologies for Delivery of Food Bioactive Compounds. *Food Eng. Rev*. 7(4) (2015), 452-490. (**IF=4.375**, citiranost 13) WOS: 000364028100006, ISSN: 1866-7910, Q1
7. Belščak-Cvitanović, A., Đorđević, V., Karlović, S., Pavlović, V., **Komes, D**., Ježek, D., Bugarski, B., Nedović, V. (2015) Protein reinforced and chitosan-pectin coated alginate microparticles for delivery of flavan-3-ol antioxidants and caffeine from green tea extracts. *Food hydrocoll*. 51, 361-374. (IF=3.858, citiranost 7) WOS: 000357928200039, ISSN: 0268-005X, Q1
8. **Komes, D**., Busic, A., Vojvodic, A., Belscak-Cvitanovic, A., Hruskar, M. (2015) Antioxidative potential of different coffee substitute brews affected by milk addition. *Eur. Food Res. Technol*. 241, 115-125. (IF=1.433, citiranost 0) WOS: 000356090700012, ISSN: 1438-2377, Q3
9. Belščak-Cvitanović, A., **Komes, D**., Dujmović, M., Karlović, S., Biškić, M., Brnčić, M., Ježek, D. (2015) Physical, bioactive and sensory quality parameters of reduced sugar chocolates formulated with natural sweeteners as sucrose alternatives. *Food Chem.* 167, 61-70. (IF=4.052, citiranost 10) WOS: 000343338400010, ISSN: 0308-8146, Q1
10. Belščak-Cvitanović, A., **Komes, D**., Karlović, S., Djaković, S., Špoljarić, I., Mršić, G., Ježek, D. (2015) Improving the controlled delivery formulations of caffeine in alginate hydrogel beads combined with pectin, carrageenan, chitosan and psyllium. *Food Chem*. 167 (2015), 378-386. (IF=4.052, citiranost 18) WOS: 000343338400051, ISSN: 0308-8146, Q1
11. Belscak-Cvitanovic, A., Durgo, K., Busic, A., Franekić, J., **Komes, D.** (2014) Phytochemical Attributes of Four Conventionally Extracted Medicinal Plants and Cytotoxic Evaluation of Their Extracts on Human Laryngeal Carcinoma (HEp2) Cells. *J. Med. Food*. 17(2), 206-217. (IF=1.626, citiranost 4) WOS: 000331394000004, ISSN: 1096-620X, Q2
12. **Komes, D**., Belščak-Cvitanović, A., Ljubičić, I., Durgo, K., Juranović, C. I., Bušić, A., Vojvodić, A. (2014) Formulating blackberry leaf mixtures for preparation of infusions with plant derived sources of sweeteners. *Food Chem*. 151, 385-393. (IF=3.391, citiranost 2), WOS: 000331595700058, ISSN:

		0308-8146, Q1 13. Mihelj, T., Belščak-Cvitanović, A., **Komes, D**., Horžić, D., Tomašić, V. (2014) Bioactive compounds and antioxidant capacity of yellow Yinzhen tea affected by different extraction conditions. *J. Food Nutr. Res.* 53(3), 278-290. (IF=0.804, citiranost 0) WOS: 000341677500010, ISSN: 1336-8672, Q3 14. Durgo, K., Koncar, M., **Komes, D**., Belscak-Cvitanovic, A., Franekic, J., Jakopovich, I., Jakopovich, N., Jakopovich, B. (2013) Cytotoxicity of Blended Versus Single Medicinal Mushroom Extracts on Human Cancer Cell Lines: Contribution of Polyphenol and Polysaccharide Content. *Int. J. Med. Mushrooms*. 15(5), 435-448. (IF=1.123, citiranost 5), WOS: 000326990000002, ISSN: 1521-9437, Q4 15. Benković, M., Belščak-Cvitanović, A., Bauman, I., **Komes, D.** (2013) Physical properties of non-agglomerated cocoa drink powder mixtures containing various types of sugars and sweeteners. *Food Bioprocess Tech.* 6(4), 1044-1058. (IF=3.126, citiranost 2) WOS: 000315486400018, ISSN: 1935-5130, Q1 16. Ferentino, G., Belscak-Cvitanovic, A., **Komes, D**., Spilimbergo, S. (2013) Quality Attributes of Fresh-Cut Coconut after Supercritical Carbon Dioxide Pasteurization. *J. Chem.* 703057 (article number), DOI: 10.1155/2013/703057. (IF =0.484, citiranost 3) WOS: 000321723000015, ISSN: 0896-8446, Q4 17. **Komes, D**., Belscak-Cvitanovic, A., Domitran, Z., Opalić, M. (2013) The content of saccharides, antioxidant and sensory properties of pear cultivar „Abate Fetel" affected by ultrasound pre-treatment and air-drying duration. *J. Food Nutr.Res.* 52(4), 239-250. (IF=0.444, citiranost 1) WOS: 000328667500006, ISSN: 1336-8672, Q4 18. **Komes, D**., Belščak-Cvitanović, A., Škrabal, S., Vojvodić, A., Bušić, A. (2013) The influence of dried fruits enrichment on sensory properties of bitter and milk chocolates and bioactive content of their extracts affected by different solvents. *LWT - Food Sci. Technol.* 53 (1), 360-369. (IF=2.468, citiranost 4) WOS: 000318826500051, ISSN: 0023-6438, Q1
4.	Da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu	Održala je 57 priopćenja na znanstvenim skupovima, od čega 55 na međunarodnim (A.2.6.1.) te predavanja na pet međunarodnih znanstvenih skupova (A.2.6.3.) **Zadovoljava uvjet**
5.	Da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	Član je Uređivačkog odbora znanstvenog časopisa *Hrvatskog časopisa za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam*, od lipnja 2008. godine (A.5.1.) Privitak 5. Potvrda Glavne urednice časopisa **Zadovoljava uvjet**
6.	Da je recenzirao barem deset članaka u nanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova	Recenzirala je 66 članaka u časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova (A.5.6.) Privitak 6. Zahvale i potvrde urednika na recenzijama **Zadovoljava uvjet**
7.	Da je vodio barem jedan znanstveno - istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu	Vodila je 1 nacionalni znanstveni projekt (A.3.1.1.), 4 međunarodna (1 EU i 3 bilateralna) znanstvena projekta (A.3.2.1.) te je bila suradnik na 4 nacionalna (A.3.1.2.) i na 7 međunarodnih projekta (A.3.2.2.). **Zadovoljava uvjet**

8.	Da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine, od čega barem godinu kontinuirano, na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima.	- Usavršavala se u svom znanstvenom području i u struci u ukupnom trajanju od 9 mjeseci (A.6.) - Akad. god 2008./2009. (veljača-ožujak) gost nastavnik na Poljoprivrednom fakultetu Univerziteta u Beogradu, predmet *Tehnologija konditorskih proizvoda* (B.7.) Akad. god. 2010./2011. gost nastavnik na Kemijsko-tehnološkom fakultetu Sveučilišta u Splitu, nositelj predmeta *Tehnologija konditorskih i srodnih proizvoda* (5 ECTS) (B.7) Akad god. 2014./2015. (kolovoz-rujan) gost nastavnik na University of Peradeniya, Faculty of Agriculture, Šri Lanka (B.7) **Ne zadovoljava uvjet**
9.	Da je bio pozvani predavač na barem dva međunarodna znanstvena skupa	**Ne zadovoljava uvjet**
10.	Da je bio recenzent (izvjestitelj) za barem dva studijska programa, ili barem dva sveučilišna udžbenika ili znanstvene knjige	**Ne zadovoljava uvjet**
11.	Da je obnašao čelnu dužnost u strukovnoj asocijaciji iz svojeg znanstvenog područja, ili čelnu dužnost na visokom učilištu ili u široj akademskoj zajednici	**Ne zadovoljava uvjet**
12.	Da je dobio istaknutu domaću ili međunarodnu nagradu za svoj znanstveni ili nastavni rad	Privitak 7. Preslike Godišnje državne nagrade za znanost i Nagrade mladom znanstveniku „VERA JOHANIDES“ **Zadovoljava uvjet**

Prema gornjoj tablici vidljivo je da pristupnica prof. dr.sc. Draženka Komes, redovita profesorica i znanstvena savjetnica u trajnom zvanju, zadovoljava obvezatne uvjete te navedenih 8 od 12 uvjeta, čime u potpunosti ispunjava propisane uvjete Rektorskog zbora (NN 106/06) i uvjete Pravilnika o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja PBF-a (FV PBF-a od 4.4.2006.).

ZAKLJUČAK, MIŠLJENJE I PRIJEDLOG POVJERENSTVA

Uzevši u obzir cjelokupnu znanstvenu, stručnu i nastavnu aktivnost pristupnice, Stručno povjerenstvo smatra da pristupnica **prof. dr. sc. Draženka Komes, redovita profesorica i znanstvena savjetnica u trajnom zvanju**, u potpunosti **zadovoljava** kriterije Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, NN 198/03, NN 105/04, NN 174/04, NN 02/07, NN 46/07, NN 45/09, NN 63/11, NN 94/13, NN 139/13, NN 101/14, NN 60/15) te temeljem Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017), Pravilnika o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (NN 118/09, NN 82/12, NN 32/13), Pravilnika o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora (NN 47/17), Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u

Zagrebu (od 04. travnja 2006. godine) i sukladno Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06).

Stoga Stručno povjerenstvo predlaže Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da pristupnicu **dr. sc. Draženku Komes, redovitu profesoricu i znanstvenu savjetnicu u trajnom zvanju** izabere u znanstveno-nastavno zvanje

redoviti profesor u trajnom zvanju

na neodređeno vrijeme i s punim radnim vremenom, iz znanstvenog područja (4) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05) Prehrambena tehnologija, grana (4.05.01) Inženjerstvo.

Članovi Stručnog povjerenstva:

Prof. dr. sc. Branka Levaj, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Duška Ćurić, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Drago Šubarić, PTF, Osijek

Tablica Rektorskog zbora za Senat
Prof. dr. sc. Draženka Komes, znanstvena savjetnica u trajnom zvanju

Tablica 5. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti prof. dr. sc. Draženke Komes u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje *redovitog profesora u trajnom zvanju* (Uvjeti za izbor prema *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06), *Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, suradnička i stručna zvanja* usvojenom od Fakultetskog vijeća PBF-a 04. travnja 2006. godine)

Br.	**uvjet**	**ostvareno**
obavezno		
1.	Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodila nastavu od barem 600 norma sati	Sudjeluje u nastavi na PBF-u od 1998. godine, najprije izvodi laboratorijske vježbe, a od 2006. godine i predavanja. Privitak 1. Potvrda o izvođenju nastave od barem 600 norma sati **Zadovoljava uvjet**
2.	Pristupnici koji su u postupku reizbora ili izbora u više zvanje moraju priložiti pozitivno ocjenjene rezultate institucijskog istraživanja kvalitete svog nastavnog rada ili pozitivno ocijenjene rezultate studentske ankete, koju provodi visoko učilište	Pozitivno ocijenjeni rezultati institucijskog istraživanja kvalitete nastavnog rada koju provodi visoko učilište. Privitak 2. Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada **Zadovoljava uvjet**
Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora u trajnom zvanju potrebno zadovoljiti sedam (7) od slijedećih dvanaest (12) uvjeta:		
1.	Da je autor ili koautor dva (2) objavljenog sveučilišnog udžbenika ili priručnika, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni od stručnog povjerenstva koje provodi postupak izbora	Koautor je 6 poglavlja u 4 znanstvene knjige (B.5.) Privitak 3. Preslike uvodnih stranica i sadržaja knjiga **Zadovoljava uvjet**
2.	Da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom	Pod njezinim mentorstvom obranjeno je 57 diplomskih radova (A.4.1.) i 42 završna rada (A.4.2.) U koautorstvu sa studentima objavila je **14 a1** (a1-A.2.1.4., A.2.1.8., A.2.1.9., A.2.1.12., A.2.1.13., A.2.1.15., A.2.1.43, A.2.1.45., A.2.1.46., A.2.1.47., A.2.1.48., A.2.1.53., A.2.1.58., A.2.1.59.), **2 a2** (A.2.2.6., A.2.2.7) i **9 a3** (A.2.3.5, A.2.3.8, A.2.3.15., A.2.3.17., A.2.3.21., A.2.3.23., A.2.3.27., A.2.3.29., A.2.3.30.) rada. Privitak 4. Preslike dokumentacijskih kartica i naslovnica radova u koautorstvu sa studentima **Zadovoljava uvjet**
3.	Da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju, što dokazuje objavljivanjem barem dva znanstvena rada u znanstvenom časopisu u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij	Mentor je doktorskog rada dr. sc. Ane Belščak-Cvitanović pod naslovom "Utjecaj dodatka polifenolnih ekstrakata biljnoga podrijetla na funkcionalna svojstva čokolade“ koja je završila poslijediplomski doktorski studij Prehrambena tehnologija i doktorski rad obranila 13. prosinca 2013. (A. 4.3.). Objavila je 18 a1 znanstvenih radova u koautorstvu s dr. sc. Anom Belščak-Cvitanović (a1-A.2.1.) **Zadovoljava uvjet**

4.	Da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu	Održala je 57 priopćenja na znanstvenim skupovima, od čega 55 na međunarodnim (A.2.6.1.) te predavanja na pet međunarodnih znanstvenih skupova (A.2.6.3.) **Zadovoljava uvjet**
5.	Da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	Član je Uređivačkog odbora znanstvenog časopisa *Hrvatskog časopisa za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam*, od lipnja 2008. godine (A.5.1.) Privitak 5. Potvrda Glavne urednice časopisa **Zadovoljava uvjet**
6.	Da je recenzirao barem deset članaka u nanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova	Recenzirala je 66 članaka u časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova (A.5.6.) Privitak 6. Zahvale i potvrde urednika na recenzijama **Zadovoljava uvjet**
7.	Da je vodio barem jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu	Vodila je 1 nacionalni znanstveni projekt (A.3.1.1.), 4 međunarodna (1 EU i 3 bilateralna) znanstvena projekta (A.3.2.1.) te je bila suradnik na 4 nacionalna (A.3.1.2.) i na 7 međunarodnih projekta (A.3.2.2.). **Zadovoljava uvjet**
8.	Da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine, od čega barem godinu kontinuirano, na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima.	Usavršavala se u svom znanstvenom području i u struci u ukupnom trajanju od 9 mjeseci (A.6.): ak. god. 2008./2009. gost nastavnik na Poljoprivrednom fakultetu Univerziteta u Beogradu, predmet *Tehnologija konditorskih proizvoda* (B.7.); ak. god. 2010./2011. gost nastavnik na Kemijsko-tehnološkom fakultetu Sveučilišta u Splitu, nositelj predmeta *Tehnologija konditorskih i srodnih proizvoda* (5 ECTS) (B.7); ak. god. 2014./2015. gost nastavnik na University of Peradeniya, Faculty of Agriculture, Šri Lanka (B.7) **Ne zadovoljava uvjet**
9.	Da je bio pozvani predavač na barem dva međunarodna znanstvena skupa	**Ne zadovoljava uvjet**
10.	Da je bio recenzent (izvjestitelj) za barem dva studijska programa, ili barem dva sveučilišna udžbenika ili znanstvene knjige	**Ne zadovoljava uvjet**
11.	Da je obnašao čelnu dužnost u strukovnoj asocijaciji iz svojeg znanstvenog područja, ili čelnu dužnost na visokom učilištu ili u široj akademskoj zajednici	**Ne zadovoljava uvjet**
12.	Da je dobio istaknutu domaću ili međunarodnu nagradu za svoj znanstveni ili nastavni rad	Privitak 7. Preslike Godišnje državne nagrade za znanost i Nagrade mladom znanstveniku „VERA JOHANIDES“ **Zadovoljava uvjet**

Članovi Stručnog povjerenstva:

Prof. dr. sc. Branka Levaj, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Duška Ćurić, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Drago Šubarić, PTF, Osijek

Prof. dr. sc. Branka Levaj, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Prof. dr. sc. Duška Ćurić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Prof. dr. sc. Drago Šubarić, Prehrambeno tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku

U Zagrebu, 06. veljače 2018.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Sveučilišta u Zagrebu
- O v d j e -

PREDMET*:* Izvješće Stručnog povjerenstva o provedenom natječajnom postupku i izboru pristupnice prof.dr.sc. Verice Dragović-Uzelac, znanstvene savjetnice u trajnom zvanju, u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto redoviti profesor u trajnom zvanju za znanstveno područje **(4.) Biotehničke znanosti**, znanstveno polje **(4.05.) Prehrambena tehnologija,** znanstvena grana **(4.05.01) Inženjerstvo**, na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom u Laboratoriju za procese konzerviranja i preradu voća i povrća

Na 2. redovitoj sjednici Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za akad. god. 2017./2018. održanoj 20. studenog 2017. (ad. 7), izabrani smo za članove Stručnog povjerenstva za davanje mišljenja o ispunjavanju uvjeta za izbor pristupnice **prof. dr. sc. Verice Dragović-Uzelac, znanstvene savjetnice u trajnom zvanju** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor u trajnom zvanju**, za znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija grana (4.05.01) Inženjerstvo.
Na natječaj raspisan na osnovi odluke Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu od 20. 11. 2017. godine i objavljen u Narodnim novinama br. 125/2017 od 15.12.2017., na službenom internetskom portalu za radna mjesta Europskoga istraživačkog prostora, EURAXESS od 12.12.2017., na web-stranici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu od 11.12.2017., u biltenu HZZ-a od 12.12.2017. i dnevnom tisku „24 sata“ od 14.12.2017., za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto redoviti profesor u trajnom zvanju, na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom – jedan izvršitelj (m/ž) u Laboratoriju za procese konzerviranja i preradu voća i povrća, prijavila se jedna pristupnica, **prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac, znanstvena savjetnica u trajnom zvanju** na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Pristupnica je zamolbi priložila:
1. Životopis
2. Potvrdu Hrvatskog zavoda za mirovinsko osiguranje (HZMO) o podacima evidentiranim u bazi podataka HZMO-elektronički zapis
3. Presliku diplome - doktor znanosti
4. Presliku diplome - magistar znanosti
5. Presliku diplome - diplomirani inženjer

6. Presliku odluke Vijeća biotehničkog područja o izboru u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor
7. Presliku potvrde Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o izboru u znanstveno-nastavno zvanje i odgovarajuće radno mjesto redovitog profesora
8. Presliku Odluke Matičnog odbora za biotehničke znanosti - polje poljoprivrede, šumarstva, drvne tehnologije, biotehnologije i prehrambene tehnologije o izboru u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik u trajnom zvanju
9. Presliku potvrde Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o izboru u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik u trajnom zvanju
10. Znanstvenu, nastavnu i stručnu aktivnost pristupnice
11. Potvrdu o zastupljenosti i citiranosti radova znanstvenika u relevantnim bazama podataka (Nacionalna i sveučilišna knjižnica u Zagrebu)
12. Dokaze o ispunjavanju uvjeta Rektorskog zbora za izbor u znanstveno-nastavno zvanje
    PRIVITAK 1. Potvrda o izvođenju nastave (prema Povjeri nastave) u svojstvu nastavnika na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu
    PRIVITAK 2. Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada na temelju rezultata -Ankete za procjenu rada nastavnika (Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu)
    PRIVITAK 3. Dokumentacijske kartice diplomskih radova kojima je bila mentor i preslike sažetaka radova objavljenih u koautorstvu sa studentima
    PRIVITAK 4. Dokumentacijske kartice doktorskih radova kojem je bila mentor i preslike naslovnica radova sa studentima koji su završili doktorski studij
    PRIVITAK 5. Preslike radova sa skupova
    PRIVITAK 6. Potvrda Glavnog urednika da je članica Uredničkog odbora znanstvenog časopisa Food Technology and Biotechnology
    PRIVITAK 7. Potvrda o recenziranim radovima
    PRIVITAK 8. Potvrda o vođenju znanstveno-istraživačkog projekta i sudjelovanju na međunarodnim znanstveno-istraživačkim projektima
    PRIVITAK 9. Potvrde o održanim pozvanim predavanjima na 2 međunarodna znanstvena skupa
    PRIVITAK 10. Potvrda o istaknutim domaćim nagradama za svoj znanstveni rad
13. Dokaz o državljanstvu-preslika Domovnice
14. Dokaz o navedenim poželjnim i obveznim znanjima i iskustvima
15. Vlastoručno potpisanu izjavu-izričiti pristanak pristupnika da se obavijest o rezultatu natječaja pošalje elektronički
16. Presliku Natječaja

U skladu sa *Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju* (NN 123/03, NN 198/03, NN 105/04, NN 174/04, NN 02/07, NN 46/07, NN 45/09, NN 63/11, NN 94/13, NN 139/13, NN 101/14, NN 60/15) te temeljem *Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja* (NN 28/2017), *Pravilnika o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama* (NN 118/09, NN 82/12, NN 32/13), *Pravilnika o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora* (NN 47/17), *Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu* (od 04. travnja 2006. godine) i sukladno *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06), nakon uvida u priloženu dokumentaciju Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu podnosimo sljedeće:

I Z V J E Š Ć E

Iz životopisa pristupnice

Prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac rođena je 15. siječnja 1970. godine u Gospiću. Diplomirala je 1993. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, smjer Biokemijsko inženjerstvo. Na istom Fakultetu 1994. godine upisala je poslijediplomski studij te je 1998. godine obranila magistarski rad pod naslovom „Promjena kvalitete zamrznutog povrća tijekom skladištenja“, a 2003. godine disertaciju pod naslovom „Dokazivanje autentičnosti proizvoda na bazi marelice“. Godine 1994. zaposlila se kao znanstveni novak na PBF-u, u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratoriju za procese konzerviranja i preradu voća i povrća. Na istoimenom fakultetu izabrana je u zvanje: mlađeg asistenta 1996. godine, asistenta 1999. godine, višeg asistenta 2003. godine, u zvanje docenta 2005. godine, u zvanje izvanrednog profesora 2009. godine te u zvanje redovitog profesora 2012. godine. U znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju za znanstveno područje (4) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05) Prehrambena tehnologija izabrana je 22. rujna 2017. godine (Odluka Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti; klasa UP/I-640-03/17-01/0891; ur. broj: 355-06-04-17-0002). Tijekom 2005. i 2006. godine znanstveno se usavršavala na University of Natural Resources and Applied Life Sciences, Department of Food Science and Technology, Beč, Austrija, te 2007. godine u Budimpešti u okviru projekta Safe Foods-"Promoting Food Safety through a New Integrated Risk Analysis Approav, Central Food Research Institute.

Tijekom priprema studijskih programa prema Bolonjskoj deklaraciji, na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu uvela je dva nova predmeta i to „Začinsko i aromatsko bilje“-preddiplomski studij (Prehrambena tehnologija- izborni B modul) te „Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja“-diplomski studij (Nutricionizam, izborni A modul). Na poslijediplomski specijalistički studij „Kvaliteta i sigurnost hrane” uvela je novi predmet „Autentičnost prehrambenih proizvoda“ kojeg je koordinatorica. Pod mentorstvom prof. dr.sc. Verice Dragović-Uzelac izrađeno je 43 završna rada, 58 diplomskih radova, 2 magistarska rada te 6 doktorata znanosti.

Od 2009. do 2013. godine bila je predstojnica Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo. Od 2003. do 2013. godine obnaša funkciju predsjednice Odbora za stručnu praksu, od 2004. do 2007. godine bila članica Odbora za suradnju s gospodarstvom, od 2007. do 2011. članica je Odbora za znanost te od 2011. do danas članica je Odbora za međunarodnu suradnju. Od 2007. do 2013. godine član je Organizacijskog odbora Festivala znanosti, a od 2009. do 2011. godine bila je predsjednica Organizacijskog odbora 7. međunarodnog kongresa prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista te od 2012. do 2014. godine predsjednica Izvršnog odbora „8. međunarodnog kongresa prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista“. Predsjednica je Organizacijskog i Izvršnog odbora „9. međunarodnog kongresa prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista“, 2017. -2018. godine. Od 2008. do 2013. članica je Povjerenstva za novu hranu te Povjerenstva za ocjenu „Vodiča dobre higijenske prakse i primjena HACCP načela u industriji pića” pri Ministarstvu zdravstva i socijalne skrbi. Gost urednik je posebnog broja časopisa Food Technology and Biotechnology (radovi sa 7. Međunarodnog kongresa prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, 2011.) od 2011./2012. godine.

Članica je Akademije tehničkih znanosti Hrvatske (suradnik od 2017. godine), Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti (Sekcija za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju), Društva sveučilišnih nastavnika i ostalih znanstvenika u Zagrebu, Društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, te Hrvatskog društva za jagodasto voće. Članica je uređivačkih odbora časopisa „Food Technology and Biotechnology”. Dobitnica je brojnih nagrada i odličja od kojih su najznačajnije: Godišnja državna nagrada za znanstveno dostignuće, 2015. godine; Godišnja državna nagrada za

popularizaciju i promidžbu znanosti, 2012. godine; Nagrada Ministarstva regionalnog razvoja i fondova EU za 2. najuspješniji lokalni EU projekt u Republici Hrvatskoj 2010.-2012. (Višnja Maraska kao sastojak funkcionalne hrane), 2013. godine; Nagrada Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za objavljene radove u priznatim međunarodnim časopisima te izniman uspjeh u znanstveno-istraživačkom i nastavnom radu, 2014. godine te RegioStars priznanje za jedan od 5 najuspješnije provedenih projekata iz operativnog programa: Regional Competitiveness 2007-2013. Call: „Sthrengthening capacities for research, development and innovation" , Brisel, 2016.

Znanstvena aktivnost pristupnice

Znanstveno-istraživački rad prof.dr.sc. Verice Dragović-Uzelac obuhvaća dokazivanje autentičnosti prehrambenih proizvoda (voćni sokovi, marmalade, eterična ulja), određivanje aktivnosti enzima u različitim biljnim materijalima te proučavanje promjena koje nastaju tijekom prerade svježeg voća i povrća u poluproizvode i gotove proizvode. Veći dio njezine znanstvene aktivnosti odnosi se na proučavanje različitih skupina biološki aktivnih spojeva u voću, povrću te začinskom i aromatskom bilju (glukozinolati, različite skupine polifenola, karotenoidi, melatonin, pektini itd.) primjenom spektrofotometrijskih te HPLC metoda od kojih je većinu prilagodila supstratima na kojima su istraživanja provođena. Također se bavila proučavanjem antioksidacijskog kapaciteta različitih biljnih materijala primjenom ABTS flow injection, FRAP, DPPH i ORAC metoda. U početku njezina znanstvenog djelovanja, a u okviru znanstvenog projekta "Istraživanja ambalažnih materijala za pakiranje i čuvanje hrane" bavila se proučavanjem utjecaja zamrzavanja i skladištenja pri nižim temperaturama na kvalitetu povrća što je rezultiralo izradom magistarskog rada „Promjena kvalitete zamrznutog povrća tijekom skladištenja". Kao suradnica bila je uključena u istraživanja na projektu "Utjecaj dodataka i tehnologije pakiranja na održivost prehrambenih proizvoda". U okviru projekta "Istraživanje autentičnosti proizvoda na bazi marelice i breskve" bavila se određivanjem autentičnosti prehrambenih proizvoda što je rezultiralo izradom disertacije "Dokazivanje autentičnosti proizvoda na bazi marelice". Od 2007. godine suradnica je na znanstvenom projektu "Promjene visokovrijednih sastojaka tijekom prerade odabranih vrsta voća", te od 2008. godine voditeljica znanstvenog projekta "Biološki aktivni spojevi u nekim vrstama samoniklog i kultiviranog bilja". U suradnji sa istraživačkom skupinom Instituta Rudjer Bošković bavila se određivanjem antioksidativnih i antiinflamatornih svojstava koncentriranog soka višnje maraske. Dio znanstvenih istraživanja pristupnice vezan je uz utjecaj sorte, načina uzgoja i prerade na senzorska svojstva svježih jagoda i smokava te prerađevina, određivanje biološki aktivnih spojeva i antioksidacijskog kapaciteta u različitim vrstama začinskog i aromatskog bilja. Osim fenolnih spojeva bavila se proučavanjem glukozinolata u različitim vrstama povrća. Kao suradnica od 2010. godine uključena je u istraživanja na međunarodnom znanstvenom projektu "Processing Raw Materials into Excellent and Sustainable End products while Remaining Fresh (FP7-KBBE-2009-3)", te je bila voditeljica projekta "Sour cherry Marasca (Prunus cerasus var. Marasca) as an ingredient for functional food; IPA Component IIIC Regional Competitiveness Operational Programme 2007-2011; Science and Innovation Investment Fund".

Posljednjih godina znanstveno-istraživački rad pristupnice usmjeren je na proučavanje primjene novih i konvencionalnih metoda ekstrakcije bioaktivnih spojeva iz biljnog materijala i nusproizvoda prehrambene industrije te je shodno navedenom bila voditeljica slijedećih projekata: „Application of innovative technologies for production of plant extracts as ingredients for functional food" - (IT-PE-FF), istraživači projekt-Hrvatska zaklada za znanost (2014.-2018.); „The application of innovative technologies in bioactive compounds isolation from organic waste in the wine production", Operatinal Programme Regional Competitiveness 2007-2013., Call: „Sthrengthening capacities for research, development and innovation" – MRRFEU/MZOS (2014.-2016.). Voditeljica je radnog paketa projekta „CENTRE OF EXCELLENCE FOR MARINE BIOPROSPECTING- BioProCro" -naziv radnog paketa Phase 2: Identification, extraction,

optimization and purification of biomolecules, 2016. Suradnica je na projektu „High Hydrostatic Pressure Processing of Functional Fruit and Vegetable Juices“ (IP-2016-06-4006)- istraživači projekt-Hrvatska zaklada za znanost (2017.-2021.).

Rezultati znanstveno-istraživačkog rada prof. dr. sc. Verice Dragović-Uzelac prikazani su u 82 znanstvena rada, indeksirana u odgovarajućim sekundarnim publikacijama, od kojih 43 rada pripadaju skupini a1, 15 radova skupini a2 i 24 rada skupini a3.

Popis znanstvenih radova nalazi se u Prilogu, a vrednovanje radova prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017) je prikazano u Tablici 1.

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017)

Za izbor u znanstveno zvanje <u>znanstveni savjetnik u trajnom zvanju</u>

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potrebno bodova	**Broj bodova**	**Ukupno bodova**
a1	Prije	12	43	14	17,8	**60,4**
	Poslije	31			42,6	
a2	Prije	5	15	7.5	2,6	**7.8**
	Poslije	10			5,2	
a3	Prije	18	24	2.5	4,5	**6**
	Poslije	6			1,5	
Ukupno bodova				**24**		**74,2**

Iz tablice 1. nedvojbeno je vidljivo da pristupnica **prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac** u potpunosti zadovoljava i znatno premašuje samostalne uvjete za izbor u zvanje znanstveni savjetnik u trajnom zvanju prema članku 16. Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017). Istodobno pristupnica u potpunosti zadovoljava i premašuje i uvjet iz članka 43. stavak 3. istog Pravilnika (NN 28/2017) o ispunjavanju polovice uvjeta koji su propisani kao razlika između uvjeta za izbor u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika propisanih Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) i uvjeta propisanih Pravilnikom (NN 28/2017) za izbor u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju, koje joj pravo pripada, jer je od njenog izbora u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika do dana stupanja na snagu Pravilnika (NN 28/2017) proteklo više od 30 mjeseci.

Citiranost objavljenih znanstvenih radova prof. dr. sc. Verice Dragović-Uzelac do lipnja 2017. iznosi: prema Web of Science 562 puta; prema Scopus bazi podataka 768 puta; prema Google Scolar 1282 put, a h-indeks iznosi 14 prema Web of Science, 17 prema Scopus bazi podataka i 20 prema Google Scholar.

Prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac sudjelovala je sa 79 priopćenja u radu znanstvenih skupova, od čega je 57 priopćenja prezentirano na međunarodnim znanstvenim skupovima (Tablica 2). U tablici 3 su prikazani rezultati sudjelovanja na znanstvenim projektima.

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	3
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	7
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	57
Nacionalni znanstveni skupovi	22

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	2
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	5
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	2
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	2

Nastavna djelatnost

Prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac u nastavni proces uključena je od 1994. godine pri čemu je bila voditeljica laboratorijskih vježbi iz modula Tehnologija voća i povrća, a od 2003. sudjeluje i u izvođenju dijela predavanja iz istoimenog modula. U okviru preddiplomskog i diplomskog studija (Bolonjski proces) od 2007. godine voditeljica je vježbi iz modula Kemija i tehnologija voća i povrća te dijela predavanja. Od 1998. godine suradnica je u izvođenju vježbi iz modula Poznavanje sirovina prehrambene industrije i Osnove tehnologije namirnica biljnog podrijetla. Od 2006. do danas sudjeluje kao suradnica u izvođenju nastave iz modula Osnove tehnologije namirnica biljnog podrijetla, Osnove prehrambenih tehnologija, Sirovine za prehrambenu industriju, Suvremene metode u analitici hrane, Minimalno procesiranje voća i povrća, Osvježavajuća bezalkoholna pića te u izvođenju vježbi iz modula Instrumentalne analize. Od 2008. godine koordinatorica je modula Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla na diplomskom studiju Upravljanje sigurnošću hrane.

Prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac uvela je dva potpuno nova modula i to Začinsko i aromatsko bilje-preddiplomski studij (Prehrambena tehnologija/Nutricionizam- izborni B modul) te Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja-diplomski studij (Nutricionizam, izborni A modul). Tijekom svog rada na PBF-u održavajući nastavu na spomenutim modulima

opterećenje u norma satima premašuje 600 sati što je jedan od uvjeta Rektorskog zbora za izbor u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor u trajnom zvanju.

Na poslijediplomskom doktorskom studiju Prehrambena tehnologija sudjelovala je u izvođenju dijela predavanja na modulu Ekološka proizvodnja i prerada hrane. Na poslijediplomskom specijalističkom studiju „Kvaliteta i sigurnost hrane" uvela je potpuno novi modul "Autentičnost prehrambenih proizvoda" kojeg je koordinatorica. Na poslijediplomskom sveučilišnom studiju Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam koordinator je temeljnog modula "Funkcionalna hrana" te izbornog modula "Prirodni izvori fitokemikalija u prehrani" te suradnik na izbornom modulu "Tehnologije u preradi voća i povrća".

Sudjelovala je u izradi većeg broja završnih i diplomskih radova, a pod mentorstvom prof. dr.sc. Verice Dragović-Uzelac izrađeno je 43 završna te 58 diplomskih radova. Bila je mentor 2 magistarska rada te 6 doktorskih radova. Objavila je veći broj radova u koautorstvu sa studentima koji su pod njezinim mentorstvom izradili završni, diplomski ili doktorski rad. Na web stranici PBF-a postavila je od stručnog povjerenstva pozitivno ocjenjene nastavne materijale iz kolegija Začinsko i aromatsko bilje te Sirovine u prehrambenoj industriji-programski dio voće i povrće.

Stručna djelatnost

Stručna djelatnost prof. dr. sc. Verice Dragović-Uzelac odgleda se kroz voditeljstvo tehnologijskog projekta «Proizvodnja bezalkoholnih pića od samoniklog bilja» - projekt TP-04/0058-20, (2005.-2007.), bila je voditelj projekta Marketinške pripreme poljoprivredno-prehrambenih proizvoda naslova „Proizvodnja džemova, marmelada i pekmeza od šumskog i konvencionalno uzgojenog voća" (2007.-2009.), a na jednom projektu iz iste kategorije, naslova «Poboljšanje kakvoće proizvoda na bazi soka višnje Maraske" bila je angažirana kao suradnik (2007.-2009.). Također je bila suradnik na TEST projektu „Razvoj tehnologija za konzerviranje povrća uz primjenu ultrazvuka i visokih tlakova" (2008.-2010.). Bila je suradnik na tehnologijskim (2) i VIP (1) projektima. U časopisu Ambalaža objavila je 2 stručna rada te 1 rad sa stručnog savjetovanja u Koprivnici 2005. godine u izdanju HAZU. U srpnju 2008. godine pri Ministarstvu zdravstva i socijalne skrbi bila je član stručnog povjerenstva za ocjenu „Vodiča dobre higjenske prakse i primjena HACCP načela u industriji pića". Sudjelovala je kao suradnik ili voditelj brojnih projekata i suradnji s privredom (Agrokor d.d., Jamnica d.d., Maraska d.d., Eurobev.d.d., Studenac-Podravka d.d., Razvoj SPJ Pića, Bokun d.o.o., OPG Tadić itd.), te je održala više stručnih predavanja. Tijekom 2011. godine organizirala je u okviru međunarodnog IPA projekta „Sour cherry Marasca (Prunus cerasus var. Marasca) as an ingredient for functional food" (IPA Component IIIC, RCOP, 2007.-2011.), 3 stručne radionice u Zadru te okrugli stol "Stanje uzgoja višnje maraske u Zadarskoj regiji". Od važnijih stručnih aktivnosti treba istaknuti da je pod njezinim vodstvom izrađen stručni elaborat „Određivanje specifičnih svojstava neretvanske mandarine (*Citrus reticulata* L) zbog zaštite geografskog podrijetla (GI) (2010.-2012.). U srpnju 2008. godine pri Ministarstvu zdravstva i socijalne skrbi bila je član stručnog povjerenstva za ocjenu „Vodiča dobre higjenske prakse i primjena HACCP načela u industriji pića". Aktivno je sudjelovala u izmjenama i dopunama navedenog vodiča, u dijelu koji se odnosi na voćne sokove i bezalkoholna pića. Aktivno je bila uključena u aktivnosti Hrvatskog festivala pekmeza, džema i marmelade koji je održan u Dubrovniku 2008., 2009. i 2010. godine. U okviru navedene manifestacije bila je član ocjenjivačkog žirija koji je ocjenjivao najbolje proizvode u kategorijama džema, ekstra džema i pekmeza. Kao član Organizacijskog odbora Festivala znanosti u periodu od 2007. oo 2014. godine aktivno je sudjelovala u organizaciji događanja te održala niz predavanja. Od 2009. do 2011. godine bila je predsjednica Organizacijskog odbora 7. međunarodnog kongresa prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista koji je održan u Opatiji od 21.-23.09. 2011. godine. Bila je gost urednik posebnog izdanja časopisa Food

Technology and Biotechnology u kojem su objavljeni radovi sa navedenog kongresa. Također je bila predsjednica Izvršnog odbora „8. međunarodnog kongresa prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista“, 2012. -2014 te je predsjednica Organizacijskog i Izvršnog odbora „9. međunarodnog kongresa prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista“, 2017. -2018. godine. Recenzirala je više od 40 znanstvenih radova objavljenih u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova, 1 skripta, jedan veleučilišni udžbenik te prijedlog jednog doktorskog studija. Za stručni rad dodijeljene su joj značajne nagrade: Udruga inovatora Hrvatske i Ministarstvo poljoprivrede šumarstva i vodnoga gospodarstva u okviru projekta – „Agro-Arca“ dodijelilo joj je „Medalju ARCA 2007.“ za popularizaciju rezultata tehnologijskog projekta „Proizvodnja bezalkoholnih pića od samoniklog bilja»; Certifikat za najuspješniji lokalni EU projekt u RH za razdoblje od 2010. do 2013. godine (projekt - Višnja maraska (*Prunus cerasus* var. Marasca) kao sastojak funkcionalne hrane), Ministarstvo regionalnog razvoja i fondova EU; Zlatna plaketa ARCA 2015.- za projekt “Višnja maraska (Prunus cerasus var. Marasca) kao sastojak funkcionalne hrane”, 8. Međunarodni sajam inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji.

Tablica 4. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti prof. dr. sc. Verice Dragović-Uzelac u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje *redovitog profesora u trajnom zvanju* (Uvjeti za izbor prema *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06), *Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, suradnička i stručna zvanja* usvojenom od Fakultetskog vijeća PBF-a 04. travnja 2006. godine)

OBVEZATNI UVJET	
Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodila nastavu od barem šesto (600) norma sati.	Sudjeluje u nastavi na PBF-u od 1994. godine. U početku izvodi vježbe i seminare, a od 2003. godine i predavanja. **Privitak 1.** Potvrda prodekana za nastavu. **ZADOVOLJAVA UVJET**
Istraživanje kvalitete nastavnog rada – studentska anketa	Prema svim ispitivanim pokazateljima, kvaliteta nastavnog rada pristupnice je studentskom anketom ocijenjena **izvrsnom,** s prosječnom ocjenom 4,6 (akad. god. 2014./2015.) **Privitak 2.** Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada **ZADOVOLJAVA UVJET**
Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor u trajnom zvanju potrebno je zadovoljiti sedam (7) od slijedećih dvanaest (12) uvjeta:	
1. da je autor ili koautor dva (2) objavljenog sveučilišnog udžbenika ili priručnika, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni od stručnog povjerenstva koje provodi postupak izbora;	Napisani su materijali za studente za dva modula i nalaze se na Merlinu ali nisu ocjenjeni od strane stručnog povjerenstva. **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
2. da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i	Pod njezinim mentorstvom obranjeno 58 diplomskih radova i 43 završna rada (A.4.),

da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom;	a objavljeno je 9 radova s 11 studenta na popisu završnih (9 i 24) i diplomskih radova (8, 11, 12, 13, 14, 18, 20, 23, 30, 38) **ZADOVOLJAVA UVJET** **Privitak 3**. Dokumentacijske kartice 4 rada te preslike sažetaka radova objavljenih u koautorstvu sa studentom (podvučeno)

Popis završnih i diplomskih radova studenta koautora na objavljenim radovima:

1. **Ante Galić (2007)** Promjena fizikalno-kemijskih svojstava i sastav flavonoida bobica bazge (Sambucus nigra L.) tijekom proizvodnje koncentriranog soka, diplomski rad, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagreb (dalje u tekstu PBF)
2. **Sabina Arnautović (2007)** Utjecaj prerade na promjenu fenolnih spojevai antioksidativni kapacitet bobica bazge (Sambucus nigra L.), diplomski rad, PBF, Sveučilišta u Zagrebu
3. **Mirela Mezak (2007)** Fenolni spojevi i antioksidativni kapacitet odabranih vrsta voća, diplomski rad, PBF, Sveučilišta u Zagrebu
4. **Ana Tomljenović (2007)** Fenolni spojevi i antioksidativni kapacitet odabranih vrsta povrća, diplomski rad, PBF, Sveučilišta u Zagrebu
5. **Božana Ivković (2007)** Aromatični spojevi plodova borovnice (Vaccinium corymbosum L.) tijekom tri perioda berbe, diplomski rad, PBF, Sveučilišta u Zagrebu
6. **Ana Brala (2008)** Određivanje različitih skupina fenolnih spojeva i antioksidacijskog kapaciteta u borovnicama, diplomski rad PBF, Sveučilišta u Zagrebu
7. **Ivona Elez (2009)** Izolacija fenolnih spojeva iz kadulje (*Salvia officinalis* L.) primjenom konvencionalnih otapala i ekstrakcije potpomognute mikrovalovima, diplomski rad, PBF Sveučilišta u Zagrebu
8. **Ivana Orešnik (udato Galić) (2010)** Određivanje fenolnih spojeva u vinima bazge (*Sambucus nigra* L.), diplomski rad, PBF, Sveučilišta u Zagrebu
9. **Vedrana Antolić (2011)** Utjecaj vremena i temperature na ekstrakciju polifenola mente (*Mentha x piperita* L), završni rad, PBF, Sveučilišta u Zagrebu
10. **Kristina Kvakan (2012)** Utjecaj uvjeta sušenja raspršivanjem na stabilnost antocijana i antioksidacijski kapacitet praha soka višnje maraske, diplomski rad, PBF, Sveučilišta u Zagrebu
11. **Dragana Obradović (2014)** Utjecaj predtretmana na fizikalno-kemijska svojstva i fenolne spojeve sušenih šljiva, završni rad, PBF, Sveučilišta u Zagrebu

Popis radova objavljenih u koautorstvu sa studentom

1. **Galić, A., Dragović-Uzelac, V.,** Levaj, B., Bursać Kovačević, D., Pliestić, S., **Arnautović, S.(**2009) The Polyphenols Stability, Enzyme Activity and Physico-Chemical Parameters During Producing Wild Elderberry Concentrated Juice. Agric. Conspec. Sci., 74 (3) 181-186. ISSN 1331-7768; GEOBASE 0013827598, Supplier Number:3423500
2. **Dragović-Uzelac, V.,** Bursać Kovačević, D., Levaj, B., Pedisić, S., **Mezak, M., Tomljenović, A.** (2009) Polyphenols and antioxidant capacity in fruits and vegetables commonly consumed in the Croatian diet. Agric. Conspec. Sci., 74 (3), 175-179. ISSN 1331-7768; GEOBASE 0013827597, Supplier Number:3423499
3. **Dragović-Uzelac, V.,** Kovačević Ganić, K., Bursać Kovačević, D., Levaj, B., Škevin, D., **Ivković, B.** (2008) Characterisation of volatile compounds of blueberry fruit by headspace–solid phase microextraction combined with gas chromatography. (ur. D. Ćurić) *Proceedings–The Joint Central European Congress on Food, (Zagreb, Croatian Chamber of Economy),* 137-143. ISI Proceedings: ISBN 978-953-6207-87-9 ISI DD No.BKT47; CPI AN

4843009

4. **Dragović-Uzelac, V.,** Savić, Z**., Brala, A.,** Levaj, B., Bursać Kovačević, D., Biško, A. (2010) Evaluation of Phenolic Content and Antioxidant Capacity of Blueberry Cultivars (*Vaccinium corymbosum* L.) Grown in the Northwest Croatia, *Food Technology and Biotechnology*, 48(2), 214-221. WOS:000278855700011 ; ISSN: 1330-9862
5. **Dragović-Uzelac, V., Elez Garofulić, I.,** Jukić, M., Penić, M., Dent, M. (2012) The Influence of Microwave Assisted Extraction on the Isolation of Sage (*Salvia officinalis* L.) Polyphenols. *Food Technology and Biotechnology*, 50(3), 377-383, IF=0,977; WOS:000309039600015; ISSN: 1330-9862
6. Elez Garofulić, I., Kovačević Ganić, K., **Galić (djevojačko Orešnik), I., Dragović-Uzelac, V.,** Savić, Z. (2012) The influence of processing on physico-chemical parameters, phenolics, antioxidant activity and sensory attributes of elderberry. Croatian J. Food Tech. Biotech. Nutrit. 7 (Special Issue) 913-917. ISSN 1847-3423; E-ISSN 18477461; UDK: 664
7. Bursać Kovačević, D., Šaravanja, P., **Antolić, V., Dragović-Uzelac, V.** Phenolic Compounds and Antioxidant Capacity of Pomegranate // 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists / Frece, Jadranka (ur.). Zagreb : Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists), 2014. 135-141. **ISBN: 978-953-99725-6-9**
8. Elez Garofulić, I., **Kvakan, K.,** Zorić, Z., Pedisić, S., **Dragović-Uzelac, V.** (2012). Total phenolic content and antioxidant activity ofspray-dried sour cherry marasca (Prunus cerasus var. Marasca) juice. Proceedings, 6th Central European Congress on Foods, Novi Sad, Serbia, 308-311. ISBN 978-86-7994-027-8; *CIP* 338.439.4(082); 663/664(082)
9. Bursać Kovačević, D., **Dragović-Uzelac, V.,** Vujević, P., **Obradović, D..** Effect of Dipping Treatments on the Quality of Dried Plums // Proceedings of 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists / Frece, Jadranka (ur.). Zagreb: Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists), 2014. 285-290. **ISBN: 978-953-99725-6-9**

3. da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju što dokazuje objavljivanjem barem dva (2) rada u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij;	Objavila je 12 radova u koautorstvu sa studentima (6) kojima je bila mentor (A.4.3.) i koji su završili poslijediplomski studij **ZADOVOLJAVA UVJET** **Privitak 4**. Dokumentacijske kartice doktorskih radova kojem je bila mentor i preslike naslovnica radova sa studentima koji su završili doktorski studij

Studenti koji su završili poslijediplomski (doktorski) studij

1. **Zvonimir Savić (2011)** Utjecaj kultivara na količinu i sastav biogenih elemenata, polifenolnih spojeva te na prirod kultivara borovnice (Vaccinium spp.), doktorski rad, Agronomski faklultet, Sveučilišta u Zagrebu
2. **Ivana Generalić (2011)** Fenolni profil, antioksidacijski i antimikrobni potencijal odabranoga ljekovitoga bilja mediteranskoga podneblja, doktorski rad, PBF, Sveučilišta u Zagrebu
3. **Maja Dent (2013)** Utjecaj postupka ekstrakcije na sastav i količnu fenolnih spojeva kadulje, doktorski rad, PBF, Sveučilišta u Zagrebu
4. **Zoran Zorić (2014)** Stabilnost biološki aktivnih spojeva dehidratiranih proizvoda višnje maraske tijekom skladištenja, doktorski rad, PBF, Sveučilišta u Zagrebu
5. **Ivona Elez Garofulić (2015)** Optimiranje proizvodnje praha soka višnje maraske (Prunus cerasus var. Marasca) primjenom sušenja raspršivanjem, doktorski rad, PBF, Sveučilišta u Zagrebu

6. **Bernardica Milinović (2016)** Utjecaj podloge na rast, rodnost i kvalitetu ploda sorti trešnje (prunus avium L.) „Kordia“ i „Regina“, doktorski rad ‚Agronomski faklultet, Sveučilišta u Zagrebu

Popis radova objavljenih u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij:

1. **Elez Garofulić, I.,** Zorić, Z., Pedisić, S., **Dragović-Uzelac, V. (2017)** Retention of polyphenols in encapsulated sour cherry juice in dependence of drying temperature and wall material. *LWT - Food Science and Technology*. 83, 110-117. **DOI: 10.1016/j.lwt.2017.05.017; WOS:000403991500014; ISSN: 0023-6438; eISSN: 1096-1127**
1. **Zorić, Z.,** Pelaić, Z., Pedisić, S., **Elez Garofulić, I.,** Bursać Kovačević, D., **Dragović-Uzelac, V. (2017)** Effect of Storage Conditions oh Phenolic Content and Antioxidant Capacity of Spray Dried Sour Cherry Powder. LWT - Food Science and Technology. 79, 251-259. DOI: 10.1016/j.lwt.2017.01.049; WOS:000395603100030; ISSN: 0023-6438
2. **Elez Garofulić, I., Zorić, Z.,** Pedisić, S., **Dragović-Uzelac, V.** (2016) Optimization of Sour Cherry Juice Spray Drying as Affected by Carrier Material and Temperature. Food Technol. Biotechnol. 54 (4), 441-449. **DOI: 10.17113/ftb.54.04.16.4601; WOS:000389623700007; ISSN: 1330-9862**
3. Putnik, P., Bursać Kovačević, D., Penić, **M., Fegeš (udato Dent),** M., **Dragović-Uzelac, V.** (2016) Microwave-assisted extraction (MAE) of Dalmatian sage leafs for the optimal yield of polyphenols: HPLC-DAD identification and quantification, *Food Analytical Methods*, 9(8), 2385-2394., **DOI: 10.1007/s12161-016-0428-3; WOS 000378902200027; ISSN: 1936-9751**
4. **Zorić, Z.,** Pedisić, S., Bursać Kovačević, D., Ježek, D., **Dragović-Uzelac V**. (2016) Impact of packaging material and storage conditions on polyphenol stability, colour and sensory characteristics of freeze-dried sour cherry (*Prunus Cerasus* var. Marasca), *Journal of Food Science and Technology*, **53(2)**, 1247-1258.; **DOI: 10.1007/s13197-015-2097-4; WOS:000374590800034; ISSN: 0022-1155**
5. **B. Milinović, V. Dragović-Uzelac,** D. Halapija Kazija, T. Jelačić, P. Vujević, D. Čiček, A. Biško, Z. Čmelik (2016) Influence of four different dwarfing rootstocks on phenolic acids and anthocyanin composition of sweet cherry (Prunus avium L) cvs 'Kordia' and 'Regina', *Journal of Applied Botany and Food Quality*, 89, 29-37; **DOI:10.5073/JABFQ.2016.089.004; WOS:000371926800004; ISSN: 1439-040X**
6. **Dent, M.**, **Dragović-Uzelac, V., Elez Garofulić, I.,** Bosiljkov, T., Ježek, D., Brnčić, M. (2015) Comparison of conventional and ultrasound assisted extraction techniques on mass fraction of phenolic compounds from sage (Salvia officinalis L.). *Chem. Biochem. Eng. Quarterly*. vol 29., (475-484); **WOS:000363830800021; ISSN: 0352-9568**
7. **Elez Garofulić, Ivona;** Režek Jambrak, Anet; Milošević, Slobodan; **Dragović-Uzelac, Verica; Zorić, Zoran;** Herceg, Zoran (2015) The effect of gas phase plasma treatment on the anthocyanin and phenolic acid content of sour cherry Marasca (Prunus cerasus var. Marasca) juice. LWT-Food Science and Technology, 62(1), 894-900, **IF=3,019. DOI: 10.1016/j.lwt.2014.08.036; WOS:000352115500073; ISSN: 0023-6438**
8. **Zorić, Z., Dragović-Uzelac, V.,** Pedisić, S., Kurtanjek, Ž., **Elez Garofulić, I. (**2014). Kinetics of the Degradation of Anthocyanins, Phenolic Acids and Flavonols During Heat Treatments of Freeze-Dried Sour Cherry Marasca Paste. Food Technol. Biotechnol. 52 (1); 101–108. **WOS:000333884700014; ISSN: 1330-9862**
9. **Elez Garofulić, I., Dragović-Uzelac, V.,** Režek Jambrak, A., Jukić, M. (2013) The effect of microwave assisted extraction on the isolation of anthocyanins and phenolic acids from sour cherry Marasca (Prunus cerasus var. Marasca). Journal of Food Engeneering. 117 (4) (2013), 437-442, IF=2,984. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2012.12.043; WOS:000320088600003; ISSN: 0260-8774

10. **Dent, M., Dragovic-Uzelac, V.,** Penić, M., Brnčić, M., Bosiljkov, T., Levaj, B. (2013) The Effect of Extraction Solvents, Temperature and Time on the Composition and Mass Fraction of Polyphenols in Dalmatian Wild Sage (*Salvia officinalis* L.) Extracts, *Food. Technol. Biotech*., 51 (1), 84-91. **WOS:000317543000011; ISSN: 1330-9862** 11. **Elez Garofulić, I.,** Kvakan, K., Zorić, Z., Pedisić, S., **Dragović-Uzelac, V.** (2012). Total phenolic content and antioxidant activity ofspray-dried sour cherry marasca (Prunus cerasus var. Marasca) juice. Proceedings, 6th Central European Congress on Foods, Novi Sad, Serbia, 308-311. **ISBN 978-86-7994-027-8; *CIP* 338.439.4(082); 663/664(082)** 12. **Dragović-Uzelac, V., Savić, Z.,** Brala, A., Levaj, B., Bursać Kovačević, D., Biško, A. (2010) Evaluation of Phenolic Content and Antioxidant Capacity of Blueberry Cultivars (*Vaccinium corymbosum* L.) Grown in the Northwest Croatia, *Food Technology and Biotechnology*, 48(2), 214-221.	
4. da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu;	Održala osobno 24 znanstvenih priopćenja (A.2.6.), od toga 12 na međunarodnim znanstvenim skupovima (A.2.6.1.) te održala 1 pozvano predavanje na međunarodnom skupu. **ZADOVOLJAVA UVJET** **Privitak 5**. Potvrda o pozvanom predavanju (priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima**)**

Priopćenja na znanstvenim skupovima (osobno)

1- Bursać Kovačević, D., Putnik, P**., Dragović-Uzelac, V.** Accelerated solvent extraction (ASE) of total phenols from *Stevia rebaudiana* Bertoni leaves. III International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and XVII International Symposium "Feed Technology" (FoodTech2016), Novi Sad, Srbija, 25.-27.10.2016.-**poster osobno**

2- Putnik, P., Bursać Kovačević, D., **Dragović-Uzelac, V.** Proanthocyanidin content in *Stevia rebaudiana* Bertoni leaves obtained by accelerated solvent extraction (ASE). III International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and XVII International Symposium "Feed Technology" (FoodTech2016), Novi Sad, Srbija, 25.-27.10.2016.- **poster osobno**

3- **Dragović-Uzelac, V.,** Putnik, P., Zorić, Z., Ježek, D., Karlović, S., Bursać Kovačević, D. Winery by-products: anthocyanins recovery from red grape skin by high hydrostatic pressure extraction (HHPE). 12th European Nutrition Conference (FENS), Berlin, Njemačka, 20-23.10.2015.-**usmeno izlaganje**

4- **Dragović-Uzelac, V.,** Putnik, P., Herceg, Z., Vukušić, T., Živković, M., Bursać Kovačević, D. Extraction of Flavonoids from Grape Skin Pomace by High Voltage Electrical Discharges. 26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosna i Hercegovina, 27-30.09.2015.

5- Bursać Kovačević, D., Levaj, B., **Dragović-Uzelac, V.** (2010) Jam processing effect on phenolics and antioxidant capacity in strawberry fruit, IUFOST 2010 The 15th World Congress of Food Science and Technology, Cape Town, JAR.- **poster osobno**

6- Dent, M., **Dragovic-Uzelac, V.,** Penic, M., Jukić, M., Halambek, J., Levaj, B. (2010) Determination of total phenols and flavonoids from sage (Salvia officinalis L.) using acid hydrolysis, IUFOST 2010 The 15th World Congress of Food Science and Technology, Cape Town, JAR.- **poster osobno**

7- Elez, I., **Dragović-Uzelac, V.,** Milanović, I., Jukić, M., Levaj, B., Halambek, J. (2010) Microwave assisted extraction of phenolic compounds from sage (Salvia officinalis L.), IUFOST 2010 The 15th World Congress of Food Science and Technology, Cape Town,

JAR. .- **poster osobno**

8- **Dragović-Uzelac, V.,** Milanović, I., Elez, I., Levaj, B., Jukić, M., Halambek, J. (2010) Comparative study of polyphenols and antioxidant capacity of sage (Salvia officinalis L.) from mediterranean part of Croatia, IUFOST 2010 The 15th World Congress of Food Science and Technology, Cape Town, JAR. - **poster osobno**

9- **Dragovic-Uzelac, V.,** Frece, J., Greblo, K., Markov, K., Elez, I. (2010) Antioxidant and antimicrobial activity of essential oils and extract of lavander (Lavandula angustifolia L), Power of Microbes in Industry and Environment, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, Malinska, Croatia.- **poster osobno**

10- **Dragović-Uzelac, V.,** Kovačević Ganić, K., Bursać Kovačević, D., Levaj, B., Škevin, D., Ivković B. (2008) Characterisation of volatile compounds of blueberry fruit by headspace–solid phase microextraction combined with gas chromatography. 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Cavtat, Croatia.- **poster osobno**

11- Dragović-Uzelac, V., Bursać Kovačević, D., Levaj, B., Pedisić, S., Mezak, M, Tomljenović, A. (2008) Polifenoli i antioksidacijski kapacitet voća i povrća koje predstavlja sastavni dio prehrane u Hrvatskoj, The 3rd International Congress of technologists for Post-harvest Technology, Stubičke toplice, Croatia.-**pozvano predavanje**

12- **Dragović-Uzelac, V.,** Bursać, D., Levaj, B., Pedisić, S., Skendrović, M (2006) Total Phenolics, Flavonoids, Anthocyanins and Free Radical Scavenging Activity of Wild Cornelian Cherries (Cornus mas L.) grown in Croatia. IUFoST 13th World Congress of Food Science and Technology, Nantes, France.- **poster osobno**

13- **Dragović-Uzelac,** V., Levaj, B., Kovačević Ganić, K., Jagar, I., Ploh, E. (2005) Stability of total polyphenols, polymetoxylated flavones and flavanone glycosides during processing of mandarins into juices, jams, dehydrated and candied peel, Intrafood 2005, Innovations in traditional food, Valencia, Spain. .- **poster osobno**

14- Levaj, B., **Dragović-Uzelac, V.,** Bursać, D., Biček, M., Čeh, M. (2005) Stability of β-carotene during candying and drying of mandarin peels. Intrafood 2005 Innovations in traditional food, Valencia, Sapin.- **poster osobno**

15- **Dragović-Uzelac, V.,** Levaj, B., Bursać, D., Lukešić, Ž., Cvrtila, A., Brajdić, Z. (2005) Polyphenolic compounds and antioxidant activity during ripening in wild plum (Prunus spinosa L), Intrafood 2005, Intrafood 2005 Innovations in traditional food, Valencia, Spain. - **poster osobno**

16- Dragović-Uzelac, V., Pospisil, J., Levaj, B., Delonga, K., Đaković, S. (2004) Determination of apricot nectars and jams authenticity by using polyphenols and sensory evaluation, 2nd Central European Meeting and 5th Croatian Congreess of Food Technologists Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Croatia**.-usmeno izlaganje**

17- **Dragović-Uzelac, V.,** Pospišil, J., Delonga, K., Levaj, B. (2004) The study the phenolic profiles of fresh apricot and pumpkins and their purees for the evaluation of apricot nectars authenticity, 2nd Central European Congress on Food, Budapest, Hungary. - **poster osobno**

18- **Dragović-Uzelac, V.,** Levaj, B., Delonga, K. (2003) Polyphenolic compounds of fruit and jams of Raspberry and Strawberry grown in Croatia, 9th European Nutrition Conference, Rome, Italy.- **poster osobno**

19- **Dragović-Uzelac, V.,** Mrkić, V., Delonga, K., Kovač, S., Vorkapić-Furač, J. (2003) Variation in glucosinolatesand relationship between aliphatic and indole glucosinolates in cruciferous vegetables, 3rd Croatian Scientific Conference about Biotechnology, Zagreb, Croatia. - **poster osobno**

20- Pospišil, J., **Dragović-Uzelac, V.,** Delonga, K., Levaj, B. (2002) Phenolic composition and sugar content in apricot juice cocktail produced from semi-products, 2nd Slovenian European Congress on Food and Nutrition, Ljubljana, Slovenia. - **poster osobno**

21- Delonga, K., Šmit, Z., **Dragović-Uzelac, V.,** Mrkić V., Vorkapić-Furač, J. (2001) Hydrolysis Products of Glucosinolates From White Cabbage (Brassica Oleracea L. Var. Capitata) and

Cauliflower (Brassica Oleracea L. Var.botrytis) Analyzed by HPLC and GC/MS, EUROFOODCHEM XI, Norwich Research Park, Norwich, UK. - **poster osobno** 22- Delonga, K., Krsnik-Rasol, M., Mrkić, V., **Dragović-Uzelac V.,** Vorkapić-Furač, J. (2001) Glucosinolate Patterns of Field and In Vitro Grown Horseradish (Armoracia lapathifolia) Plants and Tumor Tissue, EUROFOODCHEM XI, Norwich Research Park, Norwich, UK. .- **poster osobno** 23- **Dragović-Uzelac, V.,** Delonga, K., Pospišil, J. (2001) Phenolic compounds (acids and flavonoids) in fruits and fruit juices determined by UV/VIS spectroscopy and HPLC, 4th Croatian Congreess of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Croatia. - **poster osobno** 24- Pospišil, J., Berković, K., **Dragović-Uzelac, V.** (2001) Comparison of physico-chemical properties of PE-LD films and PE-LD films modified by starch for frozen spinach packaging, 4th Croatian Congreess of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Croatia.- **poster osobno** **Pozvano predavanje:** **V. Dragović-Uzelac,** B. Levaj, D. Bursać, S. Pedisić, I. Radojčić, A. Biško: Total Phenolics and Antioxidant Capacity Assays of Selected Fruits, 19. hrvatski i 2. međunarodni Kongres tehnologa za posliježetvenu tehnologiju „Zrnko 06“, Tuheljske Toplice, studeni 2006.	
5. da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	Članica je Uredničkog odbora znanstvenog časopisa Food Technology and Biotechnology od 2013. godine. **ZADOVOLJAVA UVJET** **Privitak 6.** Potvrda Glavnog urednika da je članica Uredničkog odbora znanstvenog časopisa Food Technology and Biotechnology
6. da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova	Recenzirala je više od 45 članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova (A.5.6.) **ZADOVOLJAVA UVJET** **Privitak 7**. Potvrda o recenziranim radovima- (Potvrda Glavnog urednika časopisa Food Technology and Biotechnology; isprint Elsevier o provedenim recenzijama)
7. da je vodio barem jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu;	Vodila je dva znanstveno-istraživačka projekta, dva projekta MZOS-a financirana sredstvima EU; sudjelovala je u jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu **ZADOVOLJAVA UVJET** **Privitak 8.** Potvrda o vođenju znanstveno-istraživačkog projekta i sudjelovanju na međunarodnim znanstveno-istraživačkim projektima – (Isprintana prva stranica

	ugovora)
Znanstveno istraživački projekti: 1. Biološki aktivni spojevi u nekim vrstama samoniklog i kultiviranog bilja, MZOŠ 00003488; MZOŠ 2008.-2010. 2. Application of innovative technologies for production of plant extracts as ingredients for functional food - (IT-PE-FF); Hrvatska zaklada za znanost, 2014-2018. **Istraživački projekti financirani iz fondova EU:** 1. Sour cherry Marasca (Prunus cerasus var. Marasca) as an ingredient for functional food; IPA Component IIIC Regional Competitiveness Operational Programme 2007-2011; Science and Innovation Investment Fund; (2010.-2012)- voditelj 2. The application of innovative technologies in bioactive compounds isolation from organic waste in the wine production; Programme: Operatinal Programme Regional Competitiveness 2007-2013. Call: „Sthrengthening capacities for research, development and innovation" (2014.-2016.)- voditelj **Sudjelovanje u međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu** 1. Processing Raw Materials into Excellent and Sustainable End products while Remaining Fresh (voditelj Radnog paketa: Draženka Komes), (EU – FP7), 2010 -2014. 2. „Bioprospekting Jadranskog mora“ u okviru CENTRE OF EXCELLENCE FOR MARINE BIOPROSPECTING- BioProCro - naziv radnog paketa Phase 2: Identification, extraction, optimization and purification of biomolecules; voditelj radnog paketa projekta	
8. da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine, od čega barem godinu kontinuirano, na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima.	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
9. da je bio pozvani predavač na barem dva međunarodna znanstvena skupa	**ZADOVOLJAVA UVJET** **Privitak 9.** Potvrde o održanim pozvanim predavanjima na 2 međunarodna znanstvena skupa
1. **V. Dragović-Uzelac, V**., J. Pospišil, B. Levaj, K. Delonga, S. Đaković: Determination of apricot nectars and jams authenticity by using polyphenols and sensory evaluation, *2nd Central European Meeting and 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, 17.-21. October, 2004. 2. **V. Dragović-Uzelac**, D. Bursać Kovačević, B. Levaj,S. Pedisić, M.Mezak, A. Tomljenović: Polyphenols and antioxidant capacity in fruits and vegetables commonly consumed in the Croatian diet, *20. hrvatski i 3. međunarodni Kongres tehnologa za posliježetvenu tehnologiju „Zrnko 08“,* Stubičke Toplice, studeni 2008. 3. B. Levaj, Danijela Bursać Kovačević, Marina Marinčić, **Verica Dragović-Uzelac** Polyphenols and anthocyanins of grape pomace from cv. Merlot „4th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTEP 2015“, Divčibare, Srbija, 19.-24.04.2015. 4. **Dragović-Uzelac, V.** Application of novel technology for extraction of plant's bioactive componunds; III International Congress “Food Technology, Quality and Safety” and XVII International Symposium “Feed Technology” (FoodTech2016), Novi Sad, Srbija, 25.-27.10.2016. **(Plenarno predavanje)**	
10. da je bio recenzent (izvjestitelj) za barem **dva**	Recenzirala je prijedlog jednog doktorskog

studijska programa, ili barem dva sveučilišna udžbenika ili znanstvene knjige	studija, veleučilišni udžbenik, te jedne skripte za vježbe **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
11. daje obnašao čelnu dužnost u strukovnoj asocijaciji iz svojeg znanstvenog područja, ili čelnu dužnost na visokom učilištu ili u široj akademskoj zajednici	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
12. da je dobio istaknutu domaću ili međunarodnu nagradu za svoj znanstveni ili nastavni rad	**ZADOVOLJAVA UVJET** **Privitak 10.** Potvrda o istaknutim domaćim nagradama za svoj znanstveni rad-Preslike dobivenih nagrada
1. Godišnja državna nagrada za popularizaciju i promidžbu znanosti; MZOS, 2012. 2. Godišnja državna nagrada za značajno znanstveno dostignuće; MZOS, 2015.	
Ispunjava sedam (8) od dvanaest (12) uvjeta	

Prema gornjoj tablici vidljivo je da pristupnica prof. dr.sc. Verica Dragović-Uzelac, redovita profesorica i znanstvena savjetnica u trajnom zvanju, zadovoljava obvezatne uvjete te narednih 8 od 12 uvjeta, čime u potpunosti ispunjava propisane uvjete Rektorskog zbora (NN 106/06) i uvjete Pravilnika o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja PBF-a (FV PBF-a od 4.4.2006.).

ZAKLJUČAK, MIŠLJENJE I PRIJEDLOG POVJERENSTVA

Uzevši u obzir cjelokupnu znanstvenu, stručnu i nastavnu aktivnost pristupnice, Stručno povjerenstvo smatra da pristupnica **prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac, redovita profesorica i znanstvena savjetnica u trajnom zvanju**, u potpunosti **zadovoljava** kriterije Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, NN 198/03, NN 105/04, NN 174/04, NN 02/07, NN 46/07, NN 45/09, NN 63/11, NN 94/13, NN 139/13, NN 101/14, NN 60/15) te temeljem Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017), Pravilnika o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (NN 118/09, NN 82/12, NN 32/13), Pravilnika o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora – NN 47/17), Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (od 04. travnja 2006. godine) i sukladno Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06).

Stoga Stručno povjerenstvo predlaže Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da pristupnicu **dr. sc. Vericu Dragović-Uzelac, redovitu profesoricu i znanstvenu savjetnicu u trajnom zvanju** izabere u znanstveno-nastavno zvanje

redoviti profesor u trajnom zvanju

na neodređeno vrijeme i s punim radnim vremenom, iz znanstvenog područja (4) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05) Prehrambena tehnologija, grana (4.05.01) Inženjerstvo.

Članovi Stručnog povjerenstva:

Prof. dr.sc. Branka Levaj, PBF, Zagreb

Prof. dr.sc. Duška Ćurić, PBF, Zagreb

Prof. dr.sc. Drago Šubarić, PTF, Osijek

Tablica 5. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti prof. dr. sc. Verice Dragović-Uzelac u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje *redovitog profesora u trajnom zvanju* (Uvjeti za izbor prema *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06), *Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, suradnička i stručna zvanja* usvojenom od Fakultetskog vijeća PBF-a 04. travnja 2006. godine)

OBVEZATNI UVJET	
Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodila nastavu od barem šesto (600) norma sati.	Sudjeluje u nastavi na PBF-u od 1994. godine. U početku izvodi vježbe i seminare, a od 2003. godine i predavanja. **Privitak 1.** Potvrda prodekana za nastavu. **ZADOVOLJAVA UVJET**
Istraživanje kvalitete nastavnog rada – studentska anketa	Prema svim ispitivanim pokazateljima, kvaliteta nastavnog rada pristupnice je studentskom anketom ocijenjena **izvrsnom,** s prosječnom ocjenom 4,6 (akad. god. 2014./2015.) **Privitak 2.** Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada **ZADOVOLJAVA UVJET**
Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor u trajnom zvanju potrebno je zadovoljiti sedam (7) od slijedećih dvanaest (12) uvjeta:	
1. da je autor ili koautor dva (2) objavljenog sveučilišnog udžbenika ili priručnika, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni od stručnog povjerenstva koje provodi postupak izbora;	Napisani su materijali za studente za dva modula i nalaze se na Merlinu ali nisu ocjenjeni od strane stručnog povjerenstva. **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
2. da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom;	Pod njezinim mentorstvom obranjeno 58 diplomskih radova i 43 završna rada, a objavljeno je 9 radova s 11 studenta **ZADOVOLJAVA UVJET** **Privitak 3**. Dokumentacijske kartice 4 rada te preslike sažetaka radova objavljenih u koautorstvu sa studentom
3. da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju što dokazuje objavljivanjem barem dva (2) rada u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij;	Objavila je 12 radova u koautorstvu sa studentima (6) kojima je bila mentor i koji su završili poslijediplomski studij **ZADOVOLJAVA UVJET** **Privitak 4**. Dokumentacijske kartice doktorskih radova kojem je bila mentor i preslike naslovnica radova sa studentima koji su završili doktorski studij
4. da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga najmanje četiri (4)	Održala osobno 24 znanstvenih priopćenja, od toga 12 na međunarodnim znanstvenim

priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu;	skupovima te održala 1 pozvano predavanje na međunarodnom skupu. **ZADOVOLJAVA UVJET** **Privitak 5**. Potvrda o pozvanom predavanju (priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima**)**
5. da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	Članica je Uredničkog odbora znanstvenog časopisa Food Technology and Biotechnology od 2013. godine. **ZADOVOLJAVA UVJET** **Privitak 6.** Potvrda Glavnog urednika da je članica Uredničkog odbora znanstvenog časopisa Food Technology and Biotechnology
6. da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova	Recenzirala je više od 45 članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova **ZADOVOLJAVA UVJET** **Privitak 7**. Potvrda o recenziranim radovima- (Potvrda Glavnog urednika časopisa Food Technology and Biotechnology; isprint Elsevier o provedenim recenzijama)
7. da je vodio barem jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu;	Vodila je dva znanstveno-istraživačka projekta, dva projekta MZOS-a financirana sredstvima EU; sudjelovala je u jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu **ZADOVOLJAVA UVJET** **Privitak 8.** Potvrda o vođenju znanstveno-istraživačkog projekta i sudjelovanju na međunarodnim znanstveno-istraživačkim projektima – (Isprintana prva stranica ugovora)
8. da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine, od čega barem godinu kontinuirano, na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima.	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
9. da je bio pozvani predavač na barem dva međunarodna znanstvena skupa	**ZADOVOLJAVA UVJET** **Privitak 9.** Potvrde o održanim pozvanim predavanjima na 2 međunarodna znanstvena skupa
10. da je bio recenzent (izvjestitelj) za barem **dva** studijska programa, ili barem dva sveučilišna udžbenika ili znanstvene knjige	Recenzirala je prijedlog jednog doktorskog studija, veleučilišni udžbenik, te jedne skripte za vježbe **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
11. daje obnašao čelnu dužnost u strukovnoj asocijaciji iz svojeg znanstvenog područja, ili čelnu	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**

dužnost na visokom učilištu ili u široj akademskoj zajednici	
12. da je dobio istaknutu domaću ili međunarodnu nagradu za svoj znanstveni ili nastavni rad	**ZADOVOLJAVA UVJET** **Privitak 10.** Potvrda o istaknutim domaćim nagradama za svoj znanstveni rad-Preslike dobivenih nagrada
1. Godišnja državna nagrada za popularizaciju i promidžbu znanosti; MZOS, 2012. 2. Godišnja državna nagrada za značajno znanstveno dostignuće; MZOS, 2015.	
Ispunjava sedam (8) od dvanaest (12) uvjeta	

U Zagrebu, 06. veljače 2018.

Prof. dr. sc. Branka Levaj	Prof. dr. sc. Duška Ćurić	Prof. dr. sc. Drago Šubarić
PBF, Sveučilište u Zagrebu	PBF, Sveučilište u Zagrebu	PTF, Sveučilište u Osijeku

prof. dr. sc. Dubravka Škevin, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
prof. dr. sc. Milan Pospišil, Agronomski fakultet, Zagreb

Zagreb, 5.2.2018.

PREDMET: Izvješće Stručnog povjerenstva o ispunjavanju uvjeta **dr. sc. Marka Obranovića, višeg asistenta i znanstvenog suradnika,** za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto **docent**

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na svojoj 1. redovitoj sjednici za ak. god. 2017./2018. održanoj 26. listopada 2017. godine izabralo nas je za članove Stručnog povjerenstva za provođenje postupka izbora pristupnika u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: docent za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Prehrambena tehnologija (4.05.), znanstvena grana Inženjerstvo (4.05.01) na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Na natječaj objavljen u Narodnim novinama, broj 110/2017. od 15.11.2017., Klasa: 112-01/17-01/01; Urbroj: 251-69-05-17-137; na službenom internetskom portalu za radna mjesta Europskoga istraživačkog prostora (ID 258901) dana 13.11.2017. godine; u Biltenu (br. 217) Hrvatskog zavoda za zapošljavanje dana 9.11.2017. godine; u dnevnom tisku „24sata“ dana 12.11.2017. godine te na službenim internet stranicama Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu dana 8.11. 2017. godine, za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i radno mjesto docenta, na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom, prijavio se jedan pristupnik: **dr. sc. Marko Obranović, viši asistent i znanstveni suradnik,** zaposlen na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

U skladu s odlukom Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06) i odlukom Rektorskog zbora o obliku i načinu provedbe nastupnog predavanja za izbor u znanstveno-nastavna zvanja i umjetničko-nastavna zvanja (NN 129/05), Stručno povjerenstvo je predložilo pristupniku tri teme za nastupno predavanje (1. Valorizacija sirovina u tehnologiji ulja i masti; 2. Priprema sjemena uljarica za izdvajanje ulja; 3. Hladno prešana ulja i nusprodukti njihove proizvodnje). Pristupnik je svoje nastupno predavanje na temu 'Hladno prešana ulja i nusprodukti njihove proizvodnje' održao 25. siječnja 2018. godine, s početkom u 10.10, u Predavaoni 4 na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu pred Stručnim povjerenstvom, nastavnicima i studentima preddiplomskog studija Nutricionizam u okviru predmeta *Osnove prehrambenih*

tehnologija. Stručno povjerenstvo je nastupno predavanje dr. sc. Marka Obranovića, višeg asistenta i znanstvenog suradnika **ocijenilo pozitivno.**

U skladu sa Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14, 60/15) i Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) pristupnk je na 14. sjednici Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti održanoj 8. prosinca 2016. izabran u znanstveno zvanje znanstveni suradnik te time stekao uvjete za provođenje postupka za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent. Na osnovi prethodno navedenog, fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta podnosimo sljedeće

I Z V J E Š Ć E

ŽIVOTOPIS

Marko Obranović rođen je 5. listopada 1979. u Šibeniku gdje je završio osnovnu školu i maturirao 1998. na Prirodoslovno-matematičkoj gimnaziji. Iste godine je upisao Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, smjer Prehrambeno inženjerstvo – nutricionizam. Diplomirao je 2007. kao prehrambeni inženjer – nutricionist na temi kemije maslinovog ulja. Aktivno se služi engleskim, njemačkim i farsi jezikom. Od prosinca 2009. radi kao asistent u Laboratoriju za tehnologiju ulja i masti Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta i započinje poslijediplomski doktorski studij iz Prehrambene tehnologije. Doktorirao je 24. srpnja 2015., a nakon toga je zaposlen na radnom mjestu poslijedoktorand/viši asistent.

ZNANSTVENA AKTIVNOST

U znanstveno zvanje Znanstvenog suradnika izabran je 8. prosinca 2016. U okviru svoje doktorske disertacije pod naslovom „Karakterizacija lanenog ulja inozemnih sorata uljnog lana uzgojenih na području Republike Hrvatske“, sustavno je istraživao svojstva ulja iz lanenog sjemena pod utjecajem karakteristika sorti, klimatskih prilika u godini uzgoja, posebnosti procesa proizvodnje ulja i postupka skladištenja. Nakon istraživanja vezanih uz disertaciju, započeo je suradnju na dva projekta financirana od Hrvatske Zaklade za Znanost (HRZZ). Projekt „Zelena otapala za zelene tehnologije“ započeo je 2015. i ima svrhu zamjene organskih otapala ekološki prihvatljivijima te primjenom novih tehnologija – mikrovalovima i ultrazvukom – skraćivanje procesa ekstrakcije bioaktivnih spojeva iz nusprodukata/otpada u proizvodnji ulja. Trenutno je suradnik na još jednom HRZZ projektu pod nazivom “Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa“ koji također ima svrhu istraživanja novih tehnologija (tretman sjemena uljarica i nusprodukata proizvodnje ulja kriomlinom) i njihove primjene u prehrambenoj industriji. Sudjelovao je u nacionalnom istraživačkom projektu „Stabilnost ulja i bioaktivnih spojeva u ulju tijekom prerade i skladištenja” (2007-2012) i međunarodnom IPA projektu „ZOOB - Smanjenje zagađenja i očuvanje biološke raznolikosti u poljoprivredi s naglaskom na maslinarstvo” (2010-2013). Proveo je tri mjeseca u 2013. na CEEPUS stipendiji u Varšavi na

Warsaw University of Life Sciences, Faculty of Food Sciences, Department of Chemistry, Division of Food Chemistry gdje je radio istraživanja na uljima iz orašastih plodova. Sudjeluje u izvođenju laboratorijskih i terenskih vježbi te seminara iz modula Kemija i tehnologija ulja i masti, Procesi prerade maslina i kontrola kvalitete proizvoda, Modificirane masti i ulja i Prehrambeni aditivi. U radu sa studentima pomogao je pri izradi 14 završnih i 15 diplomskih radova. Objavio je sedam znanstvenih radova iz skupine A1, tri znanstvena rada iz skupine A2 te dva rada iz skupine A3. Objavljene znanstvene publikacije citirane su 58 puta prema WoS, 63 prema Scopusu i 95 puta prema Google Scholaru (do 19. rujna 2017). Rezultate svojih znanstvenih istraživanja prezentirao je na brojnim međunarodnim znanstvenim skupovima.

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, NN 84/2005), i Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja (Pravilnik PBF-a, 2006)

Za izbor u znanstveno zvanje <u>docent</u>

Skupina radova	Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	7	7	**3**	1	2	7
a2	3	3	**3**	0.5	1.5	1.5
a3	2	2	**2**	0.25	0.5	0,50
Ukupno bodova					**4**	9

NASTAVNA DJELATNOST

Nastavna aktivnost uključuje pomoć pri izvođenju vođenje vježbi i seminara na predmetu Kemija i tehnologija ulja i masti prediplomskog studija Prehrambene tehnologije i diplomskog studija Prehrambeno inženjerstvo,vježbi na predmetu Procesi prerade masline i kontrola kvalitete proizvoda na svim preddiplomskim studijima te vježbi i seminara na predmetu Modificirana ulja i masti koji se izvodi na svim diplomskim studijima. Pristupnik vodi seminare na Prehrambenim aditivima (diplomski studiji Prehrambeno inženjerstvo, Nutricionizam i Upravljanje sigurnošću hrane). Osim toga, pristupnik je aktivno sudjelovao kao pomoć pri izradi 14 diplomskih radova te 15 završnih radova u Laboratoriju za tehnologiju ulja i masti PBF-a.

STRUČNA DJELATNOST

Stručna djelatnost dr.sc. Marka Obranovića uključuje sudjelovanje na nacionalnom stručnom projektu Marketinška priprema poljoprivredno prehrambenih proizvoda MPŠVG ‘’Priprema i izrada specifikacije Međimurskog bučinog ulja za oznaku zemljopisnog podrijetla’’ (2006-2010). Pristupnik je održao četiri pozvana predavanja na domaćim stručnim skupovima.

OCJENA NASTAVNE I STRUČNE AKTIVNOSTI PRISTUPNIKA

Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti **dr. sc. Marka Obranovića, višeg asistenta i znanstvenog suradnika** u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje docent prema uvjetima Rektorskog zbora (NN 106/06) i Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta (2006.) prikazana je Tablicom 2.

Tablica 2. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti **dr. sc. Marka Obranovića**, u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje **docent** prema uvjetima Rektorskog zbora (NN 106/06) i Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakultete (2006).

Opći uvjet

Pristupnici koji se prvi puta biraju u znanstveno-nastavno zvanje docent uz uvjete koje propisuje Rektorski zbor, moraju imati od Povjerenstva Stručnog vijeća visokog učilišta potvrdno ocijenjeno nastupno predavanje pred nastavnicima i studentima provedeno prema Odluci o obliku i načinu provedbe nastupnog predavanja za izbor u znanstveno-nastavna zvanja, umjetničko-nastavna i nastavna zvanja (NN 129/05).

Privitak 1. Izvornik Izvješća i Zapisnik o uspješno provedenom nastupnom predavanju za docenta na kolegiju „Osnove prehrambenih tehnologija" preddiplomskog studija „Nutricionizam".

Pristupnici koji su u postupku reizbora ili izbora u više zvanje moraju priložiti pozitivno ocijenjene rezultate institucijskog istraživanja kvalitete nastavnog rada ili pozitivno ocijenjene rezultate studentske ankete koju provodi visoko učilište.

Privitak 2. Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada na temelju rezultata Ankete za procjenu rada nastavnika na predmetu Kemija i tehnologija ulja i masti u ak. god. 2014/2015.

ISPUNJAVA UVJET

Uvjeti za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent

Potrebno je ispuniti najmanje tri (3) od navedenih četiri (4) uvjeta

U znanstveno-nastavno zvanje docent može biti izabrana osoba koja ispunjava uvjete iz članka 93. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 2/07, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14, 60/15) uz opće uvjete i slijedeće uvjete:

1.	Da je u suradničkom ili nastavnom zvanju, uključujući i status znanstvenog novaka, računajući razdoblje od pet godina prije datuma pokretanja izbora sudjelovao u izvođenju nastave na nekom visokom učilištu od barem devedeset (90) norma sati	U posljednjih 5 godina, pristupnik izvodi vježbe i/ili seminare na kolegiju *Kemija i tehnologija ulja i masti, Procesi prerade maslina i kontrola kvalitete, Prehrambeni aditivi, Modificirane masti i ulja* s više od 90 norma sati (ukupno 369,5 norma sati). **Privitak 3.** Potvrda prodekana Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta o izvođenju nastave na preddiplomskim i diplomskim studijima **ISPUNJAVA UVJET**

Akademska godina 2012./2013.
Preddiplomski studij (PT) Kemija i tehnologija ulja i masti (30 norama sati – seminari i vježbe)
Preddiplomski studij (PT, BT, N) Procesi prerade maslina i kontrola kvaliteta proizvoda (7,5 norma sati – vježbe)
Stipendija CEEPUS ljetni semestar 2012/2013 (Varšava, Poljska)
Akademska godina 2013./2014.
Preddiplomski studij (PT) Kemija i tehnologija ulja i masti (30 norama sati – seminari i vježbe)

Preddiplomski studij (PT, BT, N) Procesi prerade maslina i kontrola kvaliteta proizvoda (7 norma sati – vježbe)
Diplomski studij (PI, N, USH, MB) Modificirane masti i ulja (8 norma sati – seminari i vježbe)
Diplomski studij (PI) Kemija i tehnologija ulja i masti (30 norama sati – seminari i vježbe)
Diplomski studij (N, USH) Prehrambeni aditivi (2 norama sati – seminari)
Diplomski studij (USH) Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla (6 norama sati – vježbe)

Akademska godina 2014./2015.

Preddiplomski studij (PT) Kemija i tehnologija ulja i masti (30 norama sati – seminari i vježbe)
Preddiplomski studij (PT, BT, N) Procesi prerade maslina i kontrola kvaliteta proizvoda (7 norma sati – vježbe)
Diplomski studij (PI, N, USH, MB) Modificirane masti i ulja (8 norma sati – seminari i vježbe)
Diplomski studij (PI) Kemija i tehnologija ulja i masti (30 norama sati – seminari i vježbe)
Diplomski studij (N, USH) Prehrambeni aditivi (2 norama sati – seminari)
Diplomski studij (USH) Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla (6 norama sati – vježbe)

Akademska godina 2015./2016.

Preddiplomski studij (PT) Kemija i tehnologija ulja i masti (30 norama sati – seminari i vježbe)
Preddiplomski studij (PT, BT, N) Procesi prerade maslina i kontrola kvaliteta proizvoda (7 norma sati – vježbe)
Diplomski studij (PI, N, USH, MB) Modificirane masti i ulja (8 norma sati – seminari i vježbe)
Diplomski studij (PI) Kemija i tehnologija ulja i masti (30 norama sati – seminari i vježbe)
Diplomski studij (N, USH) Prehrambeni aditivi (2 norama sati – seminari)
Diplomski studij (USH) Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla (6 norama sati – vježbe)

Akademska godina 2016./2017.

Preddiplomski studij (PT) Kemija i tehnologija ulja i masti (30 norama sati – seminari i vježbe)
Preddiplomski studij (PT, BT, N) Procesi prerade maslina i kontrola kvaliteta proizvoda (7 norma sati – vježbe)
Diplomski studij (PI, N, USH, MB) Modificirane masti i ulja (8 norma sati – seminari i vježbe)
Diplomski studij (PI) Kemija i tehnologija ulja i masti (30 norama sati – seminari i vježbe)
Diplomski studij (N, USH) Prehrambeni aditivi (2 norama sati – seminari)
Diplomski studij (USH) Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla (6 norama sati – vježbe)

2.	Da je pomagao studentima preddiplomskih/diplomskih studija pri izradi završnih/diplomskih radova i pri tome da je objavio barem jedan rad u koautorstvu sa studentom	Pomagao je studentima u izradi 14 diplomskih i 15 završnih radova te objavio jedan (1) rad u koautorstvu sa studentima. **Privitak 4.a)** Preslike temeljnih dokumentacijskih kartica diplomskih radova studenata s kojima je u koautorstvu objavljen rad **Privitak 4.b)** Isprint rada u koautorstvu sa studentom: **ISPUNJAVA UVJET**

Popis studenata kojima je pristupnik pomagao pri izradi diplomskih radova:

1. Bruna Rakuljić Izolacija bioaktivnih spojeva iz lanene pogače pomoću novih tehnologija i eutektičkih otapala 29.9.2017. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2. Mihaela Šrajbek Izolacija bioaktivnih spojeva iz lanene pogače 19.7.2017. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3. Marko Ćapin Izolacija bioaktivnih spojeva iz nusproizvoda proizvodnje lanenog ulja 25.11.2016. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

4. Antonija Grgat Utjecaj kultivara na udjel i sastav tokoferola sirovog sojinog ulja 27.9.2016. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
5. Iva Trtanj Utjecaj različitih načina proizvodnje, sorte i vremena skladištenja na oksidacijsku stabilnost lanenih ulj 22.9.2015. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
6. Anica Bebek Sastav masnih kiselina i udjel sterola kod ulja iz smeđeg i žutog lana 15.9.2014. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
7. Tatjana Stjepanović Određivanje udjela lignana i plastokromanola-8 u lanenom ulju 23.9.2014. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
8. Jelena Brckan Utjecaj načina proizvodnje na udjel i sastav sterola i tokoferola lanenog ulja 15.7.2013. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
9. Beatrisa Smoković Utjecaj kultivara na sastav sirovog sojinog ulja 20.9.2013. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
10. Mihaela Katić Utjecaj načina proizvodnje na sastav masnih kiselina te na udjel i sastav fenola lanenog ulja 15.7.2013. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
11. Nataša Kolić Utjecaj načina proizvodnje na bioaktivne komponente lanenog ulja 19.9.2012. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
12. **Monika Blekić Istraživanje različitih načina proizvodnje lanenog ulja na njegov kemijski sastav i oksidacijsku stabilnost 21.9.2012. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet**
13. Matea Solar Utjecaj sorte, područja i roka berbe na udio tokoferola u maslinovom ulju 29.9.2012. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
14. Đana Grčević Utjecaj promjene temperature prešanja na svojstva i kvalitetu lanenog ulja 14.7.2011. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Popis studenata kojima je pristupnik pomagao pri izradi završnih radova:

1. Marina Žgela Analiza tehničko-tehnoloških parametara sjemena, ulja i pogače konoplje sa hrvatskog tržišta 19.9.2017. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2. Elena Mikolaj Ekstrakcija lignana i fenolnih kiselina iz pogače lana 28.6.2017. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3. Martina Žitnik Određivanje kemijskog sastava sjemena maka 11.7.2016. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
4. Matea Bosotin Utjecaj kultivara na sterole sojinog ulja 11.7.2016. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
5. Petra Mamić Sastav masnih kiselina ulja bijele i smeđe gorušice 9.9.2015. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
6. Nita Šarić Laneno ulje – održivost i produkti oksidacije 8.7.2015. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
7. Bruna Rakuljić Sastav ulja maka iz različitih sorti 16.6.2015. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
8. Maja Malnar Osnovni parametri kvalitete Sjemena i ulja soje 9.7.2014. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
9. Kristina Mačešić Utjecaj procesa proizvodnje sojinog ulja na iskorištenje 9.7.2014. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
10. Irena Švigir Istraživanje utjecaja različitih načina proizvodnje lanenog ulja dobivenog od sorte žutog lana na njegov sastav masnih kiselina i sterola 27.2.2013. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
11. Morena Prodan Tokoferoli u djevičanskom maslinovom ulju 13.9.2012.Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
12. Tihana Kunić Maslinovo ulje i krvožilne bolesti 29.6.2012. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
13. Petra Zrinjanin Začinska ulja 18.2.2011. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
14. Ana Plodinec Patvorenje djevičanskih maslinovih ulja 2.2011. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
15. Marko Karalić Bioaktivne komponente hladnoprešanog ulja lana, lješnjaka i suncokreta 16.9.2010. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Radovi sa studentima:

1. Obranović, M., Škevin, D., Kraljić, K., Pospišil, M., Neđeral, S., **Blekić, M**., Putnik, P. (2015) Influence of climate, varieties and production process on tocopherols, plastochromanol-8 and pigments in flaxseed oil. Food Technol. Biotechnol. 53 (4); 496 – 504.

3.	Da se u svom znanstvenom području, struci ili nastavi usavršavao u međunarodno priznatim institucijama u zemlji ili inozemstvu u kontinuiranom trajanju od najmanje tri mjeseca	Pristupnik se usavršavao na Warsaw University of Life Sciences, Faculty of Food Sciences, Department of Chemistry, Division of Food Chemistry; od 25.2.2013. – 25.5. 2013. **Privitak 5.a)** Preslika potvrde o usavršavanju **Privitak 5.b)** Preslika Odluke Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o odlasku na znanstveno usavršavanje **Privitak 5.c)** Ugovor o znanstvenom usavršavanju **ISPUNJAVA UVJET**
4.	Da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje tri rada na znanstvenim skupovima, od kojih jedan na međunarodnom znanstvenom skupu	Pristupnik je sudjelovao na 12 međunarodnih znanstvenih skupova **Privitak 6.** Preslike sažetaka sudjelovanja iz Book of Abstracts svakog pojedinog znanstvenog skupa **ISPUNJAVA UVJET**

Sudjelovanje na **međunarodnim** znanstvenim skupovima

1. Kraljić, K., Škevin, D., Pospišil, M., **Obranović, M.,** Neđeral, S. (2010) The influence of processing conditions on bioactive compounds and antioxidative activity of rapeseed oil. 8th Euro Fed Lipid Congress „Oils, Fats and Lipids: Health & Nutrition, Chemistry & Energy", Munich, November 21-24. (Poster) **Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids**
2. Škevin, D., Domijan, T., Gajdoš Kljusurić J., Kraljić, K., Neđeral, S., **Obranović, M.** (2011) Optimization of bleaching parameters for soybean oil. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Opatija, September 20-23. **Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology**
3. Škevin, D., Kraljić, K., Petričević, S., Miletić, L., Neđeral, S., **Obranović, M.** (2011) Olive oil adulteration. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Opatija, September 20-23. (Poster) **Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology**
4. Kraljić, K., Škevin, D., **Obranović, M.,** Barišić, L., Neđeral, S., Jurčević, I. (2012) The influence of refining process on the polyphenolic compounds of rapeseed oil. 10th Euro Fed Lipid Congress „Fats, Oils and Lipids: from Science and Technology to health", Krakow, September 23-26. (Poster) **Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids**
5. Ciemniewska-Żytkiewicz, H., Bryś, J., **Obranović, M.,** Reder, M., Sujka K. (2013) Assessment of the hazelnuts roasting process by Pressure Differential Scanning Calorimetry. CEEC-TAC2, Central and Eastern European Committee for Thermal Analysis and Calorimetry, Villnus, Litva, August 27-30. (Poster) **Organizatori: Central and Eastern European Committee for Thermal Analysis and**

Calorimetry (CEEC-TAC), Vilnius University, National Institute for Laser, Plasma and Radiation Physics

6. Kraljić, Klara; Škevin, Dubravka; Pospišil, Milan; **Obranović, Marko**; Neđeral, Sandra; Balać, Tanja, Stjepanović, Tatjana (2014) Effect of conditioning temperature on nutritional properties and quality of nonrefined rapeseed oil. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 21.10.2014-24.10.2014 (Usmeno izlaganje). **Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske**

7. **Obranović, Marko**; Škevin, Dubravka; Kraljić, Klara; Pospišil, Milan; Neđeral, Sandra; Brckan, Jelena, Katić, Mihaela (2014) Plastochromanol-8 as a new antioxidant from flaxseed oil. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 21.10.2014-24.10.2014 (Usmeno izlaganje). **Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske**

8. Škevin, Dubravka; Kraljić, Klara; Pavleković, Martina; **Obranović, Marko**; Neđeral, Sandra (2014) Comparative study of bioactive composition of some nonrefined oils. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 21.10.2014-24.10.2014 (Poster). **Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske**

9. Škevin, Dubravka; Pospišil, Milan; **Obranović, Marko**; Kraljić, Klara; Brckan Jelena; Katić, Mihaela. (2015) Utjecaj postupka kondicioniranja na oksidacijsku stabilnost nerafiniranih ulja konoplje. 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture. Opatija, Hrvatska, 16.02.2015 - 20.02.2015 (Usmeno izlaganje). **Organizatori: Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Poljoprivredni fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Balkan Environmental Association, International Society of Food, Agriculture and Environment, European Irrigation Association, European Society of Agricultural Engineers**

10. Škevin, Dubravka; Pospišil, Ana; Kraljić, Klara; **Obranović, Marko**; Knezović, Nina; Balać, Tanja. Kemiski sastav sirovog sojinog ulja proizvedenog iz novih kultivara. 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture. Opatija, Hrvatska, 16.02.2015 - 20.02.2015 (Usmeno izlaganje). **Organizatori: Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Poljoprivredni fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Balkan Environmental Association, International Society of Food, Agriculture and Environment, European Irrigation Association, European Society of Agricultural Engineers**

11. Kraljić, Klara; Škevin, Dubravka; **Obranović, Marko**; Pospišil, Milan; Balbino, Sandra; Balć, Tanja; Stjepanović, Tatjana (2015) Influence of conditioning temperature on the volatile profile of virgin rapeseed oil. 13th Euro Fed Lipid Congresss „Fats, Oils and Lipids: New Challenges in technology, quality contol and health“, Firenca, Italija, 27.09.2015 - 30.09.2015 (Poster). **Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids**

12. **Obranović Marko**, Škevin Dubravka, Kraljić Klara, Pospišil Milan, Balbino Sandra, Trtanj Iva (2016) Cyclolinopeptide-E as a Marker of Flaxseed Oil Oxidation. 16. Ružičkini dani, Vukovar; 21.23. Rujan 2016. (posteri) **Organizatori: Hrvatsko društvo kemijskih inžinjera i tehnologa, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, European Federation of Food Science and Technology, European Association for Chemical and Molecular Sciences, European Hygienci Engineering & Design Grupu**

Prema Tablici 2. je vidljivo da pristupnik **dr. sc. Marko Obranović, viši asistent i znanstveni suradnik**, uz oba opća, ispunjava sva četiri navedena uvjeta Rektorskog zbora te tako ispunjava i kriterije predviđene uvjetima Rektorskog zbora i dodatne uvjete Pravilnika Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta (2006) za izbor u znanstveno-nastavno zvanje **docent**.

ZAKLJUČAK, MIŠLJENJE I PRIJEDLOG POVJERENSTVA

Temeljem gore navedenog i temeljem pozitivno ocijenjenog nastupnog predavanja za docenta od 25. siječnja 2018. godine, Stručno povjerenstvo smatra da pristupnik **dr. sc. Marko Obranović, viši asistent i znanstveni suradnik** na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu veučilišta u Zagrebu, u potpunosti zadovoljava uvjete za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto docent, prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) za znanstveno područje biotehničkih znanosti. Stoga, Stručno povjerenstvo predlaže Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu donošenje odluke i upućivanje odluke na potvrdu Vijeću biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu za izbor pristupnika **Marka Obranovića, višeg asistenta i znanstvenog suradnika**, u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto

Docent

na vrijeme od 5 godina za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Prehrambena tehnologija (4.05.), grana Inženjerstvo (4.05.01.)

Članovi Stručnog povjerenstva:

_____
Prof. dr. sc. Dubravka Škevin

_____
Izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino

_____
Prof. dr. sc. Milan Pospišil

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
Pierottijeva 6, 10000 Zagreb

Zagreb, 25. siječnja 2018.

I Z V J E Š Ć E

o nastupnom predavanju **dr. sc. Marka Obranovića, višeg asistenta i znanstvenog suradnika**, za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent, koje je održano 25. siječnja 2018. s početkom u 10.10 h u predavaonici 4 na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu. Predavanje je održano u okviru predmeta *Osnove prehrambenih tehnologija*, pred studentima preddiplomskog studija Nutricionizam, pred nastavnicima Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta i pred Stručnim povjerenstvom u sastavu:

prof. dr. sc. Dubravka Škevin, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
prof. dr. sc. Milan Pospišil, Agronomski fakultet, Zagreb

Stručno povjerenstvo predložilo je tri teme pod naslovom:

1. Valorizacija sirovina u tehnologiji ulja i masti
2. Priprema sjemena uljarica za izdvajanje ulja
3. Hladno prešana ulja i nusprodukti njihove proizvodnje

od kojih je pristupnik odabrao temu *'Hladno prešana ulja i nusprodukti njihove proizvodnje'*

Nakon održanog predavanja i rasprave Stručno povjerenstvo je ocijenilo nastupno predavanje. Ocjena sadržava prosudbu sposobnosti pristupnika, a osobito se odnosi na:

a) stručnu kompetentnost predavača
b) pobuđivanje interesa za temu
c) primjerenost iznijetog gradiva i pristupa određenoj godini studija
d) govorničke vještine
e) korištenje nastavnih pomagala
f) ostala zapažanja

Na temelju iznesene ocjene, Stručno povjerenstvo je donijelo

O d l u k u

da je **dr. sc. Marko Obranović, viši asistent i znanstveni suradnik** s uspjehom održao nastupno predavanje za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent za:

znanstveno područje	Biotehničke znanosti (4.),
znanstveno polje	Prehrambena tehnologija (4.05.)
grana	Inženjerstvo (4.05.01.)

Pristupnik je po svim navedenim elementima pokazao izvrsne rezultate, a posebno ističemo visoku stručnu kompetentnost i izvrsnu interakciju i komunikaciju sa studentima.

Članovi Stručnog povjerenstva:

_____
Prof. dr. sc. Dubravka Škevin

_____
Izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino

_____
Prof. dr. sc. Milan Pospišil

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
Pierottijeva 6, 10000 Zagreb

Zagreb, 25. siječnja 2018.

Z A P I S N I K

o nastupnom predavanju **dr. sc. Marka Obranovića, višeg asistenta i znanstvenog suradnika**, za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent, koje je održano 25. siječnja 2018. s početkom u 10.10 h u predavaonici 4 na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu. Predavanje je održano u okviru predmeta *Osnove prehrambenih tehnologija*, pred studentima i nastavnicima Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta i pred Stručnim povjerenstvom u sastavu:

Prof. dr. sc. Dubravka Škevin, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
Izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
Prof. dr. sc. Milan Pospišil, Agronomski fakultet, Zagreb

Naslov teme nastupnog predavanja bio je

'Hladno prešana ulja i nusprodukti njihove proizvodnje'

Nakon održanog predavanja i rasprave, povjerenstvo je dalo ocjenu o održanom nastupnom predavanju koja sadržava prosudbu sposobnosti pristupnika a odnosi se osobito na:

a) stručnu kompetentnost predavača
Pristupnik je na prihvatljiv način prezentirao odabranu temu studentima i pokazao visoku razinu kompetentnosti. Detaljno je odgovorio na sva postavljena pitanja.

b) pobuđivanje interesa za temu
Pristupnik je nizom pitanja tijekom predavanja pobuđivao interes i motivirao studente da aktivno sudjeluju u nastavi.

c) primjerenost iznijetog gradiva i pristupa određenoj godini studija
Gradivo je izneseno na jasan i primjeren način, potpuno prilagođeno studentima pri završetku preddiplomskog studija Nutricionizam.

d) govorničke vještine
Pristupnik je jasno, pregledno, razumljivo i metodički korektno iznio predviđeno gradivo. Popratni komentari obogaćeni su dobrom i izražajnom dikcijom, a primjeri su svježi i kreativni. Pristupnik je vješto zaokružio izabranu temu unutar predviđenog vremena.

e) korištenje nastavnih pomagala

Pristupnik se primjereno koristio svim dostupnim nastavnim pomagalima potrebnima za suvremeni način održavanja predavanja.

f) ostala zapažanja

Pristupnik je jasno i pregledno koncipirao predavanje dok je nastavno gradivo iznio vrlo razumljivo, a temu je cjelovito zaokružio kroz diskusiju na kraju izlaganja. Iz nastupnog predavanja, Stručno povjerenstvo zaključilo je da pristupnik vlada potrebnim vještinama i znanjima neophodnim za primjerenu komunikaciju sa studentima.

Na temelju iznesene ocjene Stručno povjerenstvo je donijelo

O d l u k u

da je **dr. sc. Marko Obranović, viši asistent i znanstveni suradnik** s uspjehom održao nastupno predavanje za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent za:

znanstveno područje	Biotehničke znanosti (4.)
znanstveno polje	Prehrambena tehnologija (4.05.)
grana	Inženjerstvo (4.05.01.)

Članovi Stručnog povjerenstva:

_____
Prof. dr. sc. Dubravka Škevin

_____
Izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino

_____
Prof. dr. sc. Milan Pospišil

C U R R I C U L U M V I T A E

Osobni podaci:	
Prezime:	Obranović
Ime:	Marko
Datum i mjesto rođenja:	5. listopada 1979., Šibenik
Narodnost:	-
Državljanstvo:	Hrvatsko
Institucija:	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Adresa:	Pierottijeva 6, 10000 Zagreb
Tel:	01/4605029
Fax:	01/4605072
E - mail:	mobran@pbf.hr
Akademsko obrazovanje:	
Doktorat (24.7.2015.)	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu/ Biotehničke znanosti
Diploma (8.3.2007.)	Sveučilište u Zagrebu/Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Kretanje u službi:	
Zvanje (godina od-do)	*Asistent*: 1.12.2009. – 24.7.2015., Laboratorij za tehnologiju ulja i masti *Viši asistent:* 25.7.2015. – danas, Laboratorij za tehnologiju ulja i masti
Usavršavanja (ustanova, mjesto/država, razdoblje od-do):	- CEEPUS stipendija, Warsawa University of Life Sciences, Varšava, Poljska, 25.2. - 25.5.2013 - Akademska mobilnost, Department of Plant Science, Univesity of Cambridge, Cambridge, UK, 14 - 18. rujna 2015.
Nastavna djelatnost (preddiplomski, diplomski, poslijediplomski studiji):	Preddiplomski studij (vježbe i seminari): - Osnove prehrambenih tehnologija - Procesi prerade maslina i kontrola kvalitete proizvoda - Kemija i tehnologija ulja i masti Diplomski studij (vježbe i seminari): - Prehrambeni aditivi - Kemija i tehnologija ulja i masti - Modificirane masti i ulja - Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla
Gostujući nastavnik (ustanova, mjesto/država, od-do; tema predavanja):	
Funkcije (naziv funkcije, ustavnova, razdoblje od-do):	Predstavnik stuedenata poslijediplomskog studija na Fakultetskom Vijeću (2010. – 2012.)

	Predstavnik asistenata u Odboru za poslijediplomske studije (2011.- 2012.) Predstavnik asistenata u Odboru za e-učenje (2012. -)
Članstvo u društvima (naziv društva, funkcija, članstvo od-do):	
Nagrade:	-
Jezici:	Engleski, njemački, poljski, farsi

KAZALO

		Str.
A.	**ZNANSTVENA DJELATNOST**	**1**
A. 1.	KVALIFIKACIJSKI RADOVI	1
A. 1.1.	Magistarski rad.....	1
A. 1.2.	Doktorski rad	1
A. 2.	POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA	1
A. 2.1.	Znanstveni radovi iz skupine a1	1
A. 2.2.	Znanstveni radovi iz skupine a2	5
A. 2.3.	Znanstveni radovi iz skupine a3	6
A. 2.4.	Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3 ..	
A. 2.5.	Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	
A. 2.6.	SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA	6
A. 2.6.1.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima	6
A. 2.6.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima	
A. 2.6.2.1.	Predsjedavajući na znanstvenim skupovima	
A. 2.6.3.	Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu	
A. 2.6.4.	Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu	
A. 3.	ZNANSTVENI PROJEKTI	8
A. 3.1.	Nacionalni znanstveni projekti	8
A. 3.1.1.	Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	
A. 3.1.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima.....	8
A. 3.2.	Međunarodni znanstveni projekti	8
A. 3.2.1.	Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	
A. 3.2.2.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima.....	8
A. 4.	MENTORSTVO	12
A. 4.1.	Diplomski rad	
A. 4.2.	Magistarski rad	
A. 4.3.	Doktorski rad	
A. 5.	ZNANSTVENE FUNKCIJE	8
A. 5.1.	Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa	
A. 5.2.	Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa	
A. 5.3.	Urednik znanstvenog časopisa	
A. 5.3.1.	Urednik znanstvenog zbornika	
A. 5.4.	Članstvo u znanstvenim društvima	8
A. 5.5.	Članstvo u Akademijama	
A. 5.6.	Recenzije znanstvenih radova	
A. 5.7.	Recenzije znanstvenih knjiga	
A. 5.7.1.	Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)	
A. 5.8.	Recenzije znanstvenih projekata	
A. 5.9.	Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti	
A. 6.	ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA	16
A. 6.1.	Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama	

A. 7.	ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA.....	
B.	**NASTAVNA DJELATNOST**	**17**
B. 1.	Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima	17
B. 2.	Nastava na poslijediplomskim studijima	
B. 3.	Osnivanje novih studija	
B. 4.	Program i uvođenje novih predmeta	
B. 4.1.	Program i uvođenje novih predmeta na preddiplomskim i diplomskim studijima	
B. 4.2.	Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima	
B. 5.	Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika	
B. 6.	Autorstvo i suautorstvo skripata	
B. 7.	Gostujući nastavnik	
B. 8.	Nastavne djelatnosti unutar odbora	
B. 9.	Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave	
C.	**STRUČNA DJELATNOST**	**17**
C. 1.	Stručni radovi	
C. 1.1.	Stručni rad objavljen u domaćem časopisu	
C. 1.2.	Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa	
C. 2.	Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu	17
C. 2.1.	Pozvana predavanja	
C. 3.	Tehnologijski / stručni projekti	
C. 3.1.	Voditelj nacionalnog tehnologijskog/stručnog projekta	
C. 3.2.	Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu	
C. 4.	Dužnosti u strukovnoj asocijaciji	
C. 5.	Članstvo u stručnim društvima	
C. 6.	Član uređivačkog odbora stručnog časopisa	
C. 7.	Čelne dužnosti	
C. 7.1.	Ostale stručne djelatnosti	
C. 8.	Stručne nagrade i priznanja	
D.	Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti	
	PRILOZI	

A. 1 KVALIFIKACIJSKI RADOVI

A. 1.2. Doktorski rad

Tema: Karakterizacija lanenoga ulja inozemnih sorata uljnoga lana uzgojenih na području Republike Hrvatske

Datum obrane: 24. srpnja 2015.

Sveučilište/Sastavnica: Sveučilište u Zagrebu/Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Sažetak

Cilj ovog istraživanja bio je odrediti svojstva lanenih ulja iz četri inozemne sorte uljnoga lana uzgajane na području Republike Hrvatske te odrediti utjecaj klimatskih uvjeta između cvatnje i žetve lana te različitih načina proizvodnje ulja na njihovu kvalitetu i kemijski sastav. Ukupan broj sati sijanja sunca imao je značajnog utjecaja na količinu ulja u sjemenu pri čemu se izdvojila sorta Niagara. Klimatski uvjeti i sorta su značajno utjecali na sastav masnih kiselina, sterola, karotenoida, tokokromanola i fenolnih spojeva. Suho i hladnije vrijeme u periodu vegetacije lana pozitivno je utjecalo na porast esencijalne α-linolenske (ω-3) masne kiseline. Hladno prešana ulja iz sorte žutog lana Oliwin izdvojila su se prema najvećem udjelu ω-3. Najviše sterola i karotenoida detektirano je kod ulja iz sorte Altess proizvedenog nakon kondicioniranja sjemena i na njihov udio pozitivno je utjecala povišena temperatura i broj sati sijanja sunca. Glavni predstavnici tokokromanola u svima uljima bili su γ-tokoferol i plastokromanol-8. Najviše količine tokokromanola detektirane su kod ulja iz sorte Biltstar i dobivenih nakon kondicioniranja sjemena. Prisustvo γ-tokoferola najbolje je koreliralo s porastom antioksidacijske aktivnosti ulja. Količina fenolnih spojeva u uljima bila je vrlo niska i značajno je pozitivno korelirala samo s godinom žetve, tj. višom temperaturom nakon cvatnje lana. Udio lignana u ulju je zanemariv u odnosu na njihovu količinu u sjemenu. Kako bi se dobila točna informacija o oksidacijskim promjenama na lanenom ulju potrebno je, uz standardne metode, u mjerenja uključiti i oksidirane oblike ciklolinopeptida. Na temelju sveukupnih istraživanja moguće je izdvojiti sorte Biltstar i Niagara kao najpogodnije za proizvodnju ulja u našem podneblju.

A. 2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA

A. 2.1. Znanstveni radovi iz skupine a1

1. Škevin, D., Domijan, T., Kraljić, K., Gajdoš Kljusurić, J., Neđeral, S., **Obranović, M**. (2012) Optimization of Bleaching Parameters for Soybean Oil. *Food Technol. Biotechnol.* **50** (2); 199 – 207.

Indeksiranost: Current Contents, WoS

Accession Number: CCC:000305933100009; ISSN: 1330-9862

Sažetak

The final stage of edible soybean oil manufacture is refining, the most delicate phase of which is bleaching. At this step, undesirable substances are removed, such as pigments, traces of metals, phospholipids and certain degradation products. However, certain valuable compounds such as tocopherols and sterols may also be removed, significant loss of oxidative stability can occur, and fatty acid content may increase. To avoid these negative oil changes, bleaching

parameters such as the concentration of bleaching clay, temperature and duration should be optimized. Since bleaching conditions depend on the properties of the bleaching clay as well as on the type of crude oil, bleaching parameters should be optimized with different types of clay for each vegetable oil. Since such optimization has not yet been reported for soybean oil treated with Pure-Flo® Supreme Pro-Active bleaching adsorbent, this study investigates the effect of bleaching parameters on bleaching efficiency, oxidative stability and the content and composition of bioactive compounds (tocopherols and sterols) using the above mentioned clay in this type of oil. Results show that the amount of clay had the greatest influence on bleaching efficiency, especially according to the Lovibond scale, on transparency, and on phosphorus content. Temperature and clay amount significantly affected oxidative stability, in particular the formation of secondary oxidation products. Increasing the amount of clay decreased tocopherol content of the bleached oil. Neutralized soybean oil bleached for 20 min at 95 °C with 1 % Pure-Flo® Supreme Pro-Active bleaching clay showed the highest oxidative stability, best bleaching efficiency, and most favourable sterol content, although tocopherol content was reduced.

2. Nađeral, S., Škevin, D., Kraljić, K., **Obranović, M.,** Papeša, S., Bataljaku, A. (2012) Chemical Composition and Oxidative Stability of Roasted and Cold Pressed Pumpkin Seed Oils. *J. Am. Oil Chem. Soc*. **89** (9); 1763 – 1770.

Indeksiranost: Current Contents, WoS
Accession Number: CCC:000307765900021; ISSN: 0003-021X

Sažetak

In the present study, the effects of three production processes (pressing of roasted pumpkin seed paste, pressing of unroasted ground pumpkin seeds and pressing of unroasted ground pumpkin seeds while cooling the press) on the properties of pumpkin seed oils produced from two seed varieties (husked and naked) were investigated. Oils produced with roasting had a higher initial peroxide value (PV), twofold higher total phenol content and better oxidative stability while cold pressed oils had higher tocopherol content. Fatty acid and triacylglycerol compositions were not significantly affected by the processing conditions. Oxidative stability of the oils positively correlated with oleic acid content and negatively correlated with linoleic and linolenic acid contents. The lack of correlation in oxidative stability with tocopherol and polyphenol contents suggests that improvement in oxidative stability of roasted oils could have been caused by antioxidative Maillard reaction products or inactivation of oil degrading enzymes. In addition, oils produced from husked seeds had significantly higher linoleic acid, triacylglycerols (TAG) containing mainly linoleic acid (LLL, OLL and PLL), tocopherol and phenol contents while oleic acid and TAG containing mainly oleic acid (LOO and OOO) contents and oxidative stability were lower. Principal component analysis (PCA) of the analytical data confirmed the observed differences between oils from two varieties and three production processes.

3. Kraljić, K., Škevin, D., Pospišil, M., **Obranović, M.,** Nađeral, S., Bosolt, T. (2013) Quality of Rapeseed Oil Produced by Conditioning Seeds at Modest Temperature. *J. Am. Oil Chem. Soc*. **90** (4), 589 – 599.

Indeksiranost: Current Contents, WoS
Accession Number: CCC:000320433700014; ISSN: 0003-021X

Sažetak

Conditioning rapeseed can significantly increase the amount of bioactive compounds in the crude oil, but if the conditioning temperatures are too high, they can cause unwanted side effects such as darker color and sensory defects. Modest conditioning temperatures may be more suitable, but little is known about the effects on the quality and bioactive composition of the resulting oil. Oil was recovered from five rapeseed cultivars by cold pressing (CP) or by pressing seeds conditioned at 80 °C for 30 min (HP). Conditioning rapeseed increased oil yield without changing fatty acid composition and increased the amount of total sterols by 16 %, total tocopherols by 20 %, and the levels of polyphenols. Levels of the polyphenol canolol were up to 55-fold higher in HP oil than in CP oil. These higher levels of bioactive compounds gave HP oil higher radical scavenging activity. Although HP oil also had higher free fatty acid contents, peroxide levels, and specific UV extinctions (K values). The quality parameters of HP and CP oils were within codex limits indicating high quality. Modest conditioning temperatures can be used to produce rapeseed oil with high quality and radical scavenging activity.

4. Nađeral, S., Petrović, M., Vincek, D., Pukec, D., Škevin, D., Kraljić, K., **Obranović, M.** (2014) Variance of quality parameters and fatty acid composition in pumpkin seed oils during three crop seasons. *Ind. Crop. Prod.* **60**, 15-21.
Indeksiranost: Current Contents, WoS
Accession Number: WOS:000340318400003; ISSN: 0926-6690

Sažetak

Roasted and cold-pressed pumpkin seed oil obtained from pumpkin seeds (Cucurbita pepo, L.) from the 2010/2011 to 2012/2013 crop seasons were analyzed to determine the basic quality parameters (free fatty acids and peroxide value) as well as content of cis and trans fatty acids. Free fatty acids and peroxide values were within the legal limits in all except one of the roasted samples and were influenced by climate conditions of a particular crop season, while the significance of influences due to processing conditions was not determined. Gas chromatography revealed a total of 12 cis and 3 trans fatty acids in pumpkin seed oil. The dominant fatty acids in all seed oil samples were linoleic, oleic, palmitic, and stearic (98.8 ± 0.18%). Their content was significantly affected by the crop season and processing. Higher amounts of saturated and monounsaturated fatty acids were noted in oil from a crop season with higher air temperature and in cold-pressed oil. All pumpkin seed oil contained palmitoleic fatty acid (0.10 – 0.14%) which is listed as “not detected” in the authenticity requirements for pumpkin seed oil in regulations of various EU countries. The content of trans fatty acids was significantly higher in roasted seed oil (0.03% - 0.39%) than in cold- pressed oil (0.03% - 0.05%).

5. **Obranović, M.,** Škevin, D., Kraljić, K., Pospišil, M., Nađeral, S., Blekić, M., Putnik, P. (2015) Influence of climate, varieties and production process on tocopherols,

plastochromanol-8 and pigments in flaxseed oil. *Food Technol. Biotechnol.* **53** (4); 496 – 504.
Indeksiranost: Current Contents, WoS
Accession Number: WOS:000367965800015; ISSN: 1330-9862

Sažetak
The objective of this study was to compare the influence of: genotype, environmental conditions and processing methods on levels of tocochromanols carotenoids and chlorophyll after maturation and harvesting in flaxseed oil from four varieties (Altess, Biltstar, Niagara and Oliwin). Oils were produced by cold pressing of dry seeds and seeds that were heated for 30 min at 60 °C. Temperature, sunshine and rainfall were primary environmental conditions included. Grand mean for γ-tocopherol was (522±29) mg/kg of oil, for plastochromanol-8 was (305±2) mg/kg of oil and total tocochromanols (831±3) mg/kg of oil. The highest levels and strongest antioxidant activity were found with cold pressed oil from variety Biltstar. Levels of γ-tocopherol and plastochromanol-8, increased with average temperature and total sunshine during seed maturation and decreased with total rainfall during seed maturation. Fifth week after flowering was identified as maturation period with best climate conditions to achieve optimal tocochromanol content. Grand mean for carotenoids was (1.83±0.01) mg/kg of oil, and chlorophyll (0.43±0.10) mg/kg of oil. Variety Altess had the highest levels of pigments. Antioxidant activity decreased with increase of chlorophyll, while correlations with carotenoids were not determined. Generally, oils obtained by cold pressing had higher levels of tocochromanols but lower values of pigments than oils after seed conditioning with similar antioxidant activity. The results from this study contribute to identifying the best flaxseed variety with regards to oil production and the highest antioxidant activity and nutritive value, and provide better understanding of tocochromanol biosynthesis in regard to different climate conditions.

6. Rezić, I., Mudronja, D., **Obranović, M.,** Rezić, T., Škarić, K. (2015) Application of TLC, XRF and FTIR in the Analysis fo binding Media Present on Mummies of St. Giovanni Olini (1200 AD) and St. Nicolosa Bursa (1500 AD). *JPC-J. Planar. Chromat.* **28** (3), 205-212.
Indeksiranost: Current Contents, WoS
Accession Number: WOS:000357376000003; ISSN: 0933-4173

Sažetak
The main goal of this work was to apply thin-layer chromatography (TLC) in the investigation of different binding media (proteins, sugars, waxes, resins, and oils) found on samples of two mummified bodies of saints originating from 1200 AD and 1500 AD. The historical samples were compared by testing them for the presence of different inorganic and organic compounds. The chemical methods used were TLC, microscopy, X-ray fluorescence spectrometry, and Fourier transformed infrared spectroscopy. The detected similarities in the composition of the binding media coatings on two mummies indicated that those were not applied immediately after death but much later showing resemblance in their preservation treatments. Moreover, according to the composition of the materials detected, the coatings did not seem to have had considerable impact on the mummification of the bodies. The combination of TLC and other

chemical methods proved to be an effective and low-cost tool for obtaining valuable information during the archeological investigations.

7. Kraljić, K., Škevin, D., Barišić, L., Kovačević, M., **Obranović, M.,** Jurčević, I. (2015) Changes in 4-vinylsyringol and other phenolics during rapeseed oil refining. *Food chemistry*. **187**; 236-242.
Indeksiranost: Scopus, Current Contents, Science Citation Index
Accession Number: WOS:000355885400033; ISSN: 0308-8146
Summary
The aim of the present study was to examine changes in phenolic compounds during refining of rapeseed oil. In crude rapeseed oil, 4-vinylsyringol (canolol) is the dominant phenolic compound, accounting for 85% of total phenolics. Refining decreased the total amount of phenolic compounds by 90%. NMR and MS analyses of edible rapeseed oil phenolic extracts identified 4-vinylsyringol dimer as the dominant phenolic compound. This phenolic compound appears to form through acid-catalyzed dimerization-aromatic substitution of 4-vinylsyringol monomers. Analysis of rapeseed oils from different stages of the refining process suggest that 4-vinylsyringol dimer forms during the neutralization phase, when H3PO4 acts as a catalyst, or during bleaching, when acid-activated bleaching earth acts as the catalyst. Whether 4-vinylsyringol forms during one or the other phase appears to depend on the phospholipid content of the crude oil. These insights may be useful for designing rapeseed oil refining processes that maximize levels of 4-vinylsyringol dimer.

A. 2.2. Znanstveni radovi iz skupine a2[1]
1. Škevin, D., Kraljić, K**.,** Miletić, L., **Obranović, M**., Neđeral, S., Petričević, S. (2011) Adulteration of Oblica virgin olive oil with edible sunflower and refined olive pomace oil. *Croat. J. Food Technol. Biotechnol. Nutri.* **6** (3-4), 117 – 122.
Indeksiranost: CAB Abstracts

Sažetak
Adulteration of virgin olive oils is a common problem on the market which is battled against with different authenticity indicators. This work investigated the effi ciency of some legally prescribed indicators (fatty acid composition, trans fatty acids, total wax content and K values) in the determination of adulteration of extra virgin olive oil from variety Oblica with addition up to 20 % of edible sunfl ower and refi ned pomace oil, respectively. Fatty acid composition enabled the identifi cation of addition of 20 % of sunfl ower oil, while trans fatty acids, the content addition of 20 % of pomace oil. Based on results for K270, it was possible to detect addition of 10 % of sunfl ower or the same percentage of pomace oil. The biggest potential for the determination of adulteration with smaller amounts of refi ned oils (between 1 and 10 %) in extra virgin olive oil from variety Oblica was determined for ΔK indicator

[1] Radovi iz skupine a2 mogu se zamijeniti radovima iz skupine a1.

2. Neđeral, S., Pukec, D., Škevin, D., Kraljić, K., **Obranović**, **M.**, Zrinjan, P. (2013) On-line DACC-HPLC analysis of polycyclic aromatic hydrocarbons in edible oils. *Croat. J. Food Technol. Biotechnol. Nutri.* **8** (3-4), 74-81.
Indeksiranost: CAB Abstracts, FSTA: Food Science and Technology Abstracts

Sažetak
In this work an HPLC method for determination of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) in edible oils on a DACC (donor-acceptor complex chromatography) column coupled with an on-line HPLC system with fluorescent detection. Method was used to determine the content of individual PAHs in the refined sunflower oil, virgin olive oil, cold pressed pumpkin seed oil, dark sesame oil and pumpkin seed oil produced with roasting obtained from domestic market. Calibration and validation were conducted for 13 individual PAHs among which are all 8 PAHs that are listed as priorities for determination in food and environment by both European Commission and US Environmental Protection Agency (EPA). Correlation coefficients of calibration curves for all standards were above 0.999 in selected range and all validation parameters (limit of detection, limit of quantification, accuracy and precision) were within limits set by European regulation. Content of PAHs in cold pressed pumpkin seed oil, roasted pumpkin seed oil and especially dark sesame oil was several-fold higher than the recommendations set by different European oil research and production organizations even though for both pumpkin seed oils it was lower than limits set by official European legislation. High content of cancerogenous heavy fraction PAHs were found in dark sesame oil that advises to limitation of its consumption in human diet.

3. Brčić, M., Pospišil, M., Pospišil, A., Butorac, J. Škevin, D. **Obranović, M.** (2016) The agronomic traits of foreign cultivars and domestic populations of oilseed poppy. *Poljoprivreda* **22**(2), 23-28.
Indeksiranost: CAB Abstracts, Scopus

Sažetak:
For the past few years, a rising interest for the production of oil poppy (Papaver somniferum L.) on bigger areas in the Republic of Croatia has been noticed. The aim of this study was to determine seed yield and other agronomic traits of foreign cultivars and domestic populations of oilseed poppy in the environmental conditions of northwestern Croatia and select the best varieties for this area, considering the obtained results. The research was conducted in 2013 and 2015 at the experimental field of University of Zagreb, Faculty of Agriculture. The research involved four foreign cultivars (Opal, Lazur, Major, and Matis) and two domestic populations of oilseed poppy named after locations where they had been collected: Gornji Bogićevci (IND00042) and Beli Manastir (IND00043). According to the obtained results, it can be concluded that the examined cultivars and domestic populations of oilseed poppy differed significantly in seed yield, capsule number per plant, seed weight per capsule, seed weight per plant, and thousand seed weight only in the year of 2013. On average, cultivars/populations with the highest yield were Opal (847 kg/ha), Beli Manastir (834 kg/ha), and Major (816 kg/ha).

Oil content in poppy seed ranged from 42.5% (Lazur) to 46.3% (Opal). Linoleic, oleic, and palmitic acids prevailed in examined cultivars and populations.

A. 2.3. Znanstveni radovi iz skupine a3[2]

1. Pospišil, M., Pospišil, A., Butorac, J., Škevin, D., Kraljić, K**., Obranović, M**., Brčić, M. (2011) Prinos i sastavnice prinosa istraživanih sorti uljnog lana u sjeverozapadnoj Hrvatskoj. U: Proceedings 46th Croatian and 6th International Symposium on Agriculture, Opatija, Croatia, February 14-18. 2011. (Pospišil, M., ur.) University of Zagreb, Faculty of Agriculture, Zagreb, str. 728 – 731.

Sažetak

Tijekom 2009. i 2010. godine na pokusnom polju Agronomskog fakulteta u Zagrebu obavljena je evaluacija proizvodnih vrijednosti osam inozemnih sorata uljanog lana. Dobiveni rezultati istraživanja su pokazali da između istraživanih sorata uljanog lana postoje značajne razlike u prinosu sjemena i ulja te sastavnicama prinosa. Signifikantno najveći prinos sjemena ostvarile su sorte Altess u 2009. i Eole u 2010. godini. Najveći udio ulja u sjemenu imale su sorte Princess i Niagara. U obje godine istraživanja značajno najveći broj tobolaca po biljci imala je sorta Flanders. Najveću masu 1000 sjemenki imale su sorte Niagara i Biltstar.

ISBN 978-953-6135-91-5

Organizatori: Faculty of Agriculture; University of Zagreb; Faculty of Agriculture, University "Josip Juraj Strossmayer" in Osijek; Balkan Environmental Association (B.EN.A); European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng); International Soil Tillage Research Organisation (ISTRO); Faculty of Agriculture and Food Technology, University of Mostar; Biotechnical Faculty, University of Ljubljana; Faculty of Agriculture and Life Sciences, University of Maribor; University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj-Napoca.

2. Škevin, D., Pospišil, A., Kraljić, K., Obranović, M., Knezović, N., Balać, T. (2015) Kemijski sastav sirovog sojinog ulja proizvedenog iz novih kultivara. U: Proceedings of the 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture, Opatija, Veljača 16-20. 2015. (Pospišil, M., ur.) Sveučilište u Zagrebu, Agronomski Fakultet, str. 324 – 328.

Sažetak

Cilj ovog rada bio je utvrditi utjecaj novih kultivara soje na sastav sojinog ulja ; sastav masnih kiselina, sterola i tokoferola. Ulje je proizvedeno ekstrakcijom po Soxhletu. Kultivar je imao značajan utjecaj na udjel pojedinačnih i ukupnih sterola, pojedinačnih i ukupnih tokoferola, na udjel palmitinske, stearinske, oleinske, linolne, α-linolenske, arahinske i behenske masne kiseline, na omjere polinezasićenih masnih kiselina (PUFA) i ukupnih tokoferola, kao i na omjere PUFA i svakog pojedinačnog tokoferola. Ulja kultivara koji su prisutni na tržištu i ulja novih kultivara proizvedenih oplemenjivanjem razlikuju se u prosječnom sastavu masnih kiselina, sterola i tokoferola.

[2] Radovi iz skupine a3 mogu se zamijeniti radovima iz skupina a1 ili a2. Pritom rad iz skupine a1 zamjenjuje dva rada skupine a2, a rad iz skupine a2 zamjenjuje dva rada iz skupine a3. Konzistentno, rad skupine a1 može zamijeniti četiri rada skupine a3.

ISBN: 978-953-7878-28-3
Organizatori: University of Zagreb, Faculty of Agriculture; Faculty of Agriculture, University ‘‘Josip Juraj Strossmayer‘‘ in Osijek; Balkan Environmental Association (B.EN.A); Faculty of Agriculture and Food Technology, University of Mostar, Bosnia and Herzegovina; Biotechnical Faculty, University of Ljubljana, Slovenia; University of Zagreb Faculty of Food Technology and Biotechnology

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, NN 84/2005), i Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja (Pravilnik PBF-a, 2006)

Za izbor u znanstveno zvanje docent

Skupina radova	Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	7	7	**3**	1	2	7
a2	3	3	**3**	0.5	1.5	1.5
a3	2	2	**2**	0.25	0.5	0,50
				Ukupno bodova	**4**	9

Citiranost znanstvenih radova:
Ukupna citiranost objavljenih znanstvenih radova do 19. rujna 2017. godine prema: ISI Web of Science: 52 (h-indeks:4); Web of Science Core Collection: 58 (h-indeks:5); Scopus: 56 (hindeks: 5); Google Scholaru: 95 (h-indeks:6).

A. 2.6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA
A. 2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima
1. Kraljić, K., Škevin, D., Pospišil, M., **Obranović, M.,** Neđeral, S. (2010) The influence of processing conditions on bioactive compounds and antioxidative activity of rapeseed oil. 8th Euro Fed Lipid Congress „Oils, Fats and Lipids: Health & Nutrition, Chemistry & Energy“, Munich, November 21-24. (Poster) **Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids**

2. Škevin, D., Domijan, T., Gajdoš Kljusurić J., Kraljić, K., Neđeral, S., **Obranović, M.** (2011) Optimization of bleaching parameters for soybean oil. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Opatija, September 20-23. **Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and**

Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology

3. Škevin, D., Kraljić, K., Petričević, S., Miletić, L., Neđeral, S., **Obranović, M.** (2011) Olive oil adulteration. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Opatija, September 20-23. (Poster) **Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology**

4. Kraljić, K., Škevin, D., **Obranović, M.,** Barišić, L., Neđeral, S., Jurčević, I. (2012) The influence of refining process on the polyphenolic compounds of rapeseed oil. 10th Euro Fed Lipid Congress „Fats, Oils and Lipids: from Science and Technology to health", Krakow, September 23-26. (Poster) **Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids**

5. Ciemniewska-Żytkiewicz, H., Bryś, J., **Obranović, M.,** Reder, M., Sujka K. (2013) Assessment of the hazelnuts roasting process by Pressure Differential Scanning Calorimetry. CEEC-TAC2, Central and Eastern European Committee for Thermal Analysis and Calorimetry, Villnus, Litva, August 27-30. (Poster) **Organizatori: Central and Eastern European Committee for Thermal Analysis and Calorimetry (CEEC-TAC), Vilnius University, National Institute for Laser, Plasma and Radiation Physics**

6. Kraljić, Klara; Škevin, Dubravka; Pospišil, Milan; **Obranović, Marko**; Neđeral, Sandra; Balać, Tanja, Stjepanović, Tatjana (2014) Effect of conditioning temperature on nutritional properties and quality of nonrefined rapeseed oil. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 21.10.2014-24.10.2014 (Usmeno izlaganje). **Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske**

7. **Obranović, Marko**; Škevin, Dubravka; Kraljić, Klara; Pospišil, Milan; Neđeral, Sandra; Brckan, Jelena, Katić, Mihaela (2014) Plastochromanol-8 as a new antioxidant from flaxseed oil. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 21.10.2014-24.10.2014 (Usmeno izlaganje). **Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske**

8. Škevin, Dubravka; Kraljić, Klara; Pavleković, Martina; **Obranović, Marko**; Neđeral, Sandra (2014) Comparative study of bioactive composition of some nonrefined oils. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 21.10.2014-24.10.2014 (Poster). **Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske**

9. Škevin, Dubravka; Pospišil, Milan; **Obranović, Marko**; Kraljić, Klara; Brckan Jelena; Katić, Mihaela. (2015) Utjecaj postupka kondicioniranja na oksidacijsku stabilnost nerafiniranih ulja konoplje. 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture. Opatija, Hrvatska, 16.02.2015 - 20.02.2015 (Usmeno izlaganje). **Organizatori: Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Poljoprivredni fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Balkan Environmental Association, International Society of Food, Agriculture and Environment, European Irrigation Association, European Society of Agricultural Engineers**

10. Škevin, Dubravka; Pospišil, Ana; Kraljić, Klara; **Obranović, Marko**; Knezović, Nina; Balać, Tanja. Kemiski sastav sirovog sojinog ulja proizvedenog iz novih kultivara. 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture. Opatija, Hrvatska, 16.02.2015 - 20.02.2015 (Usmeno izlaganje). **Organizatori: Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Poljoprivredni fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Balkan Environmental Association, International Society of Food, Agriculture and Environment, European Irrigation Association, European Society of Agricultural Engineers**

11. Kraljić, Klara; Škevin, Dubravka; **Obranović, Marko**; Pospišil, Milan; Balbino, Sandra; Balć, Tanja; Stjepanović, Tatjana (2015) Influence of conditioning temperature on the volatile profile of virgin rapeseed oil. 13th Euro Fed Lipid Congresss „Fats, Oils and Lipids: New Challenges in technology, quality contol and health“, Firenca, Italija, 27.09.2015 - 30.09.2015 (Poster). **Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids**

12. **Obranović Marko**, Škevin Dubravka, Kraljić Klara, Pospišil Milan, Balbino Sandra, Trtanj Iva (2016) Cyclolinopeptide-E as a Marker of Flaxseed Oil Oxidation. 16. Ružičkini dani, Vukovar; 21.23. Rujan 2016. (posteri) **Organizatori: Hrvatsko društvo kemijskih inžinjera i tehnologa, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, European Federation of Food Science and Technology, European Association for Chemical and Molecular Sciences, European Hygienci Engineering & Design Grupu**

A. 2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti (A.2.4. – A.2.6.2)

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	0
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	0
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	12
Nacionalni znanstveni skupovi	0

A. 3. ZNANSTVENI PROJEKTI

A. 3.1. Nacionalni znanstveni projekti

A. 3.1.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima

Br.	**Naziv**	**Funkcija na projektu**	**Naručitelj**	**Trajanje**
1.	Stabilnost ulja i bioaktivnih spojeva u ulju tijekom prerade i skladištenja, 058-0580696-0704, 2006.- 2012.	Suradnik	MZOŠ RH	7 godina
2.	Zelena otapala za zelene tehnologije, HRZZ IP-2014-09-9550, 2015-2018.	Suradnik	MZOŠ RH	3 godine
3.	Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih tehnologija, HRZZ IP-06-2016, 2017-2020.	Suradnik	MZOŠ RH	3 godine

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	**0**
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	**3**
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	**0**
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	**1**

A. 3.2. Međunarodni znanstveni projekti

A. 3.2.2. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima

Br.	**Naziv**	**Funkcija na projektu**	**Naručitelj**	**Trajanje**
1.	Operativni program IPA Slovenija-Hrvatska 2007-2013. ZOOB (Smanjenje	Suradnik	EU	2 godine

	zagađenja i očuvanje biološke raznolikosti u poljoprivredi s naglaskom na maslinarstvo)			

A. 4. MENTORSTVO

A. 4.1. Diplomski rad

Pomoć pri izradi:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Bruna Rakuljić	Izolacija bioaktivnih spojeva iz lanene pogače pomoću novih tehnologija i eutektičkih otapala	29.9.2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2.	Mihaela Šrajbek	Izolacija bioaktivnih spojeva iz lanene pogače	19.7.2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3.	Marko Ćapin	Izolacija bioaktivnih spojeva iz nusproizvoda proizvodnje lanenog ulja	25.11.2016.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
4.	Antonija Grgat	Utjecaj kultivara na udjel i sastav tokoferola sirovog sojinog ulja	27.9.2016.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
5.	Iva Trtanj	Utjecaj različitih načina proizvodnje, sorte i vremena skladištenja na oksidacijsku stabilnost lanenih ulja	22.9.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
6.	Anica Bebek	Sastav masnih kiselina i udjel sterola kod ulja iz smeđeg i žutog lana	15.9.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
7.	Tatjana Stjepanović	Određivanje udjela lignana i plastokromanola-8 u lanenom ulju	23.9.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
8.	Jelena Brckan	Utjecaj načina proizvodnje na udjel i sastav sterola i tokoferola lanenog ulja	15.7.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

9.	Beatrisa Smoković	Utjecaj kultivara na sastav sirovog sojinog ulja	20.9.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
10.	Mihaela Katić	Utjecaj načina proizvodnje na sastav masnih kiselina te na udjel i sastav fenola lanenog ulja	15.7.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
11.	Nataša Kolić	Utjecaj načina proizvodnje na bioaktivne komponente lanenog ulja	19.9.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
12.	Monika Blekić	Istraživanje različitih načina proizvodnje lanenog ulja na njegov kemijski sastav i oksidacijsku stabilnost	21.9.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
13.	Matea Solar	Utjecaj sorte, područja i roka berbe na udio tokoferola u maslinovom ulju	29.9.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
14.	Đana Grčević	Utjecaj promjene temperature prešanja na svojstva i kvalitetu lanenog ulja	14.7.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

A. 4.2 Završni radovi:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Marina Žgela	Analiza tehničko-tehnoloških parametara sjemena, ulja i pogače konoplje sa hrvatskog tržišta	19.9.2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2.	Elena Mikolaj	Ekstrakcija lignana i fenolnih kiselina iz pogače lana	28.6.2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3.	Martina Žitnik	Određivanje kemijskog sastava sjemena maka	11.7.2016.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

4.	Matea Bosotin	Utjecaj kultivara na sterole sojinog ulja	11.7.2016.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
5.	Petra Mamić	Sastav masnih kiselina ulja bijele i smeđe gorušice	9.9.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
6.	Nita Šarić	Laneno ulje – održivost i produkti oksidacije	8.7.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
7.	Bruna Rakuljić	Sastav ulja maka iz različitih sorti	16.6.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
8.	Maja Malnar	Osnovni parametri kvalitete Sjemena i ulja soje	9.7.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
9.	Kristina Mačešić	Utjecaj procesa proizvodnje sojinog ulja na iskorištenje	9.7.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
10.	Irena Švigir	Istraživanje utjecaja različitih načina proizvodnje lanenog ulja dobivenog od sorte žutog lana na njegov sastav masnih kiselina i sterola	27.2.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
11.	Morena Prodan	Tokoferoli u djevičanskom maslinovom ulju	13.9.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
12.	Tihana Kunić	Maslinovo ulje i krvožilne bolesti	29.6.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
13.	Petra Zrinjanin	Začinska ulja	18.2.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

14.	Ana Plodinec	Patvorenje djevičanskih maslinovih ulja	2.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
15.	Marko Karalić	Bioaktivne komponente hladnoprešanog ulja lana, lješnjaka i suncokreta	16.9.2010.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Znanstveni radovi sa studentima:

1. Obranović Marko, Škevin Dubravka, Kraljić Klara, Pospišil Milan, Balbino Sandra, **Trtanj Iva** (2016) Cyclolinopeptide-E as a Marker of Flaxseed Oil Oxidation. 16. Ružičkini dani, Vukovar; 21.23. Rujan 2016. (poster)
2. Obranović, M., Škevin, D., Kraljić, K., Pospišil, M., Neđeral, S., **Blekić, M.**, Putnik, P. (2015) Influence of climate, varieties and production process on tocopherols, plastochromanol-8 and pigments in flaxseed oil. Food Technol. Biotechnol. 53 (4); 496 – 504.

A. 5.6. Recenzije znanstvenih radova

Priložiti zamolbu (dopis i/ili e-mail poruka) urednika za recenzijom u dotičnom časopisu

Naziv časopisa/zbornika koji je zatražio recenziju	**Br. recenziranih radova**	**Godina**
Journal of Thermal Analysis and Calorimetry	4	2013, 2015, 2016, 2017

A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA

ustanova	**mjesto**	**godina**
CEEPUS stipendija, Warsawa University of Life Sciences, Varšava, Poljska,	Varšava, Poljska	25.2.2013. - 25.5.2013
Akademska mobilnost, Department of Plant Science, Univesity of Cambridge	Cambridge, UK	14.9.2013. - 18.9.2015.

B. NASTAVNA DJELATNOST

B. 1. NASTAVA NA PREDDIPLOMSKIM I DIPLOMSKIM STUDIJIMA

Vježbe i seminari iz modula

Preddiplomski studij:

- Osnove prehrambenih tehnologija
- Procesi prerade maslina i kontrola kvalitete proizvoda - vježbe
- Kemija i tehnologija ulja i masti – vježbe i seminari

Diplomski studij

- Prehrambeni aditivi - seminari
- Kemija i tehnologija ulja i masti – vježbe i seminari
- Modificirane masti i ulja - seminari
- Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla

C. STRUČNA DJELATNOST

C. 2.SUDJELOVANJE NA DOMAĆEM STRUČNOM SKUPU

C. 2.1. Pozvana predavanja

1. **Obranović, M.** (2014) Raznovrsna ulja i masti kao jedan od temelja pravilne prehrane, Prevencija kardiovaskularnih bolesti, Tečaj I. kategorije, Medicinski fakultet Sveučilišta u Splitu, Split, Hrvatska, 21.-22.2.2014. **Organizator: Klinika za bolesti srca i krvnih žila Kliničkog bolničkog centra Split**
2. **Obranović, M.** (2015) Novosti o utjecaju masti na krvožilni sustav, Prevencija kardiovaskularnih bolesti, Tečaj I. kategorije, Medicinski fakultet Sveučilišta u Splitu, Split, Hrvatska, 20.-21.2.2015. **Organizator: Medicinski fakultet Split**
3. **Obranović, M.,** Škevin, D., Kraljić, K. (2015) The Good and the Bad Fats/Oils, 10th Croatian Congress on Atherosclerosis, Zagreb, Hrvatska, 18.-20.6.2015.
2. **Obranović, M.** (2015) Sjeme industrijske konoplje: raznovrsna primjena u svakodnevnoj prehrani, 8. stručni skup - Funkcionalna hrana u Hrvatskoj, Zagreb, Hrvatska, 1. srpnja 2015.

D. OCJENA UKUPNE NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI

Tablica 4. Ocjena sveukupne stručne djelatnosti

Vrsta rada		**Ukupno**	**Ukupno**
U časopisima s recenzijom	Prije izbora	0	0
	Nakon izbora	0	
Ukupno stručni radovi			0
Tehnologijski/stručni projekti - voditelj			0
Tehnologijski/stručni projekti – suradnik			0
Ukupno tehnologijski projekti			0

Tablica 5. Ocjena sveukupne nastavne djelatnosti

Naziv kolegija	**Studij**	**Vrsta nastave**

Osnove prehrambenih tehnologija	Preddiplomski	Vježbe/seminari
Kemija i tehnologija uja i masti	Preddiplomski	Vježbe/seminari
Procesi prerade maslina i kontrola kvalitete proizvoda	Preddiplomski	Vježbe
Modificirane masti i ulja	Diplomski	Vježbe/seminari
Prehrambeni aditivi	Diplomski	Seminari
Kemija i tehnologija ulja i masti	Diplomski	Vježbe/seminari
Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla	Diplomski	Vježbe

Tablica 6. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti **dr. sc. Marka Obranovića**, u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje **docent** prema uvjetima Rektorskog zbora (NN 106/06) i Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakultete (2006).

<table>
<tr><th colspan="3">Opći uvjet</th></tr>
<tr><td colspan="3">Pristupnici koji se prvi put biraju u znanstveno-nastavno zvanje docent uz uvjete koje propisuje Rektorski zbor, moraju imati od Povjerenstva Stručnog vijeća visokog učilišta potvrdno ocijenjeno nastupno predavanje pred nastavnicima i studentima provedeno prema Odluci o obliku i načinu provedbe nastupnog predavanja za izbor u znanstveno-nastavna zvanja, umjetničko-nastavna i nastavna zvanja (NN, 129/05)

Privitak 1. - Izvornik Izvješća i Zapisnika o uspješno provedenom nastupnom predavanju za docenta

Pristupnici koji su u postupku reizbora ili izbora u više zvanje moraju priložiti pozitivno ocijenjene rezultate institucijskog istraživanja kvalitete nastavnog rada ili pozitivno ocijenjene rezultate studentske ankete koju provodi visoko učilište.

Privitak 2. - Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada na temelju rezultata Ankete za procjenu rada nastavnika na predmetu Kemija i tehnologija ulja i masti u ak. god. 2014/2015.

ISPUNJAVA UVJET</td></tr>
<tr><td colspan="3">Uvjeti za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent

Potrebno je ispuniti najmanje tri (3) od navedenih četiri (4) uvjeta

U znanstveno-nastavno zvanje docent može biti izabrana osoba koja ispunjava uvjete iz članka 93. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 2/07, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14, 60/15) uz opće uvjete i slijedeće uvjete:</td></tr>
<tr><td>1.</td><td>Da je u suradničkom ili nastavnom zvanju, uključujući</td><td>U posljednjih 5 godina, pristupnica izvodi vježbe i/ili seminare na kolegiju Kemija i tehnologija</td></tr>
</table>

	i status znanstvenog novaka, računajući razdoblje od pet godina prije datuma pokretanja izbora sudjelovao u izvođenju nastave na nekom visokom učilištu od barem devedeset (90) norma sati	*ulja i masti, Procesi prerade maslina i kontrola kvalitete, Prehrambeni aditivi, Modificirane masti i ulja* s više od 90 norma sati. Privitak 3. - Potvrda prodekana Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta o izvođenju nastave na preddiplomskim i diplomskim studijima **ISPUNJAVA UVJET**
2.	Da je pomagao studentima preddiplomskih/diplomskih studija pri izradi završnih/diplomskih radova i pri tome da je objavio barem jedan rad u koautorstvu sa studentom	Pomagala je studentima u izradi 14 diplomskih i 15 završnih radova te objavio jedan (1) rada u koautorstvu sa studentima. Privitak 4.a) - Preslike temeljnih dokumentacijskih kartica diplomskih radova studenata s kojima je u koautorstvu objavljen rad Privitak 4.b) - Isprint rada u koautorstvu sa studentom: **ISPUNJAVA UVJET**

Popis studenata kojima je pristupnik pomagala pri izradi diplomskih radova:

15. Bruna Rakuljić Izolacija bioaktivnih spojeva iz lanene pogače pomoću novih tehnologija i eutektičkih otapala 29.9.2017. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
16. Mihaela Šrajbek Izolacija bioaktivnih spojeva iz lanene pogače 19.7.2017. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
17. Marko Ćapin Izolacija bioaktivnih spojeva iz nusproizvoda proizvodnje lanenog ulja 25.11.2016. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
18. Antonija Grgat Utjecaj kultivara na udjel i sastav tokoferola sirovog sojinog ulja 27.9.2016. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
19. Iva Trtanj Utjecaj različitih načina proizvodnje, sorte i vremena skladištenja na oksidacijsku stabilnost lanenih ulj 22.9.2015. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
20. Anica Bebek Sastav masnih kiselina i udjel sterola kod ulja iz smeđeg i žutog lana 15.9.2014. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
21. Tatjana Stjepanović Određivanje udjela lignana i plastokromanola-8 u lanenom ulju 23.9.2014. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
22. Jelena Brckan Utjecaj načina proizvodnje na udjel i sastav sterola i tokoferola lanenog ulja 15.7.2013. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
23. Beatrisa Smoković Utjecaj kultivara na sastav sirovog sojinog ulja 20.9.2013. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
24. Mihaela Katić Utjecaj načina proizvodnje na sastav masnih kiselina te na udjel i sastav fenola lanenog ulja 15.7.2013. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
25. Nataša Kolić Utjecaj načina proizvodnje na bioaktivne komponente lanenog ulja 19.9.2012. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
26. **Monika Blekić Istraživanje različitih načina proizvodnje lanenog ulja na njegov kemijski sastav i oksidacijsku stabilnost 21.9.2012. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet**
27. Matea Solar Utjecaj sorte, područja i roka berbe na udio tokoferola u maslinovom ulju 29.9.2012. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
28. Đana Grčević Utjecaj promjene temperature prešanja na svojstva i kvalitetu lanenog ulja 14.7.2011. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Popis studenata kojima je pristupnik pomagao pri izradi završnih radova:

16. Marina Žgela Analiza tehničko-tehnoloških parametara sjemena, ulja i pogače konoplje sa hrvatskog tržišta 19.9.2017. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
17. Elena Mikolaj Ekstrakcija lignana i fenolnih kiselina iz pogače lana 28.6.2017. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
18. Martina Žitnik Određivanje kemijskog sastava sjemena maka 11.7.2016. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
19. Matea Bosotin Utjecaj kultivara na sterole sojinog ulja 11.7.2016. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
20. Petra Mamić Sastav masnih kiselina ulja bijele i smeđe gorušice 9.9.2015. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
21. Nita Šarić Laneno ulje – održivost i produkti oksidacije 8.7.2015. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
22. Bruna Rakuljić Sastav ulja maka iz različitih sorti 16.6.2015. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
23. Maja Malnar Osnovni parametri kvalitete Sjemena i ulja soje 9.7.2014. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
24. Kristina Mačešić Utjecaj procesa proizvodnje sojinog ulja na iskorištenje 9.7.2014. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
25. Irena Švigir Istraživanje utjecaja različitih načina proizvodnje lanenog ulja dobivenog od sorte žutog lana na njegov sastav masnih kiselina i sterola 27.2.2013. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
26. Morena Prodan Tokoferoli u djevičanskom maslinovom ulju 13.9.2012.Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
27. Tihana Kunić Maslinovo ulje i krvožilne bolesti 29.6.2012. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
28. Petra Zrinjanin Začinska ulja 18.2.2011. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
29. Ana Plodinec Patvorenje djevičanskih maslinovih ulja 2.2011. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
30. Marko Karalić Bioaktivne komponente hladnoprešanog ulja lana, lješnjaka i suncokreta 16.9.2010. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Radovi sa studentima:

1. Obranović, M., Škevin, D., Kraljić, K., Pospišil, M., Neđeral, S., **Blekić, M**., Putnik, P. (2015) Influence of climate, varieties and production process on tocopherols, plastochromanol-8 and pigments in flaxseed oil. Food Technol. Biotechnol. 53 (4); 496 – 504.

3.	Da se u svom znanstvenom području, struci ili nastavi usavršavao u međunarodno priznatim institucijama u zemlji ili inozemstvu u kontinuiranom trajanju od najmanje tri mjeseca	Pristupnik se usavršavao na Warsaw University of Life Sciences, Faculty of Food Sciences, Department of Chemistry, Division of Food Chemistry; od 25.2.2013. – 25.5. 2013. Privitak 5.a) - Preslika potvrde o usavršavanju Privitak 5.b) - Preslika Odluke Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o odlasku na znanstveno usavršavanje Privitak 5.c) – Ugovor o znanstvenom usavršavanju **ISPUNJAVA UVJET**

4.	Da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje tri rada na znanstvenim skupovima, od kojih jedan na međunarodnom znanstvenom skupu	Pristupnik je sudjelovao na 12 međunarodnih znanstvenih skupova Privitak 6. – Preslike sažetaka sudjelovanja iz Book of Abstracts svakog pojedinog znanstvenog skupa **ISPUNJAVA UVJET**

Sudjelovanje na **međunarodnim** znanstvenim skupovima

1. Kraljić, K., Škevin, D., Pospišil, M., **Obranović, M.,** Neđeral, S. (2010) The influence of processing conditions on bioactive compounds and antioxidative activity of rapeseed oil. 8th Euro Fed Lipid Congress „Oils, Fats and Lipids: Health & Nutrition, Chemistry & Energy", Munich, November 21-24. (Poster) **Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids**
2. Škevin, D., Domijan, T., Gajdoš Kljusurić J., Kraljić, K., Neđeral, S., **Obranović, M.** (2011) Optimization of bleaching parameters for soybean oil. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Opatija, September 20-23. **Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology**
3. Škevin, D., Kraljić, K., Petričević, S., Miletić, L., Neđeral, S., **Obranović, M.** (2011) Olive oil adulteration. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Opatija, September 20-23. (Poster) **Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology**
4. Kraljić, K., Škevin, D., **Obranović, M.,** Barišić, L., Neđeral, S., Jurčević, I. (2012) The influence of refining process on the polyphenolic compounds of rapeseed oil. 10th Euro Fed Lipid Congress „Fats, Oils and Lipids: from Science and Technology to health", Krakow, September 23-26. (Poster) **Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids**
5. Ciemniewska-Żytkiewicz, H., Bryś, J., **Obranović, M.,** Reder, M., Sujka K. (2013) Assessment of the hazelnuts roasting process by Pressure Differential Scanning Calorimetry. CEEC-TAC2, Central and Eastern European Committee for Thermal Analysis and Calorimetry, Villnus, Litva, August 27-30. (Poster) **Organizatori: Central and Eastern European Committee for Thermal Analysis and Calorimetry (CEEC-TAC), Vilnius University, National Institute for Laser, Plasma and Radiation Physics**
6. Kraljić, Klara; Škevin, Dubravka; Pospišil, Milan; **Obranović, Marko**; Neđeral, Sandra; Balać, Tanja, Stjepanović, Tatjana (2014) Effect of conditioning temperature on nutritional properties and quality of nonrefined rapeseed oil. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 21.10.2014-24.10.2014 (Usmeno izlaganje). **Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske**
7. **Obranović, Marko**; Škevin, Dubravka; Kraljić, Klara; Pospišil, Milan; Neđeral, Sandra; Brckan, Jelena, Katić, Mihaela (2014) Plastochromanol-8 as a new antioxidant from flaxseed oil. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 21.10.2014-24.10.2014 (Usmeno izlaganje). **Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske**
8. Škevin, Dubravka; Kraljić, Klara; Pavleković, Martina; **Obranović, Marko**; Neđeral, Sandra (2014) Comparative study of bioactive composition of some nonrefined oils. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 21.10.2014-24.10.2014 (Poster). **Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista,**

Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske

9. Škevin, Dubravka; Pospišil, Milan; **Obranović, Marko**; Kraljić, Klara; Brckan Jelena; Katić, Mihaela. (2015) Utjecaj postupka kondicioniranja na oksidacijsku stabilnost nerafiniranih ulja konoplje. 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture. Opatija, Hrvatska, 16.02.2015 - 20.02.2015 (Usmeno izlaganje). **Organizatori: Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Poljoprivredni fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Balkan Environmental Association, International Society of Food, Agriculture and Environment, European Irrigation Association, European Society of Agricultural Engineers**

10. Škevin, Dubravka; Pospišil, Ana; Kraljić, Klara; **Obranović, Marko**; Knezović, Nina; Balać, Tanja. Kemiski sastav sirovog sojinog ulja proizvedenog iz novih kultivara. 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture. Opatija, Hrvatska, 16.02.2015 - 20.02.2015 (Usmeno izlaganje). **Organizatori: Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Poljoprivredni fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Balkan Environmental Association, International Society of Food, Agriculture and Environment, European Irrigation Association, European Society of Agricultural Engineers**

11. Kraljić, Klara; Škevin, Dubravka; **Obranović, Marko**; Pospišil, Milan; Balbino, Sandra; Balć, Tanja; Stjepanović, Tatjana (2015) Influence of conditioning temperature on the volatile profile of virgin rapeseed oil. 13th Euro Fed Lipid Congresss „Fats, Oils and Lipids: New Challenges in technology, quality contol and health“, Firenca, Italija, 27.09.2015 - 30.09.2015 (Poster). **Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids**

12. **Obranović Marko**, Škevin Dubravka, Kraljić Klara, Pospišil Milan, Balbino Sandra, Trtanj Iva (2016) Cyclolinopeptide-E as a Marker of Flaxseed Oil Oxidation. 16. Ružičkini dani, Vukovar; 21.23. Rujan 2016. (posteri) **Organizatori: Hrvatsko društvo kemijskih inžinjera i tehnologa, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, European Federation of Food Science and Technology, European Association for Chemical and Molecular Sciences, European Hygienci Engineering & Design Grupu**

Sažeta tablica o ocjeni ukupne nastavne i stručne djelatnosti **dr.sc. Marka Obranovića,** u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje **docent** prema uvjetima Rektorskog zbora (NN, 106/06)

<table>
<tr><th colspan="3">OPĆI UVJETI</th></tr>
<tr><td colspan="3">Pristupnici koji su u postupku reizbora ili izbora u više zvanje moraju priložiti pozitivno ocijenjene rezultate institucijskog istraživanja kvalitete nastavnog rada ili pozitivno ocijenjene rezultate ankete koju provodi visoko učilište.
Privitak 1. Pozitivno ocijenjeni rezultati studentske ankete Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Sveučilište u Zagrebu

ISPUNJAVA UVJET</td></tr>
<tr><td colspan="3">Uvjeti za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent
Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent potrebno je zadovoljiti najmanje dva (Uvjeti RZ), odnosno tri (Uvjeti PBF-a), od slijedećih četiri (4) općih uvjeta:
U znanstveno-nastavno zvanje docent može biti izabrana osoba koja ispunjava uvjete iz članka 93. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 2/07, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14, 60/15) uz opće uvjete i slijedeće uvjete:</td></tr>
<tr><td>1.da je u suradničkom ili nastavnom zvanju, uključujući i status znanstvenog novaka, računajući razdoblje od pet godina prije datuma pokretanja izbora sudjelovao u izvođenju nastave na nekom visokom učilištu od barem devedeset (90) norma sati;</td><td>Pristupnik je u razdoblju od pet godina prije datuma pokretanja izbora sudjelovala u izvođenju nastave s više od 90 norma sati na PBF-u.
Privitak 2. - Potvrda prodekana Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta o izvođenju nastave na preddiplomskim i diplomskim studijima</td><td>ISPUNJAVA UVJET</td></tr>
<tr><td>2.da je pomogao studentima pred diplomskih/diplomskih studija pri izradi završnih – diplomskih radova i pri tome da je objavio barem jedan rad u koautorstvu sa studentom;</td><td>Pristupnik je pomagao studentima u izradi 14 diplomskih radova i 15 završnih radova, te je objavio jedan (1) rada u koautorstvu sa studentom.
Privitak 3.a) - Preslike temeljnih dokumentacijskih kartica diplomskog rada studenata s kojima je u koautorstvu objavljen rad
Privitak 3.b) - Isprint rad u koautorstvu sa studentima</td><td>ISPUNJAVA UVJET</td></tr>
<tr><td>3. da se u svom znanstvenom području, struci ili nastavi usavršavao u međunarodno prepoznatim institucijama u zemlji ili inozemstvu u trajanju od najmanje tri mjeseca;</td><td>Pristupnik se usavršavao na Warsaw University of Life Sciences, Faculty of Food Sciences, Department of Chemistry, Division of Food Chemistry; od 25.2.2013. – 25.5. 2013.</td><td>ISPUNJAVA UVJET</td></tr>
</table>

	<u>Privitak 4.a)</u> - Preslika potvrde o usavršavanju **<u>Privitak 4.b)</u>** - Preslika Odluke Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o odlasku na znanstveno usavršavanje **<u>Privitak 4.c)</u>** – Ugovor o znanstvenom usavršavanju	
4. da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje tri rada na znanstvenim skupovima, od kojih jedan na međunarodnom znanstvenom skupu.	Pristupnik je sudjelovala na **12** međunarodnih znanstvenih skupova. **<u>Privitak 5.</u>** – Preslike sažetaka sudjelovanja na znanstvenim skupovima iz Book of Abstract kongresa.	**ISPUNJAVA UVJET**

Prof.dr.sc. Dubravka Škevin Izv.prof.dr.sc. Sandra Balbino Prof.dr.sc. Milan Pospišil

Prof. dr. sc. Irena Colić Barić

Laboratorij za znanost o prehrani

Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda

Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Sveučilišta u Zagrebu

Zagreb, 15. prosinca 2017.

Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda

Prof. dr. sc. Ksenija Marković, Predstojnica Zavoda

Predmet: Pokretanje natječajnog postupka za izbor doc.dr.sc. Ivane Rumbak, više znanstvene suradnice i docentice, u znanstveno-nastavno zvanje **izvanredni profesor**

Molim Zavod da, temeljem Suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu, (klasa: 100-01/16-03/238, ur. broj: 380-012/246-16-2) od 30. lipnja 2016., dade suglasnost za raspisivanje natječajnog postupka, za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: izvanredni profesor iz:

znanstvenog područja	(4.) Biotehničke znanosti
znanstveno polje	(4.06.) Nutricionizam
znanstvena grana	(4.06.01.) Znanost o prehrani

u Laboratoriju za znanost o prehrani, Zavoda za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na neodređeno vrijeme, u punom radnom vremenu.

OBRAZLOŽENJE

Temeljem odluke Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti od 26. listopada 2012. godine, Ivana Rumbak izabrana je u znanstveno zvanje viši znanstveni suradnik.

U znanstveno-nastavno zvanje docentice na vrijeme od 5 godina izabrana je odlukom Fakultetskog vijeća PBF-a od 27. veljače 2013. za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Prehrambena tehnologija (4.05.), grana Nutricionizam (4.05.04)., a odlukom Vijeća biotehničkog područja od 20. ožujka 2013. potvrđena je u znanstveno-nastavno zvanje docentice na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Obzirom da doc. dr. sc. Ivana Rumbak zadovoljava sve zakonske uvjete za izbor u znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora, propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju („Narodne novine“ br. 123/03., 198/03., 105/04., 2/07. - Odluka USRH, 174/04., 46/07.,45/09., 63/11., 94/13., i 139/13., Odluka USRH 101/14. i Odluka USRH 60/15., 131/17), Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja („Narodne novine“ br. 84/05., 100/06., 138/06., 120/07., 71/10., 116/10., 38/11.), Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama („Narodne novine“ br. 118/09., 82/12., 32/13.), Pravilnikom o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora („Narodne novine“ br. 47/2017.) i sukladno Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i znanstveno-stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja („Narodne novine“, br.122/2017.) molim da se pokrene natječajni postupak izbora u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto izvanrednog profesora.

Pročelnica Laboratorija za znanost o prehrani:

Prof. dr. sc. Irena Colić Barić

Doc. dr. sc. Ivana Rumbak

Laboratorij za znanost o prehrani

Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda

Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Sveučilišta u Zagrebu

Zagreb, 15. prosinca 2017.

.

Fakultetskom Vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta

Sveučilišta u Zagrebu

-Putem Odbora za znanost

-Putem Zavoda za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda

Predmet: Zamolba za dobivanje suglasnosti Zavoda za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Sveučilišta u Zagrebu, za pokretanje natječajnog postupka za izbor doc. dr. sc. **Ivane Rumbak**, više znanstvene suradnice, u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: izvanrednog profesora.

Molim Zavod da, temeljem Suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu klasa: 100-01/16-03/238, ur. broj: 380-012/246-16-2) od 30. lipnja 2016., dade suglasnost za raspisivanje natječajnog postupka, za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto **izvanredni profesor** iz:

znanstvenog područja	(4.) Biotehničke znanosti
znanstveno polje	(4.06.) Nutricionizam
znanstvena grana	(4.06.01.) Znanost o prehrani

u Laboratoriju za znanost o prehrani, Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Sveučilišta u Zagrebu na neodređeno vrijeme, s punim radnim vremenom.

OBRAZLOŽENJE:

Temeljem odluke Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti od 26. listopada 2012. godine, izabrana sam u znanstveno zvanje: viši znanstveni suradnik.

U znanstveno-nastavno zvanje docentice na vrijeme od 5 godina izabrana sam odlukom Fakultetskog vijeća PBF-a od 27. veljače 2013. za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Prehrambena tehnologija (4.05.), grana Nutricionizam (4.05.04)., a odlukom Vijeća biotehničkog područja od 20. ožujka 2013. potvrđen je izbor u znanstveno-nastavno zvanje: docentice na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Obzirom da zadovoljavam sve zakonske uvjete za izbor u znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora, propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju („Narodne novine“ br. 123/03., 198/03., 105/04., 2/07. - Odluka USRH, 174/04., 46/07.,45/09., 63/11., 94/13., i 139/13., Odluka USRH 101/14. i Odluka USRH 60/15., 131/17), Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja („Narodne novine“ br. 84/05., 100/06., 138/06., 120/07., 71/10., 116/10., 38/11.), Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama („Narodne novine“ br. 118/09., 82/12., 32/13.), Pravilnikom o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora („Narodne novine“ br. 47/2017.) i sukladno Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i znanstveno-stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja („Narodne novine“ br. 122/2017.) molim da se pokrene natječajni postupak izbora u znanstveno-nastavno zvanje i radno mjesto izvanrednog profesora.

Doc. dr. sc. Ivana Rumbak

PRILOZI

1. Izvornici Zamolbi Fakultetskom vijeću za pokretanje izbora u znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora
2. Izvornik životopisa pristupnika (Curriculum vitae s njegovim potpisom)
3. Znanstvena, nastavna i stručna aktivnost
4. Sažeta tablica uvjeta Rektorskog zbora Sveučilišta u Zagrebu
5. Proširena tablica uvjeta Rektorskog zbora Sveučilišta u Zagrebu
6. Izvornik izjave o izvornosti
7. Preslika suglasnosti Sveučilišta za raspisivanje javnog natječaja za izbor
8. Preslika rješenja Matičnog odbora o izboru u znanstveno zvanje višeg znanstvenog suradnika
9. Preslika Odluke Fakultetskog vijeća o prethodnom izboru u znanstveno-nastavno zvanje docenta na vrijeme od pet godina

10. Preslika Potvrde Vijeća područja o izboru u znanstveno-nastavno zvanje docenta na vrijeme od pet godina
11. Potvrda o pozitivno ocijenjenoj kvaliteti nastavnog rada (Sveučilišna anketa iz posljednjeg ciklusa anketiranja, potpisana od strane dekana)
12. Dokazi o ispunjavanju uvjeta Rektorskog zbora (uključujući Potvrdu o sudjelovanju u izvođenju nastave od barem 300 norma sati, potpisanu od strane prodekana za nastavu)

Sveučilište u Zagrebu

Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda

Zagreb, 05. veljače 2018.

Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Fakultetsko vijeće

-putem Odbora za znanost-

Predmet: Pokretanje natječajnog postupka, temeljem Suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (klasa: 100-01/16-03/238, ur. broj: 380-012/246-16-2) od 30. lipnja 2016., od Sveučilišta u Zagrebu, za izbor **doc. dr.sc. Ivane Rumbak, više znanstvene suradnice** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto **izvanrednog profesora**, za

znanstvenog područja	(4.) Biotehničke znanosti
znanstveno polje	(4.06.) Nutricionizam
znanstvena grana	(4.06.01.) Znanost o prehrani

u Laboratoriju za znanost o prehrani, Zavoda za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Sveučilišta u Zagrebu na neodređeno vrijeme, s punim radnim vremenom.

Na sastanku Zavoda za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Sveučilišta u Zagrebu, održanog 18. prosinca 2017. godine, donesena je suglasnost za pokretanje postupka za izbor doc. dr. sc. Ivane Rumbak, više znanstvene suradnice u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto izvanrednog profesora.

OBRAZLOŽENJE

a) Temeljem odluke Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti od 26. listopada 2012. godine, Ivana Rumbak izabrana je u znanstveno zvanje viši znanstveni suradnik. U znanstveno-nastavno zvanje: docentice na vrijeme od 5 godina izabrana je odlukom Fakultetskog vijeća PBF-a od 27. veljače 2013. za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Prehrambena tehnologija (4.05.), grana Nutricionizam (4.05.04)., a odlukom Vijeća

biotehničkog područja od 20. ožujka 2013. je potvrđena u znanstveno-nastavno zvanje docentice na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.
Obzirom da doc. dr. sc. Ivana Rumbak zadovoljava sve zakonske uvjete za izbor u znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora, propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju („Narodne novine“ br. 123/03., 198/03., 105/04., 2/07. - Odluka USRH, 174/04., 46/07.,45/09., 63/11., 94/13., i 139/13., Odluka USRH 101/14. i Odluka USRH 60/15., 131/17), Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja („Narodne novine“ br. 84/05., 100/06., 138/06., 120/07., 71/10., 116/10., 38/11.), Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama („Narodne novine“ br. 118/09., 82/12., 32/13.), Pravilnikom o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora („Narodne novine“ br. 47/2017.) i sukladno Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i znanstveno-stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja („Narodne novine“ br. 122/2017.) molimo da se pokrene natječajni postupak izbora u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto izvanrednog profesora.

b) Također, predlažemo imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje natječajnog postupka u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Irena Colić Barić, PBF, Zagreb
2. Prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić, PBF, Zagreb
3. Prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić, PTF, Osijek

Pročelnica Laboratorija za Znanost o prehrani

Predstojnica Zavoda za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda

Prof. dr. sc. Irena Colić Barić

Prof. dr. sc. Ksenija Marković

CURRICULUM VITAE

Osobni podaci:	
Prezime:	Rumbak (rođ. Cecić)
Ime:	Ivana
Datum i mjesto rođenja:	2. veljače 1980., Split
Narodnost:	Hrvatica
Državljanstvo:	Republike Hrvatske
Institucija:	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Adresa:	Pierottijeva 6, 10000 Zagreb
Tel:	01 4605 011
Fax:	
E - mail:	icecic@pbf.hr
Matični broj znanstvenika	2267962
Akademsko obrazovanje:	
Doktorat (17/12/2010)	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Biotehničke znanosti «Utjecaj razine homocisteina i određenih vitamina B skupine na mineralnu gustoću kosti i biokemijske pokazatelje koštane pregradnje u žena»
Diploma (19/03/2004)	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu «Kakvoća prehrane i unos kalcija u žena sa smanjenom mineralnom gustoćom koštanog tkiva»
Kretanje u službi:	
Zvanje (godina od-do)	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda, Laboratorij za znanost o prehrani (Laboratorij za kemiju hrane i prehranu) Docentica (2013.-) Viša asistentica (2011.-2013.) Asistentica (2005.-2011.)
Usavršavanja (ustanova, mjesto/država, razdoblje od-do):	• Aktivno učenje i kritičko mišljenje u visokoškolskoj nastavi, Forum za slobodu odgoja, 29. i 30.1.2016; 18. i 19.3.2016; 6. i 7.5.2016.; 10. i 11.6.2016., Zagreb. • 19th European Nutrition Leadership Platform (ENLP) Seminar, Luxembourg, 17.-25.04.2013. • Stručno usavršavanje u trajanju od 3 mjeseca (01.08.-01.11.2010.) na Inštitutu za varovanje zdravja Republike Slovenije, Ljubljana, Slovenija • Nutritional and Lifestyle Epidemiology – Evidenece in Nutritional Research, Graduate School VLAG, Wageningen University, The Netherlands, 21.09.-25.09. 2009. • Short course: Speciality and Functional Oils: Consumer Perceptions, Market Trends and Health, "Het Pand",

	University of Ghent, Ghent, Belgium, 08.12.-09.12. 2005.
Nastavna djelatnost (preddiplomski, diplomski, poslijediplomski studiji):	***Stari program* - Dodiplomski studij (Studij Prehrambene tehnologije, smjer Nutricionizam)** Znanost o prehrani 2 – vježbe (2005.-2007.) ***Bolonjski program* – Prediplomski studij (Nutricionizam)** Uvod u profesiju nutricionista - predavanja (2016.-) Znanost o prehrani 1 – vježbe (2006.- 2010.) Znanost o prehrani 2 – vježbe (2007.-), seminari (2013.-), predavanja – nositelj predmeta (2014.-) Osnove dijetoterapije – vježbe (2007.- 2010.) Prehrana žene kroz životnu dob – vježbe (2007.-) Prehrana žene kroz životnu dob – seminari (2012.) Pretilost i pothranjenost – vježbe (2008.) ***Bolonjski program* - Diplomski studij (Nutricionizam)** Metode za procjenu kakvoće prehrane - vježbe (2008.-), predavanja (2014.-) Edukacija i komunikacijske vještine u nutricionizmu – vježbe (2014.-), predavanja (2014.) **Diplomski studij (Upravljanje sigurnošću hrane)** Osnovni principi pravilne prehrane – seminari (2012.-2015.)
Funkcije (naziv funkcije, ustanova, razdoblje od-do):	• Zamjenica predstojnice Zavoda za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda (2015.-2017.) • Odbor za izvannastavne aktivnosti (2015.-2017.) • studenata • Etičko povjerenstvo PBF-a (2009.-2011.) • Povjerenstvo za provođenje studentske ankete (2007.-2009.)
Članstvo u društvima (naziv društva, funkcija, članstvo od-do):	Član Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista (HDPBN), od 2004. godine
Nagrade:	• Državna stipendija Ministarstva znanosti i tehnologije, Zagreb, 1998-2002. • Potpora Biotehničke zaklade za postignute rezultate u području biotehničkih znanosti s mogućom primjenom u gospodarstvu, 2007. • Best Poster Award in category of Nutrition, 4th Central European Congress on Food, Cavtat, 2008. • Intenational Life Science Institute (ILSI) Europe course grant for applicants from CEE, SEE and Baltic countries for attending Nutritional and Lifestyle Epidemiology, Graduate School VLAG, Wageningen University, 2009.
Jezici:	Engleski jezik, talijanski jezik

Doc.dr.sc. Ivana Rumbak

KAZALO

		Str.
A.	**ZNANSTVENA DJELATNOST**.....	**1**
A. 1.	KVALIFIKACIJSKI RADOVI.....	1
A. 1.2.	Doktorski rad	1
A. 2.	POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA.....	1
A. 2.1.	Znanstveni radovi iz skupine a1	1
A. 2.2.	Znanstveni radovi iz skupine a2	6
A. 2.3.	Znanstveni radovi iz skupine a3	9
A. 2.6.	SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA	15
A. 2.6.1.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima	15
A. 2.6.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima	21
A. 2.6.3.	Predsjedavajući na znanstvenim skupovima	22
A. 2.6.4.	Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu	22
A. 3.	ZNANSTVENI PROJEKTI.....	23
A. 3.1.	Nacionalni znanstveni projekti	23
A. 3.1.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima.....	23
A. 3.2.	Međunarodni znanstveni projekti	23
A. 3.2.2.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima.....	23
A. 4.	MENTORSTVO.....	24
A. 4.1.	Diplomski rad	24
A. 4.3.	Doktorski rad	25
A. 5.	ZNANSTVENE FUNKCIJE.....	25
A. 5.2.	Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa	25
A. 5.4.	Članstvo u znanstvenim društvima	26
A. 5.6.	Recenzije znanstvenih radova	26
A. 5.9.	Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti	26
A. 6.	ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA	27
A. 7.	ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA.....	27
B.	**NASTAVNA DJELATNOST**.....	**27**
B. 1.	Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima	28
B. 2.	Nastava na poslijediplomskim studijima.....	28
B. 5.	Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika.....	28
B. 6.	Autorstvo i suautorstvo skripata.....	28
B. 9.	Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave.....	28
B.10.	Ocjena sveukupne nastavne djelatnosti.....	29
C.	**STRUČNA DJELATNOST**.....	**30**
C. 1.	Stručni radovi.....	30
C. 7.1.	Ostale stručne djelatnosti.....	31
C.8.	Ocjena sveukupne stručne djelatnosti.....	32
D.	OCJENA UKUPNE ZNANSTVENE, NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI.....	32
	PRILOZI	40

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A. 1 KVALIFIKACIJSKI RADOVI

A. 1.2. Doktorski rad

I. Rumbak, Utjecaj razine homocisteina i određenih vitamina B skupine na mineralnu gustoću kosti i biokemijske pokazatelje koštane pregradnje u žena, 17. prosinca 2010., Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet.

A. 2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA

A. 2.1. Znanstveni radovi iz skupine a1

- *U znanstvene radove prve skupine (a1) ubrajaju se radovi koji su zastupljeni u bazama podataka: Science Citation Index – Expanded i Current Content.*
  - *Prikaz objavljenih radova do prethodnog izbora*
  - *Prikaz objavljenih radova nakon prethodnog izbora i sažetak na jeziku na kojem je rad objavljen*
  - *Uz svaki rad potrebno je navesti indeksiranost rada u bazi podataka: SCI; CC; Accession Number*
  -

_____do prethodnog izbora_____

A.2.1.1. Šatalić, Z., Colić Barić, I., **Cecić, I**., Keser, I. (2007) Short food frequency questionnaire can discriminate inadequate and adequate calcium intake in Croatian postmenopausal women. *Nutr. Res.* 27(9), 542-547.

Broj pristupa: CCC:00024948000005

A.2.1.2. Cvijetić, S., Colić Barić, I., Keser, I., **Cecić, I.,** Šatalić, Z., Blanuša, M. (2008) Peak Bone Density in Croatian Women: Variations at Different Skeletal Sites. *J. Clin. Densitom.* 11(2), 260-265.

Broj pristupa: CCC:000256640900007

A.2.1.3. Colić Barić, I., Šatalić, Z., Keser, I., **Cecić, I**., Sučić, M. (2009) Validation of the folate food frequency questionnaire with serum and erythrocyte folate and plasma homocysteine. *Int. J. Food Sci. Nutr.* 60 (Suppl 5),10-18.

Broj pristupa: CCC:000272942600002

A.2.1.4. Ilich, J.Z., Cvijetić, S., Colić Barić, I., **Cecić, I**., Sarić, M., Crnčević-Orlić, Ž., Blanuša, M., Koršić, M. (2009) Nutrition and lifestyle in relation to bone health and body weight in Croatian postmenopausal women. *Int. J. Food Sci. Nutr.* 60 (4), 319-332.

Broj pristupa: CCC:000265976500006

A.2.1.5. Cvijetić Avdagić, S., Colić Barić, I., Keser, I., **Cecić, I.,** Šatalić, Z., Bobić, J., Gomzi, M. (2009) Differences in peak bone density between male and female students. *Arh. Hig. Rada Toksikol.* 60, 79-86.

Broj pristupa: WOS:000264897100010

A.2.1.6. Rumbak, I., Šatalić, Z., Keser, I., Panjkota Krbavčić, I., Giljević, Z., Zadro, Z., Colić Barić, I. (2010) Diet Quality in Elderly Nursing Home Residents Evaluated by Diet Quality Index Revised (DQI-R), *Coll. Antropol.* 34, 577-585.

Broj pristupa: CCC:000280575200033

A.2.1.7. Douglas, C.C., **Rumbak, I.**, Colić Barić, I., Kovačina, M., Piasek, M., Ilich, J.Z. (2010) Are New Generations of Female College-Student Populations Meeting Calcium Requirements: Comparison of American and Croatian Female Students. *Nutrients* 2(6), 599-610.

Broj pristupa: WOS:000298236600003

A.2.1.8. Rumbak, **I.**, Žižić, V., Sokolić, L., Cvijetić, S., Kajfež, R., Colić Barić, I. (2012) Bone mineral density is not associated with homocysteine level, folate and vitamin B-12 status, *Arch. Gynecol. Obstet.* 285, 991-1000.

Broj pristupa: CCC:000301543300016

A.2.1.9. Cvijetić Avdagić, S., Colić Barić, I., Keser, I., **Rumbak, I.**, Šatalić, Z. (2012) Influence of Heredity and Environment on Peak Bone Density: A Review of Studies in Croatia, *Arh. Hig. Rada Toksikol.* 63 (Suppl 1), 11-16.

Broj pristupa: WOS:000311104400003

_____nakon prethodnog izbora_____

A.2.1.10. Višekruna, I., Rumbak, I., Rumora Samarin, I., Keser, I., Ranilović, J. (2015) Homocysteine Levels Show Significant Differences among Mediterranean Dietary Quality Index Variables Compared to Folate and Vitamin B12 Status in Women. Int. J. Vitam. Nutr. Res. 85 (3-4), 202-210.

Broj pristupa: CCC:000368554400010

Results of epidemiologic studies and clinical trials have shown that subjects following the Mediterranean diet had lower inflammatory markers such as homocysteine (Hcy). Therefore, the aim of this cross-sectional study was to assess female diet quality with the Mediterranean diet quality index (MDQI) and to determine the correlation between MDQI, homocysteine, folate and vitamin B-12 levels in the blood. The study participants were 237 apparently healthy women (96 of reproductive age and 141 postmenopausal) between 25 and 93 years. For each participant, 24-hour dietary recalls for 3 days were collected, MDQI was calculated, and plasma Hcy, serum and erythrocyte folate and vitamin B12 levels were analysed. Total MDQI ranged from 8 to 10 points, which represented a medium-poor diet for the subjects. The strength of correlation using biomarkers, regardless of group type, age, gender and other measured parameters, was ranked from best (0.11) to worst (0.52) for olive oil, fish, fruits and vegetables, grains, and meat, in this order. Hcy levels showed the best response among all markers across all groups and food types. Our study shows significant differences between variables of the MDQI and Hcy levels compared to levels of folate and vitamin B12 in participants with medium-poor diet quality, as evaluated according to MDQI scores.

A.2.1.11. Guiné, R.P.F., Duarte, J., Ferreira, M., Correia, P., Leal, M., Rumbak, I., Barić, I.C., Komes, D., Satalić, Z., Sarić, M.M., Tarcea, M., Fazakas, Z., Jovanoska, D., Vanevski, D., Vittadini, E., Pellegrini, N., Szűcs, V., Harangozó, J., EL-Kenawy, A., EL-Shenawy1, O., Yalçın1, E., Kösemeci, C., Klava, D., Straumite E. (2016) Knowledge about dietary fibres (KADF): development and validation of an evaluation instrument through structural equation modelling (SEM). Public Health 138, 108-118.

Broj pristupa: CCC:000383827100015

Because there is scientific evidence that an appropriate intake of dietary fibre should be part of a healthy diet, given its importance in promoting health, the present study aimed to develop and validate an instrument to evaluate the knowledge of the general population about dietary fibres.The present study was a cross sectional study. The methodological study of psychometric validation was conducted with 6010 participants, residing in 10 countries from three continents. The instrument is a questionnaire of self-response, aimed at collecting information on knowledge about food fibres. Exploratory factor analysis (EFA) was chosen as the analysis of the main components using varimax orthogonal rotation and eigenvalues greater than 1. In confirmatory factor analysis by structural equation modelling (SEM) was considered the covariance matrix and adopted the maximum likelihood estimation algorithm for parameter estimation. Exploratory factor analysis retained two factors. The first was called dietary fibre and promotion of health (DFPH) and included seven questions that explained 33.94% of total variance (α = 0.852). The second was named sources of dietary fibre (SDF) and included four questions that explained 22.46% of total variance (α = 0.786). The model was tested by SEM giving a final solution with four questions in each factor. This model showed a very good fit in practically all the indexes considered, except for the ratio $\chi(2)/df$. The values of average variance extracted (0.458 and 0.483) demonstrate the existence of convergent validity; the results also prove the existence of discriminant validity of the factors (r(2) = 0.028) and finally good internal consistency was confirmed by the values of composite reliability (0.854 and 0.787). This study allowed validating the KADF scale, increasing the degree of confidence in the information obtained through this instrument in this and in future studies.

A.2.1.12. Guine, R.P.F., Ferreira, M., Correia, P., Duarte, J., Leal, M., Rumbak, I., Baric, I.C., Komes, D., Satalic, Z., Saric, M.M., Tarcea, M., Fazakas, Z., Jovanoska, D., Vanevski, D., Vittadini, E., Pellegrini, N., Szucs, V., Harangozo, J., EL-Kenawy, A., EL-Shenawy, O., Yalcin, E., Kosemeci, C., Klava, D., Straumite, E. (2016) Knowledge about dietary fibre: a fibre study framework. Int. J. Food Sci. Nutr. 67 (6), 707-714.
Broj pristupa: CCC:000380150500013

The objective of this work was to study the degree of knowledge about dietary fibre (DF), as influenced by factors such as gender, level of education, living environment or country. For this, a descriptive cross-sectional study was undertaken on a non-probabilistic sample of 6010 participants from 10 countries in different continents (Europe, Africa and America). The results showed that the participants revealed on average a positive but still low global level of knowledge, which alerts for the need to take some actions to further inform the population about DF and its role as a component of a healthy diet. The results also indicated differences between genders, levels of education, living environments and countries. The

highest level of knowledge was revealed by the participants from female gender, with higher education and living in urban areas. Concerning the country, the best informed were the participants from Romania, followed by those from Portugal and Turkey while the least informed were from Egypt.

A.2.1.13. Guine, R.P.F., Duarte, J., Ferreira, M., Correia, P., Leal, M., Rumbak, I., Baric, I.C., Komes, D., Satalic, Z., Saric, M.M., Tarcea, M., Fazakas, Z., Jovanoska, D., Vanevski, D., Vittadini, E., Pellegrini, N., Szucs, V., Harangozo, J., EL-Kenawy, A., EL-Shenawy, O., Yalcin, E., Kosemeci, C., Klava, D., Straumite, E. (2016) Knowledge about sources of dietary fibres and health effects using a validated scale: a cross-country study. Public Health 141, 100-112.
Broj pristupa: CCC:000390639900017

Dietary fibre is one of the components of diet that strongly contributes to health improvements, particularly on the gastro-intestinal system. Hence, this work intended to evaluate the relations between some socio-demographic variables such as age, gender, level of education, living environment or country on the levels of knowledge about dietary fibre, its sources and its effects on human health, using a validated scale. The present study was a cross sectional study. A methodological study was conducted with 6010 participants, residing in ten countries from different continents (Europe, America, Africa). The instrument was a questionnaire of self response, aimed at collecting information on knowledge about food fibres. The instrument was used to validate a scale (KADF: knowledge about dietary fibres) which model was used in the present work to identify the best predictors of knowledge. The statistical tools used were: basic descriptive statistics, decision trees, inferential analysis (t-test for independent samples with Levene' test and one-way ANOVA with multiple comparisons post-hoc tests). The results showed that the best predictor for the three types of knowledge evaluated (about dietary fibre, about its sources and about its effects on human health) was always the country, meaning that the social, cultural and/or political conditions greatly determine the level of knowledge. On the other hand, the tests also showed that statistically significant differences were encountered regarding the three types of knowledge for all socio-demographic variables evaluated: age, gender, level of education, living environment and country. the results showed that to improve the level of knowledge the actions planed should not be delineated in general as to reach all sectors of the populations, and that in addressing different people, different methodologies must be designed so as to an effective health education.

A.2.1.14. Ljubicic, M., Saric, M.M., Colic Baric, I., Rumbak, I., Komes, D., Satalic, Z., Guine, R.P.F (2017) Consumer knowledge and attitudes toward healthy eating in Croatia: a cross-sectional study. Arh. Hig. Rada Toksikol. 68 (2), 153-158.
Broj pristupa: WOS:000408731500009

Unlike fast and restaurant food, diet rich in fibre is known to contribute significantly to health. The aim of our study was to assess eating habits such as consumption of fibre-rich, fast, and restaurant food of the general population in Croatia. For this purpose we used a validated survey designed by the Polytechnic Institute Viseu in Portugal, which includes questions about demographics, good eating habits related to the consumption of the main sources of dietary fibre (fruit, vegetables, and whole grains), and unhealthy eating habits related to the consumption of fast food and restaurant meals. Between October 2014 and March 2015 we received answers from 2,536 respondents aged between 18-70 years, of whom 67.4 % were women and 32.6 % were men. Most respondents reported consuming one serving of vegetables and one piece of fruit a day, and whole grains every other day. Women and urban residents reported consuming larger amounts of fruit, vegetables, and whole grains than men ($p < 0.001$). Men, in turn, reported eating out and eating fast food more often than women ($p < 0.001$). Eating out highly correlated with eating fast food, which translates to lower consumption of dietary fibre ($p < 0.001$). Higher education correlated positively with the consumption of fibre-rich food, but it also correlated positively with the consumption of fast and restaurant food ($p < 0.001$). While eating fast food is not the predominant dietary practice in Croatia, over 50 % of respondents have reported eating fast food at least once a week. Our data also indicate that consumption of fruit, vegetables, and whole grains falls below the national and international dietary recommendations.

A.2.1.15. Ljubicic, M., Saric, M.M., Rumbak, I., Colic Baric, I., Komes, D., Satalic, Z., Guine, R.P.F (2017) Knowledge about dietary fibre and its health benefits: A cross-sectional survey of 2536 residents from across Croatia. Med. Hypotheses 105, 25-31.
Broj pristupa: CCC:000407657000007

This cross-sectional study is aimed at identifying the level of understanding of the health benefits of dietary fibre in the prevention of disease, as well as the association between that understanding and fibre consumption in the Croatian population. We believe that nutritional knowledge is important for the consumption of healthy food which includes also a positive reflection on food habits and health. Only well-informed consumers can shop effectively for food rich in dietary fibre and thereby derive the health benefits that fibre can offer. We suppose the association between that understanding and fibre consumption in the Croatian population. However, this knowledge is not the only important determinant; food purchases are influenced by socioeconomic and demographic factors. Our hypothesis is that the level of knowledge about fibre and fibre consumption varies with age, gender, education level and urban or rural environment. It is our assumption that life styles, environmental conditions and education can affect the level of knowledge and perception about healthy eating habits. If this assumption is accurate, targeted education campaigns to educate and sensitise the population about fibre-rich foods and the health benefits of fibre is a priority. Public health programmes are urgently needed, particularly in rural areas, to sensitise the

population to fulfill the recommended fibre intake, high-fibre food sources and the mechanisms by which fibre can help prevent disease.

A. 2.2. Znanstveni radovi iz skupine a2[1]

- *Znanstveni radovi druge skupine (a2) su radovi zastupljeni u jednoj od sljedećih sekundarnih publikacija: Agris, Agricola, Aquatic Sciences and Fisheries Abstracts, Biological Abstract, BIOSIS, Biotechnology Citation Index, CAB Abstracts (sve baze podatka), Chemical Abstracts, Food Science and Technology Abstracts, GEOBASE. Kada je riječ o radovima interdisciplinarnog karaktera koji u znatnijoj mjeri pripadaju području biotehničkih znanosti, u rad skupine a2 ubrojit će se i onaj koji je zastupljen u nekoj drugoj međunarodno priznatoj sekundarnoj publikaciji o čemu odluku donosi Matični odbor.*
- *Prihvaćeni patenti, priznati kultivari bilja, pasmine životinja i sojevi mikroorganizama vrednuju se kao radovi skupine a2.*
  - *Prikaz objavljenih radova do prethodnog izbora*
  - *Prikaz objavljenih radova nakon prethodnog izbora i sažetak na jeziku na kojem je rad objavljen*
  - *Uz svaki rad potrebno je navesti indeksiranost rada u gore navedenim bazama podataka*

_____do prethodnog izbora_____

A.2.2.1. Rumbak, I., Ćurić, D., Colić Barić, I. (2010) Stabilnost folata prilikom prerade i pripreme namirnica. Hrvat. čas. prehrambenu tehnol. biotehnol. nutr. 5 (3-4), 87-95.
CAB Abstract, Broj pristupa: 20113065077

_____nakon prethodnog izbora_____

A.2.2.2. Rumbak, I., Bituh, M., Keser, I., Rumora Samarin, I., Panjkota Krbavčić, I., Colić Barić, I. (2014) The relationship between milk and milk products consumption and blood lipid profile in women. *Journal of Hygienic Engineering and Design* **8**, 37-43.
Food Science and Technology Abstracts Broj pristupa: 2015-06-Pa1902

Evidence from observational studies indicate that the consumption of milk products may have a neutral effect or may be inversely associated with the risk of cardiovascular disease, despite a high content of saturated fat of milk products. The association of milk and milk products intake with serum lipid profiles including serum triglycerides, total cholesterol, HDL cholesterol and LDL cholesterol was examined. Intake of milk and milk product (yogurt, hard cheese, semi-hard cheese, soft cheese, cottage cheese) was assessed in 386 women aged 21 - 93 using food frequency questionnaire. Body height (BH), body weight (BW), % body fat (%BF) and waist circumference (WC) were measured. HDL cholesterol, total cholesterol, and serum triglycerides, were determined enzymatically (Olympus System Reagent) with a clinical chemistry analyser Olympus AU400. LDL-cholesterol was calculated by using Friedewald formula: LDL-cholesterol=total cholesterol - HDL-cholesterol - triglycerides/2.2 (mmol/L). All statistical analyses were performed using SPSS v. 17.0. The selected significance level was 95% ($p < 0.05$). The results showed %BF and waist to hip ratio (WHR) were significantly lower in participants who consumed cheese (hard cheese, semi-hard

[1] Radovi iz skupine a2 mogu se zamijeniti radovima iz skupine a1.

cheese, soft cheese) vs. cheese non-consumers. HDL cholesterol concentrations were significantly higher in participants consuming hard cheese and soft cheese ($p < 0.01$). Participants who consumed more than 71.4 g (median value) of yogurt daily had significantly higher HDL cholesterol concentrations and lower triglycerides concentration ($p = 0.05$) than participants who consumed less than 71.4g of yogurt per day. Additionally, values for several anthropometric parameters were significantly lower in participants who consumed more than 71.4 g of yogurt per day (WHR - $p = 0.013$, WC - $p = 0.007$ and body mass index (BMI) - $p = 0.040$). This study added to the body of evidence suggesting that milk products consumption, especially yogurt may have favourable effect on blood lipid profile and anthropometric parameters such as WHR/WC and BMI.
Food Science and Technology Abstracts Broj pristupa: 2015-06-Pa1902

A.2.2.3. Guiné, R.P.F., Duarte, J., Ferreira, M., Correia, P., Leal, M., **Rumbak, I.**, Baric, I.C., Komes, D., Satalic, Z., Saric, M.M., Tarcea, M., Fazakas, Z., Jovanoska, D., Vanevski, D., Vittadini, E., Pellegrini, N., Szucs, V., Harangozó, J., EL-Kenawy, A., EL-Shenawy, O., Yalcin, E., Kösemeci, C.,Klava, D., Straumite E. (2016) Attitudes Towards Dietary Fibre on a Multicultural Basis: A Fibre Study Framework*. Current Nutrition & Food Science* **12**(2), 132-141.
Emerging Sources Citation Index, Broj pristupa: WOS:000377916800008

Dietary fibre (DF) has been recognised as having many positive health effects. Hence, the objective of this research was to evaluate the consuming habits relating to DF on people from different countries, as well as their knowledge about the fibre rich foods and their attitudes towards food labelling. A descriptive cross-sectional study was undertaken on a non-probabilistic sample of 6010 participants from 10 countries. Descriptive statistics and inferential tests were done using SPSS software considering a level of significance of 5%. The results suggested that the ingestion of fibre rich foods like fruit, vegetables and cereals, was low and far from the recommended amounts. It was also concluded that most people did not pay the desired level of attention to food labelling and nutritional information. Furthermore, the level of knowledge about dietary fibre was generally not satisfactory. In view of these findings it becomes important to develop actions to better inform the population and to make them better aware of the importance of dietary fibre in their habitual diet.

A.2.2.4. Rumbak, I., Ištvanić, T., Kunić, T., Petrčić, K., Colić Barić, I. (2016) Consumption Patterns of Beverages and Their Contribution to Total Energy Intake in Toddlers. *Hrvat. čas. prehrambenu tehnol. biotehnol. nutr.* **11** (3-4), 159-163.
CAB Abstract, Broj pristupa:20173204373

In children a number of dietary habits have been associated with overweight or obesity, and sugar-sweetened beverages consumption seems to be one of them for a while. The majority

of studies with strong methodology have indicated a positive association between sugar-sweetened beverages consumption and risk of obesity. The aim of the study was to identify beverages intake and their share in daily energy intake in toddlers, with special focus on the sugar-sweetened beverages. Data from three non-consecutive dietary records were used to assess average beverages intake pattern among 96 toddlers (12 – 36 months old, 46 females and 50 males). Dietary records were recorded by mothers as a surrogate respondents. Milk was most consumed beverage in toddler's diet (24 % volume of total beverages intake). Also, milk was the leading source of calories from beverages. The second and the third most consumed beverage groups were water (19 % volume of total beverages intake) and carbonated soft drinks & fruit-drinks (14 % volume of total beverages intake), while fruit juice (100%) was the least consumed beverage (10% volume of total beverages intake). The proportion of total energy intake from sugar sweetened beverages was 5 %. Based on identified beverage intake pattern in the study sample of Croatian toddlers, it can be concluded that substantial amount of energy is coming from SSB, but also that the water intake should be encouraged because total water intake was inadequate in 23% of participants.

A.2.2.5. Guine, R.P.F., Duarte, J., Ferreira, M, Correia, P., Leal, M., Rumbak, I., Baric, I.C., Komes, D., Satalic, Z., Saric, M.M., Tarcea, M., Fazakas, Z., Jovanoska, D., Vanevski, D., Vittadini, E., Pellegrini, N., Szucs, V., Harangozo, J., EL-Kenawy, A., EL-Shenawy, O., Yalcin, E., Kosemeci, C., Klava, D., Straumite, E. (2017) Benefits of dietary fibre to human health: study from a multi-country platform. *Nutrition & Food Science* **47** (5), 688-699.
Emerging Sources Citation Index, Broj pristupa: WOS:000410821200007

Purpose Because dietary fibre has been recognized as a major ally to the maintenance of a healthy body as well as to help against the development of some chronic diseases, this paper aims to study the level of knowledge of a relatively wide range of people about the health effects related to the ingestion of dietary fibre in appropriate dosages. Design/methodology/approach A descriptive cross-sectional study was undertaken on a non-probabilistic sample of 6, 010 participants. The data were collected from 10 countries in three different continents (Europe, Africa and America) and measured the level of knowledge regarding different health benefits from dietary fibre. The questionnaires were applied by direct interview after verbal informed consent. Findings The results obtained considering the general level of knowledge revealed a considerable degree of information about the benefits of fibre (average score of 3.54 ± 0.5, on a scale from 1 to 5). There were significant differences between genders ($p < 0.001$), with higher average score for women, and also for level of education ($p < 0.001$), with higher score for university level. The living environment also showed significant differences ($p < 0.001$), with people living in urban areas showing a higher degree of knowledge. Also for countries the differences were significant ($p < 0.001$), with the highest score obtained for Portugal (3.7), and the lowest for Croatia, Italy, Latvia, Macedonia and Romania (3.5). However, despite these differences, the

results showed that for all the countries the degree of knowledge was good (above 3.5), corresponding to a minimum level of knowledge of 70 per cent. Originality/value This work is considered important due to the wide coverage, including so many countries inclusive with different social and cultural settings. The study allowed concluding that, in general, the participants in the study were quite well informed about the benefits of dietary fibre for the improvement of human health, regardless of gender, level of education, living environment or country. This finding is very relevant considering the diversity of people that composed the sample and reinforces the necessity of continuing with educational policies aimed at providing the general population with the knowledge that might help them make appropriate food choices.

A. 2.3. Znanstveni radovi iz skupine a3[2]

- *Znanstveni radovi treće skupine (a3) su radovi objavljeni u zbornicima radova s međunarodnih znanstvenih skupova održanih u inozemstvu ili u Hrvatskoj u organizaciji ili suorganizaciji međunarodne znanstvene asocijacije s recenzijom uredništva ili radovi objavljeni u zbornicima zastupljenim u bazama podatka: SCI – Proceedings i/ili CC – Proceedings.*
  - *Prikaz objavljenih radova do prethodnog izbora*
  - *Prikaz objavljenih radova nakon prethodnog izbora i sažetak na jeziku na kojem je rad objavljen*
  - *Uz svaki rad potrebno je navesti indeksiranost rada u bazi podataka (SCI – Proceedings i/ili CC – Proceedings) i/ili navesti međunarodnu znanstvenu asocijaciju koja je organizatora/suorganizatora međunarodnog znanstvenog skkupa*
  - *Uz svaki rad navesti ISBN oznaku (za monografske publikacije ili zbornike radova) ili ISSN broj (za periodiku)*
  - *U prilogu dostaviti dokaz (kopija stranice Zbornika) o organizaciji međunarodnog kongresa u organizaciji/suorganizaciji međunarodne asocijacije*

_____do prethodnog izbora_____

A.2.3.1. Keser, I., **Cecić, I.**, Šatalić, Z., Colić Barić, I. (2006) Diet quality of women according to dietary fiber intake. Proceedings-3rd International Congress Flour – Bread '05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists (ur. Ž. Ugarčić Hardi), Zagreb, TIM PUBLIC, d.o.o., str. 232-239.
Conference Proceedings Citation Index, IDS Number: BEY06 **ISBN:** 953-7005-09-7
Međunarodna asocijacija: ICC-International Association for Cereal Science and Technology
Organizator skupa: J.J. Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology, Department of Cereal processing Technology i ICC-International Association for Cereal Science and Technology

A.2.3.2. Cecić, I., Keser, I., Šatalić, Z., Colić Barić, I. (2008) Grain foods intake and percentage of body fat (% BF) in elderly according to body mass index (BMI). Proceedings-4th International Congress Flour– Bread '07, 6th Croatian Congress of Cereal Technologists (ur. Ž. Ugarčić Hardi), Zagreb, TIM PUBLIC, d.o.o., str. 381-387.
Conference Proceedings Citation Index, IDS Number: BIC77 **ISBN**: 978-953-7005-15-3
Međunarodna asocijacija: ICC-International Association for Cereal Science and Technology
Organizator skupa: J.J. Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology, Department of Cereal processing Technology i ICC-International Association for Cereal Science and Technology

[2] Radovi iz skupine a3 mogu se zamijeniti radovima iz skupina a1 ili a2. Pritom rad iz skupine a1 zamjenjuje dva rada skupine a2, a rad iz skupine a2 zamjenjuje dva rada iz skupine a3. Konzistentno, rad skupine a1 može zamijeniti četiri rada skupine a3.

A.2.3.3. Cecić, I., Colić Barić, I., Kuvačić, S., Batinić, M. (2010) Diet quality and grains intake in Croatian pregnant women. Proceedings-5th International Congress Flour-Bread 09 and 7th Croatian Congress of Cereal Technologist (ur. Ž. Ugarčić-Hardi), Osijek, Grafika d.o.o., str. 463-470.
Conference Proceedings Citation Index, IDS Number: BHT70 **ISBN**: 978-953-7005-21-4
Međunarodna asocijacija: ICC-International Association for Cereal Science and Technology
Organizator skupa: J.J. Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology, Department of Cereal processing Technology i ICC-International Association for Cereal Science and Technology
_____nakon prethodnog izbora_____

A.2.3.4. Beganović, I., Keser, I., **Rumbak, I.,** Rumora Samarin, I., Ćatović, A., Colić Barić, I. (2014) Cereals and cereal products consumption related to folate intake in older women according to denture wearing. Proceedings of the 7th International Congress Flour-Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists (ur. M. Jukić), Osijek, Grafika d.o.o., 264-270.
CAB Abstracts Broj pristupa: 20163005772
Organizatori skupa: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, ICC - International Association for Cereal Science and Technology

One of the factors that are related to dietary selection of older individuals is oral health status. Food choices change significantly when a patient begins using dentures. Denture wearers tend to eat fewer vegetables, fruits, and whole grains, which results in less than desirable intake of certain vitamins such as folate. The aim of this study was to determine whether there is an impact of denture wearing on cereals and cereal products intake, and also on folate intake in older women. The study included 57 women (mean age 63.5 years). Validated quantitative food frequency questionnaire was used. Denture wearers (n=20) had higher average daily intake of cereals and cereal products than non-denture wearers (n=37) (155.9 g vs. 145.3 g), but the difference was not significant. Folate intake was not significantly different according to denture wearing. Higher number of denture wearers avoided hard-to-chew foods, such as crusty, dry breads (25.0% vs. 8.6%), and sticky foods, such as soft, doughy breads (75.0% vs. 45.7%) compared to non-denture wearers. The results showed no significant difference in the amount of cereals and cereal products consumed and in the average folate intake in older women according to denture wearing.

A.2.3.5. Rumbak, I., Žižić, V., Keser, I., Rumora Samarin, I., Višekruna, I., Colić Barić I. (2014) Relationship of bread intake and blood lipid profile in women. Proceedings of the 7th International Congress Flour-Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists (ur. M. Jukić), Osijek, Grafika d.o.o., 246-253.
CAB Abstracts AN: 20163005770
Organizatori skupa: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, ICC - International Association for Cereal Science and Technology

Few researches suggest that bread, as important ingredient of human daily diet, could have possible protective effect to metabolic syndrome and could improve cardiovascular health. Our aim was to determine the relationship of bread intake and serum lipid profile in women of all ages (25-93 years). Bread intake was assessed in 229 participants using four 24-hour dietary recalls. Body height (BH), body weight (BW), % body fat (%BF) and waist circumference (WC) were measured. From venous blood samples serum triglycerides, total cholesterol, HDL cholesterol and LDL cholesterol were measured. There was significant difference in triglycerides level ($t(227)=-3.11$, $p<0.01$), HDL cholesterol level ($t(227)=2.93$, $p<0.01$), %BF ($t(218)=-2.31$, $p<0.05$) and WC ($t(227)=-2.01$, $p<0.05$) between women with higher (>13.41 %kJ/day) and lower (<13.41 %kJ/day) daily energy intake from bread. The magnitude of difference was small; 1-4% of the variance of above mentioned parameters is explained by daily energy intake from bread. When participants were grouped according to median daily intake of bread (72 g/day), there was no significant difference in observed lipid profile parameters. The results suggest that contribution of bread intake to total daily energy intake could have greater influence on blood lipid profile than bread intake itself.

A.2.3.6. Rumbak, I., Petrčić, K., Kunić, T., Ištvanić, T., Colić Barić, I. (2016) Intake of grains and grain based product and diet quality in toddlers. Proceedings of the 8th International Congress Flour-Bread '15, 10th Croatian Congress of Cereal Technologists (ur. D. Koceva Komlenić), Osijek, Grafika d.o.o., 99-105.
CAB Abstracts AN:20173097255
Organizatori skupa: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, ICC - International Association for Cereal Science and Technology

Appropriate feeding of complementary and table foods to young children may ensure normal growth, promote healthy eating habits, and help prevent obesity and other health problems during and after childhood. The aim of this study was to estimate the intake of grains and grain based products in toddlers. Our research was based on a sample size of 102 participants (43 girls and 59 boys) who kept a three day food diary. Grains and grain based products contributed with 25.61% to their total daily energy intake. On average, participants consumed 105,46g of grains daily, and only 63.73% of participant have met the recommended values for grain intake (United States Department of Agriculture). Refined grains contributed the most in grains intake, with 59.56g, with the average consumption of whole grains being 12.76g. Bread and cereals were most commonly consumed products. This study has provided results that had been missing for the toddler population in Croatia. However, it is necessary to include more participants from different parts of Croatia to provide representative results.

A.2.3.7. Rumbak, I., Kunić, T., Niseteo, T., Vukman, D., Sokolić, D. Colić Barić, I. (2016) Veličina porcija hrane i pića u male djece. Proceedings 9th International Scientific and

Professional Conference„With food to health“(ur. D. Šubarić, Midhat Jašić), Osijek, Studio HS internet d.o.o., 1-11.
ISBN (Osijek): 978-953-7005-45-0, ISSN (Tuzla): 2232-9536
Organizatori skupa: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, Faculty of Agriculture in Osijek, Faculty of Medicine Osijek, Faculty of Pharmacy and Faculty of Technology, University of Tuzla, together with Chamber of Pharmacists TK and Chamber of doctors TK, Tuzla (Bosnia and Herzegovina), Faculty of Chemistry and Technology, University of Split, Polytechnic in Požega, HiST University of Trondheim (Norway), Croatian Food Agency (HAH), Andrija Štampar - association of people's health, Society for Nutrition and Dietetics of B&H, European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG)

Quantifying consumed food portion size and application of food composition databases are essential for assessing nutrient intake. Studies have confirmed that there is need for special tools for better estimation of portion size in children because a broader range of small portion sizes should be included. The aim of this study was to determine portion sizes of food and drinks consumed by Croatian toddlers and to take pictures based on obtained results.The subjects in this study were toddlers aged from 11 to 38 months (N = 102) whose parents or caregivers agreed to fulfill the general questionnaire and a three-day food diary. Based on data that were obtained by the three-day food diary, 4 portions sizes were calculated for 45 foods and each of them was photographed. Food portions were defined based on consumption frequency and weight ranges of foods that were consumed during one eating occasion. In the study sample of Croatian toddlers was found that 72.5 % of foods included in the survey had larger portions then in other similar studies.Based on results of this preliminary study, it can be concluded that there is need for country-specific picture booklet that would be used as portion size measurement aid together with dietary assessment methods.

A.2.3.8. Rumbak, I., Bilandžija, A., Colić Barić, I. (2016) Comparison of fast food intake between students of nutrition studies and students without nutritional topics in their study programmes. Proceedings 9th International Scientific and Professional Conference„With food to health“(ur. D. Šubarić, Midhat Jašić), Osijek, Studio HS internet d.o.o., 12-23.
ISBN (Osijek): 978-953-7005-45-0, ISSN (Tuzla): 2232-9536
Organizatori skupa: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, Faculty of Agriculture in Osijek, Faculty of Medicine Osijek, Faculty of Pharmacy and Faculty of Technology, University of Tuzla, together with Chamber of Pharmacists TK and Chamber of doctors TK, Tuzla (Bosnia and Herzegovina), Faculty of Chemistry and Technology, University of Split, Polytechnic in Požega, HiST University of Trondheim (Norway), Croatian Food Agency (HAH), Andrija Štampar - association of people's health,

Society for Nutrition and Dietetics of B&H, European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG)

Iako se prehrambene navike uče od najranijeg djetinjstva, poznato je da se tijekom studiranja navike mijenjaju zbog osamostaljivanja, lošije financijske situacije te nedostatka slobodnog vremena. Ovo istraživanje imalo je za cilj utvrditi i usporediti prehrambene navike vezane uz konzumaciju brze hrane u studenata nutricionizma u odnosu na studente drugih struka. U istraživanju koje je provedeno na području Grada Zagreba je sudjelovalo 60 ispitanika (33 ispitanika studenti studija Nutricionizam, a 27 ispitanika studenti koji kroz formalno obrazovanje ne stječu znanja o pravilnoj prehrani). Istraživanje je provedeno prikupljanjem različitih podataka putem općeg upitnika te upitnika o prehrambenim navikama. Uspoređujući prehrambene navike studenata nutricionizma i studenata drugih struka utvrđena je statistički značajna razlika, u korist studenata nutricionizma, i to u broju obroka tjedno koji uključuju mlijeko i mliječne proizvode (p=0,002), broju pojedinih komada voća (p=0,042) te učestalosti ručanja (p=0,005). Broj studenata nutricionizma koji konzumiraju brzu hranu ne razlikuje se statistički značajno od broja studenata drugih struka (p=0,508). Studenti nutricionizma i studenti drugih struka najčešće jedu brzu hranu u restoranima brze prehrane (72,4% vs. 45,85%) i pekarnicama (65,5% vs. 83,3%), u društvu s prijateljima (69% vs. 75%) te uz konzumiranje brze hrane najčešće piju vodovodnu vodu (58,6% vs. 58,3%). Edukacija studenata o važnost pravilne prehrane i smanjenju unosa brze hrane posebno je važna u studenata čija struka nije vezana za nutricionizam u svrhu formiranja poželjnijih prehrambenih navika.

A.2.3.9. Ferreira, M; Guiné, PFR; Duarte, J; Correia, P; Leal, M; Rumbak, I; , Barić Colić, I; Komes, D; Šatalić, Z; Matek Sarić, M; Tarcea, M; Fazakas, Z; Jovanoska, D; Vanevski, D; Vittadini, E; Pellegrini, N; Szűcs, V; Harangozó, J; EL- Kenawy, A; EL-Shenawy, O; Yalçınu, E; Kösemeci, C; Klava, D; Straumite, E. (2016) Sources of Information about Dietary Fibre: A Cross-Country Survey. ICEEPSY 2016 : 7th International Conference on Education and Educational Psychology EpSBS, *European Proceedings of Social and Behavioural Sciences EpSBS* **15** (ur. Zafer Bekirogullari, Melis Y. Minas i Roslind X. Thambusamy), Rhodes - Greece, Future Academy, 7-17.
ISSN 2357-1330
Organizator skupa: Future Academy

Dietary fibre (DF) is recognized as a major determinant for improvement of health. Hence the means of information through which people become aware of its benefits are crucial and this work aimed at studying the sources of information about DF. Factors such as age, gender, level of education, living environment or country were evaluated as to their effect on the selection of sources and preferences. For this, a descriptive cross-sectional study was carried out in a sample of 6010 participants from 10 countries. For the analysis were used descriptive statistics, crosstabs and chi square test, and factor analysis with Varimax

rotation. The results showed that mostly the information about DF comes from the internet, but the participants recognize that television might be a most suitable way to disseminate information about DF. The results also indicated differences between age groups, genders, levels of education, living environments and countries. The internet, the preferred source of information, got highest scores for Hungary, for urban areas, for university level of education and for female gender. The radio, the least scored source of information, was preferred in Egypt, for men and with lower education (primary school). As a conclusion, people get information through the internet due to easy access. However, it is to some extent a risk given the impossibility to control de information made public on the internet. The role of health centers and hospitals as well as schools should definitely be increased, as a responsible way to ensure correct information.

Tablica 1.a. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, NN 84 /05, 100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) za izbor u znanstveno zvanje **viši znanstveni suradnik**

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	9	15	**4**	1	4	15
	Poslije	6					
a2	Prije	1	5	**6**	0.5	3	2.5
	Poslije	4					
a3	Prije	3	9	**4**	0.25	1	2.25
	Poslije	3					
					Ukupno bodova	**8**	19.75

Tablica 1.b. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, NN 84 /05, 100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) i Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja PBF-a od 04. travnja 2006. za izbor u znanstveno-nastavno zvanje **izvanredni professor**

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	9	15	**5**	1	4	15
	Poslije	6					
a2	Prije	1	5	**6**	0.5	3	2.5
	Poslije	4					
a3	Prije	3	9	**4**	0.25	1	2.25
	Poslije	3					
					Ukupno bodova	**8**	19.75

A. 2.6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA
A. 2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

_____do prethodnog izbora_____

A.2.6.1.1. I. Cecić, I. Keser, Z. Šatalić, I. Colić Barić. Satisfaction with body weight and actual body weight in young adults and postmenopausal women with normal and low bone mineral density. 14th European Congress on Obesity, Athens, Greece, 1-4 June 2005. Obesity reviews, Volume 6, Supplement 1, 109.

Organizator skupa:

EASO – The European Association for the Study of Obesity

A.2.6.1.2. I. Keser, Z. Šatalić**, I. Cecić**, I. Colić Barić. Some dietetic and anthropometrical parameters among women according to level of physical activity.4th Annual Conference of the International Society of Behavioral Nutrition and Physical Activity, Amsterdam, The Netherlands, June 16-18, 2005, Book of abstracts, 170.

Organizator skupa:

International Society of Behavioral Nutrition and Physical Activity

A.2.6.1.3.a I. Cecić, I. Colić Barić, I. Keser, Z. Šatalić, Z. Giljević. Evaluation of diet quality using Diet Quality Index Revised (DQI-R) in elderly nursing home residents. IUFOST 13th World Congress of Food Science and Technology "Food is Life", Nantes, France, September 17–21, 2006, Proceedings, 925-926.

Organizator skupa:

INRA – National Institute for Agricultural Research

A.2.6.1.3.b I. Colić Barić, Z. Šatalić, I. Keser, **I. Cecić**. Public perception of light food products. IUFOST 13th World Congress of Food Science and Technology "Food is Life", Nantes, France, September 17–21, 2006, Proceedings, 1579-1580.

Organizator skupa:

INRA – National Institute for Agricultural Research

A.2.6.1.4. S. Cvijetić, I. Colić Barić, M. Šarić, **I. Cecić**, M. Blanuša, J. Z. Ilich. Nutritional and Life-Style Factors Associated With Bone Status in Older Croatian Women. ASBMR 28th Annual Meeting, Philadelphia, Pennsylvania, USA, September 15 - 19, 2006. Journal of bone and mineral Reasearch Volume 21, Supplement 1, s169.

Organizator skupa:

American Society for Bone and Mineral Research (ASBMR)

A.2.6.1.5.a S. Cvijetic, I. Colic Baric, **I. Cecic**, M. Saric, Z. Crncevic-Orlic, M. Blanusa, J.Z. Ilich. Mineral water and alcohol consumption are associated with body weight and bone, respectively, in older Croatian women. 34th European Symposium on Calcified

Tissues, Copenhagen, Denmark, May 5-9, 2007. Calcified Tissue International 80; Supplement 1, S162.

Organizator skupa:

ECTS – European Calcified Tissue Society

A.2.6.1.5.b S. Cvijetić, I. Colić Barić, I. Keser, **I. Cecić**, Z. Šatalić, M. Blanuša, Determinants of peak bone mass in young women. 34th European Symposium on Calcified Tissues, Copenhagen, Denmark, May 5-9, 2007. Calcified Tissue International 80, Supplement 1, S158.

Organizator skupa:

ECTS – European Calcified Tissue Society

A.2.6.1.6.a I. Cecić, I. Colić Barić, S. Cvijetić, Z. Šatalić, I. Keser, A. Šare. Nutritive and energetic value of average daily meal in mothers and daughters. 10th European Nutrition Conference, Paris, France, July 10-13, 2007, Annals of Nutrition and Metabolism 51, Supplement 1, 98.

Organizatori skupa:

FENS – Federation of European Nutrition Societies, European Academy of Nutritional Sciences

A.2.6.1.6.b I. Keser, Z. Šatalić, I. Colić Barić**, I. Cecić**, N. Čukelj. Dietary habits and nutrient intakes in female college students according to level of physical activity. 10th European Nutrition Conference, Paris, France, July 10-13, 2007, Annals of Nutrition and Metabolism 51, Supplement 1, 294.

Organizatori skupa:

FENS – Federation of European Nutrition Societies, European Academy of Nutritional Sciences

A.2.6.1.7.a V. Žižić, L. Sokolić, I. Colić Barić**, I. Cecić**, I. Keser, M. Sučić, Z. Šatalić. Level of plasma homocysteine in postmenopausal women according to age and some anthropometric parameters. 4th Central European Congress on Food, Cavtat, Croatia, 15-17 May 2008, Book of abstracts, 135.

Organizatori skupa:

CROFOST – Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, EFFoST – European Federation of Food Science and Technology

A.2.6.1.7.b I. Cecić, Z. Šatalić, I. Keser, I. Colić Barić. Dietary calcium intake was not affected by body mass index (BMI) in women. 4th Central European Congress on Food, Cavtat, Croatia, 15-17 May 2008, Book of abstracts, 111.

Organizatori skupa:

CROFOST – Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, EFFoST – European Federation of Food Science and Technology

A.2.6.1.7.c I. Colić Barić, V. Žižić, L. Sokolić, I. Keser, **I. Cecić**, J. Ilich-Ernst, Folate status in Croatian women of childbearing age. 4th Central European Congress on Food, Cavtat, Croatia, 15-17 May 2008, Book of abstracts, 35.

Organizatori skupa:

CROFOST – Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, EFFoST – European Federation of Food Science and Technology

A.2.6.1.8.a M. Piasek, M. Kovacina, J. Jurasovic, **I. Cecic**, I. Colic-Baric, J.Z. Ilich. Analyses of drinking waters in Croatia: Are they an underetimated source of essential minerals? First European Food Congress, Ljubljana, Slovenia, 4-9 November, 2008, Delegate Manual, 023.

Organizatori skupa:

European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), Slovensko prehransko društvo (SPD)

A.2.6.1.8.b J.Z. Ilich, I. Colic-Baric, **I. Cecic**, M. Blanusa, M. Piasek, Z. Crncevic-Orlic. Calcium intake in Croatian women of wide age range and its relationship with Body Mass Index (BMI), First European Food Congress, Ljubljana, Slovenia, 4-9 November, 2008, Delegate Manual, 221.

Organizatori skupa:

European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), Slovensko prehransko društvo (SPD)

A.2.6.1.9.a S. Cvijetić, I. Colić Barić, I. Keser, **I. Cecić**, Z. Šatalić. Differences in peak bone density between male and female population, Ninth European Congress on Clinical and Economic Aspects of Osteoporosis and Osteoarthritis, Athens, Greece, 18-21 March 2009, Osteoporosis International 20 (Suppl 1), S34.

Organizator skupa:

ESCEO – The European Society for Clinical and Economic Aspects of Osteoporosis and Osteoarthritis

A.2.6.1.9.a Z. Šatalić, I. Colić Barić**, I. Cecić**, I. Keser, S. Cvijetić, V. Žižić, Homocysteine and bone mineral density in vegetarians and adult women, Ninth European Congress on Clinical and Economic Aspects of Osteoporosis and Osteoarthritis, Athens, Greece, 18-21 March 2009, Osteoporosis International 20 (Suppl 1), S150.

Organizator skupa:

ESCEO – The European Society for Clinical and Economic Aspects of Osteoporosis and Osteoarthritis

A.2.6.1.10. C.C. Douglas, **I. Cecic**, V. Shull, I. Colic-Baric, M. Piasek, J.Z. Ilich, Calcium intake among different college-student populations”**,** 36th European Symposium on Calcified Tissues, Vienna, 23-27 May 2009, Bone 44, Suplement 2, S406.

Organizator skupa:

The European Calcified Tissue Society (ECTS)

A.2.6.1.11. I. Rumbak, S. Cvijetić, V. Žižić, L. Pejnović, I. Colić Barić. The relationship between bone mineral density and homocysteine and folate levels in croatian peri- and postmenopausal women, IOF World Congress on Osteoporosis & Tenth European Congress on Clinical and Economic Aspects of Osteoporosis and Osteoarthritis, Florence, Italy, 5-8 May 2010, Osteoporosis International 21, Supplement 1, S232.

Organizator skupa:

IOF – International Osteoporosis Foundation, ESCEO – European Society for Clinical and Economic Aspects of Osteoporosis and Osteoarthritis

A.2.6.1.12. M. Bituh, **I. Rumbak**, I. Keser, M. Pibernik Okanović, I. Colić Barić. Association of dietary and life style habits with body composition in pre and postmenopausal women in Croatia, II World Congress of Public Health Nutrition and I Latinamerican Congres of Community Nutrition, Porto, Portugal, 23-25 September 2010, Public Health Nutrition 13 (9A), 245.

Organizator skupa: World Public Health Nutrition Association

A.2.6.1.13. I. Colić Barić, L. Sokolić, M. Bituh, **I. Rumbak**, I. Keser , Z. Šatalić, I. Rumora. Prevalence of vitamin D inadequacy in Croatian women according to menopausal status, The First North and East Europena Congress on Food NEEFood-2012, St. Petersburg, Russia, 22-24 April 2012, Book of abstracts, 87-88.

Organizatori skupa: RUSFoST, St. Petersburg State Institute of Technology

A.2.6.1.14. I. Rumbak, V. Žižić, I. Colić Barić. Folate intake and status in Croatian peri- and postmenopausal women, 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012, Abstracts Book, 168.

Organizatori skupa: EFFoST – European Federation of Food Science and Technology, IUFoST – International Union of Food Science and Technology

_____nakon prethodnog izbora_____

A.2.6.1.15. I. Rumora Samarin, **I. Rumbak,** I. Keser, I. Višekruna, I. Colić Barić. Association between Mediterranean diet quality index (MDQI) and serum lipid profile in Croatian women. IUNS 20th International Congress of Nutrition, Granada, Spain, 15-20 September 2013, Ann Nutr Metab 63(suppl 1), 396.

Organizatori skupa: IUNS – International Union of Nutritional Sciences

A.2.6.1.16.a I. Beganović, I. Keser, I. Rumbak, I. Rumora Samarin, A. Ćatović, A., I. Colić Barić. Cereals and cereal products consumption related to folate intake in older

women according to denture wearing. 7th International Congress Flour-Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists , Opatija, Hrvatska, 16-18.10. 2013., Book of Abstracts, 89.

Organizatori skupa: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, ICC - International Association for Cereal Science and Technology

A.2.6.1.16.b Rumbak, I., Žižić, V., Keser, I., Rumora Samarin, I., Višekruna, I., Colić Barić I. Relationship of bread intake and blood lipid profile in women. 7th International Congress Flour-Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Hrvatska, 16-18.10. 2013., Book of Abstracts, 85.

Organizatori skupa: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, ICC - International Association for Cereal Science and Technology

A.2.6.1.17. Rumbak, I., Bituh, M., Keser, I., Rumora Samarin, I., Panjkota Krbavčić, I., Colić Barić, I. The relationship between milk and milk products consumption and blood lipid profile in women. 7th Central European Congress on Food (CEFood), Ohrid, Makedonija, 21-24 May 2014, Book of Abstracts, 240.

Organizatori skupa: EFFoST – European Federation of Food Science and Technology, IUFoST – International Union of Food Science and Technology

A.2.6.1.18. I. Rumbak, V. Žižić, N. Vrkić, I. Colić Barić. Folic acid supplementation impact on homocysteine and C-terminal cross-linking telopeptides of type I collagen. Micronutrient Forum Global Conference, Addis Ababa, Ethiopia, 2-6 June, 2014, Eur. J. Nutr. Food Saf. 5 (5), 1157-1158.

Organizator skupa: Micronutrient Forum

A.2.6.1.19. I. Devčić, **I. Rumbak,** I. Colić Barić. Consumer perceptions during food chain crises. 25th International Scientific - Experts Congress on Agriculture and Food Industry, Izmir, Turkey, 25-27 September, 2014, Book of Abstracts, 186.

Organizatori skupa: Faculty of Agriculture, Ege University, Turkey, Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, Faculty of Agriculture, Uludağ University, Turkey

A.2.6.1.20. I. Rumbak, V. Žižić, I. Colić Barić. Coffee consumption in relation to homocysteine levels in women, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Croatia, Opatija, 21-24 October 2014, Book of Abstracts, 155.

Organizatori skupa:
CROFOST – Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, EFFoST – European Federation of Food Science and Technology, IUFoST – International Union of Food Science and Technology

A.2.6.1.21. I. Rumbak, T. Ištvanić, T. Kunić, K. Petrčić, I. Colić Barić. Beverages consumption and their contribution to total daily energy intake in toddlers. 12th European Nutrition Conference (FENS), Berlin, Germany, October 20–23, 2015, *Ann. Nutr. Metab.* **67** (Suppl 1), 186-187.

Organizatori skupa: Federation of the European Nutrition Societies (FENS), German Nutrition Society

A.2.6.1.22. Rumbak, I., Petrčić, K., Kunić, T., Ištvanić, T., Colić Barić, I. (2016) Intake of grains and grain based product and diet quality in toddlers. 8th International Congress Flour-Bread '15, 10th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Hrvatska, 29-30.10.2015., Book of Abstracts, 54.

Organizatori skupa: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, ICC - International Association for Cereal Science and Technology

A.2.6.1.23.a T. Niseteo , D. Vukman, A. Ilić, P. Kučan, R. Božanić, I. Rumbak, I. Colić Barić. Znanje potrošača o sirutki i skuti. 3. međunarodni kongres nutricionista, Zagreb, Hrvatska, 6-8. studenog 2015, Zbornik sažetaka, 45.

Organizatori skupa: Hrvatski zbor nutricionista, Nutricionizam Balans, Hrvatski akademski centar primjenjenog nutricionizma, British Dietetic Association

A.2.6.1.23.b T. Niseteo , D. Vukman, P. Kučan, A. Ilić, R. Božanić, I. Rumbak, I. Colić Barić. Korištenje sirutke i skute u izradi jela. 3. međunarodni kongres nutricionista, Zagreb, Hrvatska, 6-8. studenog 2015, Zbornik sažetaka, 44.

Organizatori skupa: Hrvatski zbor nutricionista, Nutricionizam Balans, Hrvatski akademski centar primjenjenog nutricionizma, British Dietetic Association

A.2.6.1.24.a I. Rumbak, T. Kunić, T. Niseteo, D. Vukman, D. Sokolić, I. Colić Barić. Portion sizes of food and beverages in toddlers, 9th International Scientific and Professional Conference„With food to health“, Osijek, Croatia, 13 October 2016, Abstract Book, 7.

Organizatori skupa: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, Faculty of Agriculture in Osijek, Faculty of Medicine Osijek, Faculty of Pharmacy and Faculty of Technology, University of Tuzla, together with Chamber of Pharmacists TK and Chamber of doctors TK, Tuzla (Bosnia and Herzegovina), Faculty of Chemistry and Technology, University of Split, Polytechnic in Požega, HiST University of Trondheim (Norway), Croatian Food Agency (HAH), Andrija Štampar - association of people's health, Society for Nutrition and Dietetics of B&H, European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG)

A.2.6.1.24.b I. Rumbak, A. Bilandžija, I. Colić Barić. Comparison of fast food intake between students of nutrition studies and students without nutritional topics in their study programmes. 9th International Scientific and Professional Conference„With food to health“, Osijek, Croatia, 13 October 2016, Abstract Book, 33.

Organizatori skupa: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, Faculty of Agriculture in Osijek, Faculty of Medicine Osijek, Faculty of Pharmacy and Faculty of Technology, University of Tuzla, together with Chamber of Pharmacists TK and Chamber of doctors TK, Tuzla (Bosnia and Herzegovina), Faculty of Chemistry and Technology, University of Split, Polytechnic in Požega, HiST University of Trondheim (Norway), Croatian Food Agency (HAH), Andrija Štampar - association of

people's health, Society for Nutrition and Dietetics of B&H, European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG)

A.2.6.1.25. R.P.F. Guiné, P. Correia, D. Klava, E. Straumite, V Szűcs, J. Harangozó, M. Tarcea, Z. Fazakas, **I. Rumbak**, I.C. Barić, D. Komes, Z. Satalić, M.M. Sarić, E. Yalçın, C. Kösemeci, M. Leal, D. Jovanoska, D. Vanevski, E. Vittadini, N. Pellegrini, A. EL-Kenawy, O. EL-Shenawy. Factor and cluster analysis to knowledge about dietary fibre. 11th Baltic Conference on Food Science and Technology" FOODBALT 2017". Jelgava, Latvia, 27.-28.04.2017., Abstract book, 41.

Organizatori skupa: Faculty of Food Technology, Latvia University of Agriculture

A.2.6.1.26. I. Hanžić**, I. Rumbak**, I. Colić Barić, Z. Šatalić, D. Komes, R. P. F. Guiné. Knowledge and habits related to dietary fibre intake in adults from the City of Zagreb. 9th International Congress "Flour-Bread '17" and the 11th Croatian Congress of Cereal Technologists "Brašno-Kruh '17 ", Opatija, Hrvatska, 25-27. listopada 2017., Zbornik sažetaka, 89.

Organizatori skupa: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, ICC - International Association for Cereal Science and Technology, HAH – Hrvatska agencija za hranu

A.2.6.1.27. E. Kolak**, I. Rumbak**, T. Niseteo, D. Sokolić, I. Colić Barić. Procjena kakvoće prehrane male djece pomoću skora prehrambene kakvoće. 10th International Scientific and Professional Conference„With food to health", Osijek, Croatia, 12-13 October 2017, Abstract Book, 33.

Organizatori skupa: Faculty of Food Technology Osijek, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek,Faculty of Pharmacy Tuzla, HiST University of Trondheim of Medicine Osijek, Faculty of Chemistry and Technology Split, Faculty of Technology Tuzla, Polytechnic in Požega, Society for Nutrition and Dietetics of B&H, Veterinary Institute Vinkovci, Chamber of Pharmacists TK (B&H), Andrija Štampar – Association of People's Health, Croatian Food Agency, Society of Chemical Engineers and Technologists Osijek, European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) and The International Union of Food Science and Technology (IUFoST)

A. 2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

_____do prethodnog izbora_____

A.2.6.2.1. I. Colić Barić, Z. Giljević, F. Škreb, Z. Šatalić, S. Delić, **I. Cecić**, V. Gregurić. Daily calcium intake in women with osteoporosis and osteopenia. Biotechnology and Food, 3rd Croatian Scientific Conference about Biotechnology, February 17-20, 2003, Zagreb, Croatia, Abstracts, 56.

A.2.6.2.2. I. Cecić, S. Delić, Z. Šatalić, I. Keser, I. Colić Barić, M. Šarić, S. Cvijetić. Procjena dnevnog unosa kalcija u žena vrednovanim kvantitativnim upitnikom o učestalosti unosa hrane i pića (Q-FFQ). 3. hrvatski kongres o osteoporozi, Šibenik, 21.-24.4.2005.

A.2.6.2.3. I. Colić Barić, Z. Šatalić, I. Keser, **I. Cecić**. Unos mlijeka i mliječnih proizvoda u žena sa smanjenom mineralnom gustoćom kosti (BMD) s obzirom na socioekonomski parametar. 38th Croatian dairy experts symposium, Lovran, 23.-26.11.2008.

_____nakon prethodnog izbora_____

A.2.6.2.4. I. Colić Barić, I. Keser, M. Bituh, **I. Rumbak,** I. Rumora Samarin, K. Beljan, L. Gežin, G. Lazinica. Vitamin D status and prevalence of inadequacy in Croatian population. 4. međunarodni kongres nutricionista, Zadar, 11.-13.11.2016., Zbornik sažetaka, str. 97

A.2.6.2.5. J. L. Prah**, I. Rumbak**, I. Colić Barić. Utjecaj edukacije na znanje djece osnovnoškolske dobi o zaslađenim napitcima. 5. međunarodni kongres nutricionista, Zagreb, Hrvatska, 17-19. studenog 2017, Zbornik sažetaka, 173.

A.2.6.2.6. I. Beganović, I. Keser, **I. Rumbak**, I. Rumora Samarin, D. Kantoci, L. Honović, V. Fontana, A. Ćatović, I. Colić Barić. Influence of dental status on the quality of the food intake and the nutritional status in elderly. 5. međunarodni kongres nutricionista, Zagreb, Hrvatska, 17-19. studenog 2017, Zbornik sažetaka, 148.

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti (A.2.4. – A.2.6.2)

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	0
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	0
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	27 (37)
Nacionalni znanstveni skupovi	5 (6)

A. 2.6.3. Predsjedavajući na znanstvenim skupovima

9th International Scientific and Professional Conference„With food to health“, Osijek, Croatia, 13 October 2016. USMENA PRIOPĆENJA – II. Dio, Moderatori: Maja Miškulin, Marjana Simonič, Ivana Rumbak

A. 2.6.4. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu

Portion sizes of food and beverages in toddlers (I. Rumbak, T. Kunić, T. Niseteo, D. Vukman, D. Sokolić, I. Colić Barić.), 9th International Scientific and Professional Conference„With food to health“, Osijek, Croatia, 13 October 2016.

A. 3. ZNANSTVENI PROJEKTI
A. 3.1. Nacionalni znanstveni projekti
A. 3.1.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1	Prehrambeni rizici za osteoporozu u omnivora i vegeterijanaca (0058028; voditelj prof.dr.sc. Irena Colić Barić)	Znanstveni novak	MZOŠ RH	2003.-2006.
2	Prehrana, homocistein i kvaliteta koštanog tkiva (058-0222411-2820; voditelj prof.dr.sc. Irena Colić Barić)	Znanstveni novak	MZOŠ RH	2007.-2013.

A. 3.2. Međunarodni znanstveni projekti
A. 3.2.2. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1	Study about the knowledge and habits regarding food fibres in different countries PROJ/CI&DETS/2014/0001	**suradnik**	CI&DETS Research Centre at the IPV in Viseu, Portugal	**2014.-2015.**
2	Psycho-social motivations associated with food choices and eating practices (EATMOT) PROJ/CI&DETS/2016/0008 & PROJ/CI&DETS/CGD/0012	**suradnik**	CI&DETS Research Centre at the IPV in Viseu, Portugal	**2016.-2018.**
3	EU Menu	**suradnik**	EFSA	**2017-2020**

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	0
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	2
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	0
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	3

A. 4. MENTORSTVO

A. 4.1. Diplomski rad

Mentor – diplomski rad:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Kristina Petrčić	Procjena unosa energije i hranjivih tvari u male djece	15.06. 2014.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2.	Tea Ištvanić	Procjena unosa pića u male djece i njihov doprinos unosu energije	23.09. 2014.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3.	Tihana Kunić	Određivanje veličine porcije porcija hrane i pića u male djece	28.01.2015.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
4.	Tena Blažok	Validacija pomoćnog alata za provođenje dijetetičkih metoda u Djece	21.07.2016.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
5.	Ela Kolak	Procjena kakvoće prehrane male djece pomoću odabranog Indeksa	20.07.2017.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
6.	Andrea Bilandžija	Procjena unosa procesirane hrane kod male djece	31.01.2018.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Mentor – završni rad:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Lucija Hršak	Procjena nutritivnog sastava i energetske vrijednosti Međuobroka u male djece	10.07.2014.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2.	Maja Ćaćić	Razlikuje li se veličina porcija namirnica u male djece obzirom Na indeks tjelesne mase majki?	11.09.2014.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3.	Andrea Bilandžija	Prehrambene navike vezane uz konzumaciju brze hrane u Populaciji studenata	09.09.2015.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
4.	Ela Kolak	Mediteranski indeks kakvoće prehrane kod djece predškolske Dobi	09.09.2015.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki

				fakultet
5.	Martina Rusan	Prehrambene navike i kakvoća prehrane male djece s obzirom na izbirljivost u prehrani	09.09.2015.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
6.	Ivona Hanžić	Znanje i navike vezane za unos prehrambenih vlakana u Ispitanika s područja grada Zagreba	20.09.2016.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
7.	Juliana Lana Prah	Znanje djece osnovnoškolske dobi prije i nakon edukacije o Zaslađenim napitcima	20.09.2016.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
8.	Mia Šivak	Redoslijed uvođenja namirnica kod dohrane dojenčadi s područja grada zagreba	20.09.2016.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet

A. 4.3. Doktorski rad
Član povjerenstva:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Ivana Rumora Samarin	Povezanost koncentracije homocisteina i suplementacije vitaminom B12 s biljezima koštane pregradnje u vegetarijanaca	24.04.2015.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2.	Tena Niseteo	Utjecaj nutritivnoga statusa na pojavnost nozokomijalnih gastrointestinalnih i respiratornih infekcija u pedijatrijskoj populaciji	14.03.2017.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet

A. 5. ZNANSTVENE FUNKCIJE
A. 5.2. Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa

Znanstveni odbor, 5. međunarodni kongres nutricionista, 17-19. studenog 2017, Zagreb, Hrvatska.

A. 5.4. Članstvo u znanstvenim društvima

Naziv	Dužnost	Godina učlanjenja
Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Zagreb	član	2004.-

A. 5.6. Recenzije znanstvenih radova

Naziv časopisa/zbornika koji je zatražio recenziju	Br. recenziranih radova	Godina
Medica Jadertina	1	2012
Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition	2	2013, 2014
Archives of Gynecology and Obstretics	1	2013
Medicinski glasnik	2	2013, 2015
Acta Reumatológica Portuguesa	1	2015
Current Aging Science	1	2015
Hrana u zdravlju i bolesti	1	2016
The European Journal of Contraception and Reproductive Health Care	1	2016
British Food Journal	1	2017

A. 5.9. Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti

Br	Naziv	Funkcija	Godina od-do
1.	Zamjenica predstojnice Zavoda za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda		2015.-2017.
2.	Odbor za izvannastavne aktivnosti studenata	član	2015.-2017.
3.	Etičko povjerenstvo PBF-a	član	2007.-2011.
4.	Povjerenstvo za provođenje studentske ankete	član	2007.-2009.

A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA

Ustanova	**Mjesto**	**Godina**
European Nutrition Leadership Platform (ENLP)	Luxembourg, Luxembourg	Travanj, 2013.
Inštitut za varovanje zdravja Republike Slovenije	Ljubljana, Slovenija	Kolovoz – studeni, 2010.
Graduate School VLAG, Wageningen University	Wageningen, Nizozemska	Rujan 2009.
Ghent University	Ghent, Belgija	Prosinac, 2005.

A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA

Naziv nagrade	**Institucija**	**godina**
Potpora Biotehničke zaklade za postignute rezultate u području biotehničkih znanosti s mogućom primjenom u gospodarstvu	Prehrambeno-biotehnološki fakultet	2007.
Best Poster Award in category of Nutrition	4th Central European Congress on Food	2008.
Grant for applicants from CEE, SEE and Baltic countries for attending Nutritional and Lifestyle Epidemiology, Graduate School VLAG, Wageningen University	Intenational Life Science Institute (ILSI) Europe	2009.

B. NASTAVNA DJELATNOST

B. 1. Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima

Stari program **- Dodiplomski studij (Studij Prehrambene tehnologije, smjer Nutricionizam)**
Znanost o prehrani 2 – vježbe (2005.-2007.)

Bolonjski program **– Prediplomski studij (Nutricionizam)**
Uvod u profesiju nutricionista - predavanja (2016.-)

Znanost o prehrani 1 – vježbe (2006.- 2010.)

Znanost o prehrani 2 – vježbe (2007.-);seminari(2013.-)
Znanost o prehrani 2 ***(nositelj predmeta)*** - predavanja (2014.-)

Osnove dijetoterapije – vježbe (2007.- 2010.)

Prehrana žene kroz životnu dob – vježbe (2007.-); seminari (2012.)

Pretilost i pothranjenost – vježbe (2008.)

Bolonjski program - **Diplomski studij (Nutricionizam)**

Metode za procjenu kakvoće prehrane - vježbe (2008.-); predavanja (2014.-)

Edukacija i komunikacijske vještine u nutricionizmu – predavanja (2014.); vježbe (2014.-)

Diplomski studij (Upravljanje sigurnošću hrane)

Osnovni principi pravilne prehrane – seminari (2012.-2015.)

B. 2. Nastava na poslijediplomskim studijima

Poslijediplomski doktorski studij „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam

-suradnik:

Trendovi u prehrani i prehrambenom ponašanju (seminari)

Prehrana i zdravlje kosti (predavanja, seminari)

Metode za procjenu kakvoće prehrane (predavanja, seminari)

B. 5. Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika

Suautorstvo u sveučilišnom udžbeniku

Ivana Rumbak (2016) Prehrambene potrebe:masti. U: Prehrana u općoj i kliničkoj pedijatriji (S. Kolaček, I. Hojsak, T. Niseteo, ured.) 2016, Medicinska naklada, Zagreb:

B. 6. Autorstvo i suautorstvo skripata

Autorica recenziranog nastavnog materijala za predmet Znanost o prehrani 2, metodske jedinice „Prehrana u trudnoći i za vrijeme dojenja" za studij Nutricionizam postavljenog na Merlin sučelje

B. 9. Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave

B.9.1 Radionice „Izračunavanje ugljikohidrata u obrocima" i „Radionice o pravilnoj prehrani", Kongres osoba sa šećernom bolešću Hrvatske, 29.9.- 2.10. 2005., Mali Lošinj.

B.9.2 Ubrzano učenje, Lerna poslovno savjetovanje, Zagreb, Hrvatska, 2.2.-3.2.2006.

B.9.3 Seminar i raspravljaonica: „Statističke metode za analizu mjernih rezultata", Hrvatsko mjeriteljsko društvo, Zagreb, 25. 5. 2006.

B.9.4 Osnove biostatistike u svakodnevnoj praksi, Hrvatska komora medicinskih biokemičara, Klinička bolnica „Sestre milosrdnice", Zagreb, 22. 11. 2008.

B.9.5 Radionica „Komunikacija s tiskovnim medijima”, 11.12.2008. Sveučilište u Zagrebu, Zagreb.

B.9.6 Stručni skup „Funkcionalna hrana u Hrvatskoj“, 02.10.2009., Hrvatska gospodarska komora, Zagreb.

B.9.7 Osnove rada u sustavu Merlin, Sveučilišni računski centar, Sveučilište u Zagrebu, 13.-14.3.2012.

B.9.8 Radionica „Predstavljanje Sedmog okvirnog programa (FP7) za znanstvenike iz biotehničkih i prirodnih znanosti (početna razina)“, 19.4.2012., Sveučilište u Zagrebu, Zagreb.

B.9.9 Radionica„Predstavljanje Sedmog okvirnog programa (FP7) za znanstvenike iz biotehničkih i prirodnih znanosti (napredna razina)“, 26. 4.2012., Sveučilište u Zagrebu, Zagreb.

B.9.10 Znanstveno-stručni skup „Hrana kao temelj zdravlja i dugovječnosti“, 18.06.2012., Znanstveno vijeće za poljoprivredu i šumarstvo, Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, Zagreb.

B.9.11 Fit for Health-Potpora MSP & istraživačima u FP7 Health projektima, 04.07.2013., Hrvatska udruga poslodavaca, Zagreb.

B.9.12 Informativni dan za program Obzor 2020, 13.01.2014., Agencije za mobilnost i programe EU i Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb.

B.9.13 Radionica o ishodima učenja, 13.02.2014., Fakulteta organizacije i informatike i Prehrambembeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb.

B.9.14 Morate znati kamo idete da biste znali jeste li tamo stigli - ishodi učenja u visokom školstvu, 01.07.2014., Centar za unaprijeđenje nastavničkih kompetencija Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb.

B.9.15 Financing of research and development projects from European union grant funding 2014-2020, Akademija za evropsko pravo , 02.07.2014., Hotel Antunović, Zagreb.

B.9.16 Introductory training on Standard sample description and FoodEx2, Hrvatska agencija za hranu, EFSA, 17-19. 6. 2015., Osijek.

B.9.17 Mentorska radionica Doktorskog studija, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 26.11.2015., Zagreb.

B.9.18 Aktivno učenje i kritičko mišljenje u visokoškolskoj nastavi, Forum za slobodu odgoja, 29. i 30.1.2016; 18. i 19.3.2016; 6. i 7.5.2016.; 10. i 11.6.2016., Zagreb.

B.10. Ocjena sveukupne nastavne djelatnosti

Tablica 4. Ocjena sveukupne nastavne djelatnosti

Naziv predmeta	**Studij**	**Vrsta nastave**
Uvod u profesiju nutricionista	Preddiplomski studij Nutricionizam	predavanja
Znanost o prehrani 1	Preddiplomski studij Nutricionizam	vježbe
Znanost o prehrani 2	Preddiplomski studij	predavanja, seminari, vježbe

	Nutricionizam	
Osnove dijetoterapije	Preddiplomski studij Nutricionizam	vježbe
Prehrana žene kroz životnu dob	Preddiplomski studij Nutricionizam	seminari, vježbe
Pretilost i pothranjenost	Preddiplomski studij Nutricionizam	vježbe
Metode za procjenu kakvoće prehrane	Diplomski studij Nutricionizam	predavanja, vježbe
Edukacija i komunikacijske vještine u nutricionizmu	Diplomski studij Nutricionizam	predavanja, vježbe
Osnovni principi pravilne prehrane	Diplomski studij Upravljanje sigurnošću hrane	seminari
Trendovi u prehrani i prehrambenom ponašanju	Poslijediplomski doktorski studij „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam	seminari
Prehrana i zdravlje kosti	Poslijediplomski doktorski studij „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam	predavanja, seminari
Metode za procjenu kakvoće prehrane	Poslijediplomski doktorski studij „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam	predavanja, seminari

C. STRUČNA DJELATNOST

C. 1. Stručni radovi

Rumbak, I. Piramida pravilne prehrane. 100 (i pokoja više) crtica iz znanosti o prehrani. Baltazar d.o.o., Koprivnica, str. 5-9. ISBN:978-953-6893-01-0

C. 2. Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu

I. Colić Barić, I. Panjkota Krbavčić, L. Sokolić, V. Žižić, I. Kesner-Koren, R. Kajfež, Z. Šatalić, I. Keser, **I. Cecić**, M. Sučić, J. Ilich Ernst: Prehrana, homocistein i kvaliteta koštanog tkiva Drugi Hrvatski kongres hrvatskih znanstvenika iz domovine i inozemstva, Split, 7.-10.05.2007.

C. 7.1.Ostale stručne djelatnosti

C.7.1.1 Član radne skupine za provedbu Pilot projekta „Imam pravo rasti zdravo" – Pravilna prehrana u Dječjim vrtićima Grada Zagreba

C.7.1.2 „Zdravi odmor: primjena i validacija novih alata za edukaciju djece o prehrani", Podravka d.d., Koprivnica, 2016., suradnica (autorica tekstova - studeni 2014.-lipanj 2015.: krumpir ,mrkva, kupus, poriluk, luk, kelj, cvjetača, mahune); rujan 2015.-lipanj 2016.: rajčica, paprika, špinat, celer, repa, blitva, kelj pupčar, češnjak, korabica, tikvice)

C.7.1.3 I.Colić Barić, I. Rumbak. Elaborat „Potrošačka košarica za prosječnu obitelj i starije osobe u Republici Hrvatskoj", 2016.

C.7.1.4 „Izrada dijetetičkog alata za procjenu prehrambenih navika i kakvoće prehrane male djece", Hrvatska agenzija za hranu, 2015., voditeljica projekta

C.7.1.5 Irena Colić Barić, Ivana Rumora, Ivana Rumbak, Irena Keser. Radionica „Vitamin sunca", 13. Festival Znanosti, 22. Travnja 2015.

C.7.1.6 Član radne radne grupe za izradu i primjenu nacionalnih recepata Hrvatske agencije za hranu, 2014.

C.7.1.7 Colić Barić, M. Bituh, I. Keser, M. Krpan, I. Rumbak (2012) Vodič za kupnju kroz hrvatske trgovine namijenjen osobama sa šećernom bolesti. Hrvatski savez dijabetičkih udruga.

C.7.1.8 Rumbak, Piramida pravilne prehrane, Večernji list, 18.10.2013.

C.7.1.9 M. Gabrijelčič Blenkuš, M. Gregorič, U. Blaznik, P. Pollak, V. Fajdiga Turk, S. Paulin, E. Grilc, L. Vertnik, C. Hlastan Ribič, T. Lesnik, **I. Rumbak**, I. Dobrila, D. Amon, M. Turk (2010) Evaluation of the National Food and Nutrition Policy – Slovenia, National Institute of Public Health Slovenia, Slovenia.

C.7.1.10 Cecić, I. Colić Barić, Masti prehrana i zdravlje, Zvijezda, 2008.

C.7.1.11 Cecić, Vodič kroz zdravo mršavljenje, Abbott, 2009.

C.7.1.12 Cecić, Prehrana oboljelih od osteoporoze, Festival znanosti, 23.4.2007., Zagreb.

C.9. Ocjena sveukupne stručne djelatnosti

Vrsta rada		Ukupno	Ukupno
U časopisima s recenzijom	Prije izbora	0	0
	Nakon izbora	0	
U zbornicima radova	Prije izbora	0	0
	Nakon izbora	0	
Ukupno stručni radovi			
Tehnologijski/stručni projekti - suradnik			0
Ukupno tehnologijski projekti			

D. Ocjena ukupne znanstvene, nastavne i stručne djelatnosti

Ocjena ukupne znanstvene, nastavne i stručne djelatnosti

Tablica 6. o ocjeni ukupne nastavne i znanstveno-stručne djelatnosti doc. dr. sc. Ivane Rumbak, u postupku prvog izbora za znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora prema uvjetima Rektorskog zbora (NN, 122/2017)

OPĆI UVJETI	***OSTVARENO***
da su u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodila nastavu: • za izbor u zvanje izvanrednog profesora u ukupnom opsegu od najmanje 300 norma sati	**DA** *Obrazloženje*: Sudjeluje u nastavi na PBF-u od 2005. godine, u izvođenju vježbi i seminara, a od 2014. godine i predavanja. U razdoblju od pet godina prije datuma pokretanja izbora sudjelovala je u izvođenju barem 300 norma sati nastave na sljedećim predmetima diplomskih i preddiplomskih studija PBF-a: Uvod u profesiju nutricionista, Znanost o prehrani 2, Prehrana žena kroz životnu dob, Metode za procjenu kakvoće prehrane, Edukacija i komunikacijske vještine u nutricionizmu. Potvrda je u privitku.
Preddiplomski i diplomski studij Nutricionizam*,** ***akad. god. 2015./2016. Uvod u profesiju nutricionista – *2nh* Znanost o prehrani 2 – *255 nh* Prehrana žene kroz životnu dob - *15 nh* Metode za procjenu kakvoće prehrane - *34 nh* Edukacija i komunikacijske vještine u nutricionizmu - *36 nh*	

akad. god. 2016./2017. Uvod u profesiju nutricionista – *4 nh* Znanost o prehrani 2 – *210 nh* Prehrana žene kroz životnu dob – 15 *nh* Metode za procjenu kakvoće prehrane – *64 nh* Edukacija i komunikacijske vještine u nutricionizmu - *48 nh*	
Pozitivno ocijenjeni rezultati institucijskog istraživanja kvalitete svog nastavnog rada ili pozitivno ocijenjeni rezultati studentske ankete, koju provodi visoko učilište.	**DA** *Obrazloženje*: Kvaliteta nastavnog rada pristupnice je studentskom anketom ocijenjena pozitivno, s prosječnom ocjenom vrlo dobar (akad. god. 2014./2015.). Potvrda je u privitku.
POSEBNI UVJETI	
Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora potrebno je zadovoljiti najmanje dva uvjeta kriterija nastavnog doprinosa i dva kriterija znanstveno-stručnog doprinosa od slijedećih uvjeta Rektorskog zbora	
A. Kriteriji nastavnog doprinosa	**OSTVARENO**
1. da je pod njegovim mentorstvom ili komentorstvom, nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje, obranjeno najmanje 5 završnih ili diplomskih ili poslijediplomskih specijalističkih radova	**DA** *Obrazloženje*: Pod njezinim mentorstvom obranjeno je šest diplomskih radova i osam završnih radova. Potvrda je u privitku (temeljne dokumentacijske kartice).

Diplomski radovi

1. Kristina Petrčić, Procjena unosa energije i hranjivih tvari u male djece, 15.06. 2014.
2. Tea Ištvanić, Procjena unosa pića u male djece i njihov doprinos unosu energije, 23.09. 2014.
3. Tihana Kunić, Određivanje veličine porcije porcija hrane i pića u male djece, 28.01.2015.
4. Tena Blažok, Validacija pomoćnog alata za provođenje dijetetičkih metoda u djece, 21.07.2016.
5. Ela Kolak, Procjena kakvoće prehrane male djece pomoću odabranog indeksa, 20.07.2017.
6. Andrea Bilandžija, Procjena unosa procesirane hrane kod male djece, 31.01.2018.

Završni rad

1. Lucija Hršak, Procjena nutritivnog sastava i energetske vrijednosti međuobroka u male djece, 10.07.2014.
2. Maja Čačić, Razlikuje li se veličina porcija namirnica u male djece obzirom na indeks tjelesne mase majki, 11.09.2014.
3. Andrea Bilandžija, Prehrambene navike vezane uz konzumaciju brze hrane u populaciji studenata, 09.09.2015.

4. Ela Kolak, Mediteranski indeks kakvoće prehrane kod djece predškolske dobi, 09.09.2015. 5. Martina Rusan, Prehrambene navike i kakvoća prehrane male djece s obzirom na zbirljivost u prehrani, 09.09.2015. 6. Ivona Hanžić, Znanje i navike vezane za unos prehrambenih vlakana u ispitanika s područja grada Zagreba, 20.09.2016. 7. Juliana Lana Prah, Znanje djece osnovnoškolske dobi prije i nakon edukacije o zaslađenim napitcima, 20.09.2016. 8. Mia Šivak, Redoslijed uvođenja namirnica kod dohrane dojenčadi s područja grada Zagreba, 20.09.2016.	
2. Da je u koautorstvu sa studentom, kojemu je bio mentor ili komentor u izradi obranjenoga završnog ili diplomskog ili poslijediplomskoga specijalističkog rada, nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje, objavio najmanje jedan znanstveni ili stručni rad iz područja teme završnog ili diplomskog ili specijalističkog rada.	**DA** *Obrazloženje*: Objavila je jedan a2 rad (**A.2.2.4.)** i tri a3 rada u koautorstvu s studentima kojima je bila mentor u izradi obranjenog diplomskog ili završnog rada **(A.2.3.6.- A.2.3.8.)**
1. Rumbak, I., **Ištvanić, T**., Kunić, T., Petrčić, K., Colić Barić, I. (2016) Consumption Patterns of Beverages and Their Contribution to Total Energy Intake in Toddlers. *Hrvat. čas. prehrambenu tehnol. biotehnol. nutr.* **11** (3-4), 159-163. 2. Rumbak, I., **Petrčić, K.,** Kunić, T., Ištvanić, T., Colić Barić, I. (2016) Intake of grains and grain based product and diet quality in toddlers. Proceedings of the 8th International Congress Flour-Bread '15, 10th Croatian Congress of Cereal Technologists (ur. D. Koceva Komlenić), Osijek, Grafika d.o.o., 99-105. 3. Rumbak, I., **Kunić, T**., Niseteo, T., Vukman, D., Sokolić, D. Colić Barić, I. (2016) Veličina porcija hrane i pića u male djece. Proceedings 9th International Scientific and Professional Conference„With food to health“(ur. D. Šubarić, Midhat Jašić), Osijek, Studio HS internet d.o.o., 1-11. 4. Rumbak, I**., Bilandžija, A**., Colić Barić, I. (2016) Comparison of fast food intake between students of nutrition studies and students without nutritional topics in their study programmes. Proceedings 9th International Scientific and Professional Conference„With food to health“(ur. D. Šubarić, Midhat Jašić), Osijek, Studio HS internet d.o.o., 12-23.	
3. Da se usavršavao u svom znanstvenom području ili struci ili nastavi na sveučilišnim ili znanstvenim institucijama u inozemstvu u ukupnom trajanju od najmanje šest mjeseci.	**NE** *Obrazloženje*: Znanstveno se usavršavala na inozemnim institucijama u ukupnom trajanju od 3 mjeseca.
4. Da je prije izbora u zvanje docenta ili nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje u autorstvu ili koautorstvu objavio znanstvenu knjigu, sveučilišni udžbenik ili sveučilišni priručnik.	**DA** *Obrazloženje*: Koautorica je poglavlja objavljenog u sveučilišnom udžbeniku. Potvrda je u privitku (sadržaj udžbenika i prva stranica poglavlja).
1. Ivana Rumbak (2016) Prehrambene potrebe: masti. U: Prehrana u općoj i kliničkoj pedijatriji (S. Kolaček, I. Hojsak, T. Niseteo, ured.) 2016, Medicinska naklada, Zagreb, str. 42-48.	
5. Da je sudjelovao u inoviranju nastavnog sadržaja na barem jedan od sljedećih načina: – da je kao član povjerenstva sudjelovao u izradi	**DA** *Obrazloženje*

akreditiranoga novog studijskog programa; – da je uveo novi kolegij koji je prihvaćen od nadležnoga stručnog tijela visokog učilišta; – da je na web-stranici ili na sučelju za e-učenje postavio recenzirane nastavne materijale iz najmanje jednog kolegija, koji su prihvaćeni od nadležnog stručnog tijela visokog učilišta; – da je uveo nove eksperimentalne ili praktične nastavne metode na preddiplomskom, diplomskom ili poslijediplomskom studiju uz odobrenje nadležnoga stručnog tijela visokog učilišta.	– Uvela je nove eksperimentalne ili praktične nastavne metode na preddiplomskom i diplomskom studiju uz odobrenje nadležnoga stručnog tijela visokog učilišta. – Na sučelju za e-učenje (Merlin) je postavila recenzirane nastavne materijale iz jednog kolegija (Potvrda u privitku)
Uvela je nove eksperimentalne ili praktične nastavne metode za potrebe *prediplomskog i diplomskog studija Nutricionizam (Bolognski proces*) na predmetima Znanost o prehrani 1, Znanost o prehrani 2, Osnove dijetoterapije, Prehrana žene kroz životnu dob, Metode za procjenu kakvoće prehrane, Edukacija i komunikacijske vještine u nutricionizmu, Osnovni principi pravilne prehrane (*diplomski studij USH*). Na Merlin sučelje je postavila nastavne materijale iz predmeta Znanost o prehrani 2, za studij Nutricionizam.	
6. Da je, nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje, pod njegovim mentorstvom ili komentorstvom obranjena najmanje jedna doktorska disertacija.	**NE**
7. Da je u koautorstvu sa studentom, kojemu je bio mentor ili komentor u izradi obranjene doktorske disertacije ili nastavnik kod kojega je tijekom doktorskog studija slušao ili polagao ispit, nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje, objavio najmanje jedan znanstveni ili stručni rad iz područja teme doktorske disertacije.	**NE**
8. Da je bio recenzent (izvjestitelj) za barem jedan studijski program, odnosno da je kao član sudjelovao u radu barem jednog povjerenstva za reakreditaciju studijskog programa.	**NE**
9. Da je prije izbora u zvanje docenta ili nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje bio recenzent barem jedne znanstvene knjige, sveučilišnog udžbenika ili sveučilišnog priručnika.	**NE**
B. Kriteriji znanstveno-stručnog doprinosa	**OSTVARENO**
1. da je kao autor ili koautor putem postera ili usmenog izlaganja, nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje, prezentirao najmanje pet radova na znanstvenim ili stručnim skupovima od kojih najmanje dva na međunarodnim znanstvenim ili stručnim.	**DA** *Obrazloženje*: Prezentirala je 16 radova na 13 međunarodnih znanstvenih skupova (A.2.6.1.15.-A.2.6.1.27) Potvrde su u privitku.
Međunarodni znanstveni skupovi **A.2.6.1.15.** I. Rumora Samarin, **I. Rumbak,** I. Keser, I. Višekruna, I. Colić Barić. Association	

between Mediterranean diet quality index (MDQI) and serum lipid profile in Croatian women. IUNS 20th International Congress of Nutrition, Granada, Spain, 15-20 September 2013, Ann Nutr Metab 63(suppl 1), 396.

Organizatori skupa: IUNS – International Union of Nutritional Sciences

A.2.6.1.16.a I. Beganović, I. Keser, I. Rumbak, I. Rumora Samarin, A. Ćatović, A., I. Colić Barić. Cereals and cereal products consumption related to folate intake in older women according to denture wearing. 7th International Congress Flour-Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists , Opatija, Hrvatska, 16-18.10. 2013., Book of Abstracts, 89.

Organizatori skupa: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, ICC - International Association for Cereal Science and Technology

A.2.6.1.16.b Rumbak, I., Žižić, V., Keser, I., Rumora Samarin, I., Višekruna, I., Colić Barić I. Relationship of bread intake and blood lipid profile in women. 7th International Congress Flour-Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Hrvatska, 16-18.10. 2013., Book of Abstracts, 85.

Organizatori skupa: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, ICC - International Association for Cereal Science and Technology

A.2.6.1.17. Rumbak, I., Bituh, M., Keser, I., Rumora Samarin, I., Panjkota Krbavčić, I., Colić Barić, I. The relationship between milk and milk products consumption and blood lipid profile in women. 7th Central European Congress on Food (CEFood), Ohrid, Makedonija, 21-24 May 2014, Book of Abstracts, 240.

Organizatori skupa: EFFoST – European Federation of Food Science and Technology, IUFoST – International Union of Food Science and Technology

A.2.6.1.18. I. Rumbak, V. Žižić, N. Vrkić, I. Colić Barić. Folic acid supplementation impact on homocysteine and C-terminal cross-linking telopeptides of type I collagen. Micronutrient Forum Global Conference, Addis Ababa, Ethiopia, 2-6 June, 2014, Eur. J. Nutr. Food Saf. 5 (5), 1157-1158.

Organizator skupa: Micronutrient Forum

A.2.6.1.19. I. Devčić, **I. Rumbak,** I. Colić Barić. Consumer perceptions during food chain crises. 25th International Scientific - Experts Congress on Agriculture and Food Industry, Izmir, Turkey, 25-27 September, 2014, Book of Abstracts, 186.

Organizatori skupa: Faculty of Agriculture, Ege University, Turkey, Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, Faculty of Agriculture, Uludağ University, Turkey

A.2.6.1.20. I. Rumbak, V. Žižić, I. Colić Barić. Coffee consumption in relation to homocysteine levels in women, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Croatia, Opatija, 21-24 October 2014, Book of Abstracts, 155.

Organizatori skupa:

CROFOST – Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, EFFoST – European Federation of Food Science and Technology, IUFoST – International Union of Food Science and Technology

A.2.6.1.21. I. Rumbak, T. Ištvanić, T. Kunić, K. Petrčić, I. Colić Barić. Beverages consumption and their contribution to total daily energy intake in toddlers. 12th European Nutrition Conference (FENS), Berlin, Germany, October 20–23, 2015, *Ann. Nutr. Metab.* **67** (Suppl 1), 186-187.

Organizatori skupa: Federation of the European Nutrition Societies (FENS), German Nutrition

Society

A.2.6.1.22. Rumbak, I., Petrčić, K., Kunić, T., Ištvanić, T., Colić Barić, I. (2016) Intake of grains and grain based product and diet quality in toddlers. 8th International Congress Flour-Bread '15, 10th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Hrvatska, 29-30.10.2015., Book of Abstracts, 54.

Organizatori skupa: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, ICC - International Association for Cereal Science and Technology

A.2.6.1.23.a T. Niseteo , D. Vukman, A. Ilić, P. Kučan, R. Božanić, I. Rumbak, I. Colić Barić. Znanje potrošača o sirutki i skuti. 3. međunarodni kongres nutricionista, Zagreb, Hrvatska, 6-8. studenog 2015, Zbornik sažetaka, 45.

Organizatori skupa: Hrvatski zbor nutricionista, Nutricionizam Balans, Hrvatski akademski centar primjenjenog nutricionizma, British Dietetic Association

A.2.6.1.23.b T. Niseteo , D. Vukman, P. Kučan, A. Ilić, R. Božanić, I. Rumbak, I. Colić Barić. Korištenje sirutke i skute u izradi jela. 3. međunarodni kongres nutricionista, Zagreb, Hrvatska, 6-8. studenog 2015, Zbornik sažetaka, 44.

Organizatori skupa: Hrvatski zbor nutricionista, Nutricionizam Balans, Hrvatski akademski centar primjenjenog nutricionizma, British Dietetic Association

A.2.6.1.24.a I. Rumbak, T. Kunić, T. Niseteo, D. Vukman, D. Sokolić, I. Colić Barić. Portion sizes of food and beverages in toddlers, 9th International Scientific and Professional Conference„With food to health“, Osijek, Croatia, 13 October 2016, Abstract Book, 7.

Organizatori skupa: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, Faculty of Agriculture in Osijek, Faculty of Medicine Osijek, Faculty of Pharmacy and Faculty of Technology, University of Tuzla, together with Chamber of Pharmacists TK and Chamber of doctors TK, Tuzla (Bosnia and Herzegovina), Faculty of Chemistry and Technology, University of Split, Polytechnic in Požega, HiST University of Trondheim (Norway), Croatian Food Agency (HAH), Andrija Štampar - association of people's health, Society for Nutrition and Dietetics of B&H, European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG)

A.2.6.1.24.b I. Rumbak, A. Bilandžija, I. Colić Barić. Comparison of fast food intake between students of nutrition studies and students without nutritional topics in their study programmes. 9th International Scientific and Professional Conference„With food to health“, Osijek, Croatia, 13 October 2016, Abstract Book, 33.

Organizatori skupa: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, Faculty of Agriculture in Osijek, Faculty of Medicine Osijek, Faculty of Pharmacy and Faculty of Technology, University of Tuzla, together with Chamber of Pharmacists TK and Chamber of doctors TK, Tuzla (Bosnia and Herzegovina), Faculty of Chemistry and Technology, University of Split, Polytechnic in Požega, HiST University of Trondheim (Norway), Croatian Food Agency (HAH), Andrija Štampar - association of people's health, Society for Nutrition and Dietetics of B&H, European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG)

A.2.6.1.25. R.P.F. Guiné, P. Correia, D. Klava, E. Straumite, V Szűcs, J. Harangozó, M. Tarcea, Z. Fazakas, **I. Rumbak**, I.C. Barić, D. Komes, Z. Satalić, M.M. Sarić, E. Yalçın, C. Kösemeci, M. Leal, D. Jovanoska, D. Vanevski, E. Vittadini, N. Pellegrini, A. EL-Kenawy, O. EL-Shenawy. Factor and cluster analysis to knowledge about dietary fibre. 11th Baltic Conference on Food Science and Technology" FOODBALT 2017". Jelgava, Latvia, 27.-28.04.2017., Abstract book, 41.

Organizatori skupa: Faculty of Food Technology, Latvia University of Agriculture

A.2.6.1.26. I. Hanžić**, I. Rumbak**, I. Colić Barić, Z. Šatalić, D. Komes, R. P. F. Guiné. Knowledge and habits related to dietary fibre intake in adults from the City of Zagreb. 9th International Congress "Flour-Bread '17" and the 11th Croatian Congress of Cereal Technologists "Brašno-Kruh '17 ", Opatija, Hrvatska, 25-27. listopada 2017., Zbornik sažetaka, 89.
Organizatori skupa: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, ICC - International Association for Cereal Science and Technology, HAH – Hrvatska agencija za hranu

A.2.6.1.27. E. Kolak**, I. Rumbak**, T. Niseteo, D. Sokolić, I. Colić Barić. Procjena kakvoće prehrane male djece pomoću skora prehrambene kakvoće. 10th International Scientific and Professional Conference„With food to health", Osijek, Croatia, 12-13 October 2017, Abstract Book, 33.
Organizatori skupa: Faculty of Food Technology Osijek, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek,Faculty of Pharmacy Tuzla, HiST University of Trondheim of Medicine Osijek, Faculty of Chemistry and Technology Split, Faculty of Technology Tuzla, Polytechnic in Požega, Society for Nutrition and Dietetics of B&H, Veterinary Institute Vinkovci, Chamber of Pharmacists TK (B&H), Andrija Štampar – Association of People's Health, Croatian Food Agency, Society of Chemical Engineers and Technologists Osijek, European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) and The International Union of Food Science and Technology (IUFoST)

2. Da je prije izbora u zvanje docenta ili nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje bio pozvani predavač na barem jednom međunarodnom znanstvenom ili stručnom skupu.	**NE**
3. da je bio voditelj znanstveno-istraživačkog projekta MZOS-a ili nekoga drugog znanstveno-istraživačkog projekta financiranog od Europske agencije za znanost, tijela državne uprave, hrvatskih i stranih zaklada i sl.	**NE**
4. Da je bio voditelj ili da je sudjelovao kao suradnik u znanstvenom programu znanstvenog centra izvrsnosti, odnosno da je bio voditelj ili da je sudjelovao kao suradnik u europskom i međunarodnom kompetitivnom projektu ili projektu Hrvatske zaklade za znanost.	**NE**
5. Da je bio urednik najmanje jednog zbornika radova sa znanstvenog skupa ili zbirne znanstvene knjige ili gostujući urednik u specijalnom izdanju znanstvenog časopisa.	**NE**
6. da je, nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje, za znanstvene ili stručne časopise, zbornike radova sa znanstvenog skupa ili zbirne znanstvene publikacije recenzirao najmanje 5 članaka	**DA** *Obrazloženje*: Recenzirala je za znanstvene časopise 10 članaka. Potvrde u privitku.

Popis časopisa i broj recenziranih znanstvenih članaka:

British Food Journal (1): 2017

The European Journal of Contraception and Reproductive Health Care (1): 2016

Hrana u zdravlju i bolesti (1): 2016 Current Aging Science (1): 2015 Acta Reumatológica Portuguesa (1): 2015 Medicinski glasnik (2): 2013, 2015 Archives of Gynecology and Obstretics (1): 2013 Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition (2): 2013, 2014	
7. Da je bio recenzent (izvjestitelj) za barem jedan kompetitivni projekt na nacionalnoj ili na međunarodnoj razini u kategoriji istraživačkih, razvojnih ili stručnih projekata ili da je bio recenzent (izvjestitelj) u znanstvenom panelu Hrvatske zaklade za znanost.	**NE**
8. Da je bio član organizacijskog ili programskog odbora međunarodnoga znanstvenog skupa (tj. skupa u kojem sudjeluju stručnjaci iz najmanje tri zemlje, a organizacijski ili programski odbor ima članove iz tri države) ili da je bio predsjednik organizacijskog ili programskog odbora domaćega znanstvenog skupa.	**NE**
9. da je, nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje, objavio najmanje tri stručna rada ili rada u zborniku znanstveno-stručnog skupa.	**NE**
10. Da je za znanstveni ili nastavni ili stručni rad dobio međunarodnu nagradu ili priznanje ili istaknutu domaću nagradu ili priznanje. Istaknutom domaćom nagradom ili priznanjem u smislu ovog uvjeta smatraju se nagrade i priznanja koje dodjeljuju državna tijela, te nacionalne znanstvene i kulturne institucije.	**NE**
11. Da je sudjelovao u aktivnostima popularizacije znanosti, kojima se potiče dijalog znanstvene zajednice sa zainteresiranom publikom o znanosti i znanstvenom obrazovanju (popularno-znanstvena predavanja, tribine, radionice, festival znanosti, prigodne manifestacije, rad u časopisima za popularizaciju znanosti, edukacijski projekti, osmišljeni medijski istupi itd.).	**DA** *Obrazloženje*: Sudjelovala je na Festivalu znanosti 2015. u Zagrebu, te u edukacijskim projektima.
Festival znanosti, Ljetna tvornica znanosti • Radionica „Vitamin sunca”, Irena Colić Barić, Ivana Rumora, Ivana Rumbak i Irena Keser, 13. Festival Znanosti, 22. travnja 2015. (Potvrda u prilogu). • Pomoć u realizaciji znanstvene radionice Ljetna tvornica znanosti Laboratoriju za znanst o prehrani, Samobor 2014. (Potvrda u prilogu). • Predavanje „Prehrana oboljelih od osteoporoze“, I. Cecić, , Festival znanosti, 23.4.2007.,	

Zagreb.

Sudjeluje u dva projekta kojima imaju i edukacijski cilj:

Član radne skupine za provedbu Pilot projekta „Imam pravo rasti zdravo" – Pravilna prehrana u Dječjim vrtićima Grada Zagreba. (Potvrda u prilogu – Rješenje o osnivanju Radne skupine Pilot projekta sa navedenim zadaćama radne skupine)

„Zdravi odmor: primjena i validacija novih alata za edukaciju djece o prehrani", Podravka d.d., Koprivnica, 2016., suradnica–autorica tekstova: krumpir, mrkva, kupus, poriluk, luk, kelj, cvjetača, mahune (ožujak 2015.-lipanj 2015) te tekstova: rajčica, paprika, špinat, celer, repa, blitva, kelj pupčar, češnjak, korabica, tikvice (rujan 2015.- lipanj 2016.). Dostupno na: http://www.zdraviodmor.hr/zdravi-skolski-sat/ (Ugovoru o suradnji potpisan 01.03.2015. godine, između Podravka d.d. Koprivnica i Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu - pohranjen Ugovor u Računovodstvu na PBF; u članku 2. navedene su očekivane aktivnosti, među kojima i istraživačko-razvojni projekt ''Zdravi odmor'')

Ispunjava četiri (4) uvjeta kriterija nastavnog doprinosa i tri (3) kriterija znanstveno-stručnog doprinosa

dr. sc. Teuta Murati, znan.sur.
Laboratorij za toksikologiju
Zavod za kemiju i biokemiju
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilišta u Zagrebu
Pierrotijeva 6, 10000 Zagreb

Zagreb, 05.02.2018.

Dekanu PBF-a prof. dr. sc. Damir Ježek
Fakultetskom vijeću PBF-a

Predmet: Zamolba za raspisivanje natječajnog postupka za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent**

Ovim putem Vas molim da se pokrene postupak raspisivanja natječaja za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i radno mjesto: **docent** u Laboratoriju za toksikologiju temeljem dobivene suglasnosti Laboratorija za toksikologiju, Zavoda za kemiju i biokemiju Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/17-02/18, URBROJ: 380-012/246-17-3) od 29. svibnja 2017. godine za:

- Znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti
- Znanstveno polje: (4.04.) Biotehnologija
- Znanstvena grana: (4.04.05.) Otpadne tvari

S obzirom da nije prošlo više od 30 mjeseci od stupanja na snagu nove odluke Rektorskog zbora i nacionalnog vijeća za znanost, visoko obrazovanje i tehnološki razvoj (NN 122/17), molim da se na moj izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent (u koje se biram prvi put) primijene odredbe Odluke o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06 i 127/06).

dr. sc. Teuta Murati

prof. dr. sc. Vladimir Mrša
Laboratorij za biokemiju
Zavod za kemiju i biokemiju
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilišta u Zagrebu
Pierrotijeva 6, 10000 Zagreb

Zagreb, 05.02.2018.

Fakultetskom vijeću PBF-a
- o v d j e -

Predmet: Suglasnost Zavoda za kemiju i biokemiju za pokretanje natječajnog postupka za izbor **dr. sc. Teute Murati** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent**

Temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/17-02/18, URBROJ: 380-012/246-17-3) od 29. svibnja 2017. godine te suglasnosti Zavoda za kemiju i biokemiju, odlučeno je da se pokrene natječajni postupak za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na razvojno radno mjesto: **docent**, za:

- Znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti
- Znanstveno polje: (4.04.) Biotehnologija
- Znanstvena grana: (4.04.05.) Otpadne tvari

Predlažem imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
1. izv. prof. dr. sc. Ivana Kmetič, PBF, Zagreb
2. prof. dr. sc. Jagoda Šušković, PBF, Zagreb
3. izv. prof. dr. sc. Jelka Pleadin, Hrvatski veterinarski institut, Zagreb

Pročelnica Laboratorija za toksikologiju: Predstojnik Zavoda za kemiju i biokemiju:

izv. prof. dr. sc. Ivana Kmetič

prof. dr. sc. Vladimir Mrša

izv. prof. dr. sc. Ivana Kmetič
Laboratorij za toksikologiju
Zavod za kemiju i biokemiju
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilišta u Zagrebu
Pierrotijeva 6, 10000 Zagreb

Zagreb, 05.02.2018.

Zavod za kemiju i biokemiju
Prof. dr. sc. Vladimir Mrša, predstojnik Zavoda
-ovdje-

Predmet: Zamolba za dobivanje suglasnosti Zavoda za kemiju i biokemiju za pokretanje natječajnog postupka za izbor **dr. sc. Teute Murati** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent**

Molim suglasnost Zavoda za kemiju i biokemiju PBF-a za pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti za raspis natječaja Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/17-02/18, URBROJ: 380-012/246-17-3) od 29. svibnja 2017. godine za znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje: (4.04.) Biotehnologija, znanstvena grana: (4.04.05.) Otpadne tvari, za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent** u Laboratoriju za toksikologiju na neodređeno vrijeme, u punom radnom vremenu. Predlažem imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. izv. prof. dr. sc. Ivana Kmetič, PBF, Zagreb
2. prof. dr. sc. Jagoda Šušković, PBF, Zagreb
3. izv. prof. dr. sc. Jelka Pleadin, Hrvatski veterinarski institut, Zagreb

Pročelnica Laboratorija za toksikologiju:

_____

izv. prof. dr. sc. Ivana Kmetič

C U R R I C U L U M V I T A E

Osobni podaci:	
Prezime:	Murati
Ime:	Teuta
Datum i mjesto rođenja:	17.06.1982., Varaždin
Narodnost:	Hrvatica
Državljanstvo:	Hrvatsko
Institucija:	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Adresa:	Pierottijeva 6, 10 000 Zagreb
Tel:	+385 1 4605 097
Fax:	
E - mail:	tmurati@pbf.hr
Akademsko obrazovanje:	
Doktorat (07.07.2015.)	Prehrambeno-biotehnološki fakultet / Biotehničke znanosti
Diploma (11.07.2006.)	Sveučilište u Zagrebu / Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Kretanje u službi:	
Zvanje (godina od-do)	23.07.2015. – danas: znanstveni novak - poslijedoktorand u Laboratoriju za toksikologiju, Zavod za kemiju i biokemiju Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu 01.10.2008. - 22.07.2015.: znanstveni novak - asistent u Laboratoriju za toksikologiju, Zavod za kemiju i biokemiju Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu 09.07.2007. – 30.09.2008.: mlađi znanstvenik-biokemičar u Laboratoriju za *in vitro* i staničnu biologiju u GlaxoSmithKline istraživačkom centru Zagreb
Usavršavanja (ustanova, mjesto/država, razdoblje od-do):	Fakulteta za zdravstvene vede Novo mesto, Novo mesto, Slovenija, 01.10.2017. – 31.12.2017.
Nastavna djelatnost (preddiplomski, diplomski, poslijediplomski studiji):	*Preddiplomski studij Nutricionizam* - Osnove toksikologije *Diplomski studij Nutricionizam* - Toksikologija hrane - Toksikološki aspekti pripreme hrane - Metodika znanstvenog rada i zaštita intelektualnog vlasništva *Diplomski studij Prehrambeno inženjerstvo* - Toksikologija hrane - Metodika znanstvenog rada i zaštita intelektualnog vlasništva

	Diplomski studij Upravljanje sigurnošću hrane - Toksikologija hrane - Metodika znanstvenog rada i zaštita intelektualnog vlasništva *Diplomski studij Bioprocesno inženjerstvo* - Metodika znanstvenog rada i zaštita intelektualnog vlasništva *Diplomski studij Molekularna biotehnologija* - Toksikologija - Metodika znanstvenog rada i zaštita intelektualnog vlasništva
Gostujući nastavnik (ustanova, mjesto/država, od-do; tema predavanja):	-
Funkcije (naziv funkcije, ustanova, razdoblje od-do):	član Odbora za izvannastavne aktivnosti studenata Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta – 2011./2012. – 2014./2015. član Odbora za izdavačku djelatnost Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta – 2015./2016. – danas
Članstvo u društvima (naziv društva, funkcija, članstvo od-do):	Hrvatsko toksikološko društvo, član, 2013. - danas Hrvatsko društvo za biotehnologiju, član, 2013. - danas
Nagrade:	2016. Nagrada Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za objavljen znanstveni rad u najbolje rangiranom časopisu u prethodnoj godini u području kemije 2008. GlaxoSmithKline Bronze Award Level
Jezici:	engleski i njemački jezik

Dr.sc. Teuta Murati

KAZALO

		Str.
A.	**ZNANSTVENA DJELATNOST**	**1**
A. 1.	KVALIFIKACIJSKI RADOVI	1
A. 1.1.	Magistarski rad.....	
A. 1.2.	Doktorski rad	1
A. 2.	POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA	1
A. 2.1.	Znanstveni radovi iz skupine a1	1
A. 2.2.	Znanstveni radovi iz skupine a2	6
A. 2.3.	Znanstveni radovi iz skupine a3	
A. 2.4.	Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3 ..	8
A. 2.5.	Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	8
A. 2.6.	SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA.....	8
A. 2.6.1.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima	8
A. 2.6.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima	9
A. 2.6.2.1.	Predsjedavajući na znanstvenim skupovima	
A. 2.6.3.	Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu	
A. 2.6.4.	Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu	
A. 3.	ZNANSTVENI PROJEKTI	9
A. 3.1.	Nacionalni znanstveni projekti	
A. 3.1.1.	Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	
A. 3.1.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima.....	9
A. 3.2.	Međunarodni znanstveni projekti	
A. 3.2.1.	Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	
A. 3.2.2.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima.....	
A. 4.	MENTORSTVO	10
A. 4.1.	Diplomski rad	
A. 4.1.1.	Pomoć pri izradi završnog rada	10
A. 4.1.2.	Pomoć pri izradi diplomskog rada	11
A. 4.2.	Magistarski rad	
A. 4.3.	Doktorski rad	
A. 5.	ZNANSTVENE FUNKCIJE	
A. 5.1.	Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa	
A. 5.2.	Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa	
A. 5.3.	Urednik znanstvenog časopisa	
A. 5.3.1.	Urednik znanstvenog zbornika	
A. 5.4.	Članstvo u znanstvenim društvima	12
A. 5.5.	Članstvo u Akademijama	
A. 5.6.	Recenzije znanstvenih radova	
A. 5.7.	Recenzije znanstvenih knjiga	
A. 5.7.1.	Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)	
A. 5.8.	Recenzije znanstvenih projekata	
A. 5.9.	Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti	13
A. 6.	ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA	13
A. 6.1.	Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama	

A. 7.	ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA.....	13
B.	**NASTAVNA DJELATNOST**	**13**
B. 1.	Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima	13
B. 2.	Nastava na poslijediplomskim studijima	
B. 3.	Osnivanje novih studija	
B. 4.	Program i uvođenje novih predmeta	
B. 4.1.	Program i uvođenje novih predmeta na preddiplomskim i diplomskim studijima	
B. 4.2.	Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima	
B. 5.	Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika	
B. 6.	Autorstvo i suautorstvo skripata	
B. 7.	Gostujući nastavnik	
B. 8.	Nastavne djelatnosti unutar odbora	
B. 9.	Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave	
C.	**STRUČNA DJELATNOST**	**14**
C. 1.	Stručni radovi	
C. 1.1.	Stručni rad objavljen u domaćem časopisu	
C. 1.2.	Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa	
C. 2.	Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu	14
C. 2.1.	Pozvana predavanja	
C. 3.	Tehnologijski / stručni projekti	
C. 3.1.	Voditelj nacionalnog tehnologijskog/stručnog projekta	
C. 3.2.	Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu	
C. 4.	Dužnosti u strukovnoj asocijaciji	
C. 5.	Članstvo u stručnim društvima	
C. 6.	Član uređivačkog odbora stručnog časopisa	
C. 7.	Čelne dužnosti	
C. 7.1.	Ostale stručne djelatnosti	14
C. 8.	Stručne nagrade i priznanja	
D.	Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti	15
	PRILOZI	

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A. 1. KVALIFIKACIJSKI RADOVI
A. 1.1. Magistarski rad
/
A. 1.2. Doktorski rad

Naslov teme: Studija citotoksičnih učinaka polikloriranih bifenila
Datum obrane: 07. srpnja, 2015.
Naziv Sveučilišta / Fakulteta: Sveučilište u Zagrebu / Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sažetak: Polikloriranih bifenili (*polychlorinated biphenyls*; PCB) su visoko perzistentni organski zagađivači okoliša, identificirani kao potencijalni endokrini modulatori sa sposobnošću negativnog učinka na ljudsko zdravlje. U ovom radu ispitani su i uspoređeni specifični intracelularni toksični učinci dva odabrana, prema stupnju klorinacije, planarnosti i aktivnosti različita PCB kongenera - planarnog, „*dioksinu sličnog*“ tetraklorbifenila PCB 77 i neplanarnog, *ortho*-supstituiranog heksaklorbifenila PCB 153, primjenom *in vitro* modela stanica ovarija kineskog hrčka CHO-K1 (*Chinese Hamster Ovary*). Planarni PCB 77 (10 – 100 μM) pokazao je jače toksične učinke u odnosu na neplanarni PCB 153 (10 – 100 μM), što se može dovesti u vezu s vremenski ranijim te jačim učinkom na proliferaciju i vijabilnost stanica (usporedbom IC_{50} vrijednosti, doza pri kojima je određena 50 %-tna inhibicija vijabilnosti stanica, utvrđenih metodama *Trypan Blue, Neutral Red*, *Kenacid Blue* i *MTT*), većim promjenama u progresiji staničnog ciklusa te jače induciranim oksidacijskim stresom (usporedbom utjecaja na lipidnu peroksidaciju i stvaranje reaktivnih kisikovih vrsta). Gubitak stanične vijabilnosti, kao posljedica izloženosti stanica toksičnijem kongeneru PCB 77, u najvećem dijelu događa se zbog indukcije apoptoze, prije nego nekroze (potvrđeno fluorescentnom mikroskopijom i mjerenjem aktivnosti izvršne kaspaze 3). Antioksidans vitamin E (50 – 150 μM), pokazao je veći protektivni učinak na s neplanarnim PCB-em inducirana oštećenja, nego na oštećenja nastala tretmanom s PCB 77, kako na smanjenje oksidacijskog stresa tako i na poboljšanu proliferaciju i vijabilnost stanica.

A. 2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA
A. 2.1. Znanstveni radovi iz skupine a1

2.1.1. Kmetič, I., Radošević, K., **Murati, T.**, Šimić, B., Kniewald, Z., Kniewald, J. (2009) Lindane-induced cytotoxicity and the role of vitamin E in Chinese hamster ovary (CHO-K1) cells. *Toxicol. Mech. Method.* **19**, 518-523.

Indeksiranost rada: *Web of Science*
Accession Number: *WOS:000271559800006*
ISSN: *1537-6516 (print), 1537-6524 (electronic)*
doi: 10.3109/15376510903280107

Abstract: Lindane, a toxic insecticide from the persistent organic pollutants (POP's) group, may act as an endocrine disrupter affecting crucial tissues of reproductive system. In this study a *Chinese Hamster Ovary* cell line (CHO-K1) was applied to assess the potential of lindane cytotoxicity at the cellular level. The methods of Trypan

blue exclusion, MTT and Kenacid blue assays were used to assess cytotoxicity and confirmed a decrease in the number of viable CHO-K1 cells at 34.4–344 μM lindane during 24, 48 and 72 hours of exposure. The cell proliferation tests
showed significant inhibition ($p < 0.025–0.001$ *vs* control) and a progressive increase in toxicity with increasing lindane concentrations. Corresponding IC_{50} values were determined with each applied method. After 72 h of lindane exposure, IC_{50} values were 184 μM according to the Trypan blue method and 272 and 256 μM with the Kenacid blue and MTT assays, respectively. Morphological changes induced by the cytotoxicity of lindane were followed by the fluorescence microscopy and only necrotic cells were detected. Vitamin E (25 and 50 μg/mL) was used for protection of ovarian cells against lidane-induced oxidative stress damage, and lipid peroxidation was postulated as a possible mechanism of lindane toxicity. The viability of cells pre-incubated with vitamin E was significantly enhanced (up to $p < 0.025$) compared to the results observed in cells exposed to lindane only, but vitamin E treatment could not prevent complete lindane-induced cytotoxicity. Results suggest that vitamin E may exert a slightly protective role in cell defense against lipophilic pro-oxidant xenobiotics such as lindane.

2.1.2. Šimić, B., Kmetič, I., **Murati, T.**, Kniewald, J. (2012) Effects of lindane on reproductive parameters in male rats. *Vet. Arhiv* **82**, 211-220.

Indeksiranost rada: *Web of Science*
Accession Number: *WOS:000301893700009*
ISSN: *0372-5480*

Abstract: The effects of lindane (γ-1,2,3,4,5,6-hexachlorocyclohexane) on male reproductive parameters were studied in sexually mature rats. Epididymal sperm numbers and motility, as well as α-glucosidase activity in the epididymis, were determined after i.p. treatment of lindane at concentrations of 9 and 18 mg kg-1 body wt, twice a week for 60 days. The values of epididymal sperm numbers were signifi cantly lower (P<0.001) in the animals treated with both doses compared to the control values. Sperm numbers decreased by 42% after treatment with the lower lindane dose, while the drop in sperm count in the animals exposed to the higher dose extended to about 50%. In addition, dose-related changes in epididymal sperm motility were detected in lindane-treated animals. Motility decreased by about 45% to 68% at 9 and 18 mg kg-1 body mass, respectively. Relative organ masses (epididymis, prostate, anterior pituitary and testis) were measured at the end of the treatment. A signifi cant decrease (P<0.01) in prostate weight was detected in both groups treated, while the weight of the pituitary decreased (P<0.05) only in the animals treated with the higher dose. α-Glucosidase activity in the epididymides did not show any statistically significant change after exposure to lindane. A histopathological analysis of testicular tissue from treated rats showed cell disorganization. Cells were irregularly shaped, with marked intercellular space between the spermatogenic cells. Our results imply that organochlorine insecticides like lindane can cause reproductive disorders, and therefore more attention should be directed towards understanding the affects of persistent pesticide residues on reproductive outcomes.

2.1.3. Vrančić, M., Banjanac, M., Nujić, K., Bosnar, M., **Murati, T.**, Munić, V., Stupin Polančec, D., Belamarić, D., Parnham M. J., Eraković Haber, V. (2012) Azithromycin

distinctively modulates classical activation of human monocytes in vitro. *Br. J. Pharmacol.* **165**, 1348-1360.

Indeksiranost rada: *Curent Contents Connect*
Accession Number: *CCC:000300448500013*
ISSN: *0007-1188 (print), 1476-5381 (electronic)*
doi: 10.1111/j.1476-5381.2011.01576.x.

Abstract: *Background and purpose:* Azithromycin has been reported to modify activation of macrophages towards the M2 phenotype. Here, we have sought to identify the mechanisms underlying this modulatory effect of azithromycin on human monocytes, classically activated in vitro.
Experimental approach:
Human blood monocytes were primed with IFN-γ for 24 h and activated with LPS for 24 h. Azithromycin, anti-inflammatory and lysosome-affecting agents were added 2 h before IFN-γ. Cytokine and chemokine expression was determined by quantitative PCR and protein release by ELISA. Signalling molecules were determined by Western blotting and transcription factor activation quantified with a DNA-binding ELISA kit.
Key results: Azithromycin (1.5-50 μM) dose-dependently inhibited gene expression and/or release of M1 macrophage markers (CCR7, CXCL 11 and IL-12p70), but enhanced CCL2, without altering TNF-α or IL-6. Azithromycin also enhanced the gene expression and/or release of M2 macrophage markers (IL-10 and CCL18), and the pan-monocyte marker CD163, but inhibited that of CCL22. The Toll-like receptor (TLR) 4 signalling pathway was modulated, down-regulating NF-κB and STAT1 transcription factors. The inhibitory profile of azithromycin differed from that of dexamethasone, the phosphodiesterase-4 inhibitor roflumilast and the p38 kinase inhibitor SB203580 but was similar to that of the lysosomotropic drug chloroquine. Effects of concanamycin and NH_4Cl, which also act on lysosomes, differed significantly.
Conclusions and implications: Azithromycin modulated classical activation of human monocytes by inhibition of TLR4-mediated signalling and possible effects on lysosomal function, and generated a mediator expression profile that differs from that of monocyte/macrophage phenotypes so far described.

2.1.4. **Murati, T.**, Šimić, B., Brozovic, A., Kniewald, J. Miletić Gospić, A., Bilandžić, N., Kmetič, I. (2015) PCB 77 action in ovary cells - toxic effects, apoptosis induction and cell cycle analysis. *Toxicol. Mech. Method.* **25**, 302 – 311.

Indeksiranost rada: *Web of Science*
Accession Number: *WOS:000361332600008*
ISSN: *1537-6516 (print), 1537-6524 (electronic)*
doi: 10.3109/15376516.2015.1028605.

Abstract: *Context:* PCB 77 (3,3',4,4'-tetrachlorobiphenyl), a non-*ortho* congener with planar configuration, has been identified as potential endocrine disrupter capable to increase the risk of reproductive and developmental failure.
Objective: In the present study, *in vitro* PCB 77 toxic potential, apoptosis induction and cell cycle alterations were investigated to reveal direct toxic effects on ovarian cells.
Methods: Chinese Hamster Ovary (CHO-K1) cell line was selected as a model system and decreased cell viability was confirmed by application of four bioassays. Cellular morphology and quantitative analysis of apoptotic, necrotic and viable cells were

determined with fluorescent microscopy and cell cycle phase distributions by measuring DNA content using flow cytometry.
Results: We have indicated Trypan blue exclusion assay as the most sensitive for quantifying cytotoxicity of PCB 77 in terms of IC_{50} values, while the results obtained by other methods pointed to a possible localized effect on the lysosomes/endosomes (Neutral red), compromised intracellular metabolic processes (MTT) and possible interferation with the rate of protein synthesis (Kenacid blue). The loss of cell viability, as a consequence of treatment with 10–100 μM PCB 77, fundamentally was due to induction of apoptosis with observed common series of specific morphological changes characteristic to apoptotic phenomenon. The level of alterations of normal cell cycle progression was low without significant changes at analyzed time intervals.
Conclusion: These results indicate toxic outcomes of PCB 77 at ovarian cellular level with regard to potential direct adverse effects to female reproductive system.

2.1.5. Kovačević, M., Kodrin, I., Cetina, M., Kmetič, I., **Murati, T.**, Semenčić, M.Č., Roca, S., Barišić, L. (2015) The conjugates of ferrocene-1,1'-diamine and amino acids. A novel synthetic approach and conformational analysis. *Dalton Trans.* **44**, 16405-16420.

Indeksiranost rada: *Curent Contents Connect*
Accession Number: *CCC:000361544500026*
ISSN: *1477-9226*
doi: 10.1039/c5dt01610j

Abstract: A novel synthetic approach toward a poorly explored bioorganometallic consisting of ferrocene-1,1’-diamine bearing structurally and chirally diverse amino acid sequences is reported. Until now, ferrocene-1,1’-diamine was suitable for accommodating only identical amino acid sequences at its N-termini, leading to the symmetrically disubstituted homochiral products stabilized through a 14-membered intramolecular hydrogen-bonded ring as is seen in antiparallel β-sheet peptides. The key step of the novel synthetic pathway is the transformation of Ac–Ala– –Fn– OH (5) (Fn = 1,1’-ferrocenylene) to orthogonally protected Ac–Ala– –Fn– Boc (7). The spectroscopic analysis (IR, NMR, CD) of the novel compounds, corroborated with DFT studies, suggests the interesting feature of the ferrocene-1,1’-diamine scaffold. The same hydrogen-bonding pattern, i.e. a 14-membered hydrogen-bonded ring, was determined both in solution and in the solid state, thus making them promising, yet simple scaffolds capable of mimicking β-sheet peptides. In vitro screening of potential anticancer activity in Hep G2 human liver carcinoma cells and Hs 578 T human breast cancer cells revealed a cytotoxic pattern for novel compounds (150–500 μM) with significantly decreased cell proliferation.

2.1.6. Kovač, V., Kmetič, I., **Murati, T.**, Miletić, M., Barišić, L. (2016) Facile synthesis and cytotoxic activity of the first ferrocene-resveratrol conjugate. *Croat. Chem. Acta* **89**, 339-343.

Indeksiranost rada: *Curent Contents Connect*
Accession Number: *CCC:000392639800008*
ISSN: *0011-1643 (print), 1334-417X (electronic)*
doi: 10.5562/cca2992

Abstract: The bioorganometallic III containing trimethylene chain between ferrocene and resveratrol (3,5,4'-trihydroxystilbene, RSV) moieties connected via ester bond has been synthesized. The novel bioconjugate was characterized using IR and NMR (1H, 13C, COSY, NOESY, HMBC) spectroscopy, ESI-MS and HRMS. The RSV and ferrocene-RSV conjugate III were screened in vitro for their inhibitory effects against proliferation of hepatoblastoma (Hep G2) cells by MTT assay. Also, possible cytotoxicity towards normal ovary cells (CHO-K1) was evaluated. The obtained data revealed profound effects in biological/cytotoxic activity of III vs. RSV in Hep G2 cell line. Lower cytotoxicity of III was observed in normal ovary cells as compared to hepatoblastoma cells.

2.1.7. Bilandžić, N., Sedak, M., Čalopek, B., Božić Luburić, Đ., Solomun Kolanović, B., Varenina, I., Đokić, M., Kmetič, I., **Murati, T.** (2016) Lead Concentrations in Raw Cow and Goat Milk Collected in Rural Areas of Croatia from 2010 to 2014. *B. Environ. Contam. Tox.* **96**, 645-649.

Indeksiranost rada: *Curent Contents Connect*
Accession Number: *CCC:000374397300014*
ISSN: *0007-4861 (print), 1432-0800 (electronic)*
doi: 10.1007/s00128-016-1749-z

Abstract: A total of 249 cow and 33 goat milk samples were collected in rural areas of Croatia during the period 2010 to 2014. Lead concentrations in milk samples were analyzed by graphite furnace- atomic absorption spectroscopy. Mean Pb concentrations in milk ranged from (µg/kg): cow 10.8–12.2 ; goat 9.33–60.0. The highest Pb level of 131 µg/kg in cow milk was measured during 2014. There were no significant differences in Pb levels between cow and goat milk and also in goat milk among the analysed years. However, significant differences were found in cow milk among years. The highest Pb was determined in 2011 (157 µg/kg in goat milk). The calculated estimated weekly intakes of Pb concentrations for cow and goat milk contribute only 1.37 and 1.84% to the provisional tolerable weekly intake (PTWI). Therefore, the consumption of milk from both species should not pose a consumer health risk.

2.1.8. **Murati, T.**, Šimić, B., Pleadin, J., Vukmirović, M., Miletić, M., Durgo, K., Kniewald, J., Kmetič, I. (2017) Reduced cytotoxicity in PCB-exposed Chinese Hamster Ovary (CHO) cells pretreated with vitamin E. *Food Chem. Toxicol.* **99**, 17-23.

Indeksiranost rada: *Curent Contents Connect*
Accession Number: *CCC:000392789800003*
ISSN: *0278-6915 (print), 1873-6351 (electronic)*
doi: 10.1016/j.fct.2016.11.014

Abstract: The aim of this study was to evaluate protective effects of vitamin E (50 - 150 µM) in ovary cells upon cytotoxic effects induced by two structurally distinct PCB congeners - planar „dioxin-like" PCB 77 and non-planar di-ortho-substituted PCB 153 with an emphasis on identifying differences in the mechanism of vitamin E action depending on the structure of congeners. Application of three bioassays confirmed that PCBs decrease ovarian cell proliferation with slightly profound effects of PCB 77. PCB - induced ROS production and lipid peroxidation were significant for both congeners

with also more noticeable effect for PCB 77. Vitamin E pre-incubation has improved viability of cells, reduced ROS formation and lipid peroxidation induced by PCBs' treatment. Preincubation with vitamin E was more effective when cells where treated with non-planar PCB 153. Altogether, vitamin E action was protective, congener specific and more effective when ovary cells were exposed to ortho-substituted PCB congener.

A. 2.2. Znanstveni radovi iz skupine a2

2.2.1. Kmetič, I., **Murati, T.**, Kvakan, K., Ivanjko, M., Šimić, B. (2012) Poliklorirani bifenili – toksičnost i rizici. *Croat. J. Food Sci. Technol.* **4**, 71-80.

Indeksiranost rada: *FSTA – Food Science and Technology Abstracts*
ISSN: *1847-3466*

Sažetak: Poliklorirani bifenili (PCB-i) pripadaju velikoj skupini sintetskih organokloriranih spojeva koji se medusobno razlikuju u fizikalno–kemijskim i toksikološkim svojstvima te imaju tendenciju bioakumulacije i biomagnifikacije u okolišu i unutar hranidbenih lanaca. Uslijed toga, ljudi mogu biti izloženi PCB-ima preko kontaminirane vode i hrane (riba, meso i mlijecni proizvodi). Proizvodnja i uporaba PCB-a je odredenim zakonskim propisima ogranicena u vecini zemalja Europske unije, dok je u nekima u potpunosti zabranjena. Medutim, u Republici Hrvatskoj rizik je još uvijek prisutan zbog vojnih razaranja tijekom Domovinskog rata (1991.-1995.) u kojem su ošteceni ili uništeni mnogi elektroenergetski, industrijski i drugi objekti iz kojih je došlo do istjecanja PCB-a. Postoji potreba provedbe daljnjih aktivnosti na sanaciji kontaminiranih lokacija i zbrinjavanju transformatora i kondenzatora u kojima su korišteni PCB-i te je nužno uspostaviti monitoring i ostalih postojanih organskih onecišcujucih tvari (POP-s) u okolišu sukladno provedbi Stockholmske konvencije cija je supotpisnica i Republika Hrvatska. Dosadašnja znanstvena istraživanja ukazuju na razne negativne ucinke PCB-a na ljudsko zdravlje. Dokazano je da PCB-i mogu poremetiti endokrinu homeostazu organizma i izazvati reprodukcijsku toksicnost te da djeluju imunotoksicno, neurotoksicno, genotoksicno. Stupanj toksicnosti pojedinog PCB kongenera uvelike ovisi o poziciji i broju supstituiranih atoma klora, pri cemu se planarni PCB-i koji u *orto* položaju ne sadrže atome klora (ili sadrže svega jedan atom klora) smatraju toksicnijima. Strukturna slicnost izmedu planarnih kongenera i dioksina objašnjava njihov mehanizam djelovanja posredovan aril ugljikovodicnim receptorom (AhR), dok su neplanarni PCB-i slabi antagonisti AhR-a. Treba napomenuti da svi toksicni efekti ne ovise o Ah-receptoru te PCB-i koji nemaju planarnu strukturu i koji su *orto* supstituirani mogu izazvati toksicne efekte drugim mehanizmima. Utjecaj PCB-a na ljudsko zdravlje i zdravlje pojedinih pripadnika populacija izloženih unutar ekosustava i dalje ostaje predmetom brojnih istraživanja u medicini, toksikologiji okoliša i toksikologiji hrane.

2.2.2. **Murati, T.**, Šimić, B., Kniewald, J., Pleadin, J., Kmetič, I. (2014) Organoklorovi insekticidi – mehanizmi toksičnog djelovanja. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* **9**, 97 – 109.

Indeksiranost rada: *FSTA – Food Science and Technology Abstracts*
ISSN: *1847-3423*

Sažetak: Organoklorovi insekticidi spadaju u skupinu teško razgradivih pesticida. Temeljni mehanizmi djelovanja većine insekticida iz ove skupine su izraženi kao stimulacija centralnog živčanog sustava do koje dolazi uslijed anti-GABA-ergičkog efekta, a dodatno mnogi od njih inhibiraju specifične ATP-aze u neuronima. To su derivati alifatskih ili aromatskih ugljikovodika, vrlo otporni na biorazgradnju, koji se obzirom na kemijsku strukturu dijele na klorirane ciklodiene, insekticide strukture i djelovanja sličnih DDT-u, heksaklorcikloheksane te toksafen. Fizikalno-kemijska svojstva kao kemijska stabilnost i izraziti lipofilni karakter doprinose njihovoj progresivnoj kumulaciji posebno u masnim tkivima pojedinih životinja ili biljakama u hranidbenom lancu, te time predstavljaju veliku opasnost za čovjeka. Unatoč tome što je danas upotreba mnogih spojeva iz ove skupine potpuno ili djelomično zabranjena, njihove ostatke nalazimo dozama gotovo svakodnevna. Posebnu opasnost predstavlja činjenica da se mogu prenijeti na novorođenčad dojenjem, ali i umanjiti plodnost te odrediti demografski pad nekih populacija. Molekularni mehanizmi toksičnosti organoklorovih insekticida uključuju promjenu signalnih puteva u stanici kao poslijedicu endokrine modulacije i/ili oksidacijskog stresa. Dokazani su njihovi brojni štetni učinci na zdravlje ljudi kao što je neurotoksičnost, imunotoksičnost, ometanje endokrine homeostaze, toksičnosti na reprodukcijski sustav te karcinogeni potencijal. Povećana potrošnja pesticida, pa tako i organoklorovih insekticida, koja pored određenih korisnih efekata, izaziva i smanjenje kvalitete okoliša zahtjeva stalni nadzor uporabe, točnu prosudbu o toksičnosti svakog pojedinog spoja te ugradnju toksikoloških studija u zakonske propise o dozvoljivim koncentracijama u hrani, čime je moguće postići kontrolu i restrikcije pri primjeni. Ovaj rad donosi analizu mehanizama insekticidnog djelovanja te pregled štetnih učinaka po ljudsko zdravlje.

A. 2.3. Znanstveni radovi iz skupine a3

/

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, NN 84 /2005) i Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja (Pravilnik PBF-a, 04. travnja 2006)

za izbor u znanstveno-nastavno zvanje <u>docent</u>

Skupina radova	Broj objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	Ukupno bodova
a1	8	**3**	1	3	**8**
a2	2	**3**	0.5	1.5	**1**
a3	0	**2**	0.25	0.5	**0**
			Ukupno bodova	**5**	**9**

Citiranost znanstvenih radova
Ukupna citiranost objavljenih znanstvenih radova do 25. siječnja 2018. prema Web of Science (All Databases): 56 (h-indeks:3), prema Scopus-u: 57 (h-indeks:3), prema Google Scholar-u: 86 (h-indeks:3).

A. 2.4. Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3

2.4.1. Kmetič, I., Muštra, J., **Murati, T.**, Šimić, B., Kniewald, J. (2008) Primjena kulture stanica ovarija hrčka kao alternativnog test-sustava u ispitivanju toksičkog učinka PCB-77. *Hrvat. vet. Vjesn.* **31**, 51-57.

A. 2.5. Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa

2.5.1. **Murati, T.**, Šimić, B., Kniewald, J., Kmetič, I. (2014) Endocrine disruptors and animal-free toxicology. Annual 2013 of the Croatian Academy of Engineering – The 2nd International Symposium“ Vera Johanides“: Biotechnology in Croatia by 2020, HATZ, 103-116.

A. 2.6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA
A. 2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

2.6.1.1. Kmetič, I., Brozović, A., **Murati, T.**, Kniewald, J., Šimić, B. Comparative assessment of polychlorinated biphenyls' toxic potential in ovary cells. *The 48th Congress of the European Societies of Toxicology – EUROTOX 2012*, Stockholm, Švedska, 17. – 20. lipnja, 2012.
Organizator skupa: Association of European Toxicologists and European Societies of Toxicology

2.6.1.2. **Murati, T.**, Durgo, K., Kmetič, I., Šimić, B. Vitamin E protects ovary cells against polychlorinated biphenyl induced toxicity. *The 50th Congress of the European Societies of Toxicology – EUROTOX 2014*, Edinburgh, Ujedinjeno Kraljevstvo, 7.-10. rujna, 2014.
Organizator skupa: Association of European Toxicologists and European Societies of Toxicology

2.6.1.3. **Murati, T.**, Miletić, M., Štefanko, A., Kolarić, J., Dragović-Uzelac, V., Kmetič, I. *In vitro* prooxidant and antiproliferative activity of *Prunus spinosa* L. plant extract in liver cancer cell lines. *16th Ružička Days “Today Science – Tomorrow Industry”*, Vukovar, Hrvatska, 21.-23.rujna, 2016.
Organizator skupa: Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa (HDKI), Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku (PTFOS), Europska Federacija za znanost i tehnologiju hrane (European Federation of Food Science and Technology, EFFoST), Europska udruga za kemijske i molekulne znanosti (European Association for Chemical and Molecular Sciences, EuCheMS) i Europska

udruga za higijensko inženjerstvo i dizajn (European Hygienic Engineering and Design Group, EHEDG)

2.6.1.4. Kmetič, I., **Murati, T.**, Miletić, M. Primjena kultura stanica u toksikološkim ispitivanjima. *7. znanstvena konferenca z mednarodno udeležbo „Celostna obravnava pacienta“*, Novo mesto, Slovenija, 16. studenog, 2017.
Organizator skupa: Fakulteta za zdravstvene vede Novo mesto

A. 2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

2.6.2.1. **Murati, T.**, Kmetič, I., Kniewald, J., Šimić, B. Endocrine disruptors and animal-free toxicology. *Biotechnology in Croatia by 2020, The 2nd International Symposium „Vera Johanides“*, Zagreb, Hrvatska, 10.-11. svibnja, 2013.
Organizator skupa: Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Hrvatsko društvo za biotehnologiju i Biotehnička zaklada PBF-a

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti (A.2.4. – A.2.6.2)

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	1
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	1
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	4
Nacionalni znanstveni skupovi	1

A. 2.6.2.1. Predsjedavajući na znanstvenim skupovima

/

A. 2.6.3. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu

/

A. 2.6.4. Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu

/

A. 3. ZNANSTVENI PROJEKTI

A. 3.1. Nacionalni znanstveni projekti

A. 3.1.1. Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta

/

A. 3.1.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima

Br.	**Naziv**	**Funkcija na projektu**	**Naručitelj**	**Trajanje**
1.	*„Endokrino-aktivne supstancije u hrani i oštećenja reproduktivnog sustava“*	znanstveni novak	MZOŠ	2007. – 2014.
2.	*„Primjena inovativnih tehnologija u proizvodnji biljnih ekstrakata kao sastojaka funkcionalne hrane“*	istraživač	HRZZ	2014. -

A. 3.2. Međunarodni znanstveni projekti

A. 3.2.1. Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta

/

A. 3.2.2. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima

/

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	-
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	2
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	-
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	-

A. 4. MENTORSTVO

A. 4.1. Diplomski rad

A. 4.1.1. Pomoć pri izradi završnog rada

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Marina Miletić	Primjena kulture životinjskih stanica u ispitivanjima toksičnosti ksenobiotika	22.07.2010.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
2.	Ena Bagarić	Toksičnost teških metala i analitičke metode za njihovo određivanje u hrani	15.09.2011.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
3.	Ana Jelekovac	Heterociklički aromatski amini u hrani - podrijetlo i toksičnost	15.09.2011.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
4.	Nina Babin	Poliklorirani bifenili i oksidacijski stres	11.07.2012.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
5.	Marina Milanović	Organoklorirani insekticidi	13.09.2012.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
6.	Ana Štefanko	Alergeni iz hrane životinjskog podrijetla i njihova stabilnost tijekom procesiranja	10.07.2014.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
7.	Josipa Kolarić	Utjecaj procesiranja na alergene biljnog podrijetla	11.09.2014.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
8.	Jelena Budimir	Potencijal antioksidativnih tvari u sprječavanju toksičnih učinaka polikloriranih bifenila	11.09.2014.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
9.	Valentina Blažević	Interakcije kontaminanata u hrani i prirodnih sastojaka hrane na molekulsko staničnoj razini	11.09.2014.	Sveučilište u Zagrebu, PBF

10.	Morana Roller	Prisutnost policikličkih aromatskih ugljikovodika u hrani – podrijetlo, toksičnost i rizici	20.09.2016.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
11.	Ana Mikić	Fitoestrogeni - biološki učinci i zdravstveni rizici	20.09.2016.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
12.	Ada Puntarić	Utjecaj procesiranja hrane na sadržaj ostataka pesticida	07.07.2017.	Sveučilište u Zagrebu, PBF

A. 4.1.2. Pomoć pri izradi diplomskog rada

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Maja Popčević	Učinak lindana na koncentraciju glutationa i aktivnost kolinesteraza u tkivima i serumu štakora	30.04.2009.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
2.	Dubravka Ševelj	Citotoksički učinak PCB-77 na proliferaciju CHO (Chinese Hamster Ovary)-K1 stanica	09.07.2009.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
3.	Kristina Beljan	Citotoksički učinak PCB-77 na proliferaciju CHO-K1 stanica	16.07.2010.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
4.	Maja Vukmirović	Citotoksički učinak PCB 153 na proliferaciju CHO (Chinese Hamster Ovary)-K1 stanica	07.10.2010.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
5.	Martina Ivanjko	Učinak PCB 77 i PCB 153 na proliferaciju i stanični ciklus CHO (Chinese Hamster Ovary)-K1 stanica	21.12.2010.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
6.	Adrijana Miletić	Citotoksički učinak PCB 77 i protektivni učinak vitamina E na proliferaciju CHO (Chinese Hamster Ovary)-K1 stanica	11.10.2012.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
7.	Tamara Novoselić	Određivanje citotoksičnog učinka PCB-a 153 i protektivnog učinka vitamina E metodom Kenacid Blue	05.02.2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
8.	Marina Miletić	Učinci polikloriranih bifenila i vitamina E na CHO (Chinese Hamster Ovary) – K1 staničnu liniju	11.07.2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF

9.	Sanja Marđetko	Učinak resveratrola na vijabilnost CHO (Chinese Hamster Ovary) – K1 stanica uz ili bez tretmana polikloriranim bifenilima	25.02.2015.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
10.	Josipa Kolarić	Učinak ekstrakta cvijeta trnine na vijabilnost Hep G2 stanica	19.07.2016.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
11.	Ana Štefanko	Učinak ekstrakta cvijeta trnine na vijabilnost staničnih linija Hepa 1-6 i AML 12	20.07.2016.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
12.	Jelena Zubić	Usporedba citotoksičnih učinaka PCB-153 određenih različitim *in vitro* metodama	20.07.2017.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
13.	Katarina Negovec	*In vitro* učinci ekstrakta cvijeta trnine	21.07.2017.	Sveučilište u Zagrebu, PBF

A. 4.2. Magistarski rad

/

A. 4.3. Doktorski rad

/

A. 5. ZNANSTVENE FUNKCIJE

A. 5.1. Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa

/

A. 5.2. Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa

/

A. 5.3. Urednik znanstvenog časopisa

/

A. 5.3.1. Urednik znanstvenog zbornika

/

A. 5.4. Članstvo u znanstvenim društvima

Naziv	Dužnost	Godina učlanjenja
Hrvatsko toksikološko društvo, Zagreb	član	2013.
Hrvatsko društvo za biotehnologiju, Zagreb	član	2013.

A. 5.5. Članstvo u Akademijama

/

A. 5.6. Recenzije znanstvenih radova

/

A. 5.7. Recenzije znanstvenih knjiga

A. 5.7.1. Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)

/

A. 5.8. Recenzije znanstvenih projekata

/

A. 5.9. Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti

Br.	Naziv	Funkcija	Godina od - do
1.	Odbor za izvannastavne aktivnosti studenata Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta	član	2011. – 2015.
2.	Odbor za izdavačku djelatnost Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta	član	2015 - danas

A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA

ustanova	mjesto	godina
Fakulteta za zdravstvene vede Novo mesto	Novo mesto, Slovenija	01.10.2017. – 31.12.2017.

A. 6.1. Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama

/

A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA

Naziv nagrade	Institucija	godina
GlaxoSmithKline Bronze Award Level	GlaxoSmithKline istraživački centar Zagreb	2008.
Nagrada Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za objavljen znanstveni rad u najbolje rangiranom časopisu u prethodnoj godini u području kemije	Prehrambeno-biotehnološki fakultet	2016.

B. NASTAVNA DJELATNOST

B. 1. Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima

Kolegij	Studij
Osnove toksikologije	preddiplomski studij *Nutricionizam*
Toksikologija hrane	diplomski studiji *Nutricionizam* *Prehrambeno inženjerstvo* *Upravljanje sigurnošću hrane*
Toksikologija	diplomski studij *Molekularna biotehnologija*
Toksikološki aspekti pripreme hrane	diplomski studij *Nutricionizam*
Metodika znanstvenog rada i zaštita intelektualnog vlasništva	diplomski studiji *Nutricionizam* *Prehrambeno inženjerstvo* *Upravljanje sigurnošću hrane* *Bioprocesno inženjerstvo* *Molekularna biotehnologija*

B. 2. Nastava na poslijediplomskim studijima

/

B. 3. Osnivanje novih studija

/

B. 4. Program i uvođenje novih predmeta

/

B. 5. Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika

/

B. 6. Autorstvo i suautorstvo skripata

/

B. 7. Gostujući nastavnik

/

B. 8. Nastavne djelatnosti unutar odbora

/

B. 9. Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave

/

C. STRUČNA DJELATNOST

C. 1. Stručni radovi

/

C. 1.1.Stručni rad objavljen u domaćem časopisu

/

C. 1.2.Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa

/

C. 2. Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu

Znanstveno – stručni skup O*nečišćivači u okolišu, opasne i štetne tvari u hrani u organizaciji*, Akademija tehničkih znanosti Hrvatske i Hrvatska agencija za hranu, Zagreb, prosinac 2010.

C. 2.1. Pozvana predavanja

/

C. 3. Tehnologijski / stručni projekti

C. 3.1. Voditelj nacionalnog tehnologijskog/stručnog projekta

/

C. 3.2. Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu

/

C. 4. Dužnosti u strukovnoj asocijaciji

/

C. 5. Članstvo u stručnim društvima

/

C. 6. Član uređivačkog odbora stručnog časopisa

/

C. 7. Čelne dužnosti

C. 7.1.Ostale stručne djelatnosti

Autor poglavlja u knjizi:

Murati, T., Pleadin, J., Kmetič, I. (2017) *Environmental Effects on Food and Cancer*. U: *Functional Foods and Cancer: Cancer Biology and Dietary Factors, Volume 3* (Martirosyan, D.M., ured.), Food Science Publisher, Plano, str. 91-110.

C. 8. Stručne nagrade i priznanja

/

D. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti

Tablica 4. Ocjena sveukupne stručne djelatnosti

Vrsta rada		**Ukupno**	**Ukupno**
U časopisima s recenzijom	prije izbora	0	
	nakon izbora	0	
Ukupno stručni radovi			0
Tehnologijski/stručni projekti - voditelj			0
Tehnologijski/stručni projekti - suradnik			0
Ukupno tehnologijski projekti			**0**

Tablica 5. Ocjena sveukupne nastavne djelatnosti

Naziv kolegija	**Studij**	**Vrsta nastave**
Osnove toksikologije	preddiplomski studij *Nutricionizam*	seminari
Toksikologija hrane	diplomski studiji *Nutricionizam*	seminari i vježbe
Toksikologija hrane	diplomski studiji *Prehrambeno inženjerstvo*	vježbe
Toksikologija hrane	diplomski studiji *Upravljanje sigurnošću hrane*	seminari i vježbe
Toksikologija	diplomski studij *Molekularna biotehnologija*	vježbe
Toksikološki aspekti pripreme hrane	diplomski studij *Nutricionizam*	seminari
Metodika znanstvenog rada i zaštita intelektualnog vlasništva	diplomski studiji *Nutricionizam*	seminari i vježbe
Metodika znanstvenog rada i zaštita intelektualnog vlasništva	diplomski studiji *Prehrambeno inženjerstvo*	seminari i vježbe
Metodika znanstvenog rada i zaštita intelektualnog vlasništva	diplomski studiji *Upravljanje sigurnošću hrane*	seminari i vježbe
Metodika znanstvenog rada i zaštita intelektualnog vlasništva	diplomski studij *Molekularna biotehnologija*	seminari i vježbe
Metodika znanstvenog rada i zaštita intelektualnog vlasništva	diplomski studij *Bioprocesno inženjerstvo*	seminari i vježbe

Zavod za biokemijsko inženjerstvo
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilište u Zagrebu

Zagreb, 05. veljače 2018.

Fakultetskom vijeću
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Sveučilišta u Zagrebu
putem *Odbora za znanost*

Predmet: Pokretanje postupka izbora **prof. dr. sc. Ivane Radojčić Redovniković, znanstvene savjetnice** u znanstveno zvanje **znanstveni savjetnik u trajnom zvanju** na osobni zahtjev

Poštovani,

a) Molim Fakultetsko vijeće PBF-a da pokrene postupak za izbor **prof. dr. sc. Ivane Radojčić Redovniković, znanstvene savjetnice**, u znanstveno zvanje **znanstveni savjetnik u trajnom zvanju** na osobni zahtjev za

znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti

znanstveno polje: (4.04.) Biotehnologija

u Laboratorij za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije, Zavoda za biokemijsko inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

OBRAZLOŽENJE

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa sjednice održane 25. siječnja 2013. godine, **prof. dr. sc. Ivana Radojčić Redovniković** izabrana je u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik za znanstveno područje Biotehničkih znanosti (4.), znanstveno polje Biotehnologija (4.04), a odlukom Senata od 11. trvanja 2017. izabrana je u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor u području Biotehničkih znanosti (4.), znanstveno polje Biotehnologija (4.04.), grana Inženjerstvo (4.04.03). na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Pristupnica zadovoljava sve zakonske uvjete propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, Odluka USRH 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14 Odluka USRH, 60/15), Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima

i granama (118/09, 82/12 i 32/13), Pravilnikom o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora (NN 76/05, 113/05-Odluka USRH, 118/05, 55/09, 38/10, 40/11, 123/12, 32/13 i 34/13) te novim Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017) za izbor u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik u trajnom zvanju, te stoga predlažemo Fakultetskom vijeću pokretanje postupka izbora **prof. dr. sc. Ivane Radojčić Redovniković**, znanstvene savjetnice, u znanstvenom zvanje znanstveni savjetnik u trajnom zvanju.

Pristupnica zadovoljava uvjet iz članka 43. Stavak 3 Pravilnika (NN 28/2017) o ispunjavanju polovice uvjeta koji su propisani kao razlika između uvjeta za izbor u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika propisanih Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) i uvjeta propisanih Pravilnikom (NN 28/2017) za izbor u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju.

b) Za članove Stručnog povjerenstva za provođenje postupka izbora **prof. dr. sc. Ivane Radojčić Redovniković, znanstvene savjetnice** u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik u trajnom zvanju predlažemo:

1. Red. prof. dr. sc. Jadranka Frece, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
2. Red. prof. dr. sc. Vesna Zechner-Krpan, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
3. Red. prof. dr. sc. Mirjana Herak Ćustić, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

S poštovanjem,

Pročelnica Laboratorija za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije

Predstojnica Zavoda za biokemijsko inženjerstvo

Prof. dr. sc. Ivana Radojčić Redovniković

Prof. dr. sc. Višnja Gaurina Srček

U prilogu:

1. Životopis pristupnice i matični broj znanstvenika
2. Znanstvena, nastavna i stručna djelatnost pristupnice
3. Dokaz o indeksiranosti i citiranosti radova
4. Odluka o izboru u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika
5. Potvrda o izboru u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora

Prof. dr. sc. Ivana Radojčić Redovniković
Laboratorij za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije
Zavod za biokemijsko inženjerstvo
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilište u Zagrebu

Zagreb, 05. veljače 2018.

Fakultetskom vijeću
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Sveučilišta u Zagrebu
putem *Odbora za znanost*
i Zavoda za biokemijsko inženjerstvo

ZAMOLBA

za pokretanje postupka za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni savjetnik u trajnom zvanju**

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa sjednice održane 25. siječnja 2013. godine, prof. dr. sc. Ivana Radojčić Redovniković izabrana je u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik za znanstveno područje Biotehničkih znanosti (4.), znanstveno polje Biotehnologija (4.04), a odlukom Senata od 11. trvanja 2017. izabrana je u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor u području Biotehničkih znanosti (4.), znanstveno polje Biotehnologija (4.04.), grana Inženjerstvo (4.04.03). na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu..

Zadovoljavam potrebne uvjete za izbor u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, Odluka USRH 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14 Odluka USRH, 60/15), Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (118/09, 82/12 i 32/13), Pravilnikom o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora (NN 76/05, 113/05-Odluka USRH, 118/05, 55/09, 38/10, 40/11, 123/12, 32/13 i 34/13) te Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11).

Također zadovoljavam uvjet iz članka 43. Stavak 3 Pravilnika (NN 28/2017) o ispunjavanju polovice uvjeta koji su propisani kao razlika između uvjeta za izbor u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika propisanih Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) i uvjeta propisanih Pravilnikom (NN 28/2017) za izbor u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju.

S obzirom na gore navedeno, molim da se pokrene postupak mog izbora u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju prema članku 43. stavak 3. Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017) budući da je od mojeg izbora u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika do dana stupanja na snagu Pravilnika (NN 28/2017) proteklo više od 30 mjeseci.

S poštovanjem,

Prof. dr. sc. Ivana Radojčić Redovniković

Prof. dr. sc. Ivana Radojčić Redovniković
Laboratorij za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije
Zavod za biokemijsko inženjerstvo
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilište u Zagrebu

Zagreb, 05. veljače 2018.

Fakultetskom vijeću
putem Odbora za znanost PBF-a i
Zavoda za biokemijsko inženjerstvo

IZJAVA O IZVORNOSTI

Izjavljujem da su svi moji radovi na koje se pozivam u postupku izbora u zvanje odnosno na radno mjesto izvorni rezultat mojeg rada te da se u izradi istih radova nisam koristio drugim izvorima osim onih koji su u njima navedeni.

Prof. dr. sc. Ivana Radojčić Redovniković

CURRICULUM VITAE

Sobni podaci		
Ime Prezime	**Ivana Radojčić Redovniković**	
Datum rođenja	01.10.1977.	
Akademski stupanj	Doktorica biotehničkih znanosti	
Znanstveno-nastavno zvanje	Redovita profesorica	
Znanstveno zvanje	Znanstveni savjetnik	
Znanstveno područje/polje	Biotehničke znanosti/ Biotehnologija	
Institucija	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Pierottijeva 6, 10000 Zagreb	
E-mail	irredovnikovic@pbf.hr	
Matični broj znanstvenika	266812	
Poveznica na CROSBI profil	http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=266812	
Obrazovanje		
Poslijediplomski doktorski studij Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu	2003.-2007.	*Obranila doktorsku disertaciju iz Biotehničkih znanosti, polje biotehnologija* *Disertacija*: Localization of aliphatic glucosinolate biosynthesis and their potential role in plant defence
Dodiplomski studij biotehnologije, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu	1996.-2001.	*Dipl. inž. biotehnologije – smjer biokemijsko inženjerstvo* *Diplomski rad:* Analiza glukozinolata i njihovih razgradnih produkata u kupusu i cvjetači pomoću kromatografija visoke djelotvornosti
Srednja škola	1993.-1996.	I gimnazija, Zagreb
Zaposlenja i znanstvena zvanja		
Laboratorij za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu,	2017.-	Redoviti profesor
	2012.-2017.	Izvanredni profesor
	2009.-2012.	Docent
	2007.-2009.	Viši asistent
	2003.-2007.	Asistent
Znanstvena zvanja	2013.-	Znanstveni savjetnik
	2012.-2013.	Viši znanstveni suradnik
	2008.–2012.	Znanstveni suradnik
Nastavne aktivnosti		
Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu		
Doktorski studij	Biljna biotehnologija, *nositelj* Stereoselektivne biotransformacije, *nositelj*	
Diplomski studiji	Biotransformacije, *nositelj* Fitoremedijacija, *nositelj*	

	Tehnologija životinjskih i biljnih stanica, *suradnik* Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja, *suradnik* Tehnologija vitamina i hormona, *suradnik*
Preddiplomski studij	HPLC niskomolekulskih spojeva, *nositelj* Biotehnologija 4, *suradnik* Tehnologija vitamina i hormona, *suradnik*
Mentorstvo	Trenutno voditeljica izrade dvaju doktorskih radova 29 diplomskih radova 17 završnih radova
Rad na znanstvenim projektima	
2017.-2021.	HRZZ projekt "Primjena proteinskih hidrolizata iz pogača lana i konoplje u medijima za uzgoj životinjskih stanica "- suradnik
2016.-2017.	HAZU, ″Uspostavljanje ekoloških prihvatljivih postupaka ekstrakcije i izolacije polifenolnih spoejva iz nusporizvoda prehrambene industrije″– voditelj projekta
2015.-2018.	Hrvatska zaklada za znanost, ″Zelene otapala za zelene tehnologije″ – voditelj projekta
2015.-2018.	COST akcija FP 1306, "Valorisation of lignocellulosic biomass side streams for sustainable production of chemicals, materials & fuels using low environmental impact technologies" - MC zamjena
2015.	Sveučilište u Zagrebu, ″Učinak biljnih hidrolizata na rast i produktivnost kultura životinjskih stanica " - suradnik
2013.-2017.	Hrvatske šume d.o.o., "Ekološko klimatske promjene i problem obnove šuma hrasta lužnjaka u Spačvanskom bazenu" - suradnik
2014.-2015.	Sveučilište u Zagrebu, ″Primjena eutektičnih otapala u ekstrakciji fenolnih spojeva iz pokožice grožđa" – voditelj projekta
2013.–2014.	Sveučilište u Zagrebu, ″Nova otapala – primjena i procjena učinka na okoliš" – voditelj projekta
2007.-2013.	MZOŠ RH, Broj projekta 058-0582261-2256, "Biološki aktivni spojevi domaće brokule i kakao zrna" 2012-2013 - voditelj projekta 2007-2012 - suradnik
2008.-2010.	MZOŠ RH, Broj projekta 178-1782133-2132, "Brokula kao funkcionalna hrana" - suradnik
2002.-2006.	MZOŠ RH, Broj projekta 0058024 "Biljni biološki aktivni spojevi glukozinolati i polifenoli" - suradnik
Znanstvena usavršavanja	
2011.	Fonda za ulaganje u znanost i inovacije, Suradnja znanosti i industriji te izrada prijave sažetka projekata, Zagreb, Hrvatska
2005.-2006.	Max Planck Institute for Chemical Ecology Jena, Njemačka
2003.	Institut Ruđer Bošković, Metodološki tečajevi u biologiji i medicine: DNA I RNA, Zagreb, Hrvatska

2001.	National Institute of Industrial Technology – Technology Investigation of Dairy Industry Rafaela, Argentina 2001.
Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim institucijama	
30.01.2005.	Max Planck Institute for Chemical Ecology Jena, Njemačka *Tema predavanja:* Glucosinolate Profiles, Myrosinase and Peroxidase Activity in Horseradish (Armoracia lapathifolia Gilib.) Plantlets, Tumour and Teratoma Tissues
21.12.2005.	Max Planck Institute for Chemical Ecology Jena, Njemačka *Tema predavanja:* Localization of aliphatic glucosinolate biosynthesis and their potential role in plant defence
Čelne dužnosti i članstva u odborima i organizacijama	
listopad 2016., Beograd, Srbija	13th Congress of Nutrition • član znanstvenog odbora
listopad 2016., Zagreb, Hrvatska	"Natural resources, green technology and sustainable development-GREEN2 međunarodno znanstvenostručna konferencija • predsjednica organizacijskog odbora • potpredsjednica znanstvenog odbora
travanj 2016., Dubrovnik, Hrvatska	FP1306 COST Action "Valorization of lignocellulosic biomass side streams for sustainable production of chemicals, materials & fuels using low environmental impact technologies" • član znanstvenog odbora
studeni 2014., Zagreb, Hrvatska	"Prirodni resursi, zelena tehnologija i održivi razvoj", međunarodno znanstvenostručna konferencija • potpredsjednica organizacijskog odbora • predsjednica znanstvenog odbora
2011.-2015.	Član odbora za diplomski radove, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2013. -	Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, član
2013.-	European Biotechnology Thematic Network Association, član
2010. -	Hrvatsko društvo za biotehnologiju, član
Uredništvo i recenzije radova u časopisima/knjigama	
2012.-danas	Recenzija 51 radova u međunarodni časopisima Recenzija 4 radova u domaćim časopisima
2016.	Urednik: Book of Abstracts; International Conference on Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development/2, 2016
2016.	Urednik: Proceedings of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development/2, 2016
2014.	Urednik: Book of Abstracts; International Conference on Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development, 2014
2014.	Urednik: Proceedings of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development, 2014
Stipendije i nagrade	
2016.	Srebrne medalje za znanstveno dostignuće za izloženi rad "Zelena otapla za zelene tehnologije" dodijeljenog na 14. međunarodnoj izložbi inovacija, novih ideja, proizvoda i tehnologija ARCA 2016.
2005.	Potpora za doktorsko usavršavanje Max Planck društva

2005.	Potpora za doktorsko usavršavanje Ministarstva znanosti i tehnologije
2003.	Potpora Biotehničke zaklade, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2000.	Rektorova nagrada, Sveučilište u Zagrebu
2000.	Stipendija Ministarstva znanosti i tehnologije
Sudjelovanje na konferencijama	
Sudjelovanje s 31 priopćenja na međunarodnim i 4 domaća znanstvenim skupovima	
Pozvana predavanja na međunarodnim konferencijama	
2017.	European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Hrvatska – pozivno predavanje ″Green Solvents for Green Technologies″
2016.	*13th Congress of Nutrition*, Beograd, Srbija, plenarno predavanje, ″Green solvents for green food technologies″
2014.	*International Conference on Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development*, Zagreb, Croatia, pozvano predavanje. ″Green solvents for green technologies″
2014.	5th World Congress on Biotechnology, Valencia, Španjolska – pozvano predavanje ″Evaluation of deep eutectic solvents in extraction of plant phenolic compounds″

U Zagrebu, 05. veljače 2018.

Prof. dr. sc. Ivana Radojčić Redovniković

KAZALO

		Str.
A.	**ZNANSTVENA DJELATNOST**	**1**
A. 1.	KVALIFIKACIJSKI RADOVI	1
A. 1.1.	Magistarski rad.....	1
A. 1.2.	Doktorski rad	1
A. 2.	POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA	1
A. 2.1.	Znanstveni radovi iz skupine a1	1
A. 2.2.	Znanstveni radovi iz skupine a2	13
A. 2.3.	Znanstveni radovi iz skupine a3	16
A. 2.4.	Ostali znanstveni radovi	20
A. 2.5.	Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	21
A. 2.6.	SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA	21
A. 2.6.1.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima	21
A. 2.6.2.	Sudjelovanje na domaćim znanstvenim skupovima	25
A. 2.6.2.1.	Predsjedavajući na znanstvenim skupovima	25
A. 2.6.3.	Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu	26
A. 2.6.4.	Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu	26
A. 3.	ZNANSTVENI PROJEKTI	26
A. 3.1.	Nacionalni znanstveni projekti	26
A. 3.1.1.	Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	26
A. 3.1.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima.....	26
A. 3.2.	Međunarodni znanstveni projekti	27
A. 3.2.1.	Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	27
A. 3.2.2.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima.....	27
A. 4.	MENTORSTVO	27
A. 4.1.	Diplomski rad	27
A. 4.2.	Magistarski rad	31
A. 4.3.	Doktorski rad	31
A. 5.	ZNANSTVENE FUNKCIJE	31
A. 5.1.	Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa	31
A. 5.2.	Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa	31
A. 5.3.	Urednik znanstvenog časopisa	31
A. 5.3.1.	Urednik znanstvenog zbornika	31
A. 5.4.	Članstvo u znanstvenim društvima	31
A. 5.5.	Članstvo u Akademijama	32
A. 5.6.	Recenzije znanstvenih radova	32
A. 5.7.	Recenzije znanstvenih knjiga	33
A. 5.7.1.	Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)	33
A. 5.8.	Recenzije znanstvenih projekata	33
A. 5.9.	Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti	34
A. 6.	ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA	34
A. 6.1.	Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama	34
A. 7.	ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA.....	34

B.	**NASTAVNA DJELATNOST**	34
B. 1.	Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima	34
B. 2.	Nastava na poslijediplomskim studijima	35
B. 3.	Osnivanje novih studija	35
B. 4.	Program i uvođenje novih predmeta	35
B. 4.1.	Program i uvođenje novih predmeta na preddiplomskim i diplomskim studijima	35
B. 4.2.	Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima	35
B. 5.	Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika	35
B. 5.1.	Rječnik	35
B. 6.	Autorstvo i suautorstvo skripata	35
B. 7.	Gostujući nastavnik	35
B. 8.	Nastavne djelatnosti unutar odbora	35
B. 9.	Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave	35
C.	**STRUČNA DJELATNOST**	36
C. 1.	Stručni radovi	36
C. 1.1.	Stručni rad objavljen u domaćem časopisu	36
C. 1.2.	Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa	36
C. 2.	Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu	36
C. 2.1.	Pozvana predavanja	36
C. 3.	Tehnologijski / stručni projekti	36
C. 3.1.	Voditelj nacionalnog tehnologijskog/stručnog projekta	36
C. 3.2.	Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu	36
C. 3.3.	Voditelj radne skupine stručnog projekta	36
C. 4.	Dužnosti u strukovnoj asocijaciji	36
C. 5.	Članstvo u stručnim društvima	36
C. 6.	Član uređivačkog odbora stručnog časopisa	36
C. 7.	Čelne dužnosti	39
C. 7.1.	Ostale stručne djelatnosti	39
C. 8.	Stručne nagrade i priznanja	39
D.	Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti	39
	PRILOZI	

Prof. dr. sc. Ivana Radojčić Redovniković

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A. ZNANSTVENA DJELATNOST
A. 1. KVALIFIKACIJSKI RADOVI
A.1.1. Magistarski rad
A.1.2. Doktorski rad

"Localization of aliphatic glucosinolate biosynthesis and their potential role in plant defence (Lokalizacija dijela biosintetskog puta alifatskih glukozinolata i njihova potencijalna uloga u obrani biljke)" 05. travanj 2007. godine, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu (mentorica prof. dr. sc. Jasna Vorkapić-Furač)

A. 2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA

A.2.1. Znanstveni radovi iz skupine a1

- *Radovi objavljeni do prethodnog izbora*

2.1.1. **Radojčić Redovniković, I.**, Glivetić, T., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2008) Glucosinolates and their potential role in plant. *Period. Biol.* 110, 297-309. **AN:** WOS000264541000001
Q4
Ivana Radojčić Redovniković – prvi autor
Bodovi: 1,2

2.1.2. **Radojčić Redovniković**, **I.,** Peharec, P., Krsnik-Rasol, M., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2008) Glucosinolate Profiles, Myrosinase and Peroxidase Activity in Horseradish (*Armoracia lapathifolia* Gilib.) Plantlets, Tumour and Teratoma Tissues. *Food Technol. Biotechnol.* 46, 317-321. AN: WOS000258457400011
Q2
Ivana Radojčić Redovniković – prvi autor
Bodovi: 2,3

2.1.3. **Radojčić**, **I.** Berković, K., Kovač, S., Vorkapić-Furač J. (2008) Natural honey and black radish juice as tin corrosion inhibitors. *Corr. Sci.* 50, 1498-1504. **AN:** WOS000256184800035
Q1
Ivana Radojčić Redovniković – prvi autor
Bodovi: 2,3

2.1.4. Delonga, K., **Radojčić, I.**, Dragović-Uzelac, V., Mrkić, V., Vorkapić-Furač J. (2007) Distribution of glucosinolates in some raw and processed Brassica vegetables grown in Croatia. *Acta Alim*. **36,** 207-216. AN:WOS000247474800008
Q4
Ivana Radojčić Redovniković – dopisni autor

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

Bodovi: 1,1

2.1.5. Jakovljević, T., Gradečki - Poštenjak, M., **Radojčić Redovniković , I.** (2011) Fiziološka, kemijska i antioksidativna svojstva svježeg i uskladištenog sjemena pinije (Pinus pinea L.) Physiological, Chemical and Antioxidant Properties of Fresh and Stored Stone Pine Seed (*Pinus pinea* L.) *Šumarski list*, 7-8, 343-353. AN: WOS000295608000002
Q4
Ivana Radojčić Redovniković – posljednji autor
Bodovi: 1,1

2.1.6. Jolić Mazor, S, **Radojčić Redovniković, I.** Marković, K. Ivanec Šipušić, Đ., Delonga K. (2011) Changes of phenolic compounds and antioxidant capacity in cocoa beans processing. *Inter. J. Food Sci. Technol.* 46, 1793-1800. **AN:** WOS000293078400003
Q2
Ivana Radojčić Redovniković – dopisni autor
Bodovi: 2,2

2.1.7. Mrkic,V., **Radojcic Redovnikovic, I.,** Delonga K., Dragovic-Uzelac, V. (2010) Effect of drying conditions on indole glucosinolate level in broccoli. *Acta Alim.* 39, 167-174. **AN:** WOS000278586300009.
Q4
Ivana Radojčić Redovniković – dopisni autor
Bodovi: 1,1

2.1.8. **Radojčić Redovniković, I.,** Delonga, K., Mazor Jolić, S., Dragović-Uzelac, V., Carić M. and Vorkapić-Furac J. (2009) Polyphenolic Profile and Antioxidative Activity of Different Cocoa Liquors. *Czech J. Food Sci.* 27, 330-337. AN: WOS000271830000004
Q3
Ivana Radojčić Redovniković – prvi autor
Bodovi: 1,2

2.1.9. **Radojčić Redovniković, I.**, Bogović, M., Belko, D., Delonga K., Fabek S., Novak B., Toth, N. (2011) Influence of potassium fertilisation on the leaf phenolic compounds in sweet potato (*Ipomoea batatas* L.). *J. Horticul. Sci. Biotechnol.* 87,45-51. **AN:** WOS000300199300009.
Q3
Ivana Radojčić Redovniković – prvi autor
Broj bodova: 1,1

2.1.10. **Radojčić Redovniković, I.,** Textor, S., Lisnić, B., Gershenzon, J. (2012) Expression pattern of the glucosinolate side chain biosynthetic genes MAM1 and MAM3 of Arabidopsis thaliana in different organs and developmental stages. *Plant Physiol. Biochem.* 53, 77-83. AN: WOS000301895300011.
Q1
Ivana Radojčić Redovniković – prvi autor

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

Broj bodova: 2,3

2.1.11. **Radojčić Redovniković, I.**, Repajić, M., Fabek, S., Delonga, K., Toth, N., Vorkapić-Furač, J. (2012) Comparison of selected bioactive compounds and antioxidative capacity in different broccoli cultivars. *Acta Alim.* 41, 221-232. AN: WOS0003048269000
Q4
Ivana Radojčić Redovniković – prvi autor
Broj bodova: 1,2

2.1.12. Fabek, S., Toth, N., **Radojčić Redovniković, I.,** Custic Herak, M., Benko, B., Zutic, I. (2012) The effect of nitrogen fertilization on nitrate accumulation, and the content of minerals and glucosinolates in broccoli cultivars. *Food Technol. Biotechnol.* 50, 183-191. AN: WOS000305933100007.
Q3
Broj bodova: 1

2.1.13. Cvjetko, M., Jokic, S, Lepojevic, Z., Vidovic, S. Maric, B., **Radojčić Redovniković, I.** (2012) Optimization of the Supercritical CO_2 Extraction of Oil from Rapeseed Using Response Surface Methodology. *Food Technol. Biotechnol.* 50, 208-215. AN: WOS000305933100010.
Q3
Ivana Radojčić Redovniković – posljednji autor
Broj bodova: 1,1

- *Radovi objavljeni nakon prethodnog izbora*

2.1.14. Jokić, S., Cvjetko, M., Božić, Đ., Fabek, S., Toth, N., Vorkapić-Furač, J., **Radojčić Redovniković, I.** (2012) Optimization of microwave-assisted extraction of phenolic compounds from broccoli and its antioxidant activity. *Inter. J. Food Sci. Technol.* 47, 2613-2619. **AN:** WOS000310983200018.
Q2
Ivana Radojčić Redovniković – dopisni autor
Broj bodova: 2,2

Abstract
The effect of independent variables of microwave-assisted extraction (MAE), extraction temperature (50-90 °C), microwave power (100-200 W), solvent concentration (methanol/water, 50-90%, v/v) and extraction time (1-27 min) on total phenolics and flavonoids contents as well as antioxidant activity of broccoli extracts was investigated. Response surface methodology was successfully applied for optimisation and the high correlation of the mathematical model indicated that a quadratic polynomial model could be used for optimisation of investigated responses. Considering the maximum amount of extracted total phenolics, total flavonoids and antioxidant activity expressed as ORAC value, the optimal conditions for all three investigated responses were obtained (temperature -71.11 °C; microwave power -167.03 W; solvent concentration -75.95%; and extraction time 16.34 min), which is in agreement with optimal conditions obtained for each investigated responses. The development of simultaneously MAE methods for total phenolics, total flavonoids and antioxidant activity of broccoli extracts might simplify assessment of broccoli as valuables source of antioxidants.

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

2.1.15. Jakovljević, T., Cvjetko, M., Sedak, M., Dokic, M., Bilandžic, N., Vorkapic-Furac, J., **Redovnikovic Radojcic, I.** (2013) Balance of glucosinolates content under Cd stress in two *Brassica* species. *Plant Physiol. Biochem.* 63, 99-106**. AN:** WOS000315011400013.
Q1
Ivana Radojčić Redovniković – dopisni autor
Broj bodova: 2,2

Abstract

We designed a pot experiment to study the changes of growth parameters, accumulation of Cd in cabbage and kale, during a prolonged exposure period with two harvests (after 45 and 75 days of plant growth). Simultaneously, we monitored changes of total S and GSL contents in different plant organs. Both Brassica species showed tolerance to Cd, since no obvious symptoms of metal toxicity were displayed and noOPTI significantly reduced plant biomass were recorded. Moreover, a trend of root biomass enhancement was noticed. In general, the Cd concentration in roots was higher than in other organs. Data indicate that the transport system from roots to shoots was already saturated after the first growing period, while root continued to accumulate Cd during the second growing period. Regardless of differences in the GSL content between cabbage and kale, both Brassica species had a similar response to Cd exposure, indicating that the Brassicacea plant family could have unique features for the regulation of GSL content in order to balance the roles of GSLs as defence compounds and as S reservoirs. During the first growing period, GSLs in leaves and root could be more involved in ameliorating S deficiency rather than plant defence. After long-term Cd exposure, we found differences between GSL patterns in leaves and root. Furthermore, we found increased total GSL levels in the stem during whole experiment which indicates that stem could serve as a GSLs storage organ under Cd stress. This paper provides new insight into the possible roles of GSL in Cd stress.

2.1.16. Halambek, J., Cvjetko Bubalo, M., **Radojčić Redovniković, I.,** Berković K. (2014) Corrosion Behaviour of Aluminium and AA5754 Alloy in 1% Acetic Acid Solution in Presence of Laurel Oil. *Intern. J. Electrochem Sci.* 9, 5496- 5506. **AN:** WOS000345261700011.
Q3
Broj bodova: 1

Abstract

Electrochemical investigations show that aluminium and AA5754 alloy have certain corrosion activity in 1% acetic acid solution. Results indicate that aluminium has better corrosion resistance to the action of 1% acetic acid than its AA5754 alloy. The addition of ethanol solution of laurel oil in acetic acid decreases the values of corrosion current densities and increases the polarization resistance. Corrosion inhibition effect of laurel oil is confirmed by SEM examination.

2.1.17. Jakovljevic, T., Cvjetko Bubalo, M., Orlovic, S., Sedak, M., Bilandzic, N., Brozincevic, I., **Radojčić Redovniković I.** (2014) Adaptive response of poplar (*Populus nigra* L.) after prolonged Cd exposure period. *Environm. Sci. Poll. Res.* 21, 3792-3802. AN WOS000331823000056
Q1
Ivana Radojčić Redovniković – dopisni autor
Broj bodova: 2,2

Abstract

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

An outdoor pot experiment was designed to study the changes of growth parameters, accumulation, and distribution of Cd in poplar (Populus nigra L.) during a prolonged exposure period (growing period of 17 months including three harvest points), allowing the consideration of time effects and prolonged adaptation to Cd stress. Simultaneously, changes to the antioxidant system in roots and leaves were monitored. It was demonstrated that poplar could adapt to the Cd-contaminated soils after prolonged exposure. Total Cd accumulation in the aerial parts of poplar, due to high biomass production and acceptable Cd accumulation parameters, implies that the tested poplar species could be a good candidate for Cd phytoextraction application as well as could be used as phytostabilizer of Cd in heavily polluted soil. Furthermore, the activity of the antioxidant machinery displays both a tissue- and exposure-specific response pattern to different Cd treatments, indicating that strict regulation of the antioxidant defense system is required for the adaptive response of poplar. In addition, this report highlights the importance of prolonged exposure studies of physiological responses of plants, especially for long-life-cycle woody species under heavy metal stress, since some misleading conclusions could be reached after shorter time periods.

2.1.18. Cvjetko Bubalo M., Radošević,K., Halambek, J., **Radojčić Redovniković, I.,** Gaurina Srček, V. (2014) A brief overview of the potential environmental hazards of ionic liquids. *Ecotox. Environm. Safety*, 99, 1-12. AN: WOS000327581800001.

Q1

Broj bodova: 2

Abstract

Over past decades ionic liquids, a promising alternative to traditional organic solvents, have been dramatically expanding in popularity as a new generation of chemicals with potential uses in various areas in industry. In the literature these compounds have often been referred to as environmentally friendly; however, in recent years the perception of their greenness dramatically changed as the scientific community began to proactively assess the risk of their application based on the entire life-cycle. This review gives a brief overview of the current knowledge regarding the potential risks linked to the application of ionic liquids - from preparation to their disposal, with special emphasis on their potential environmental impacts and future directions in designing inherently safer ionic liquids.

2.1.19. Cvjetko Bubalo M., Hanousek, K., Radošević, K., Gaurina Srček, V., Jakovljević, T., **Radojčić Redovniković, I.** (2014) Imidiazolium based ionic liquids: Effects of different anions and alkyl chains lengths on the barley seedlings. *Ecotox. Environm. Safety*, 101, 116-123. AN: WOS000331853400018.

Q1

Ivana Radojčić Redovniković – dopisni autor

Broj bodova: 2,2

Abstract

We studied the effects of five imidiazolium based ionic liquids with different anions and length of alkyl chains linked to imidazolium ring on the early development of barley (Hordeum vulgare). The inhibitory effect depends on the ionic liquids concentration and chemical structure, whereby the most toxic one was [C10mim][Br], followed by [C7mim][Br], [C4mim][Br], [C4mim][CH3CO2] and [C4mim][BF4]. Both anion and cation structures affected the toxicity of ionic liquid indicating that selection of more biocompatible anions such as [CH3CO2] does not necessarily indicate lower toxicity. Alternation in the extent of oxidative stress and antioxidant enzymes activities were found in barley plants due to ionic liquid treatments. When seedlings were exposed to higher concentrations of ionic liquids, antioxidant system could not effectively remove reactive oxidative species, leading to lipid peroxidation and damage of the photosynthetic system. However, overall data indicated that the

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

performance of barley seedling was improved when all measured enzymes involved in scavenging of reactive oxygen species (ROS) were increased with special emphasis on GPX activities. Since there are no studies about ionic liquid (IL) toxicity in plants, that simultaneously evaluates the antioxidative enzyme system in response to different ILs, this work is valuable for gaining knowledge about the protection mechanism of plants from oxidative stress caused by IL exposure.

2.1.20. Jakovljević, T., **Radojčić Redovniković, I.,** Cvjetko, M., Bukovac, I., Sedak, M., Dokić, M., Bilandžić, N., (2015) The potential of poplar (*Populus nigra* var. *italica*) in the phytoremediation of cadmium. *Sumar. List*, 139, 223-232. **AN:** WOS000359966200002.
Q4
Broj bodova: 1

Abstract

Phytoremediation is considered a promising, inexpensive and aesthetically acceptable, in situ technology to remediate heavy metals from contaminated soils. The potential use of trees in the phytoremediation of soil has been recognized in the past decades. Thus, the potential of poplar (Populus nigra var. italica) in phytoremediation of cadmium (Cd) was investigated. Aims of this study were to explore the cadmium phytoextraction ability of poplar, the accumulation and distribution of cadmium in different plant parts (leaf, stem, root), the potential role of polyphenolic compounds and the activity of enzyme phenylalanine-ammonium liase (PAL) in response to plant stress caused by the accumulation of different cadmium amounts. During 55 days long growing period soil was treated with different amount of cadmium (w= 10, 25, 50 mg kg^{-1} soil). The accumulation of cadmium and the distribution in different parts of poplar (leaf, stem, root) were explored (Figure 1). Total cadmium accumulation in plant biomass increased with the increasement in cadmium concentration in soil. Cadmium distribution in poplar decreased in the order: root > stem > leaf. In order to evaluate phytoextraction ability of poplar, the bioaccumulation factor (BF) and the translocation factor (TF) were calculated (Figure 2 and 3). Certain BF values indicate increased accumulation ability of poplar up to 25 mg Cd kg^{-1} soil (Figure 2). TF values indicate specific tolerance for cadmium concentration up to 10 mg kg^{-1} soil (Figure 3). Further, in order to evaluate potential of polyphenolic compounds in plant response to stress caused by exposure to different concentration of cadmium, total polyphenol content in poplar leaves was analysed as well as activity of antioxidant enzyme phenylalanine-ammonium liase (PAL). Total polyphenol content in poplar treated with 10 mg Cd kg^{-1} soil and 25 mg Cd kg^{-1} soil increased compared to the control (Figure 4). Furthermore, phenylalanine-ammonium liase (PAL) activity increased only in poplar treated with 10 mg Cd kg^{-1} soil compared to the control (Figure 5). Observed higher total polyphenol content is connected with increased phenylalanine-ammonium liase (PAL) activity and de novo polyphenol synthesis in plant during the stress caused by exposure to cadmium. Results indicate that the tested poplar (Populus nigra var. italica) can be considered as a species with potential for phytoextraction of cadmium from polluted soil. Furthermore, antioxidant enzymes and polyphenolic compounds in poplar have the important role in the defence from oxidative stress caused by exposure to cadmium.

2.1.21. Cvjetko Bubalo, M., Vidović, S., **Radojčić Redovniković, I.,** Jokić, S. (2015) Green solvents for green technologies. *J. Chem. Technol. Biotechnol.* 90, 1631-1639. AN: WOS000358611600011.
Q2
Broj bodova: 2

Abstract

In many industrial processes, large quantities of volatile and flammable organic solvents are used in various reaction systems and separation steps defining a major part of the environmental and economic performance of a process. Accordingly, a growing area of research in the development of green

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

technologies is devoted to designing new, environment-friendly and tunable solvents the use of which would meet both technological and economic demands. Among proposed solvents, room te mperature ionic liquids, supercritical and subcritical fluids and solvents from natural and renewable sources stand out as the most promising approaches for current solvent innovation. A brief overview of up-to-date knowledge regarding these solvents is presented herein, with special emphasis on their properties, applications and further perspectives as truly green industrial solvents.

2.1.22. Todorović, V., **Radojčić Redovniković, I.**,Todorović, Z., Jankovic, G., Dodevska, M., Sobajić, S. (2015) Polyphenols, methylxanthines, and antioxidant capacity of chocolates produced in Serbia. *J. Food Comp. Anal.* 41, 137-43. **AN:** WOS000356187800019.
Q1
Broj bodova: 2

Abstract
Different kinds of chocolates produced in Serbia were analyzed regarding total polyphenol, flavonoid and proanthocyanidin content using spectrophotometric methods. Flavan-3ols and methylxanthines in all samples were determined with RP-HPLC. DPPH, FRAP, ABTS and ORAC assays were applied for measuring antioxidant capacity. The average of all four antioxidant tests for each cocoa product was used for calculating antioxidant potency composite index (ACI). Obtained results for all four assays have shown that antioxidant capacity of analyzed chocolate/cocoa extracts followed cocoa, polyphenol, flavonoid, and proanthocyanidin contents. Although the addition of raspberries to dark chocolates had no significant influence on their total polyphenol, flavonoid and proanthocyanidin contents, statistical analysis showed that there was significant increase in the antioxidant capacity of dark chocolates with raspberry compared to plain dark chocolates ($p=0.007$). Overall range for theobromine content varied from 5.5 to 22.3mg/g depending on the product type, while the content of caffeine was 13-30 times lower in all analyzed cocoa products. In addition, correlation between antioxidant potency composite index and declared percentage of cocoa was high ($R^2=0.798$, $p<0.05$) and indicated that declared cocoa content was a reliable indication for antioxidant capacity of chocolates produced in Serbia.

2.1.23. Cvjetko Bubalo, M., Jurinjak Tušek, A., Vinković, M., Radošević, K., Gaurina Srček, V., **Radojčić Redovniković, I.** (2015) Cholinium-based deep eutectic solvents and ionic liquids for lipase-catalyzed synthesis. *J. Mol. Catal. B: Enzym.* 122, 188-198. AN: WOS000366078800023.
Q3
Ivana Radojčić Redovniković – posljednji autor
Broj bodova: 1,1

Abstract
The aim of this study was to analyze the advantages and limitations of cholinium-based ionic liquids (ILs) and deep eutectic solvents (DESs) used as green solvents for immobilized Candida antarctica lipase B-catalyzed synthesis. The reaction of acetic anhydride with 1-butanol to give short chain ester butyl acetate was chosen as a model reaction. Results showed that selected ILs (choline glycinate, choline alaninate, choline asparaginate, choline malate) and DESs (choline chloride mixtures with glycerol Gly, ethylene glycol EG, and urea U as hydrogen bond donors in molar ratio 1:2) are poor media for tested reaction if applied as pure solvents (yield <5%). This happens probably due to the substrate "entrapment" within DES structure through H-bonding. The addition of water (as a protic solvent) to the DESs strongly enhances both enzyme activity and reaction yield. Among different DES:water mixtures tested, the one with EG as hydrogen bond donor at water content of 5% (w/w) proved to be the most effective, resulting in esterification yield 80% (higher than yield obtained in a

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

reference solvent n-heptane). Kinetic parameters of Ping-Pong Bi-Bi reaction mechanism were estimated for reactions in ChCl:EG:water mixtures and the chosen model seems to fit reaction mechanism description. Furthermore, in all ChCl:EG:water tertiary mixtures about 50-70% lipase activity decrease was observed after 3 days incubation. The enzyme activity stayed unchanged even after extending the incubation time to 15 days. Finally, the used DESs were assayed for cytotoxicity in fish (CCO) and human (MCF-7) cell lines, where they exhibited low cytotoxicity (EC_{50} >5 mM) for both cell lines. Obtained results suggest that DESs are promising candidates for green biocatalysis. © 2015 Elsevier B.V. All rights reserved.

2.1.24. Cvjetko Bubalo, Mazur, M., Radošević, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2015) Baker's yeast-mediated asymmetric reduction of ethyl 3-oxobutanoate in deep eutectic solvents. *Process Biochem*. 50, 1788-1792. AN: WOS000365064800015.
Q2
Ivana Radojčić Redovniković – dopisni autor
Broj bodova: 2,2

Abstract
Cholinium-based deep eutectic solvents (DES) were evaluated as solvents for yeast-mediated reduction of ethyl 3-oxobutanoate to ethyl 3-hydroxybutanoate. The type of hydrogen bond donor and the amount of water present in DES considerably influenced the reaction yield. At water content of 50% (w/w), sugar and alcohol containing DES were the most appropriate solvents for the given reduction, with yields similar to those obtained in phosphate buffer (<93.0%), while in DES based on acids or amide poor yields were observed regardless water content (<49.3%). The results suggest that pH value of reactiom medium and cell viability are the curtail variables influencing bioreduction yield. Furthermore, by changing the water content in DES and/or DES itself it is possibly to alter enantioselectivity. Overall, the results suggest that sugar containing DES possess good biocompatibility with yeast cells and can be applied as green reaction medium for yeast-mediated bioreduction.

2.1.25. Radošević, K., Cvjetko Bubalo, M., Gaurina Srček, V., Grgas, D., Landeka Dragičević, T., **Radojčić Redovniković, I.** (2015) Evaluation of toxicity and biodegradability of choline chloride based deep eutectic solvents. *Ecotox. Environm. Safety*. AN: WOS000346755400007.
Q2
Ivana Radojčić Redovniković – dopisni autor
Broj bodova: 2,2

Abstract
Deep eutectic solvents (DESs) have been dramatically expanding in popularity as a new generation of environmentally friendly solvents with possible applications in various industrial fields, but their ecological footprint has not yet been thoroughly investigated. In the present study, three choline chloride-based DESs with glucose, glycerol and oxalic acid as hydrogen bond donors were evaluated for in vitro toxicity using fish and human cell line, phytotoxicity using wheat and biodegradability using wastewater microorganisms through closed bottle test. Obtained in vitro toxicity data on cell lines indicate that choline chloride: glucose and choline chloride:glycerol possess low cytotoxicity (EC_{50}>10mM for both cell lines) while choline chloride:oxalic acid possess moderate cytotoxicity (EC_{50} value 1.64mM and 4.19mM for fish and human cell line, respectively). Results on phytotoxicity imply that tested DESs are non-toxic with seed germination EC_{50} values higher than 5000mgl^{-1}. All tested DESs were classified as'readily biodegradable' based on their high levels of mineralization (68-96%). These findings indicate that DESs have a green profile and a good prospect for a wider use in the field of green technologies.

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

2.1.26. Radošević, K., Ćurko, N., Gaurina Srček, V., Cvjetko Bubalo, M., Tomašević, M., Kovačević Ganić, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Natural deep eutectic solvents as beneficial extractants for enhancement of plant extracts bioactivity. *LWT - Food Sci. Technol.* 73, 45-51. **An:** WOS000381321100008.
Q1
Ivana Radojčić Redovniković – dopisni autor
Broj bodova: 2,2

Abstract
In the present study phenolic grape skin extracts were prepared by using five choline chloride based natural deep eutectic solvents (NADESs) containing glucose, fructose, xylose, glycerol, malic acid and valorised by testing their biological activity in vitro using two human tumour cell lines (HeLa and MCF-7). Initially, used NADESs were investigated regard to their toxicity and low cytotoxicity of solvents was observed toward HeLa and MCF-7 cells (EC_{50} values > 2000 mg/L). Among used choline chloride based NADESs, the one containing malic acid showed the best performance concerning extraction efficiency (total phenolic and total anthocyanin were 91 and 24 mg/g dw), as well as antioxidant (ORAC values were 371 μmol TE/g dw) and antiproliferative activity (percentage of cell viability were about 20%). Herein, for the first time it was showed that NADES components could be chosen not only to fine-tune solvent physicochemical characteristics but also to enhance biological activity of extracts prepared in NADESs. Therefore, our research confirmed that NADESs are excellent and promising choice of solvents for sustainable and green extraction, which will lead to its novel application in food and pharmaceutical industry.

2.1.27. Radošević, K., Železnjak, J., Cvjetko Bubalo, M., **Radojčić Redovniković, I.** Slivac, I., Gaurina Srček, V. (2016) Comparative in vitro study of cholinium-based ionic liquids and deep eutectic solvents toward fish cell line. *Ecotox. Environm. Safety*, 131, 30-36. **AN:** WOS000378020800005.
Q1
Broj bodova: 2

Abstract
With the advent of ionic liquids, much was expected concerning their applicability as an alternative to organic solvents in the chemical technology and biotechnology fields. However, the most studied and commonly used ionic liquids based on imidazolium and pyridinium were found not to be as environmentally friendly as it was first expected. Therefore, a new generation of alternative solvents named natural ionic liquids and deep eutectic solvents, composed of natural and/or renewable compounds, have come into focus in recent years. Since the number of newly synthesized chemicals increases yearly, simple and reliable methods for their ecotoxicological assessment are necessary. Permanent fish cell lines can serve as a test system for the evaluation of a chemical's cytotoxicity. This paper presents research results on the cytotoxic effects on Channel Catfish Ovary (CCO) cell line induced by fifteen cholinium-based ionic liquids and deep eutectic solvents. Based on the decrease in cell viability, the most obvious toxic effect on CCO cells was caused by ionic liquid choline oxalate, while other solvents tested exhibited low cytotoxicity. Therefore, we can conclude that cholinium-based ionic liquids and deep eutectic solvents are comparatively less toxic to CCO cells than conventional ionic liquids.

2.1.28. Cvjetko Bubalo, M., Ćurko, N., Tomašević, M., Kovačević Ganić, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Green extraction of grape skin phenolics by using deep eutectic solvents. *Food Chem.* 200, 159–166. AN: WOS000369077300022.
Q1
Ivana Radojčić Redovniković – dopisni autor

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

Broj bodova: 2,2

Abstract

Conventional extraction techniques for plant phenolics are usually associated with high organic solvent consumption and long extraction times. In order to establish an environmentally friendly extraction method for grape skin phenolics, deep eutectic solvents (DES) as a green alternative to conventional solvents coupled with highly efficient microwave-assisted and ultrasound-assisted extraction methods (MAE and UAE, respectively) have been considered. Initially, screening of five different DES for proposed extraction was performed and choline chloride-based DES containing oxalic acid as a hydrogen bond donor with 25% of water was selected as the most promising one, resulting in more effective extraction of grape skin phenolic compounds compared to conventional solvents. Additionally, in our study, UAE proved to be the best extraction method with extraction efficiency superior to both MAE and conventional extraction method. The knowledge acquired in this study will contribute to further DES implementation in extraction of biologically active compounds from various plant sources.

2.1.29. Vujčić, V., Radić Brkanac, S., **Radojčić Redovniković, I.**, Ivanković, S., Stojković, R., Žilić, I., Radić Stojković, M. (2017) Phytochemical and bioactive potential of in vivo and in vitro grown plants of Centaurea ragusina L. – Detection of DNA/RNA active compounds in plant extracts via thermal denaturation and circular dichroism. *Phytochem. Analysis*, 6, 584-592. AN**:** WOS000413349300013.

Q2

Broj bodova: 2

Abstract

Introduction

The phytochemical composition and biological activity of non-volatile components of *Centaurea ragusina* L. has not been studied previously.

Objectives

Our aim was to evaluate the phytochemical and bioactive potential (including interactions with polynucleotides) of *C. ragusina* L. depending on the origin of plant material (*in vivo* – leaves from natural habitats, *ex vitro* – leaves from plants acclimated from culture media, *in vitro* – leaves and calli from plants grown in culture media) and polarity of solvents used in extract preparation (80 and 96% ethanol and water combinations or single solvents).

Methodology

The polyphenol composition was determined by spectrophotometric and HPLC analysis. Biological activity of extracts was evaluated by following methods: 2,2′-azino-bis(3-ethylbenzothiazoline-6-sulphonic acid) (ABTS) and 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH) methods for antioxidative activity, 2,3,5-triphenyl tetrazolium chloride (TTC) microdilution method for antibacterial activity, crystal-violet test for cytotoxic activity and thermal denaturation (TD) and circular dichroism (CD) for DNA/RNA interactions.

Results

Conditions for the most efficient polyphenol extraction were determined: the 80% ethanol/water solvent system was the most suitable for callus and leaf *ex vitro* samples and 80 or 96% ethanol for leaf *in vivo* samples. Significantly higher levels of chlorogenic acid and naringenin were detected in callus tissue than *in vivo* plant. Ethanolic extracts exhibited the significant antibacterial activity against *Staphylococcus aureus* ATCC 25923. DNA/RNA active compounds in plant extracts were detected by TD and CD methods.

Conclusions

Callus tissue and *ex vitro* leaves represent a valuable source of polyphenols as *in vivo* leaves. TD and CD can be applied for detection of DNA/RNA active compounds in extracts from natural resources.

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

2.1.30. Pavoković, D., Buđa, R., Andrašec, F., Roje, M., Cvjetko Bubalo, M., **Radojčić Redovniković, I**. (2017) Plant-mediated asymmetric reduction of 1-(3,4-dimethylphenyl)ethanone. *Tetrahedron-asymmetr*., 5, 730-733. AN: WOS000403122600004.
Q2
Ivana Radojčić Redovniković – posljednji autor
Broj bodova: 2,2

Abstract
Bioreduction mediated by plants is a highly selective and environmentally friendly approach to synthesise optically active alcohols. Herein the bioreduction of 1-(3,4)-dimethylphenyl)ethanone to the corresponding chiral alcohol 1-(3,4-dimethylphenyl)ethanol has been evaluated using nine different vegetables roots as biocatalysts. The chiral alcohol was prepared in yields ranging from 44.1% to 88.2%, and with enantiomeric excess up to 97.2% for the (*S*)-enantiomer. Sugar beet was the most promising among the tested vegetables roots. Therefore, sugar beet cell cultures (normal and transformed) were obtained and tested for the reduction as well, yielding the corresponding alcohol in the range from 62.1% to 88.2% yield and with enantiomeric excesses of >99%. Based on these results reported, there are no profound differences in the reductive capacity of undifferentiated cells and organs of the same plant species (sugar beet). Due to overall advantages of using cell cultures, we have highlighted this approach as a promising method for preparation of enantiomerically pure 1-(3,4-dimethylphenyl)ethanol.

2.1.31. Ćurko, N., Tomašević, M., Cvjetko Bubalo, M., Gracin, Leo, **Radojčić Redovniković, I**., Kovačević Ganić, K. (2017) Extraction of proanthocyanidins and anthoycanins from grape skin by using ionic liquids. *Food Technol.Biotechnol*, 46, 317-321. AN**:** WOS000411693900014.
Q3
Ivana Radojčić Redovniković – dopisni autor
Broj bodova: 1,1

Abstract
In this study, eight different types of imidazolium-based ionic liquids (ILs) were applied as new solvents in the extraction of flavonoids from grape skin, and compared to the conventional organic solvent extraction that was not reported earlier. The structure of anions, cations and concentration of ILs significantly affected extraction yields. The highest mass fractions of proanthocyanidins and anthocyanins were obtained with 2.5 mol/L of 1-butyl-3-methylimidazolium bromide [C_4mim][Br] and 2.5 mol/L of 1-ethyl-3-methylimidazolium bromide [C_2mim][Br], respectively. The studied ILs provided an excellent preliminary result in the extraction of anthocyanins. Significantly higher mass fractions of total and all free anthocyanins were extracted with 2.5 mol/L of [C_2mim][Br] and 2.5 mol/L of 1-methylimidazolium hydrogen sulfate [mim][HSO_4] than with conventional solvent with the exception of anthocyanin-3-O-acetylmonoglucosides in the latter. On the other hand, 2.5 mol/L of [C_4mim][Br] and 2.5 mol/L of 1-(4-sulfobutyl)-3-methylimidazolium hydrogen sulfate [sC_4mim][HSO_4] showed significantly higher selectivity towards anthocyanin-3-O-acetylmonoglucosides and anthocyanin-3-(6-O-*p*-coumaroyl)monoglucosides.

2.1.32. Bosiljkov, T., Jumić, F., Cvjetko Bubalo, M., Hribar, J., Vidrih, R., Brnčić, M., Zlatić, E., Radojčić Redovniković, I., Jokić, S. (2017) Natural deep eutectic solvents and ultrasound-assisted extraction:green approaches for extraction of wine lees anthocyanins. *Food Bioprod. Process,* 102, 195-203. AN: WOS000397371500019
Q2
Ivana Radojčić Redovniković – dopisni autor
Broj bodova: 2,2

Abstract

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

To establish environmentally friendly extraction methods for the anthocyanins in wine lees, natural deep eutectic solvents (NADES) were investigated as a green alternative to conventional solvents, coupled with high- efficiency ultrasound-assisted extraction. Screening for the optimal NADES for this extraction was initially performed. A choline- chloride-based NADES with malic acid as the hydrogen bond donor was selected as the most promising, which provided more effective extraction of wine lees anthocyanins compared to a conventional solvent. To optimise this extraction of wine lees anthocyanins using the NADES and ultrasound-assisted extraction, response surface methodology was successfully applied. Considering the maximum amount of extracted compounds, the optimal conditions were: extraction time, 30.6 min ; ultrasound power, 341.5 W ; and water content in NADES, 35.4% (w/w). This approach using NADES as a green solvent and ultrasound as an alternative energy source represents a good choice for designing eco-friendly extraction methods for phenolic compounds from various sources.

2.1.33. Cvjetko Bubalo, M., Radošević, K., Radojčić Redovniković, I., Slivac, I., Gaurina Srček, V. (2017) Toxicity mechanisms of ionic liquids. Arhiv za higijenu rada i toksikologiju, 68, 174-179. AN: WOS000416747400002.
Q3
Broj bodova: 1

Abstract

Over the past three decades a growing awareness of environmental protection prompted the development of so-called green and sustainable technologies. Therefore, academic and wider community intensively explores new chemicals and safer, more energy efficient processes based on a rational compromise between economic, social, and environmental requirements. Due to low volatility and stability, ionic liquids emerged as a potential replacement for traditional volatile and harmful organic solvents. Various studies have been carried out to validate the green character of ionic liquids, whereby data published suggest that these compounds, due to their relatively high toxicity and poor biodegradability, could have an extremely negative impact on the environment. This paper presents the current knowledge on the toxicity of ionic liquids, with a special emphasis on the mechanisms by which this group of compounds causes changes in the morphology and physiology of organisms at different organisational levels of the ecosystem.

2.1.34. Radošević, K., Gaurina Srček, V., Cvjetko Bubalo, M., Rimac Brnčić, S., Takacs, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2017) Assessment of glucosinolates, antioxidative and proliferative activity of broccoli and collard extracts. *J. Food Compos. Anal.* 61,59-66. AN: WOS000407868900008.
Q1
Ivana Radojčić Redovniković – posljednji autor
Broj bodova: 2,2

Abstract

Natural compounds isolated from vegetables have protective and disease-preventing potential for the development of functional food. This study investigates the in vitro antioxidant capacity, total polyphenol and total flavonoid content, glucosinolate and glucosinolate degradation products of broccoli and collard extracts. In vitro antitumor activities on two human tumour cell lines (MCF-7 and HeLa) were studied. Broccoli and collard extracts were extracted from fresh, blanched and boiled broccoli florets and collard leaves. The Oxygen Radical Absorbance Capacity (ORAC) assay revealed that collard extracts exhibited higher antioxidant capacity than broccoli extracts. Total polyphenol and total flavonoid contents were also higher in collard extracts. The extracts were compared for the contents of total glucosinolates, indol glucosinolates and aliphatic glucosinolates. Glucoraphanin was the predominant compound in total glucosinolate content, followed by glucobrassicin and neoglucobrassicin (95.97 mmol 100 g^{-1} fresh weight (fw), 85.42 mmol 100 g^{-1} fw and 82.12 mmol 100

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

g_1 fw, respectively) in broccoli extracts; while in collard extracts, the major glucosinolate was glucobrassicin (80.33 mmol 100 g^{-1} fw), followed by glucoiberin (67.50) mmol 100 g_1 fw and sinigrin (21.91 mmol 100 g_1 fw). The strongest antiproliferative effect was observed in extracts obtained by blanching. The present study established that the extracts that were examined possess antioxidant and promising antitumour activities.

2.1.35. **Radojčić Redovniković, I.,** De Marco, A., Proietti, C., Hanousek, K., Sedak, M., Bilandžić, N., Jakovljević, T. (2017) Poplar response to cadmium and lead soil contamination. Ecotox. Environ. Safe., 144, 482-489. AN**:** WOS000408520100060.
Q1
Ivana Radojčić Redovniković – prvi autor
Broj bodova: 2,3

Abstract

An outdoor pot experiment was designed to study the potential of poplar (Populus nigra 'Italica') in phytoremediation of cadmium (Cd) and lead (Pb). Poplar was treated with a combination of different concentrations of Cd (w = 10, 25, 50mgkg^{-1} soil) and Pb (400, 800, 1200mgkg^{-1} soil) and several physiological and biochemical parameters were monitored including the accumulation and distribution of metals in different plant parts (leaf, stem, root). Simultaneously, the changes in the antioxidant system in roots and leaves were monitored to be able to follow synergistic effects of both heavy metals. Moreover, a statistical analysis based on the Random Forests Analysis (RFA) was performed in order to determine the most important predictors affecting growth and antioxidative machinery activities of poplar under heavy metal stress. The study demonstrated that tested poplar could be a good candidate for phytoextraction processes of Cd in moderately contaminated soils, while in heavily contaminated soil it could be only considered as a phytostabilisator. For Pb remediation only phytostabilisation process could be considered. By using RFA we pointed out that it is important to conduct the experiments in an outdoor space and include environmental conditions in order to study more realistic changes of growth parameters and accumulation and distribution of heavy metals. Also, to be able to better understand the interactions among previously mentioned parameters, it is important to conduct the experiments during prolonged time exposure., This is especially important for the long life cycle woody species.

A.2.2. Znanstveni radovi iz skupine a2

- *Radovi objavljeni do prethodnog izbora*

2.2.1. Dragović-Uzelac, V., Levaj, B., Bursać, D., Pedisić, S., **Radojčić, I.,** Biško, A., (2007) Total Phenolics and Antioxidant Capacity Assays of Selected Fruits. *Agric. Conspec. Sci.,* 72, 279-284. (BCI AN 20083040670; ISSN: 1331-7768)
Broj bodova: 0,5

2.2.2. Bogović, M., **Radojčić Redovniković, I.,** Toth, N., Novak, B., Delonga, K. (2010). The influence of mineral fertilizing on the yield components polyphenols and antioxidant activity of sweet potatoes (Ipomoea batatas L.). Növénytermelés, 59, S525-S528.
(CAB AN 20103126130; ISSN: 0546-8191)
Broj bodova: 0,5

2.2.3. Jakovljević, T. Gradečki-Poštenjak, M., **Radojčić Redovniković, I.** (2009) Sjeme pinije (*Pinus pinea* L.), šumski reprodukcijski materijal i hrana. *Radovi - Šumarski institut Jastrebarsko*. 44, 29-36. (CAB 2013090093, ISSN:1846-3879)
Ivana Radojčić Redovniković – posljednji autor

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

Broj bodova: 0,55

- *Radovi objavljeni nakon prethodnog izbora i sažetak na jeziku na kojem je rad objavljen*

2.2.4. Bogović, M., Belko, D., Božić, Đ., Fabek, S., Toth, N., Novak, B., **Radojčić Redovniković; I.** (2013) Utjecaj folijarnog mineralnog gnojiva na sadržaj fenolnih spojeva u listu batata (*Ipomoea batatas* L.). *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* 8, 29-35. (FASTA 2013-12-Jk7168, ISSN:1847-3423)
Ivana Radojčić Redovniković – dopisni autor
Broj bodova: 0,55

Abstract
Suvremena istraživanja u povrćarstvu, osim ostvarenja visokog prinosa, nastoje osigurati i rješenja za uzgoj kultivara koji sadrže povećani udio biološki aktivnih spojeva. Ciljana primjena mineralnih gnojiva može utjecati na nutritivnu vrijednost, ali i na sadržaj i sastav sekundarnih metabolita u biljci. Međutim, vrlo je malo podataka koji se odnose na utjecaj mineralnih gnojiva na sadržaj sekundarnih metabolita u listu batata. Stoga je u ovom radu istražen utjecaj folijarne prihrane gnojivom Fitolife (glavna komponenta CaCO3) na sadržaj i sastav fenolnih spojeva i antioksidacijsku aktivnost u listovima batata sorte Bat1 i Boniato. Na temelju dobivenih podataka vidljivo je da se istražene sorte različito ponašaju nakon primjene folijarne ishrane gnojivom Fitolife. U Bat1 sorti gnojivo Fitolife utjecalo je na smanjenje sadržaja ukupnih fenolnih kiselina, uz istovremeno povećanje sadržaja ukupnih flavonoida zbog povećanja kampferola, apigenina i kvercetina. Kod sorte Boniato nisu utvrđene statistički značajne promjene u sadržaju ukupnih fenolnih kiselina, a folijarna aplikacija gnojiva Fitolife negativno je utjecala na sadržaj identificiranih flavonoida, miricetina i kvercetina. Značajne razlike u sadržaju fenolnih kiselina i flavonoida između uzoraka batata ukazuju da je potencijalno moguće manipulirati konvencionalnim uzgojem. Budući da je batat relativno nova kultura na našem tržištu, a posebice o listu batata se vrlo malo zna, nadamo se da će rezultati ovog rada pobuditi veći interes kod uzgajivača, ali i krajnjih potrošača za list batata kao namirnice visoke nutritivne vrijednosti te da će uzgajivačima, zajedno s agronomskim pokazateljima, pomoći pri procjeni svrhovitosti foliarne primjene Fitolifa.

2.2.5. Jakovljević, T., **Radojčić Redovniković, I.,** Čehulić, I., Bukovac, I., Potočki A. (2013) Utjecaj različtih razina onečišćenja tla kadmijem na sadnice jablana (*Populus nigra* var. *italica*). *Radovi - Šumarski institut Jastrebarsko*. 45, 107-114-233. (ISSN 1848-3879)
Broj bodova: 0,5

Abstract
Fitoremedijacija je uspješna tehnologija koja iskorištava biljke za pročišavanjetla, ekološki je prihvatljiva, potencijalno jeftina, vizualno nenametljiva i nudi mogućnost bioobnove tla onečišćenog teškim metalima. Potencijal upotrebe drveća kao prikladne biljne vrste za fitoremedijaciju tla zagađenim teškim metalima privlači veliku pozornost zadnjih desetljeća upravo zbog svojstava kao što su brzi rast, velika biomasa, dubok korijenski sustav te jeftin uzgoj. U ovom radu ispitani su fitoekstrakcijski potencijal i morfološke značajke jablana (*Populus nigra* var. *italica*) kao odgovor biljke na stres uzrokovan akumulacijom različitih koncentracija kadmija. Dobiveni rezultati pokazuju da ispitivani jablan (*Populus nigra* var. *italica*) može biti razmatran kao vrsta s fitoekstrakcijskim potencijalom za čišenje tala
onečišćenih kadmijem.

2.2.6. Cvjetko Bubalo, M., Radošević, K., **Radojčić Redovniković, I.,** Halambek, J., Vorkapić-Furač, J., Gaurina Srček, V. (2014) Ionske kapljevine – razvoj i izazovi industrijske primjene. Kemija u industriji: časopis kemičara i tehnologa Hrvatske 63, 163-171.
(DOI: 10.15255/KUI.2013.003, ISSN:0022-9830)

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

Broj bodova: 0,5

Abstract
Establishment of novel, highly productive, and sustainable processes for the production of industrially important compounds is becoming a growing area of research. Due to non-volatility, inflammability, great thermal, chemical and electrochemical stability and also recyclability, ionic liquids are extensively studied as possible green replacement for widely used conventional molecular solvents. Due to the extremely large number of possible chemical structures of ionic liquids, the ability to design ionic liquids for specific applications makes them unique solvents in electrochemistry, analytical chemistry, organic synthesis and (bio)catalysis, separation processes, as well as functional fluids (lubricants, heat transfer fluids, corrosion inhibitors etc.). This paper presents a review of the scientific and technical literature related to ionic liquids, their basic properties, preparation and application, as well as the challenges of their application on an industrial scale.

2.2.7. Toth, N., Fabek, S., Benko, B. Herak Ćustić, M., **Radojčić Redovniković, I.** (2014) Yield components and glucosinolate contents of broccoli cultivars in summer-autumn growing cycle. *Acta Horticulturae* 1040, 323-329. (AN:WOS000343890000045, ISSN 0567-7572)
Ivana Radojčić Redovniković – posljednji autor
Broj bodova: 0,55

Abstract
In recent decades, interest for functional food has been increased. Plant derived food is an important source of various bioactive compounds. The biologically active components in Brassica vegetables are the breakdown products of glucosinolates which have anticarcinogenic properties. Broccoli is included as a highly nutritious vegetable due to its mineral and vitamin content, fibres and bioactive compounds which depend on genetic, abiotic and agronomic factors. As numerous broccoli hybrid cultivars are available in Croatia, research with aim to select promising hybrid broccoli cultivars with appropriate agronomic and chemical traits was carried out during summer-autumn growing period of 2007. The field trial involving 13 hybrid broccoli cultivars was laid out according to four-replication block design. During the harvest period basic morphometric values of top inflorescence were determined. Cultivar 'Montop' had the highest mass, diameter and yield of top inflorescence (506 g, 15.5 cm and 1.5 $kg \cdot m^{-2}$). 'Green Magic' and 'Lucky' belong to the same range with slightly lower values of the mentioned parameters (457 g, 15.4 cm, 1.5 $kg \cdot m^{-2}$ and 447 g, 14.1 cm, 1.5 $kg \cdot m^{-2}$, respectively). In all analyzed cultivars prevailing glucosinolate were glucoraphanin and glucobrassicin. There are significant differences in glucosinolate concentrations among cultivars. 'Fiesta' had the highest glucoraphanin level, 3.52 $\mu mol \cdot g^{-1}$ dry weight (dw). This was followed by 'Agassi' and 'Marathon', which also achieved high glucoraphanin concentrations (2.85 and 2.80 $\mu mol \cdot g^{-1}$ dw). 'General' obtained the highest glucobrassicin concentration (9.5 $\mu mol \cdot g^{-1}$ dw), significantly higher than the other cultivars. 'Marathon' reached the highest total glucosinolate concentration (15.45 $\mu mol \cdot g^{-1}$ dw). Neither cultivar can stand out with the highest values of agronomic parameters and bioactive components at the same time. The results point out 'Marathon' as the cultivar with a considerable content of glucoraphanin, glucobrassicin and total glucosinolates (2.58, 7.32 and 15.45 $\mu mol \cdot g^{-1}$ dw, respectively), and with satiable marketable top inflorescence yield (1.06 $kg \cdot m^{-2}$).

2.2.8. Jakovljević, T., Halambek, J., Radošević K., Hanousek, K., Gradečki-Poštenjak, M., Višnja Gaurina Srček,V., **Radojčić Redovniković, I.,** De Marco A., (2015) The Potential Use of Indigobush (*Amorpha fruticosa* L.) as Natural Resource of Biologically Active Compounds. SEEFOR 6, 171-178. (ESCI, AN: WOS 000219280000003, ISSN:1847-6481)
Broj bodova: 0,5

Abstract
Recent research indicates that a weed like Indigobush (Amorpha fruticosa L.) gives great opportunities for its commercialization through a rich spectrum of its beneficial biological features with possible use

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

in the forestry and biotechnology field. Therefore, in this study we wanted to explore some of potential application of Indigobush extract, as a source of biologically active compounds, for animal cell culturing as well as green corrosion inhibitors. The effect of ethanol extract of Indigobush seeds was studied on human tumor cell lines (HeLa and MCF-7) and cell viability was determined by WST-1 method after 72 hours of treatment with 6 different extract concentrations (0.5-10 mg·mL-1). The inhibition effect of Indigobush seeds extract on the corrosion of aluminum in 0.5 M hydrochloric acid solution was investigated by potentiodynamic polarization and electrochemical impedance spectroscopy (EIS) methods. Results showed that the addition of Indigobush extract had a stimulatory effect on MCF-7 cells growth at the concentrations >1 mg·mL-1 while the same effect on HeLa cells was observed only at the highest concentration of Indigobush extract (10 $mg \cdot mL^{-1}$). The stimulatory effect of Indigobush extract on cell viability was more pronounced when the cells were grown in a medium with 5% FBS compared to 10% FBS (v/v). Indigobush extract did not show cytotoxic effect on MCF-7 and HeLa cells. Electrochemical studies showed that with increasing extract concentrations (2.5-15 mg·mL-1) the values of corrosion current densities decrease, while the polarization resistance values increase. The maximum inhibition efficiency of Indigobush extract is reached at concentration of 15 mg·mL-1 (82.9%). The Indigobush ethanol extract has no cytotoxic effect on human tumor cell lines MCF- 7 and HeLa. Results confirmed that extract originated from Indigobush has the potential to utilize for the mammalian cell culture media formulation by replacing the animal serum. Furthermore, data indicates that Indigobush extract has potential as green alternative to existing synthetic corrosion inhibitors.

2.2.9. Jakovljević, T., Panić, M., Cvjetko Bubalo, M., Čehulić, I., **Radojčić Redovniković, I.** (2017) Utjecaj kadmija na uzgoj kelja i kupusa u onečišćenim tlima. Glasnik zaštite bilja, 40, 53-62. (ISSN 0350-9664)
Ivana Radojčić Redovniković – dopisni autor
Broj bodova: 0,55

Abstract

U ovom radu ispitan je utjecaj kadmija na rast kelja (Brassica oleracea var. sabauda) i kupusa (Brassica oleracea var. capitata), distribucija kadmija u pojedine dijelove biljaka uzgojenih u tlu s različitim udjelima kadmija te njihov fitoekstrakcijski potencijal. Također je praćen i utjecaj povećanog udjela kadmija u tlu na sadržaj polifenola, kako bi se utvrdila moguća povezanost tih sekundarnih metabolita i odgovora biljke na stres uzrokovan prisutnošću teških metala u tlu. Dobiveni rezultati mogu biti od osobitog značaja za naše područje budući da su kupus i kelj važne i relativno često korištene namirnice u našoj prehrani te iznimno dobro uspijevaju u našem podneblju, stoga bitna je spoznaja kako one mogu akumulirati značajne količine teških metala prilikom rasta na onečišćenom tlu. Njihova dugotrajna konzumacija može nepovoljno utjecati na zdravlje ljudi i životinja.

A.2.3. Znanstveni radovi iz skupine a3

- *Radovi objavljeni do prethodnog izbora*

2.3.1. Delonga, K., **Radojčić, I.,** Duraković, L., Mrkić, V., Vorkapić-Furač, J., Duraković S. (2003) Indole Glucosinolates from Cabbage and Cauliflower and Their Bioactive Breakdown Products. Current Studies of Biotechnology, Vol. III-Food, Croatian Society of Biotechnology, Zagreb, 219-227. (AN: WOS000189459300019; IDS Number: BY77E, ISBN: 953-176-209-0)

2.3.2. Berković, K., **Radojčić, I.,** Delonga, K., Vorkapić-Furač J. (2003) Polyphenols – Environmentally Friendly Corrosion Inhibitors of Tin. Current Studies of Biotechnology, Vol. III-Food, Croatian Society of Biotechnology, Zagreb, 365-372. (AN: WOS000189459300034: IDS Number: BY77E; ISBN: 953-176-209-0)

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

2.3.3. **Radojčić, I.,** Berković, K., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2003) Inhibition efficiency of cabbage glucosinolates extracts on tin corrosion. U: Strategies for Safe Food - Analytical, Industrial and Legal Aspects: Challenges in Organisation and Communication, (Eklund, T., De Brabander, H., Daeseleire, E., Dirinck, I., Ooghe W. Eds.), Proceedings of the 12th European Conference on Food Chemistry (EURO FOOD CHEM XII), Bruges, Belgium, 300-303.
(ISBN: 90-804957-2-7)
Organizatori skupa: Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging, sectie Voeding

2.3.4. **Radojčić Redovniković, I.**, Vidović, B., Bosnar, S., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J., Antioxidant capacity and total polyphenols of different OO-rapeseed cultivar, U: Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, (editor D. Ćurić) Central European Meeting, Prehrambeno-biotehnološki fakultet vol. 2(2008) str. 129-135. (ISI Document Delivery No.: BKT50; AN:WOS000269184700017; ISBN: 978-953-6207-88-6)
Organizatori skupa: The Society of the Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb, *IIR - International Institute of Refrigeration,* EFFoST - European Federation of Food Science and Technology, EuCheMS - European Association for Chemical and Molecular Sciences - Division of Food Chemistry, EurAgEng - European Society of Agricultural Engineers.

2.3.5. Jolić Mazor, S, Giacometti J., **Radojčić Redovniković, I**., Delonga, K. Vorkapić-Furač, J. (2009) Polyphenolic compounds, antioxidative capacity and biological activity of chololates. 5th Central European Congress on Food, Book of Full Papers / Šimko, Peter (ur.). – Bratislava, Slovak Republic, 382-387.
(ISBN: 978-80-89088-89).
Organizatori skupa: VÚP Food Research Institute

2.3.6. **Radojčić Redovniković, I.,** Bogović, M., Bosnar. S., Kralj, T., Delonga, K., Novak, B., Toth, N. (2009) Antioxidant activity and polyphenolic content in two sweet potatoes (*Ipomoea batatas* L.) cultivars grown under different conditions. 5th Central European Congress on Food, Book of Full Papers/Šimko, Peter (ur.). – Bratislava, Slovak Republic, 340-345.
(ISBN: 978-80-89088-89).
Organizatori skupa: VÚP Food Research Institute

Radovi objavljeni nakon prethodnog izbora i sažetak na jeziku na kojem je rad objavljen

2.3.7. Cvjetko Bubalo, M., Buljan, D., Zandona, A., **Radojčić Redovniković, I**., Halambek, J. (2014) Evaluation of natural ionic liquids and deep eutectic solvents in lipase-catalyzed esterification. Proceedings of 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Frece, J. ur.) Zagreb, Baltazar d.o.o., 1-5.
Organizatori skupa: CROFOST Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Croatia; Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Suorganizator: EFFoST, IUFoST

Abstract
The use of environmentally friendly solvents for the production of industrially important chemicals is a subject of numerous scientific studies in the field of chemical technology and biotechnology. Therefore, ionic liquids and eutectic solvents, a new generation of non-volatile and stable solvents, have been recently intensively studied as a replacement for traditional solvents in organic synthesis

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

and (bio)catalysis. On the other hand, biocatalytic production of short chain esters, which are particularly important as flavours in the food, cosmetic and pharmaceutical industry, have been dramatically expanding in popularity as a promising alternative to chemical synthesis of flavour esters from an economic and environmental point of view. Therefore, in order to develop environmentally friendly process for the synthesis of short chain esters, we investigated the possibility of conducting the lipase-catalyzed butyl acetate synthesis in environmentally acceptable solvents: cholinium-based ionic liquid choline maleate and cholinium-based eutectic solvent choline chloride:glycerol (molar ration 1:2). To compare the success of the esterification with that in conventional organic solvents and ionic liquids, ester synthesis was also carried out in n-heptane and imidazolium ionic liquid (1-pentyl-3-methylimidazolium bis(trifluoromethylsulfonyl)imide. Our results show that cholinium-based deep eutectic solvents are promising alternatives for organic solvents in lipase-catalyzed reactions.

2.3.8. Cvjetko Bubalo, M., Radošević, K., Gaurina Srček, V., Halambek, J., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2014) Green solvents for green technologies. Procceding of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development (Radojčić Redovniković, I., Jakovljević, T., Halambek, J., Vuković, M., Erdec Hendrih, D. ,ured.) Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia, 64-70.

Organizatori skupa: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 9 - Forest Policy and Economics (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

Abstract

Within 'green economy' approach, growing area of research in the development of green technologies is devoted to designing new, more environmentally friendly solvents. As a promising alternative to traditional organic solvents deep eutectic solvents (DESs) have been dramatically expanding in popularity last few years as a new generation of designer solvents with possible applications in various industrial fields. Herein, we will present recent progress of our multidisciplinary studies on DESs application in biotechnology. Within this study a number of DESs based on renewable sources (e.g. choline chloride, sugar, amino acids and carboxylic acid) were prepared, and screened for their applicability as green solvents in extraction of phenolic compounds from grape skin and lipasecatalyzed synthesis of short chain ester. In order to fully define DESs as environmentally benign, and thus the processes involving them, toxicity profiles of these solvents were also studied. The data obtained would serve to fill the existing gaps in the knowledge regarding DESs application in the extraction of various natural products from plant material as well as in biocatalytic processes. Data present here are our proof-of-concept for possible implementation of DESs into truly green industrial processes.

2.3.9. Jakovljević, T., Cvjetko Bubalo, M., Hanousek, K., Sedak, M., Bilandžić, N., Papst, D., **Radojčić Redovniković, I.** (2014) The potential of poplar (Populus nigra var. italica) in the phytoremediation of lead. Procceding of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development (Radojčić Redovniković, I., Jakovljević, T., Halambek, J., Vuković, M., Erdec Hendrih, D.,ur.) Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia, 81-87.

Organizatori skupa: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 9 - Forest Policy and Economics (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

Abstract

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

One of the biggest problems today is pollution. Contamination with heavy metals which includes the lead (Pb), is a distinct problem because metals are not biodegradable and have negative impact on the living world. Ecologically and enivronmentally acceptable solution provides a new biotechnological process called phytoremediation, which is based on the ability of plants to clean and restore contaminated area. This study was used to assay the effect of lead on the growth of poplar (Populus nigra var. italica), phytoremediation potential of poplar for lead, his redistribution in certain parts of the plant. Some biochemical markers of oxidative stress, the amount of malondialdehyde as an indicator of lipid peroxidation and the amount of H2O2 were determined. Frutehremore the effects of lead in the soil on the activity of antioxidant enzymes like superoxide dismutase (SOD), peroxidase (POD), catalase (CAT), ascorbate peroxidase (APOX), glutathione-S-transferase (GST) and glutathione reductase (GR) as an indicator of the potential protection against oxidative stress were studied. All of the results together indicate that the studied poplar (Populus nigra var. italica) can be considered as a species with the potential use in phytostabilization of the soil contaminated with lead.

2.3.10. Mitar, A., Prlić Kardum, J., Sander, A., **Radojčić Redovniković**, I., Fizikalna svojstva prirodnih eutektičkih smjesa, U: Proceedings of the 16th Ružička days „TODAY SCIENCE – TOMORROW INDUSTRY“, (editor A. Šantić, M. Đaković), Zagreb : HKD/CCS (2016) str. 62-74.

Organizator: HDKI – Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa PTF – Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta J J Strossmayera u Osijeku
Suorganizator: EFFoST, IUFoST

Abstract

Izbor otapala u industrijskim procesima zahtjevan je postupak budući da korištenje konvencionalnih, hlapljivih i zapaljivih organskih otapala može predstavljati opasnost za ljudsko zdravlje, okoliš, ali i problem pri njegovu zbrinjavanju. Upravo stoga istraživanje i primjena prirodnih eutektičkih smjesa, u različitim procesima, predstavlja iskorak ka smanjenju negativnog utjecaja industrije na okoliš. Ova otapala moguća su alternativa postojećoj tehnologiji i nude zamjenu štetnim otapalima. Prirodne eutektičke smjese pripremaju se iz jeftinih, netoksičnih te lako dostupnih komponenti. Kako je njihova primjena u industriji još uvijek u začetku, a mogućnost kombiniranja donora i akceptora vodikovih veza beskonačna, nedostaju podaci o osnovnim fizikalno-kemijskim svojstvima.
U ovom radu određena je: gustoća, viskoznost, električna vodljivost, indeks loma te pH vrijednost osam pripremljenih prirodnih eutektičkih smjesa u rasponu temperature od 288 do 328 K. Također je određen i utjecaj udjela vode u eutektičkoj smjesi na navedena fizikalna svojstva. Sve pripremljene eutektičke smjese su Newtonski fluidi, čija se gustoća kreće od 1100 do 1500 kg m-3 ovisno o udjelu dodane vode. Povišenjem temperature i povećanjem udjela vode viskoznost i indeks loma padaju, dok električna vodljivost raste. Ovisnost indeksa loma, pH vrijednosti i električne vodljivosti sa promjenom temperature je linearna, dok je promjena viskoznosti s temperaturom opisana Arrheniusovom te Vogel-Fulcher -Tammanovom jednadžbom.

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017)

Za izbor u znanstveno zvanje <u>znanstveni savjetnik u trajnom zvanju</u>

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Broj bodova	Ukupno objavljenih radova	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	13	19,3	35	**14**	61
	Poslije	22	41,7			
a2	Prije	3	1,55	9	**7.5**	4,7
	Poslije	6	3,17			
a3	Prije	6	1,5	9	**2.5**	2,5
	Poslije	4	1			
			Ukupno bodova		**24**	68,2

<u>Citiranost objavljenih znanstvenih radova do 8. siječnja 2018</u>.:

Ukupan broj citata u Web of Science Core Collection (all Databases)**: 643 puta**
Ukupan broj citata u Web of Science (All Databases): **671 puta**
Broj citata u Scopus-u: **765** puta
Ukupan broj citata u Scopusu-u: **782** puta
Prema Google Scholaru ukupna citiranost: **946 puta**
h-indeks WoS: **12**
h-indeks Scopus: **12**
h-indeks Google Scholar: **14**

A.2.4. Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3

Jakovljević, T., **Radojčić Redovniković, I.,** Laslo A., (2016) Phytoremediation of heavy metals - Applications and experiences in Croatia, *Zastita Materijala*, 57, 496 – 501. (ISSN 0351-9465)

Abstract

Phytoremediation is defined as the effective use of plants to remove, detoxify or immobilize contaminants in the area of growth (soil, water, sediment) through biological, chemical or physical processes naturally occurring in plants. It involves growing plants in a contaminated medium, over a certain period of growth, in order to remove contaminants from the medium, or to facilitate the immobilization (binding/stopping) or degradation (detoxification) of contaminants. The biggest problem are inorganic contaminants, as opposed to organic, they are not biodegradable to less or nontoxic compounds. The main representatives of inorganic contaminants are heavy metals which pollute soils and introduce hazardous effects to the environment and to animal and human health. A large number of researches indicates that plants have a huge genetic potential that allows the removal of toxic metals from the soil, so they may play a major role in the process of phytoremediation. A research has been carried out in Croatia in this regard, related to which kind of plants are best suited to

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

facilitate the process of phytoremediation and results showed that poplar (Populus sp.) had the highest tolerance to heavy metals and highest prospect for successful application in phytoremediation.

A.2.5. Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa

2.5.1. Jakovljević, T. Gradečki-Poštenjak, M., **Radojčić Redovniković, I.** (2011). Fiziološka, kemijska i antioksidativna svojstva sjemena pinije (*Pinus pinea* L.), Proceedings of the Symposium Branimir Gušić Days – MLJET 2010. (Durbešić, P., Benić, A., ur.). LaserPrint, Zagreb, 83-92.

Sažetak:

Pinija (Pinus pinea L.) je izrazito mediteranska vrsta drveća. Raširena je na cijelom području Sredozemlja. U zapadnom Sredozemlju prelazi u sjevernu Afriku i na Kanarske otoke. U Hrvatskoj je prirodno rasprostranjena na otoku Mljetu u području Saplunare. Zbog ekonomske, ekološke, pejzažne, nutritivne i zdravstvene vrijednosti mogućnosti korištenja pinije su velike. U šumarstvu se koristi za pošumljavanje degradiranih staništa mediteranskog krškog područja Hrvatske, a zbog široke kišobranaste krošnje vrlo je dekorativnog izgleda, interesantna je i kao hortikulturna vrsta. Nutritivna i zdravstvena vrijednost sjemena pinije proizlazi iz kemijskog sastava. Cilj istraživanja je utvrditi fiziološka, kemijska i antioksidativna svojstva sjemena različitih provenijencija u Hrvatskoj. Istraživana su slijedeća svojstva: masa 1000- sjemenaka, sadržaj vlage, energija klijavosti i klijavost sjemena, udio svježe neisklijalog i šturog sjemena, količina ukupnog dušika, fosfora, kalija, kalcija, magnezija, bakra, cinka, željeza, mangana, ukupnih polifenola te antioksidativna aktivnost. Klijavost sjemena svih provenijencija je veća od minimalne, standardom propisane. Rezultati kemijskog sastava i antioksidativne aktivnosti u skladu su s literaturnim podacima istraživanja provedenim u drugim mediteranskim zemljama. Upotreba sjemena pinije u Hrvatskoj za potrebe šumarstva i proizvodnje šumskog reprodukcijskog materijala kao i za prehranu je zanemariva. Stoga bi bilo potrebno intenzivirati proizvodnju sjemena za navedene namjene.

A.2.6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA

A.2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

2.6.1.1. Cvjetko Bubalo, M., Panić, M., Radošević, K., Kovačević Ganić, K., Gaurina Srček, V., **Radojčić Redovniković, I.** Green solvents for green technologies, European Summit of Industrial Biotechnology, 14.-16.11. 2017, Graz, Austira, Book of Absteacts, P175. **poster**
Organizatori skupa: Acib GmbH

2.6.1.2. Panić, M., Radošević, K., Cvjetko Bubalo, M., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K., Gaurina Srček,V., **Radojčić Redovniković, I.,** Green solvents for green extraction of biologically active compounds. 19th International Conference on Food Processing & Technology, October 23-25, 2017, Paris, France, Journal of Food Processing & Technology 8 (9) DOI:10.4172/2157-7110-C1-068. 39. **predavanje**
Organizatori skupa: Conferenceseries

2.6.1.3. Panić, M., Radošević, K., Gunjević, V., Cvjetko Bubalo, M., Kraljić, K., Obranović, M., Škevin, D., **Radojčić Redovniković, I.** Green extraction of phenolic compounds from food by-products and their biological activity. 19th International Conference on Food Processing & Technology, October 23-25, 2017, Paris, France, Journal of Food Processing & Technology 8 (9) 136. **poster**
Organizatori skupa: Conferenceseries

2.6.1.4. Panić, M., Radošević, K., Cvjetko Bubalo, M., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K., Gaurina Srček,V., **Radojčić Redovniković, I.** Green Solvents for Green Technologies. Volume 256,

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

Supplement / Dr.Munis Dundar (ur.). 11. European Biotechnology Congress, 25.-27.5.2017., Dubrovnik, Hrvatska - **pozivno prezentacija**
Organizator: EBTNA

2.6.1.5. Panić, M., Marin, P., Hrestak, D., Rajn, M., Fičko, V., **Radojčić Redovniković, I.,** Cvjetko Bubalo. Stereoselective biocatalysis in green solvents. Journal of Biotechnology, Volume 256, Supplement / Dr.Munis Dundar (ur.). 53. European Biotechnology Congress, 25.-27.5.2017., Dubrovnik, Hrvatska - **poster prezentacija**
Organizator: EBTNA

2.6.1.6. Halambek, J., Cindrić, I., Fudurić, A., Cvjetko Bubalo, M., **Radojčić Redovniković, I.** Natural deep eutectic solvents as corrosion inhibitors in high acidic media. 4th International Symposium on Environmental Management - Towards Circular Economy, Zagreb: University of Zagreb, Faculty of Chemical Engineering and Technology, 2016. 66 - **poster prezentacija**

2.6.1.7. Mitar, A., Prlić Kardum, J., Sander, A., **Radojčić Redovniković, I.** Fizikalna svojstva prirodnih eutektičkih smjesa. International Conference 16th Ružička days "Today science-tomorrow industry" , Osijek 21.-23.9.2016., Osijek, Hvartska - **poster prezentacija**
Organizator: HDKI – Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa PTF – Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta J J Strossmayera u Osijeku
Suorganizator: EFFoST, IUFoST

2.6.1.8. **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Green solvents for green food technologies. 13th Congress of Nutrition, Beograd, Srbija Book of Absteacts, P12. **plenarno predavanje.**
Organizatori skupa: Serbian Nutrition Society, Federation of European Nutrition Societies

2.6.1.9. Panić, M., Radošević, K., Ćurko, N., Cvjetko Bubalo, M., Kovačević Ganić, K., Gaurina Srček, V., **Radojčić Redovniković, I. (2016)** Isolation of anthocyanins from grape pomace by natural deep eutectic solvents and valorization of its biological activity. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia Book of Abstracts P90. **poster**
Organizatori skupa: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 5 (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

2.6.1.10. Radošević, K., Čanak, I., Cvjetko Bubalo, M., Markov, K., Frece, J., Gaurina Srček, V., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Natural deep eutectic solvents - antimicrobial and cytotoxic. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia Book of Abstracts P91. **poster**
Organizatori skupa: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 5 (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

2.6.1.11. Radošević, K. , Cvjetko Bubalo, M., Gaurina Srček, V., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Ecotoxicology in the service of green technology. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia. Book of Abstracts P77. **oralno predavanje**
Organizatori skupa: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and pported by International Union of Forest Research Organisations, Division 5 (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

2.6.1.12. Liović, B., Jakovljević, T., Gradečki-Poštenjak, M., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) The trial plantation of sweet chestnut – Gornja Bačuga. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia. Book of Abstracts P136. **poster**
Organizatori skupa: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 5 (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

2.6.1.13. Jakovljević, T., Potočić, N., Seletković, I., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Vitality assessment of *Quercus robur* trees: nutritional status, visual and biochemical indicators. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia. Book of Abstracts P137. **poster**
Organizatori skupa: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 5 (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

2.6.1.14. Radojčić Redovniković, I. (2016) Deep eutectic solvent – designer solvent with biological activity. Green and Sustainable Chemistry Conference, 03.-06.04.2016.Berlin, Njemačka – **oralna prezentacija**
Organizatori skupa: Elsevier

2.6.1.15. Jakovljević, T., Halambek, J., Radošević, K., Gaurina Srček, V., Hanousek, K., **Radojčić Redovniković, I**. (2014) The potential use of *Amorpha fruticosa* L. as natural resource of biologically active compounds. *International Conference on Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development*, Zagreb, Croatia. Book of Abstracts P72. **poster**
Organizatori skupa: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 9 - Forest Policy and Economics (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

2.6.1.16. Cvjetko Bubalo, M. Radošević, K., Gaurina Srček, V., Halambek, J., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2014) Green solvents for green technologies. *International Conference on Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development*, Zagreb, Croatia. Book of Abstracts P86. **pozvano predavanje**
Organizatori skupa: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 9 - Forest Policy and Economics (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

2.6.1.17. **Radojčić Redovniković, I.,** Cvjetko Bubalo, M., Kovačević Ganić, K., Ćurko, N., Đapić, M., Radošević, K., Gaurina Srček, V. (2014) Evaluation of deep eutectic solvent in extraction of plant phenolic. *5th World Congress on Biotechnology*, Valencia, Spain-pozvano predavanje. Journal of Biotechnology & Biomaterials OMICS group P54. **pozvano predavanje**
Organizatori skupa: OMICS group

2.6.1.18. Cvjetko, M., Vidović, S., Jokić, S., Marić, B. Lepojević, Ž., **Radojčić Redovniković, I.** (2011) Optimization of the supercritical CO_2 extraction of oil from rapeseed using response surface methodology. *7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Hrvatska. **poster**

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

Organizatori skupa: CROFOST - Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb,Croatia; Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Suorganizator: EFFoST, IUFoST

2.6.1.19. Fabek, S., Toth, N., **Radojčić Redovniković, I.,** Herak Ćustić, M. Benko, B., Žutić, I. (2011) Nutritional quality of broccoli cultivars as affected by nitrogen fertilization. *7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija. **poster**
Organizatori skupa: CROFOST - Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb,Croatia; Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu Suorganizator: EFFoST, IUFoST

2.6.1.20. Fabek, S., Toth, N., Herak Ćustić, **Radojčić, I.,** Benko, B., Žutić, I. (2010) Glucosinolates content and yield of brocolli cultivars in different growing periods. *28th International Horticultural Congress*, Lisabon, Portugal. **poster**.
Organizatori skupa: European Plant Science Organisation

2.6.1.21. Jolić Mazor, S, Giacometti J., **Radojčić Redovniković, I**., Delonga, K. Vorkapić-Furač, J. (2009) Polyphenolic compounds, antioxidative capacity and biological activity of chololates. *5th Central European Congress on Food*, Bratislava, Slovak Republic - oralno predavanje. Book of Full Papers P382-387. **predavanje**
Organizatori skupa: VÚP Food Research Institute

2.6.1.22. **Radojčić Redovniković, I.,** Bogović, M., Bosnar. S., Kralj, T., Delonga, K., Novak, B., Toth, N. (2009) Antioxidant activity and polyphenolic content in two sweet potatoes (*Ipomoea batatas* L.) cultivars grown under different conditions. 5th *Central European Congress on Food*, Bratislava, Slovak Republic Book of Full Papers P340-345. **poster**
Organizatori skupa: VÚP Food Research Institute

2.6.1.23. **Radojčić Redovniković, I.**, Vdović, B., Bosnar, S., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2008) Antioxidant capacity and total polyphenols of different OO-rapeseed cultivar. *The 4th CEFood Cavtat*, Croatia. Book of Abstract P129-134. **poster**
Organizatori skupa: The Society of the Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb, IIR - International Institute of Refrigeration, EFFoST - European Federation of Food Science and Technology, EuCheMS - European Association for Chemical and Molecular Sciences - Division of Food Chemistry, EurAgEng - European Society of Agricultural Engineers.

2.6.1.24. **Radojčić**, **I.,** Pavlović, H., Delonga, K., Kovač, S., Vorkapić-Furač, J. (2004) Bioactive degradation products of glucosinolates as antibacterial agents. *2nd Central European Congress on Food*, Budapest, Hungary. **poster**
Organizatori skupa: Hungarian Academy of Science

2.6.1.25. **Radojčić**, **I.,** Kovačević Ganić, K., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2004) The analysis of borecole glucosinolates and their breakdown products by HPLC with UV Diode Array and FL detection. *Eighth International Symposium on Hyphenated Techniques in Chromatography and Hyphenated Chromatographic Analyzers (HTC-8)*, Brugge, Belgium. **poster**
Organizatori skupa: Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging, sectie Voeding

2.6.1.26. Kovačević Ganić, K., **Radojčić**, **I.,** Delonga, K. (2004) Determination of volatile compounds in wine by headspace solid-phase microextraction coupled to gas chromatography and flame ionization detector. *Eighth International Symposium on Hyphenated Techniques in Chromatography and Hyphenated Chromatographic Analyzers (HTC-8)*, Brugge, Belgium, **poster**.
Organizatori skupa: Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging, sectie Voeding

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

2.6.1.27. **Radojčić**, **I.,** Delonga, K., Carić, M., Kujundžić, D., Vorkapić-Furač, J. (2003) Determination of polyphenols and methylxanthines in chocolates produced in Croatia by UV/VIS and HPLC. *9th European Nutrition Conference*, Rome, Italy.
Organizatori skupa: Società Italiana di Nutrizione Umana

2.6.1.28. Berković, K., **Radojčić**, **I.,** Delonga, K., Kovač, S., Vorkapić-Furač, J. (2003) The effect of L-tryptophan and glucosinolates extracts on tin and aluminium in salt solutions. *9th European Nutrition Conference*, Rome, Italy, October, 2003. P183-191.
Organizatori skupa: Società Italiana di Nutrizione Umana

2.6.1.29. **Radojčić**, **I.,** Berković, K., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2003) Inhibition efficiency of cabbage glucosinolates extracts on tin corrosion. *Euro Food Chem XII*, Brugge, Belgium.
Organizatori skupa: Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging, sectie Voeding

2.6.1.30. Delonga, K., **Radojčić**, **I.,** Duraković, L., Mrkić, V., Vorkapić-Furač, J., Duraković, S. (2003) Indole Glucosinolates and Their Bioactive Breakdown Products from Cabbage and Cauliflower. *Current Studies of Biotechnology, Vol. III-Food*, Zagreb, Croatia.
Organizatori skupa: Hrvatsko društvo za biotehnologiju

2.6.1.31. Berković, K., **Radojčić**, **I.,** Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2003) Polyphenols – Environmentally Friendly Corrosion Inhibitors of Tin. *Current Studies of Biotechnology, Vol. III-Food*, Zagreb, Croatia.
Organizatori skupa: Hrvatsko društvo za biotehnologiju

A.2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

2.6.2.1. Jakovljević, T. Gradečki-Poštenjak, M., **Radojčić Redovniković, I.,** Fiziološka, kemijska i antioksidativna svojstva sjemena pinije (*Pinus pinea* L.), Dani Branimira Gušića –Mljet 2010., Pomena, Hrvatska, listopad, 2010. **predavanje**

2.6.2.2. Jakovljević, T., Gradečki-Poštenjak, M., **Radojčić Redovniković, I.,** Sjeme pinije (Pinus pinea L.), šumski reprodukcijski materijal i hrana , Role and significance of Forest Seeds in Forest Regeneration - 50th Anniversary of Forest Seed Science and Techology in Croatia 1959.-2009. Zagreb, Hrvatska, listopad, 2009. **poster**

2.6.2.3. Milešević, M., Fiolić, I., Ivanjko, N., Radošević, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Eutektična otapala – dizajnerska otapala s biološkom aktivnošću. SMLKI, XI. Susret mladih kemijskih inženjera, Zagreb, Hrvatska, Knjiga sažetaka P114. poster.
Organizatori skupa: Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa / Croatian Society of Chemical Engineers, Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije Sveučilišta u Zagrebu / Faculty of Chemical Engineering and Technology University of Zagreb

A.2.6.2.1. Predsjedavajući na znanstvenim skupovima

-

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti (A.2.4. – A.2.6.2)

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	0
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	1
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	24
Nacionalni znanstveni skupovi	3

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

A.2.6.3. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu

2.6.3.1.**Radojčić Redovniković, I.** (2017) Green Solvents for Green Technologies, European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Hrvatska – pozivno predavanje 2017.

2.6.3.2. **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Green solvents for green food technologies. *13th Congress of Nutrition*, Beograd, Srbija, **plenarno predavanje**.

2.6.3.3. Cvjetko Bubalo, M., Radošević, K., Gaurina Srček, V., Halambek, J., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2014) Green solvents for green technologies. *International Conference on Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development*, Zagreb, Croatia, **pozvano predavanje**.

2.6.3.4. **Radojčić Redovniković, I.,** Cvjetko Bubalo, M., Kovačević Ganić, K., Ćurko, N., Đapić, M., Radošević, K., Gaurina Srček, V. (2014) Evaluation of deep eutectic solvent in extraction of plant phenolic. *5th World Congress on Biotechnology*., Valencia, Spain, **pozvano predavanje**.

A.2.6.4. Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu

A.3. ZNANSTVENI PROJEKTI

A.3.1. Nacionalni znanstveni projekti

A. 3.1.1. Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta

-

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1.	Zelene otapala za zelene tehnologije	voditelj	HRZZ	2015.-2018.
2.	Uspostavljanje ekoloških prihvatljivih postupaka ekstrakcije i izolacije polifenolnih spoejva iz nusporizvoda prehrambene industrije	voditelj	HAZU	2016.-2017.
3	Primjena eutektičnih otapala u ekstrakciji fenolnih spojeva iz pokožice grožđa	voditelj	Sveučilište u Zagrebu	2014.-2015.
4.	Nova otapala – primjena i procjena učinka na okoliš	voditelj	Sveučilište u Zagrebu	2013.-2014.
5.	Biološki aktivni spojevi domaće brokule i kakao zrna	voditelj	MZOŠ RH	2012.-2013.

A. 3.1.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1.	Primjena proteinskih hidrolizata iz pogača lana i konoplje u medijima za uzgoj životinjskih stanica	Istraživač-Suradnik	HRZZ	2017.-2021.
2.	Hidrolizati pogače lana i njihov utjecaj na rast i produktivnost kultura životinjskih stanica	Istraživač-Suradnik	Sveučilište u Zagrebu	2016.
3.	Učinak biljnih hidrolizata na rast i produktivnost kultura životinjskih stanica	Istraživač-Suradnik	Sveučilište u Zagrebu	2015.
4.	Ekološko klimatske promjene i problem	Istraživač-	Hrvatske šume	2013.-2017.

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

	obnove šuma hrasta lužnjaka u Spačvanskom bazenu	Suradnik	d.o.o.	
5.	Biološki aktivni spojevi domaće brokule i kakao zrna	Istraživač-Suradnik	MZOŠ RH	2007.-2012.
6.	Brokula kao funkcionalna hrana	Istraživač-Suradnik	MZOŠ RH	2008.-2010.
7.	Biljni biološki aktivni spojevi glukozinolati i polifenoli	Istraživač-Suradnik	MZOŠ RH	2002.-2006.

3.2. Međunarodni znanstveni projekti
3.2.1. Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta
-
3.2.2. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Trajanje
1.	COST akcija FP 1306 "Valorisation of lignocellulosic biomass side streams for sustainable production of chemicals, materials & fuels using low environmental impact technologies"	MC zamjena	2015.-2018.

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	**5**
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	**7**
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	**0**
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	**1**

A. 4. MENTORSTVO
A. 4.1. Diplomski rad / Završni rad

Diplomski- dodiplomski studij

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Tihana Kralj 4282/N	Utjecaj agroekoloških uvjeta uzgoja na biološki aktivne spojeve lista i korijena batata (*Ipomoea batatas* L.)	30.03.2010.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2.	Željka Mirenić 4459/N	Glukozinolati i polifenolni spojevi u različitim sortama brokule	07. 06.2010.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3.	Dubravko Belko 5164/BI	Utjecaj gnojidbe na biološki aktivne spojeve batata (*Ipomoea batatas* L.)	07.10. 2010.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
4.	Đurđica Božić 5047/BI	Utjecaj agroekoloških uvjeta na sekundarne metabolite u tri sorte	21.12.2010.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

		brokule (*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.)		biotehnološki fakultet
5.	Ivana Topalović, 4896/BI	Validacija hplc metode za određivanje nitrata u povrću	23.05.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
6.	Ivana Bukovac 80/MB	Potencijal jablana (Populus nigra var. italica) u fitoremedijaciji kadmija	27.09.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
7.	Ivana Mikulinjak 127/MB	Potencijal kelja (Brassica oleracea var. sabauda) i kupusa (Brassica oleracea var. capitata) u fitoremedijaciji kadmija	27.09.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
8.	Ana Udina 74/MB	Utjecaj kadmija na sadržaj glukozinolata i polifenola u kupusu (*Brassica oleracea* var. *capitata*) i kelju (*Brassica oleracea* var. *sabellica*)	27.09.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
9.	Marija Verteš, 5163/BI	Optimiranje metode ekstrakcije i hidrolize flavonoida brokule (*Brassica oleracea* var. *italica* L.) mikrovalnim zračenjem	28.11.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
10.	Tončica Paštar 3947 / PI	Utjecaj gnojidbe sa sumporom na udio glukozinolata u brokuli (*Brassica oleracea* var *italica* L.)	30.03.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
11	Iva Jurić 4890/BI	Određivanje nitrata u povrću tekućinskom kromatografijom visoke djelotvornosti (HPLC)	18.06.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
12.	Jelena Ratkaj 181/MB	Potencijal jablana (Populus nigra var. italica) u fitoremedijaciji kadmija	28.09.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
13.	Sunčica Starinec 5210/N	Udio glukozinolata u brokuli (Brassica oleracea var italica L.) ovisno o vrsti cvata	12.12.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
14.	Anita Palić 5380/BI	Utjecaj gnojidbe sa dušikom na udio glukozinolata u brokuli(*Brassica oleracea* var. italica L.)	18.12.2010.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
15.	Tina Barbir 269/MB	Priprava ekstrakata brokule i ispitivanje njihove biološke aktivnosti	12.07.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
16.	Ivana Šandrk 259/MB	Priprava ekstrakata raštike i ispitivanje njihove biološke aktivnosti	23.09.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
17.	Klara Zrnić 267/MB	Usporedba elisa testa i LC-MS/MS metode za određivanje aflatoksina m1 u mlijeku	26.09.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
18.	Antonija Vrbić 266/MB	Validacija LC-MS/MS metode za određivanje aflatoksina m1 u mlijeku i mliječnim proizvodima	26.09.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

19.	Laura Šahnić 197/BPI	Principi zelene kemije u dobivanju biodizela	28.02.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
20.	Darija Papst 278/MB	Potencijal jablana(*Populus nigra* var. italica) u fitoremedijaciji olova	24.09.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
21.	Andreja Jurič 207/BPI	Priprava biodizela s ionskim tekućinama	28.02.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
22.	Karla Hanousek 270/MB	Fitotoksično djelovanje imidazolijevih ionskih tekućina	12.07.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
23.	Karla Tireli 427/MB	Ekstrakcija fenolnih spojeva iz pokožice grožđa pomoću aktivacije mikrovalovima ili ultrazvukom primjenom eutektičnih otapala	30.09.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
24.	Ivana Šolčić 423/MB	Ekstrakcija fenolnih spojeva iz pokožice grožđa primjenom eutektičnih otapala	23.09.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
25.	Ana-Marija Pogačić 424/MB	Priprava ekstrakta pokožice grožđa primjenom eutektičnih otapala i ispitivanje njihove biološke aktivnosti	24.09.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
26.	Ivana Lacković 422/MB	Redukcija etil-acetoacetata u etilhidroksibutanoat pomoću kvasca Saccharomyces cerevisiae u eutektičnim otapalima	24.09.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
27.	Dora Buljan 486/BPI	Lipazom katalizirana sinteza butil-acetata u zelenim otapalima	28.09.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
28.	Marina Milešević 618/MB	Priprava i karakterizacija prirodnih eutektičnih otapala	27.06.2016.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
29.	Tena Habjanec 603/ MB	Izolacija i identifikacija antocijana iz komine grožđa primjenom eutektičnih otapala,	28.09.2016.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
30.	Ivana Koret 606/MB	Stabilnost polifenolnih spojeva u eutektičnim otapalima	21.03.2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
31.	Delač Doris 867/BPI	Određivanje sadržaja bakterijskih endotoksina u azitromicin injekcijama	2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Završni rad-mentor

Br.	**Ime i prezime kandidata**	**Naslov teme**	**Datum obrane**	**Sveučilište Fakultet**

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

1.	Nikola Zima 5831/BT	Optimiranje metode ekstrakcije polifenola iz brokule (*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.) mikrovalnim zračenjem	21.07.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2.	Ljerka Topić 6025/BT	Određivanje glukozinolata tekućinskom kromatografijom visoke djelotvornosti	18.06.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3.	Sunčica Vujica 6033/BT	Razdvajanje enantiomera kiralnom tekućinskom kromatografijom visoke djelotvornosti	18.06.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
4.	Karla Tireli, 6011/BT	Određivanje flavonoida u povrću roda *Brassica*	18.06.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
5.	Veronika Volarić 6131/BT	Utjecaj 1-butil-3-metilimidazolijevog acetata na klijanje ječma	08.07.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
6.	Jelena Mihaljević 6270/BT	Utjecaj 1-butil-3-metilimidazolijevog acetata na antioksidativne enzime tijekom klijanja ječma	26.06.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
7.	Antonio Zandona 6311/BT	Primjena ionskih kapljevina i eutektičnih otapala u lipazom kataliziranoj sintezi butil-acetata	26.06.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
8.	Natalia Ivanjko 6288/BT	Ekstrakcija fenolnih spojeva iz pokožice grožđa primjenom eutektičnih otapala	26.06.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
9.	Martina Vukšić 6505/BT	Primjena kolinijevog eutektičnog otapala u lipazom kataliziranoj sintezi butil-acetata	15.06.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
10.	Andrea Šarac 6456/BT	Stabilnost imobilizirane lipaze u kolinijevom eutektičnom otapalu	15.09.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
11.	Ivana Pavlovski 6491/BT	Utjecaj sadržaja vode u kolinijevom eutektičnom otapalu na tijek lipazom katalizirane esterifikacije	15.09.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
12.	Katarina Kovačec 6242/BT	Određivanje ukupnih ugljikohidrata u plodu kestena	15.09.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
13.	Doris Delač 6499/BT	Određivanje glukozinolata u sjemenu uljane repice	16.06.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
14.	Valerija Mrkonjić 6713/BT	Priprava eutektičnih otapala	17.06. 2016.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

15.	Mateja Gulija 6658/BT	Određivanje vitamina C i ukupnih ugljikohidrata u varaždinskom kupusu	17.06.2016.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
16.	Marina Šango 6965/PT	Ekstrakcija polifenolnih spojeva iz komine grožđa primjenom prirodnih eutektičkih otapala	08.09. 2017	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
17.	Ivana Čulo 6633/PT	Primjena prirodnih eutektičkih otapala u ekstrakciji antocijana	08.09. 2017	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Mentor pri izradi rada kojem je dodijeljena Rektorova nagrada:

1. Ivana Papaik, Veronika Gunjević: Zeleni pristupi u ekstrakciji i izolaciji antocijana iz komine grožđa, 2017, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

A.4.2. Magistarski rad – Specijalistički studij

-

A.4.3. Doktorski rad

-

A. 5. ZNANSTVENE FUNKCIJE

A.5.1. Član uredničkog odbora časopisa

A.5.2. Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa

Br.	Naziv skupa, Mjesto	Funkcija	Godina
1.	*13th Congress of Nutrition*, listopad 2016., Beograd, Srbija	Član znastvenog odbora	2016.
2.	Međunarodna znanstveno-stručna konferencija "Prirodni resursi, zelena tehnologija i održivi razvoj ", listopad 2016., Zagreb, Hrvatska	Predsjednica organizacijskog odbora Potpredsjednica znastvenog odbora	2016.
3.	FP1306 COST Action "Valorization of lignocellulosic biomass side streams for sustainable production of chemicals, Potpredsjednica znastvenog odbora materials & fuels using low environmental impact technologies", travanj, 2016., Dubrovnik, Hrvatska	Član znastvenog odbora	2016.
4.	Međunarodna znanstveno-stručna konferencija "Prirodni resursi, zelena tehnologija i održivi razvoj ", studeni 2014., Zagreb, Hrvatska	Predsjednica zanstvenog odbora Potpredsjednica organizascijskog odbora	2014.

A. 5.3. Urednik znanstvenog časopisa

-

A. 5.3.1. Urednik znanstvenog zbornika

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

1. International Conference "Natural resources, green technology and sustainable development-GREEN/2“, 05.-07. October, 2016, Zagreb, Book of Abstracts: Radojčić Redovniković, Ivana; Jakovljević, Tamara; Vuković, Mladen; Erdec Hendrih, Dina (eds.), Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia, ISBN 978-953-6893-03-4, CIP
2. International Conference "Natural resources, green technology and sustainable development-GREEN/2“, 05.-07. October, 2016, Zagreb, Proceedings of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development: Radojčić Redovniković, Ivana; Jakovljević, Tamara; Vuković, Mladen; Erdec Hendrih, Dina (eds.), Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia, ISBN 978-953-6893-03-4, CIP
3. International Conference "Natural resources, green technology and sustainable development-GREEN“, 26.-28. November, 2014, Zagreb, Book of Abstracts: eds (Cvjetko Bubalo, Marina; Radojčić Redovniković, Ivana; Jakovljević, Tamara; Vuković, Mladen; Erdec Hendrih, Dina), Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia, ISBN 978-953-6893-03-4, CIP890156
4. International Conference "Natural resources, green technology and sustainable development-GREEN“, 26.-28. November, 2014, Zagreb, *Procceding of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development* : eds. Radojčić Redovniković, Ivana; Jakovljević, Tamara; Halambek, Jasna; Vuković, Mladen; Erdec Hendrih, Dina, Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia, ISBN 978-953-6893-04-1, CIP890156

A. 5.4. Članstvo u znanstvenim društvima

Naziv	Dužnost	Godina učlanjenja
Hrvatsko društvo za biotehnologiju, Zagreb	član	2013.
Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista	član	2013.
European Biotechnology Thematic Network Association	član	2013.

A. 5.5. Članstvo u Akademijama

-

A. 5.6. Recenzije znanstvenih radova

Naziv časopisa/zbornika koji je zatražio recenziju	Br. recenziranih radova	Godina
Journal of Chemical Technology & Biotechnology	1	2018.
Food and Bioproducts Processing	1	2017
Kemija u Industriji	1	2017
Food and Chemical Toxicology	1	2017
Food Chemistry	1	2017
Trends in Food Science & Technology	1	2016.
Separation and Purification Technology	1	2016.
Conference proceedings of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development	2	2016.
Food&Function	1	2016.
Journal of Molecular Catalysis B:	1	2016.

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

Journal of Phytoremedaiton	1	2016.
Chirality	1	2016.
Food Technology and Biotechnology	1 1	2016. 2015.
Food Research International	1	2015.
ACS Sustainable Chemistry & Engineering	1 1	2017. 2015.
Chemical and Biochemical Engineering Quarterly	1 1	2017. 2015.
Chemosphere	3 1	2017. 2015.
Acta Horticulturae	1	2015.
Environmental Science and Pollution Research	2	2015.
International Journal of Food Engineering	1	2015.
Journal of Hazardous Materials	3 1	2015 2014.
Inženjerstvo okoliša	1	2014.
Ecotoxicology and Environmental Safety	2 1	2015. 2014.
Conference proceedings of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development	3	2014.
Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju biotehnologiju i nutricionizam	1 1 1	2017. 2014. 2013.
Journal of Horticultural Science & Biotechnology	1	2013.
Journal of Food Science and Technology	1 1 1	2015. 2014. 2013
Journal of the Science of Food and Agriculture	1 1 1 1	2016. 2013. 2012. 2010.
Environmental Toxicology	1	2013.
Toxicological & Environmental Chemistry	1 1	2013. 2012.
Journal of Plant Nutrition and Soil Science	1	2012.
Journal of Agricultural Science and Technology	1	2012.

A.5.7. Recenzije znanstvenih knjiga

-

A.5.7.1. Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)

-

A. 5.8. Recenzije znanstvenih projekata

1. Bio-Based Industries Joint Undertaking Call 2016, European Commission, October 2016

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

A. 5.9. Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti

-

Br	Naziv	Funkcija	Godina od-do
1.	Odbor za diplomske radove PBF-a	član	2011.- 2015.
2.	Pročelnica Laboratorij za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije	pročelnica	2015.-
3.	Član odbora EBTNA u Hrvatskoj	član	2014.-

A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA

Ustanova	mjesto	godina
Fonda za ulaganje u znanost i inovacije, Suradnja znanosti i industriji te izrada prijave sažetka projekata	Zagreb, Hrvatska	2011.
Max Planck Institute for Chemical Ecology	Jena, Njemačka	2005.-2006.
Institut Ruđer Bošković, Metodološki tečajevi u biologiji i medicine: DNA I RNA	Zagreb, Hrvatska	2003.
National Institute of Industrial Technology – Technology Investigation of Dairy Industry	Rafaela, Argentina	2001.

A.6.1. Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima / institucijama

Max Planck Institute for Chemical Ecology Jena, Njemačka
30.01.2005. Tema predavanja: Glucosinolate Profiles, Myrosinase and Peroxidase Activity in Horseradish (Armoracia lapathifolia Gilib.) Plantlets, Tumour and Teratoma Tissues
21.12.2005. Tema predavanja: Localization of aliphatic glucosinolate biosynthesis and their potential role in plant defence

A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA

1. Dobitnica je srebrne medalje za znanstveno dostignuće za izloženi rad "Zelena otapla za zelene tehnologije" dodijeljenog na 14. međunarodnoj izložbi inovacija, novih ideja, proizvoda i tehnologija ARCA 2016.

B. NASTAVNA DJELATNOST

B.1. Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima

Dodiplomski studij Biotehnologije- „stari" program (prije izbora u docenta):
1. Biotehnološka primjena životinjskih i biljnih stanica (seminari i vježbe)
2. Biotehnološka proizvodnja lijekova i specifičnih kemikalija (seminari i vježbe)
3. Biološke pretvorbe organskih spojeva u industrijski važne kemikalije (seminari i vježbe)

Bolonjski program
Preddiplomski studij Biotehnologija:
1. Biotehnologija 4 (suradnik)

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

2. Tehnologija vitamina i hormona (suradnik)
3. HPLC niskomolekulskih spojeva (koordinator modula)

Preddiplomski studij Prehrambena tehnologija i Nutricionizam:
1. HPLC niskomolekulskih spojeva (koordinator modula)

Diplomski studiji Molekularna biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo:
1. Fitoremedijacija (koordinator modula)
2. Biotrasformacije (koordinator modula)
3. Tehnologija životinjskih i biljnih stanica (suradnik)

Diplomski studiji Nutricionizam:
1. Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja (suradnik)

B.2. Nastava na poslijediplomskim studijima
Poslijediplomski doktorski studij- Biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo
1. Biljna biotehnologija (koordinator modula)
2. Stereoselektivne biotransformacije (koordinator modula)

B.3. Osnivanje novih studija
-
B.4. Program i uvođenje novih predmeta

B.4.1. Program i uvođenje novih predmeta na preddiplomskim i diplomskim studijima

Sudjelovanje u izmjenama unutar modula na diplomskim studijima *Molekularna biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo* unutar modula Fitoremedijacija i Biotransformacije

B.4.2. Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima
-
B.5. Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika
-
B.6. Autorstvo i suautorstvo skripata

1. Ivana Radojčić Redovniković, Marina Cvejtko Bubalo: Osnove tehnologije biljnih stanica, Interna skripta, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 2016.
2. Ivana Radojčić Redovniković: HPLC niskomolekulskih spojeva, Interna skripta, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 2016.

B.7. Gostujući nastavnik
-
B. 8. Nastavne djelatnosti unutar odbora
-
B.9. Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave

Ime i prezime nastavnika	**Naziv edukacije**	**Organizator**	**Datum održavanja**
Ivana Radojčić Redovniković	1. Mentorska radionica doktorskog studija	PBF	26.11.2015.

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

C. STRUČNA DJELATNOST

C.1. Stručni radovi

C.1.1. Stručni rad objavljen u domaćem ili stranom časopisu

1.1.1. **Radojčić Redovniković, I.,** Cvjetko Bubalo, M., Panić, M., Radošević, K. (2016) Biološki aktivni spojevi glukozinolati i polifenoli u cvatu, listu i stabljici brokule (*Brassica oleracea* var. *italica* L.) *Glasnik Zaštite Bilja*, 5, 24-29. (ISSN 0350-9664)

Sažetak

Brokula (*Brassica oleracea* var. *italica* L.) je povrće koje se smatra izvornim oblikom cvjetače, a uzgaja se zbog zelenih cvjetnih izdanaka smještenih na razgranatoj mekanoj stabljici. Brokula je bogata bioaktivnim spojevima, glukozinolatima i polifenolima te se uvelike istražuje radi njihova korisnog djelovanja na ljudsko zdravlje. U literaturi je mnogo više radova o sastavu i udjelima bioaktivnih spojeva u cvatu nego u listovima i stabljici biljke. U ovom radu analizirani su ukupni i pojedinačni glukozinolati, ukupni polifenolni spojevi te njihov antioksidacijski kapacitet u svim jestivim dijelovima brokule (cvat, listovi, stabiljka). Utvrđeno je da je količina glukozinolata najveća u listu brokule pri čemu udio indolnih prevladava nad alifatskim spojevima što vrijedi i za cvat. U stabljici je veći udio alifatskih spojeva. Udio polifenolnih spojeva u uzorcima u rasponu je od 9,70-16,11 mg GE g-1 s. tv. u stabljici, od 17,65-31,08 mg GE g-1 s. tv. u cvatu i od 22,27-34,02 mg GE g-1 s.tv. u listu brokule. Veću antioksidacijsku aktivnost pokazuju uzorci s većom koncentracijom polifenola. Ti rezultati upućuju da ne samo cvat brokule već i ostali dijelovi biljke mogu biti vrijedan izvor bioaktivnih spojeva te ih se preporuča također koristiti u prehrani. Nadalje, nusproizvodi nakon berbe, stabiljke i listovi mogli bi se koristiti kao sirovina za njihovu izolaciju te eventualnu uporabu kao dodataka prehrani.

1.1.2. Radošević, K. Cvjetko Bubalo, M., Slivac, I., Gaurina Srček, V., **Radojčić Redovniković, I.,** Panić, M., (2016) Green technology meets ecotoxicology, *Croatian Journal of Food Science and Technology*, 8, 3-4; 169-175 (ISSN 1847-3466)

Abstract

By applying concept and principles of green chemistry into different technological processes, green technologies are developed. The environmental and economic benefits of "green" approach is achieved through several directions, such as the use of renewable raw materials, creation of economic efficiency, the use of alternative reaction conditions, as well as the application of non-conventional solvents. From the point view of green chemistry, alternative solvents, in order to be a "green" substitution to hazardous organic solvents, should be: non-volatile, non-flammable, stabile, synthesized by an environmentally friendly procedure, nontoxic and biodegradable. The toxic impact of all newly synthesized chemicals, such as alternative solvents, could be determined by methods and techniques of ecotoxicology. Ecotoxicology, an interdisciplinary scientific field, can serve as a way of monitoring the greenness of the processes. *In vivo* and *in vitro* experiments are used to study the effects of chemicals on different levels of organizations, from molecules to communities and ecosystem. The usage of *in vitro* methods is encouraged by a scientific community and regulatory agencies as an alternative to *in vivo* studies in order to reduce the number of laboratory animals used in the toxicological studies. Therefore, in this paper we gave a brief overview on the usage of animal cell cultures within the field of green chemistry and technology.

1.1.3. **Radojčić Redovniković, I.,** Cvjetko Bubalo, M., Panić, M., Radošević, K. (2016) Uloga glukozinolata u obrani biljaka od nametnika. *Glasnik Zaštite Bilja*, 6, 12-14. (ISSN 0350-9664)

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

Sažetak

Glukozinolati su složena klasa spojeva tioglukozidne strukture svojstvena biljkama porodice Cruciferae, u koju ubrajamo značajne kulture kao što su uljana repica, kupus, cvjetača, brokula, koraba, kelj, hren, gorušica. Sve biljke koje sadrže glukozinolate sadrže i endogeni enzim hidrolize - mirozinazu (β-tioglukozidglukohidrolaza, EC 3.2.1.1) u odijeljenim dijelovima biljke. Oštećenjem tkiva oni dolaze u kontakt s enzimom mirozinazom te ovisno o strukturi glukozinolata nastaju različiti biološki aktivni produkti razgradnje, koji imaju čitav niz bioloških svojstava, od toksičnih do antikarcinogenih. Udio i sastav glukozinolata razlikuje se između biljnih vrsta te izmedu sorata istih vrsta te se mogu razlikovati unutar biljne jedinke ovisno o stupnju razvoja i vrsti organa. Različiti uvjeti okoliša u kojima se biljka nalazi, kao što su svjetlo, nutritivni status biljke, mehaničko oštećenje, infekcija fitopatogenima i oštećenja uzrokovana napadom insekata, mogu uzrokovati značajne promjene u sastavu i udjelu glukozinolata. Stoga postoji niz teorija o potencijalonoj ulozi glukozinolata u biljci, iako se njihova uloga u obrani biljke od insekata i fitopatogena smatra primarnom.

1.1.4. Božić Luburić, Đ., Bilandžić, N., **Radojčić Redovniković, I.,** Varenina, I., Varga, I., Solomun Kolanović, B. (2016) Nesteroidni protuupalni lijekovi – svojstva, mehanizam djelovanja, primjena i kontrola, Veterinarska stanica, 47, 505-514. (ISSN 1849-1170)

Sažetak

Nesteroidni protuupalni lijekovi (NSPL) (Engl. Nonsteroidal Anti-Inflammatory Drugs, NSAID) su farmaceutici analgetskog, protuupalnog i antipiretskog djelovanja. Po kemijskoj strukturi su heterogena skupina spojeva i gotovi svi su organske kiseline s izuzetkom derivata koksiba i pirazolona. Njihov farmakološki učinak je inhibicijsko djelovanje enzima ciklooksigenaze (Engl. Cyclooxygenase, COX) koji je ključni enzim u biosintetskom putu prostaglandina. Prema djelovanju na COX ovisno o tome inhibiraju li obje izoforme (COX-1 i COX-2) ili samo COX-2, dijele se na neselektivne i selektivne COX-2 inhibitore. Većina NSPL-a registriranih u Hrvatskoj su neselektivni inhibitori COX. Klasični NSPL-i (acetilsalicilatna kiselina, ibuprofen, diklofenak) su neselektivni, tj. podjednako inhibiraju obje izoforme COX pa zato imaju izraženije nuspojave na sluznicu probavnog sustava i bubrege. Osim u liječenju boli NSPL-i se koriste i za snižavanje povišene tjelesne temperature te za liječenje reumatskih bolesti zbog čega se često nazivaju i antireumaticima. Procjenjuje se da ih svakodnevno uzima veliki broj ljudi. U posljednje se vrijeme pojedini NSPL-i sve više koriste za prevenciju srčano-žilnih bolesti i moždanog udara kao i za liječenje tumora. NSPL-i se široko primjenjuju u veterinarskoj medicini (npr. liječenja mastitisa kod mliječnih krava), kao i za smirenje životinja tijekom transporta, prije klanja kako bi se spriječila agregacija trombocita te radi sekundarnih farmakoloških učinaka kako bi se poboljšale neke značajke kvalitete mesa. Primjenom NSPL-a u uzgoju životinja za proizvodnju hrane njihovi ostaci (rezidue) se mogu pojaviti u prehrambenim proizvodima životinjskog podrijetla. Ostatci NSPL-a u biološkom materijalu predstavljaju problem zbog mogućih negativnih učinaka na probavni, srčano-žilni i mokraćno-spolni sustav kao i druge organske sustave te je nužna i opravdana stroga kontrola ostataka NSPL-a u takvim uzorcima. Danas se u njihovoj kontroli koriste multi-rezidualne metode određivanja koje omogućuju istovremenu identifikaciju i kvantifikaciju više od 25 najčešće primjenjivanih NSPL-a.

1.1.5. **Radojčić Redovniković, I.,** Cvjetko Bubalo, M., Panić, M., Radošević, K., (2016) Metode priprave eutektičkih otapala, Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition 11 (3-4), 164-168. (ISSN 1847-3423)

Sažetak

Klasična organska otapala uzrokuju brojne negativne učinke na okoliš i zdravlje ljudi, a neizbježni su za korištenje u kemijskoj i biotehnološkoj industriji. Pokušavajući unaprijediti proizvodnju industrijski važnih kemikalija u ekološkom, ali i ekonomskom pogledu, istražuje se primjena različitih nekonvencionalnih otapala, među kojima se ističu ionske tekućine i eutektička otapala. Cilj ovoga rada

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

je ispitati mogućnost unaprjeđenja priprave eutektičkih otapala primjenom reaktora koji ima mogućnost istovremenog korištenja ultrazvuka i mikrovalnog zračenja. Priprema eutektičkog otapala sastava kolin kloridi:glukoza (u molarnom mjeru 1:2) klasičnom metodom (zagrijavanje vodenom kupelji uz miješanje magnetskom mješalicom) trajala je više od 3 sata, dok je priprema otapala u ultrazvučno-mikrovalnom reaktoru trajala 25 min (vrijeme priprave skraćeno je čak 7 puta). Rezultati prikazani u ovom istraživanju imaju značajan doprinos u razvoju učinkovitih, kao i ekonomičnih te održivih procesa za pripremu industrijski važnih otapala.

1.1.6. **Radojčić Redovniković, I.,** Cvjetko Bubalo, M., Gaurina Srček, V., Radošević, K., (2016) Primjena kultura stanica za određivanje biološke aktivnosti spojeva iz biljaka, Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition 11 (3-4) 169-175. (ISSN 1847-3423)

Sažetak

Prirodni proizvodi poput žitarica, orašastih plodova, voća, povrća i ljekovitog bilja sadrže brojne biološki aktivne tvari (fenolni spojevi, glukozinolati, karotenoidi, alkaloidi i dr.) koje mogu imati različite povoljne, ali i nepovoljne učinke na organizam. Povoljni učinci na zdravlje ljudi povezuju se s antitumorskim, antialergijskim, antibiotičkim, antioksidacijskim i drugim svojstvima koje mogu posjedovati biološki aktivne tvari iz biljaka. Utvrđeno je da djelovanje navedenih tvari ima zaštitni učinak kod širokog raspona tumorskih oboljenja, smanjuje mogućnost pojave koronarnih bolesti, srčanog udara te štiti organizam od oksidativnog stresa uzrokovanog slobodnim radikalima. Stoga se sve više ispituje primjena biološki aktivnih tvari iz biljaka kao izvora novih lijekova, pri čemu se u istraživanjima često koriste in vitro testovi uporabom različitih humanih staničnih linija.

C.1.2. Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa

-

C.1.3. Stručni rad objavljen u zborniku radova s međunarodnog stručnog skupa

-

C.1.4. Stručne knjige

-

C.2. Sudjelovanje na domaćem i međunarodnom stručnom skupu

-

C.2.1. Pozvana predavanja

-

C.3. Tehnologijski / stručni projekti

C.3.1. Voditelj nacionalnog tehnologijskog/stručnog projekta

-

C.3.2. Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1.	Primjena tekućinske kromatografije visoke dijelotvornosti (HPLC) u izučavanju polifenola čokolada srodnih proizvoda	suradnik-istraživač	Kraš d.d., Zagreb	2001.-2002.

C.4. Dužnosti u strukovnoj asocijaciji

-

C.5. Članstvo u stručnim društvima

-

C.6. Član uređivačkog odbora stručnog časopisa

-

C.7. Čelne dužnosti

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

-

C.7.1. Ostale stručne djelatnosti

-

C.8. Stručne nagrade i priznanja

-

D. OCJENA UKUPNE NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI

Tablica 4. Ocjena sveukupne stručne djelatnosti

Vrsta rada		Ukupno	Ukupno
U časopisima s recenzijom	Prije izbora	0	-
	Nakon izbora	6	
Ukupno stručni radovi			**6**
Tehnologijski/stručni projekti - voditelj			**-**
Tehnologijski/stručni projekti - suradnik			1
Ukupno tehnologijski projekti			**1**

Tablica 5. Ocjena sveukupne nastavne djelatnosti

Naziv kolegija/modula	Studij	Vrsta nastave
Tehnologija vitamina i hormona	Biokemijsko inženjerstvo (dodiplomski studij Biotehnologije, 'stari' program)	seminar, vježbe
Biotehnološka primjena životinjskih i biljnih stanica	Biokemijsko inženjerstvo inženjerstvo i Biokemijsko-mikrobiološki (dodiplomski studij Biotehnologije, 'stari' program)	seminar, vježbe
Biotehnološka proizvodnja lijekova i specifičnih kemikalija	Biokemijsko inženjerstvo i Biokemijsko-mikrobiološki (dodiplomski studij Biotehnologije, 'stari' program)	seminar, vježbe
Biološke pretvorbe organskih spojeva u industrijski važne kemikalije	Biokemijsko inženjerstvo (dodiplomski studij Biotehnologije, 'stari' program)	seminar, vježbe
Biotehnologija 4	Preddiplomski studij Biotehnologija	predavanja, seminar, vježbe
Tehnologija vitamina i hormona	Preddiplomski studij Biotehnologija	predavanja, seminar, vježbe
HPLC niskomolekulskih spojeva	Preddiplomski studij Biotehnologijke4a, Prehrambeno tehnologija, Nutricionizam	predavanja, seminar, vježbe
Tehnologija životinjskih i boljnih stanica	Diplomski studij Molekularna biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo	predavanja, seminar, vježbe
Fitoremedijacija	Diplomski studij Molekularna biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo	predavanja, seminar

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

Biotrasformacije	Diplomski studij Molekularna biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo	predavanja, seminar, vježbe
Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja	Diplomski studij Nutricionizam	predavanja
Biljna biotehnologija	Poslijediplomski (doktorski) studij Biotehnologije i bioprocesnog inženjerstva	predavanja, seminar
Stereoselektivne biotransformacije	Poslijediplomski (doktorski) studij Biotehnologije i bioprocesnog inženjerstva	predavanja, seminar

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

Izv. prof. dr. sc. Mirela Ivančić Šantek
Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo,
industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju
slada i piva
Zavod za biokemijsko inženjerstvo
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilište u Zagrebu

Zagreb, 4. veljače 2018.

Zavodu za biokemijsko inženjerstvo PBF-a

Predmet: Traženje suglasnosti Zavoda za biokemijsko inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za pokretanje postupka za izbor **izv. prof. dr. sc. Mirela Ivančić Šantek, više znanstvene suradnice** u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik

Molim Zavod za biokemijsko inženjerstvo da pokrene postupak za izbor i**zv. prof. dr. sc. Mirele Ivančić Šantek, više znanstvene suradnice** u znanstveno zvanje **znanstveni savjetnik** za:

znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.)
znanstveno polje Biotehnologija (4.04.)

OBRAZLOŽENJE

Izv. prof. dr. sc. Mirela Ivančić Šantek izabrana je u znanstveno zvanje viši znanstveni suradnik iz znanstvenog područja Biotehničke znanosti, znanstveno polje Biotehnologija, na 6. redovitoj sjednici Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akademsku godinu 2011/12. održanoj 29. ožujka 2012. godine.

Pristupnica zadovoljava sve zakonske uvjete propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, Odluka USRH 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14 Odluka USRH, 60/15, 131/17), Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (118/09, 82/12 i 32/13,34/16), Pravilnikom o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora (NN 47/17) te Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) za izbor u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika**.

Stoga molimo Zavod za biokemijsko inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta da predloži Fakultetskom vijeću pokretanje natječajnog postupka izbora izv. prof. dr. sc. Mirele Ivančić Šantek u znanstveno zvanje **znanstveni savjetnik**.

Za provođenje natječajnog postupka izbora u znanstveno zvanje **znanstveni savjetnik** predlažemo članove Stručnog povjerenstva u sastavu:

1) Prof. dr. sc. Predrag Horvat, PBF, Zagreb
2) Prof. dr. sc. Blaženka Kos PBF, Zagreb
3) Prof. dr. sc. Sanja Sikora Agronomski fakultet, Zagreb

S poštovanjem,

_____
Izv. prof. dr. sc. Mirela Ivančić Šantek

Pročelnik laboratorija za biokemijsko inženjerstvo,
industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva

_____
Prof. dr. sc. Božidar Šantek

U prilogu:

1. Zamolba pristupnika
2. Zamolba pristupnika za izbor u znanstveno zvanje
3. Životopis pristupnika i matični broj znanstvenika
4. Znanstvena, nastavna i stručna djelatnost pristupnika
5. Izjava o izvornosti
6. Dokaz o indeksiranosti i citiranosti radova
7. Preslike potvrda o izboru u znanstveno zvanje višeg znanstvenog suradnika i znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora
8. Preslika domovnice
9. Preslike diploma
10. Izvornik dokaza o zastupljenosti i citiranosti radova iz NSK
11. Dokaz o organizaciji međunarodnog kongresa u organizaciji/suorganizaciji međunarodne asocijacije (za radove iz skupine a3) i/ili potvrda o indeksiranosti u ISI-Proceedings

Zavod za biokemijsko inženjerstvo
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilište u Zagrebu

Zagreb, 6. veljače 2018.

Fakultetskom vijeću
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Sveučilišta u Zagrebu
Putem *Odbora za znanost*

Predmet: Pokretanje postupka izbora **izv. prof. dr. sc. Mirele Ivančić Šantek, više znanstvene suradnice**, u znanstveno zvanje **znanstveni savjetnik** na osobni zahtjev

Poštovani,

a) Molim Fakultetsko vijeće PBF-a da pokrene postupak za izbor **izv. prof. dr. sc. Mirele Ivančić Šantek, više znanstvene suradnice**, u znanstveno zvanje znanstveni na osobni zahtjev za

znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti
znanstveno polje: (4.04.) Biotehnologija

u Laboratoriju za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva, Zavoda za biokemijsko inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

OBRAZLOŽENJE

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa sjednice održane 2. ožujka 2012. godine, **izv. prof. dr. sc. Mirela Ivančić Šantek** izabrana je u znanstveno zvanje viši znanstveni suradnik za znanstveno područje Biotehničkih znanosti (4.), znanstveno polje Biotehnologija (4.04), a odlukom Senata od 19. prosinca 2012. izabrana je u znanstveno-nastavno zvanje izvanredni profesor u području Biotehničkih znanosti (4.), znanstveno polje Biotehnologija (4.04.) na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Pristupnica zadovoljava sve zakonske uvjete propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, Odluka USRH 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14 Odluka USRH, 60/15, 131/17), Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (118/09, 82/12 i 32/13,34/16), Pravilnikom o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora (NN 47/17) te Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni savjetnik**, te stoga predlažemo Fakultetskom vijeću pokretanje postupka izbora izv. prof. dr. sc. Mirele Ivančić Šantek, više znanstvene suradnice, u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik.

b) Za članove Stručnog povjerenstva za provođenje postupka izbora **izv. prof. dr. sc. Mirele Ivančić Šantek, više znanstvene suradnice** u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik predlažemo:

1) Prof. dr. sc. Predrag Horvat, PBF, Zagreb
2) Prof. dr. sc. Blaženka Kos PBF, Zagreb
3) Prof. dr. sc. Sanja Sikora Agronomski fakultet, Zagreb

S poštovanjem,

Predstojnica Zavoda: Pročelnik Laboratorija:

Prof. dr. sc. Višnja Gaurina Srček Prof. dr. sc. Božidar Šantek

U prilogu:

1. Zamolba pristupnika
2. Obrazloženje Zavoda za biokemijsko inženjerstvo s prijedlogom članova Stručnog povjerenstva
3. Zamolba pristupnika za izbor u znanstveno zvanje
4. Životopis pristupnika i matični broj znanstvenika
5. Znanstvena, nastavna i stručna djelatnost pristupnika
6. Izjava o izvornosti
7. Dokaz o indeksiranosti i citiranosti radova
8. Preslike potvrda o izboru u znanstveno zvanje višeg znanstvenog suradnika i znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora
9. Preslika domovnice
10. Preslike diploma
11. Izvornik dokaza o zastupljenosti i citiranosti radova iz NSK
12. Dokaz o organizaciji međunarodnog kongresa u organizaciji/suorganizaciji međunarodne asocijacije (za radove iz skupine a3) i/ili potvrda o indeksiranosti u ISI-Proceedings

Izv. prof. dr. sc. Mirela Ivančić Šantek
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Zavod za biokemijsko inženjerstvo
Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo,
industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i
piva

Zagreb, 4. veljače 2018.

Fakultetskom vijeću

putem Odbora za znanost PBF-a i

Zavoda za biokemijsko inženjerstvo

ZAMOLBA

za pokretanje postupka za izbor u znanstveno zvanje: **znanstveni savjetnik**

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa sjednice održane 2. ožujka 2012. izabrana sam u znanstveno zvanje višeg znanstvenog suradnika za znanstveno područje biotehničkih znanosti, znanstveno polje biotehnologija.

Zadovoljavam sve uvjete za izbor u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, Odluka USRH 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14 Odluka USRH, 60/15, 131/17), Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (118/09, 82/12 i 32/13,34/16), Pravilnikom o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora (NN 47/17) te Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11).

S obzirom na gore navedeno, molim da se pokrene postupak mog izbora u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika prema članku 43. stavak 3. Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017) koji dopušta da pristupnik zatraži da se na njegov izbor u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika primjenjuju odredbe Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) ako je od njegovog izbora u znanstveno zvanje višeg znanstvenog suradnika do dana stupanja na snagu Pravilnika (NN 28/2017) proteklo više od 30 mjeseci.

S poštovanjem,

Izv. prof. dr. sc. Mirela Ivančić Šantek

CURRICULUM VITAE

Osobni podaci:	
Prezime:	Ivančić Šantek
Ime:	Mirela
Datum i mjesto rođenja:	21.06.1971., Split
Narodnost:	Hrvatica
Državljanstvo:	Hrvatsko
Institucija:	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Adresa:	Pierottijeva 6, 10000 Zagreb
Telefon:	01 - 4605-058
Fax:	01 - 4836-424
E - mail:	mivancic@pbf.hr
Matični broj znanstvenika:	216050

Akademsko obrazovanje:	
Doktorat (2005.)	Tehničko sveučilište u Grazu, Graz, Austrija
Magisterij (2000.)	Prehrambeno-biotehnološki fakultet / Biotehničke znanosti
Diploma (1996.)	Prehrambeno-biotehnološki fakultet / smjer Biokemijsko inženjerstvo

Kretanje u službi:	
Zvanje (godina od-do)	*Znanstveni novak:* Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije Sveučilišta u Zagrebu, Zavod za organsku kemiju, 1996. - 1997.

	Mlađi asistent: Prehrambeno-biotehnološki fakuktet, Zavod za biokemijsko inženjerstvo, 1997. - 2000. *Asistent*: Prehrambeno-biotehnološki fakuktet, Zavod za biokemijsko inženjerstvo, 2000. - 2005. *Viši asistent*: Prehrambeno-biotehnološki fakuktet, Zavod za biokemijsko inženjerstvo, 2005. - 2006. *Znanstevni suradnik*: znanstveni suradnik za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija, travanj 2006. – ožujak 2012. *Docent:* Prehrambeno-biotehnološki fakuktet, Zavod za biokemijsko inženjerstvo, veljača 2007. – prosinac 2012. *Viši znanstevni suradnik*: znanstveni suradnik za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija, ožujak 2012. - danas *Izvanredni profesor*: Prehrambeno-biotehnološki fakuktet, Zavod za biokemijsko inženjerstvo, prosinac 2012. - danas
Usavršavanja (ustanova, mjesto/država, razdoblje od-do):	• Course on Yeast molecular Genetics u organizaciji International center for genetic engineering and biotechnology, Trst, Italija 25-29. rujna 1995. godine • Sudjelovanje na Bioprocess Engineering Course u organizaciji European Federation of Biotechnology, Supetar, otok Brač, 8 - 14. rujna 2001. godine • Institute für Molekulare Biotechnologie,Technische Universität Graz (Graz, Austrija), od 1. listopada 2001. godine do 31. ožujka 2003. godine • Institute für Molekulare Biotechnologie, Technische Universität Graz, Graz, Austrija), od 1. srpnja 2003. godine do 31. prosinca. 2004. godine • Angewandte Biokatalyse Kompetentzzentrum GmbH, Graz, od 1.veljače - 1.kolovoza 2006. godine
Nastavna djelatnost (preddiplomski, diplomski, poslijediplomski studiji):	**Stari program** **Diplomski studij Biotehnologije** *Suradnik*: Biokemijsko inženjerstvo, Osnove biokemijskog inženjerstva i industrijske mikrobiologije, Procesni praktikum, Industrijska mikrobiologija, Tehnologija slada i piva, Kinetika biotehnoloških procesa, Fiziologija industrijskih mikroorganizama, Biokemijsko inženjerstvo II **Bolonjski program** **Diplomski studij Bioprocesnog inženjerstva** *Koordinator*: Kinetika biotehnoloških procesa Suradnik: Biokemijsko inženjerstvo i bioprocesna tehnika –

	suradnik i Izdvajanje i pročišćavanje biotehnoloških proizvoda suradnik **Poslijediplomski studij** *Koordinator:* Kinetika biotehnoloških procesa
Gostujući nastavnik (ustanova, mjesto/država, od-do; tema predavanja):	
Funkcije (naziv funkcije, ustanova, razdoblje od-do):	
Članstvo u društvima (naziv društva, članstvo od-do):	• Hrvatsko društvo za biotehnologiju (od 1997) • Hrvatsko kemijsko društvo (od 2014)
Nagrade:	Rektorova nagrada za najbolji studentski rad koje dodjeljuje Sveučilište u Zagrebu (1995.); Potpora za mlade istraživače (1997.) i Godišnja nagrada za mladog biotehnologa (2000) koju dodjeljuje Biotehnička zaklada Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Sveučilišta u Zagrebu za postignute rezultate kojih je primjena moguća u Republici Hrvatskoj u području biotehničkih znanosti, polje biotehnologija; DSM Innovation Award (2007.) koju dodjeljuje Royal DSM,.Nizozemska
Jezici:	Engleski i njemački

U Zagrebu, 04. veljače 2018.

Izv. prof. dr. sc. Mirela Ivančić Šantek

KAZALO

		Str.
A.	**ZNANSTVENA DJELATNOST**	
A. 1.	KVALIFIKACIJSKI RADOVI	1
A. 1.1.	Magistarski rad.....	1
A. 1.2.	Doktorski rad	1
A. 2.	POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA	1
A. 2.1.	Znanstveni radovi iz skupine a1	1
A. 2.2.	Znanstveni radovi iz skupine a2	4
A. 2.3.	Znanstveni radovi iz skupine a3	5
A. 2.4.	Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3 ..	5
A. 2.5.	Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	5
A. 2.6.	SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA	6
A. 2.6.1.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima	6
A. 2.6.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima	7
A. 2.6.2.1.	Predsjedavajući na znanstvenim skupovima	7
A. 2.6.3.	Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu	7
A. 2.6.4.	Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu	8
A. 3.	ZNANSTVENI PROJEKTI	8
A. 3.1.	Nacionalni znanstveni projekti	8
A. 3.1.1.	Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	8
A. 3.1.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima.....	8
A. 3.2.	Međunarodni znanstveni projekti	8
A. 3.2.1.	Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	8
A. 3.2.2.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima.....	8
A. 4.	MENTORSTVO	9
A. 4.1.	Diplomski rad	9
A. 4.2.	Magistarski rad	10
A. 4.3.	Doktorski rad	11
A. 5.	ZNANSTVENE FUNKCIJE	11
A. 5.1.	Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa	11
A. 5.2.	Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa	11
A. 5.3.	Urednik znanstvenog časopisa	11
A. 5.3.1.	Urednik znanstvenog zbornika	11
A. 5.4.	Članstvo u znanstvenim društvima	11
A. 5.5.	Članstvo u Akademijama	11
A. 5.6.	Recenzije znanstvenih radova	11
A. 5.7.	Recenzije znanstvenih knjiga	12
A. 5.7.1.	Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)	12
A. 5.8.	Recenzije znanstvenih projekata	12
A. 5.9.	Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti	12
A. 6.	ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA	12
A. 6.1.	Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama	13
A. 7.	ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA.....	13

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A. 1 KVALIFIKACIJSKI RADOVI

A. 1.1. Magistarski rad

"Dinamika biokonverzije u horizontalnom rotirajućem cijevnom bioreaktoru" 19. listopada 2000., Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

A. 1.2. Doktorski rad

"Improving and inverting enantioselectivity of estarase EstB from Burkholderia gladioli"16. ožujka 2005., Tehničko sveučilište u Grazu, Graz, Austrija

A. 2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA

A. 2.1. Znanstveni radovi iz skupine a1

Prije prethodnog izbora:

1. V. Bačun-Družina, S. Džidić, N. Perić, M. Ivančić, J. Franekić-Čolić, The induction of Escherichia coli aidB gene in Salmonella typhimurium, Periodicum Biologorum, 105 (3), 257- 262, 2003.
WOS:000186263600009; IDS Number: 738 AB, ISSN: 0031-5362
Q4
Bodovi:1

2. M. Ivančić, B. Šantek, S. Novak and V. Marić, Fermentative bioconversion in a horizontal rotating tubular bioreactor, Process Biochemistry, 39, 995 - 1000, 2004.
DOI: 10.1016/S0032-9592(03)00206-1; WOS: 000221135900013; IDS Number: 816UX, ISSN: 0032-9592.
Q1
Prvi autor
Bodovi: 2,3

3. M. Ivančić, B. Šantek, S. Novak P. Horvat and V. Marić, Bioprocess kinetics in a horizontal rotating tubular bioreactor, Bioproc. Biosyst. Eng., 26, 169 - 175, 2004.
DOI: 10.1007/s00449-003-0346-9; IDS Number: 820AI, ISSN: 1615-7591.
Q2
Prvi autor
Bodovi: 2,3

4. B. Šantek, M. Ivančić, P. Horvat, S. Novak, and V. Marić, Horizontal Tubular Bioreactors in Biotechnology, Chem. Biochem. Eng. Q. 20 (4) 389 - 399, 2006.
IDS Number: 126XO, ISSN: 0352-956.
Q3
Bodovi: 1

5. M. Ivančić, G. Valinger, K. Gruber, H. Schwab, Inverting enantioselectivity of Burkholderia gladioli esterase EstB by directed and designed evolution, J. Biotechnol., 129 (1) 109-122, 2007.
DOI: 10.1016/j.jbiotec.2006.10.007; IDS Number: 157AB, ISSN: 0168-1656
Q2
Prvi autor
Bodovi: 2,3

6. M. Hermann, M. U. Kietzmann, M. Ivancic, C. Zenzmaier , R.G.M Luiten, W. Skranc, M. Wubbolts, M. Winkler, R. Birner-Gruenberger, H. Pichler, H. Schwab, Alternative pig liver esterase (APLE) - Cloning, identification and functional expression in Pichia pastoris of a versatile new biocatalyst, J. Biotechnol. 13 (3) 301-310, 2008.
DOI: 10.1016/j.jbiotec.2007.07.387; IDS Number: 255BR, ISSN: 0168-1656.
Q2
Bodovi: 2

7. M. Pavlečić, I. Vrana, K. Vibovec, M. Ivančić Šantek, P. Horvat, B. Šantek, Ethanol Production from Different Intermediates of Sugar Beet Processing, Food technol. biotechnol., 48 (3) 362-367, 2010.

WOS: 000281138400014; IDS Number: 641OT, ISSN: 1330-9862,
Q2
Bodovi: 2

8. B. Šantek, G. Gwehenberger, M.I. Šantek, M. Narodoslawsky, P. Horvat, Evaluation of energy demand and the sustainability of different bioethanol production processes from sugar beet. Resour. Conserv. Recycling 54 (11) 872-877, 2010.
DOI: 10.1016/j.resconrec.2010.01.006; WOS: 00028034240014; IDS Number: 631JJ; ISSN: 0921-3449.
Q2
Bodovi: 2

Nakon prethodnog izbora:

9. M. Šantek Ivančić, E. Miškulin, S. Beluhan, B. Šantek, Novi trendovi u proizvodnji etanola kao biogoriva. Kem. Ind. 65 (1-2), 25-38, 2016.
DOI: 10.15255/KUI.2014.032; WOS:000379478300004; IDS Number: DQ8RH, ISSN 0022-9830; eISSN: 1334-9090.
Prvi autor
Bodovi: 0,6 (Kemija u industriji nije indeksirana u JCR)

Sažetak: Povećanje emisije stakleničkih plinova, energetska ovisnost i nestabilnost isporuke energenata posljedica su ubrzane potrošnje fosilnih goriva zbog ubrzanog rasta svjetske populacije i industrijalizacije. Bioetanol je postao atraktivno zamjensko biogorivo jer se proizvodi iz obnovljivih sirovina i ekološki je prihvatljiv. Upotrebljava se kao pogonsko gorivo i to kao hidrirani (96 %) ili bezvodni (u mješavinama s benzinom). Bioetanol se proizvodi fermentacijom s kvascem S. cerevisiae ili nekim drugim mikroorganizmom iz ugljikohidrata kao što su jedno-stavni šećeri, škrob i celuloza. Nakon fermentacije, bioetanol se izdvaja i pročišćava destilacijom i dehidracijom. Sastav je propisan specifikacijama za primjenu u motornim gorivima. Uobičajeni usjevi, kao što su kukuruz, šećerna repa i trska, zasad su osnovne sirovine za proizvodnju bioetanola. Međutim, proizvodnja bioetanola iz ovih sirovina

ne može zadovoljiti globalne potrebe za bioetanolom, zbog njihove primarne uloge u prehrani ljudi i životinja. Lignoceluloza je pogodna sirovina za proizvodnju bioetanola jer je široko rasprostranjena, obnovljiva i ne upotrebljava se u prehrani. Proizvodnja bioetanola iz lignoceluloznih sirovina je složen proces, koji se u mnogim aspektima razlikuje od proizvodnje iz šećernih ili škrobnih sirovina. U ovom radu prikazane su dosadašnje i nove tehnologije u proizvodnji bioetanola uključujući primjenu različitih sirovina, postupaka proizvodnje i radnih mikroorganizama. Nadalje, navedene su mogućnosti integracije osnov-nih koraka u bioprocesima proizvodnje s ciljem povećanja produktivnosti i smanjenja troškova proizvodnje.

10. Šantek Ivančić, M., Miškulin, E., Petrović, M., Beluhan, S., Šantek, B. Effect of carbon and nitrogen source concentrations on the growth and lipid accumulation of yeast Trichosporon oleaginosus in continuous and batch culture J. Chem. Technol. Biotechnol. 92 (7), 1620-1629, 2017. **DOI: 10.1002/jctb.5156; IDS Number: EX1ZO; ISSN:0268-2527; eISSN: 1097-4660**
Q1
Prvi autor
Bodovi: 2,3

Abstract:
Background: Biodiesel is an alternative to conventional fossil diesel fuel. Currently, it is mainly produced from vegetable oils and consequently it has an adverse impact on food price. Lipids from oleaginous microorganisms (e.g. microalgae, bacteria, fungi and yeasts) could be an alternative feedstock for biodiesel production and therefore the growth and lipid accumulation of Trichosporon oleaginosus was studied under different conditions.
Results: The growth of T. oleaginosus on the xylose containing media enhanced the lipid accumulation and reduced cell growth, while on the glucose-containing media the opposite effect was observed. Trichosporon oleaginosus can accumulate above 50% of total lipids in dry cell mass during continuous and batch culture in the nitrogen-limited conditions. In the continuous culture relatively high productivity of total lipid accumulation (0.67 g dm−3 h−1) was observed on the glucose containing media. The type of substrate limitation has considerable impact on the fatty acid composition of yeast cell lipids. The predicted biodiesel properties (based on the fatty acids composition of lipids) were found to meet the CEN quality standards.
Conclusion.The results obtained show that T. oleaginosus has great potential for feasible biodiesel production, especially when sugars from industrial and agricultural waste are used as a substrate.

11. M. Pavlecic, T. Rezic, M. Ivancic Santek, P. Horvat, B. Santek, Bioethanol production from raw sugar beet cossetes in horizontal rotating tubular bioreactor, Bioprocess and Biosystems Engineering, 40 (11), 1679-1688, 2017.
DOI: 10.1007/s00449-017-1823-x; IDS Number: FH5FH; ISSN: 1615-7591; eISSN: 1615-7605.
Q2
Bodovi: 2

Abstract:
Fossil fuels are still major energy sources, but the search for renewable energy sources has been encouraged. Bioethanol has been recognized as an alternative to fossil fuels and nowadays it represents more than 90% of the global biofuel production. Bioethanol production from raw sugar beet cossettes as a semi-solid

substrate was studied. The study was carried out in the horizontal rotating tubular bioreactor (HRTB) with Saccharomyces cerevisiae as a microbial production strain. The impact of different combinations of HRTB operational parameters such as, rotation speed (5-15 min-1), rotation type [constant or interval (3-15 min h-1)] and working volume (ratio V W/V T = 0.2-0.7) on the bioethanol production was examined. In this study, the highest bioprocess efficiency parameters ([Formula: see text] = 0.47 g g-1, E = 87.36% and Pr = 0.618 g L-1 h-1) were observed at 0.20 V W/V T, interval rotation of 12 min h-1 and rotation speed of 15 min-1. It has to be pointed out that bioethanol production efficiency in the HRTB was on the similar level as observed by bioethanol production from the raw sugar beet juice. Naturally present microorganisms of sugar beet could have a significant impact on bioethanol production. Higher yeast inoculation rate could reduce contaminant activities and, consequently, the bioethanol production efficiency would be improved.

Patenti (vrednuje se kao rad a1 u Q3 ili Q4)

Prije prethodnog izbora:

1. M. Kietzmann, H. Schwab, H. Pichler, M. Ivančić, O. May, R. G. M. Luiten, Alternative pig liver esterase (APLE) – Preparation of estarase. Pub. No. WO/2009/004093 International Application No.: PCT/EP/2008058731, US 2011/0177553A1 (2009)
Bodovi: 1,0

A. 2.2. Znanstveni radovi iz skupine a2

Prije prethodnog izbora:

1. M. Pavlečić, V. Lulić, S. Gašpari, M. Ivančić Šantek, P. Horvat, B. Šantek, Comparison Between Different Cultivation Techniques for Bioethanol Production from Raw Sugar Beet Juice, Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam, 7 (1-2) 112-117, 2012.
Bodovi: 0,5

2. Mladen Pavlečić, Dino Tepalović, M. Ivančić Šantek, Tonči Rezić, Božidar Šantek The Effect of Total Oxygen Concentraction in the Bottle on the Beer Quality During Storage. Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam, 7 (1-2), 118-125, 2012.
Bodovi: 0,5

Nakon prethodnog izbora:

3. T. Rezić, M. Ivančić Šantek; M. Andlar, M. Pavlečić, B. Šantek B. Usporedba različitih tehnika proizvodnje bioetanola iz lignoceluloznih sirovina. 11 (1), 6-17, 2016.
Bodovi: 0,5

Sažetak:
Bioetanol proizveden iz lignoceluloznih sirovina (npr. ostaci biomase drveta i poljoprivrednih kultura) zadovoljava kriterije ekološke i društveno-političke održivosti. Međutim, troškovi proizvodnje bioetanola iz lignoceluloznih sirovina značajno su veći u odnosu na troškove proizvodnje bioetanola iz šećernih i škrobnih sirovina. Da bi se ostvarila ekonomski održiva proizvodnja bioetanola iz lignoceluloznih sirovina

neophodno je razviti i primjeniti nova tehnološka rješenja. Proces proizvodnje bioetanola može se provesti pomoću različitih tehnika vođenja bioprocesa kao što su npr. odvojeni proces hidrolize lignocelulozne sirovine i fermentacija njenog hidrolizata, simulatana hidroliza i fermentacija ili konsolidirani bioprocesni sustav. Budući da se tehnika odvojene hidrolize i fermentacije već koristi u industrijskom mjerilu za daljnji razvoj procesa proizvodnje bioetanola iz lignocelulozних sirovina najveći potencijal ima tehnika simultane hidrolize i fermentacije zbog smanjene mogućnosti pojave inhibicije supstratom (ili drugim sastojcima hidrolizata sirovina) odnosno smanjenja kapitalnih troškova bioprocesa. Kontinuirani postupak vođenja proizvodnje bioetanola dodatno povećava učinkovitost bioprocesa, te smanjuje njegove operativne troškove. Međutim, glavni nedostaci kontinuiranog postupka su povećana mogućnost kontaminacije, nastajanje i nakupljanje nepoželjnih nusproizvoda odnosno povećani kapitalni troškovi bioprocesa. U ovome radu dan je pregled različitih tehnika proizvodnje bioetanola iz lignocelulozних sirovina, te su ti bioprocesi međusobno uspoređeni na osnovi pokazatelja uspješnosti bioprocesa.

A. 2.3. Znanstveni radovi iz skupine a3

1. M. Pavlecic, M. Ivančić Šantek, P. Horvat, B. Santek. Development of Integrated Bioprocess for Ethanol Production from Sugar Beet. (2014) Book Series: Annual of the Croatian Academy of Engineering, 165-173, Conference: 2nd International Symposium "Vera Johanides":Biotechnology in Croatia by 2020, University of Zagreb, Zagreb, Hrvatska, 10-11, svibanj 2013.
Bodovi: 0,25

Abstract:
Ethanol production (as a biofuel) from renewable raw materials is still more expensive than gasoline production from fossil oil. Therefore, integration of different technological stages into one single stage could result in a more cost-effective and energy saving bioprocess. In this research, intermediates of sugar beet processing were studied as a substrate for ethanol production in order to reduce ethanol price as a biofuel. For ethanol production from the raw sugar beet juice in the stirred tank bioreactor batch and fed batch cultivation techniques were used. In horizontal rotating tubular bioreactor (HRTB) batch ethanol production from raw sugar beet cossettes was studied by different initial inoculum quantity (9.1 - 23.1 v/m). In both cases, Saccharomyces cerevisiae was used as a production microorganism. During batch ethanol production from the raw sugar beet juice, bioprocess efficiency was 59.48 % and in the fed batch process 72.49 %, respectively. At the same time, ethanol production in the HRTB from the raw sugar beet cossettes with inoculum of 16.7 % v/m (raw sugar beet cossettes) resulted in the highest bioprocess efficiency of 79.92 %. On the basis of experimental data it is clear that both intermediates of sugar beet processing can be successfully used for ethanol production.

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017) za izbor u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Broj bodova	Ukupno objavljenih radova	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	9	15,9	11	**10**	20,2
	Poslije	2	4,3			
a2	Prije	2	1	4	**6**	2,1
	Poslije	2	1,1			
a3	Prije	-		1	**2**	0,25
	Poslije	1	0,25			
				Ukupno bodova	**18**	22,55

Citiranost objavljenih znanstvenih radova do 2. veljače 2018.
Broj citata u Web of Science Core Collection (all Databases): 83
Ukupan broj citata u Web of Science (all Databases): 84
Broj citata u Scopusu: 48
Ukupan broj citata u Scopusu: 49
Prema Google Scholaru ukupna citiranost: 157
h-index: 5

A. 2.4. Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3

- *Popis radova bez sažetka*

A. 2.5. Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa

- *Popis radova bez sažetka*

A. 2.6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA

A. 2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

Prije prethodnog izbora:

1. N. Perić, M. Ivančić, V. Bačun-Družina, Uvr+-dependent induction of the aidB1 gene in Escherichia coli and Salmonella typhimurium by anaerobiosis and by acidification, 7th International Conference on Environmental Mutagens, Toulouse, Francuska, 7 - 12. 09. 1997. S52

2. M. Ivančić, B. Šantek, S. Novak and V. Marić, Computer model for growth of single bacterial cell, Enzyme Reaction Engineering Symposium, Supetar (Brač), 2 – 4.10.1997., Abstracts Book, P-31.

3. M. Ivančić, B. Šantek, F. Ivušić, S. Novak and V. Marić, Microbial conversion in horizontal rotating tubular bioreactor, 9th European Congres on Biotechnology, Brussels, Belgija, 11 – 15.07.1999., Book of Abstracts, ECB/2761.

4. M. Ivančić, Improving and inverting enantioselectivity of *Burkholderia gladioli* estarase EstB, 1st Workshop Enzyme Technology and Biocatalysts, Graz, Austrija 25 - 26. 11. 2004., pp. 41

5. M. Kietzmann, M. Hermann, M. Ivančić, C. Zenzmair, T. Hajek, O. Szabos, W. Skranc, O. May, R. Luiten, H. Pichler and H. Schwab, Alternative pig liver esterase (APLE): Discovery and functional expression of a high-value biocatalyst, ECB13, 13th European Congress on Biotechnology, Barcelona, Španjolska, 16.-19.09. 2007., Journal of Biotechnology, Volume 131, Issue 2, Supplement 1, Page S215

6. S. Beluhan, M Ivančić, V. Marić, Viability of brewer's yeast cell in aqueous suspension affected by ultrasonic treatment, Power of microbes in industry and environment, Zadar, Croatia, 19-22. September, 2007., Book of Abstracts, page 66/P14

7. M. Kietzmann, M. Hermann, T. Hajek, M. Ivancic, H. Pichler, H. Schwab, W. Skranc, O. May, R. Luiten, Alternative Pig Liver Esterase (APLE) - Improving the yield. - in: International congress on biocatalysis, Hamburg, Njemačka, 31.08.-04.09.2008. Book of Abstract page, 127.

Nakon prethodnog izbora:

8. S. Beluhan, M. Ivančić Šantek, Impact of heavy metals on proline accumulation and palmella stage of *Euglena gracilis*. European Biotechnology Congress, Riga, Latvia, 05.-07. 05. 2016.
9. M. Ivančić Šantek, S. Beluhan, B. Šantek, Microbial lipid production from pretreated corn cobs by yeast *Trichosporon oleaginous*. European Biotechnology Congress, Riga, Latvia, 05.-07. 05. 2016.
10. M. Ivančić Šantek, I. Bakija, S. Beluhan, B. Šantek, Lipid production from lignocellulosic biomass by yeast *Trichosporon oleaginous*. Natural resources green technology and suistanable development 2, Zagreb, 05.-07. 10. 2016.
11. M. Ivančić Šantek, E. Zahirović S. Beluhan, B. Šantek, Production of cellulases and henicellulases by Trichoderma reesei. Natural resources green technology and suistanable development 2, Zagreb, 05.-07. 10. 2016.

A. 2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

Prije prethodnog izbora:

1. N. Perić, M. Ivančić, V. Bačun-Družina, The induction of the aidB gene from Escherichia coli in an ada-independent fashion and by alkylating agents in Salmonella typhimurium, 20th Anniversary meeting of Croatian Biochemical Society, Zagreb, Hrvatska, 18 - 19. 10. 1996., pp 78.

2. B. Kovač, L. Klasinc, L. Lončar-Tomašković, M. Ivančić, M. Mintas, Fotoelektronski spektri jednostruko i dvostruko premoštenih bifenila sa sulfidnom, sulfoksidnom i amino grupom u premoštenju, XV. Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, Opatija, Hrvatska, 24 - 26. 03. 1997, Sažeci - Abstracts, Vol. 1, pp 140

3. M. Ivančić, B. Šantek, S. Novak and V. Marić, Cultivation of bacterium Gluconobacter oxydans to high biomass concentration, 3rd Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, 10-12 June 1998, Book of Abstracts, pp. 115.

4. M. Ivančić, F. Ivušić, B. Šantek, S. Novak, V. Marić, Dynamics of bioconversion in horizontal rotating tubular bioreactor, Biotechnology and Environment, Zagreb 19-22. 02. 2001, pp. 41

5. Sunčica Beluhan, Mirela Ivančić Šantek, Božidar Šantek Polifenoli i antioksidacijska svojstva piva tijekom skladištenja, XIV. Ružičkini dani, Vukovar 13-15. rujna 2012. C-16.

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti (A.2.4. – A.2.6.2)

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	-
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	-
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	11
Nacionalni znanstveni skupovi	5

A. 2.6.2.1. Predsjedavajući na znanstvenim skupovima

1. European Biotechnology Congress, Riga, Latvia, 05-07. 05. 2016.

A. 2.6.3. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu

1. M. Ivančić, Improving nad inverting enantioselectivity of *Burkholderia gladioli* estarase EstB, 1st Workshop Enzyme Technology and Biocatalysts, Graz 25 - 26. 11. 2004., pp. 41

2. M. Ivančić Šantek, S. Beluhan, B. Šantek. Microbial lipid production from pretreated corn cobs by yeast *Trichosporon oleaginous*. European Biotechnology Congress, Riga, Latvia, 05-07. 05. 2016.

3. M. Ivančić Šantek, S. Beluhan, B. Šantek, Lipid production from lignocellulosic biomass by yeast *Trichosporon oleaginous*. Natural resources, green technology and suistanable development 2, Zagreb, 05-07. 10. 2016.

4. V. Petravić Tominac, M. Ivančić Šantek, M. Hanžek, T. Korunek, I. Bakija, Ivana; B. Šantek, Potential of corn cobs for production of biofuels and biochemicals. Natural resources, green technology and sustainable development 2, Zagreb, 05-07. 10. 2016.

5. M. Ivančić Šantek, A. Slavica, S. Beluhan, B. Šantek., Biodiesel production from lignocellulosic biomass**.** European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Hrvatska, 25-27. 05. 2017.

A. 2.6.4. Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu

.

A. 3. ZNANSTVENI PROJEKTI

A. 3.1. Nacionalni znanstveni projekti

A. 3.1.1. Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta

Navesti naziv projekta, šifru, trajanje projekta (godine od-do), naziv institucije koja je raspisala natječaj.

Br.	**Naziv**	**Naručitelj**	**Trajanje**

A. 3.1.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima

Navesti naziv projekta, šifru, trajanje projekta (godine od-do), naziv institucije koja je raspisala natječaj i funkciju na projektu (suradnik/konzultant itd)

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1	Sinteza i stereodinamička svojstva kiralnih i farmakološki interesantnih spojeva	istraživač	Ministarstvo znanosti RH	1996. - 2007.
1	Modeliranje i prijenos bioprocesa u veće mjerilo	istraživač	Ministarstvo znanosti RH	1997. - 2002.
2	Matematičko modeliranje u razvoju bioprocesa i proizvoda	istraživač	Ministarstvo znanosti RH	2002. - 2006.
3	Hibridni integrirani bioprocesi i održivost proizvodnje organskih otapala	istraživač	MZOS	2007.-
5	Hibridni integrirani bioprocesi i održivost proizvodnje organskih otapala	istraživač	MZOS	2007.- 2014.
6	Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignoceluloznih sirovina (5816)	istraživač	HRZZ	2014-

A. 3.2. Međunarodni znanstveni projekti

A. 3.2.1. Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta

Navesti naslov projekta, šifru, trajanje projekta (godine od-do), naziv institucije koja je raspisala natječaj.

Br.	Naziv	Naručitelj	Trajanje

A. 3.2.2. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima

Navesti naslov projekta, šifru, trajanje projekta (godine od-do), naziv institucije koja je raspisala natječaj i ulogu na projektu (voditelj/suradnik/konzultant itd)

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1	Characterization and Engineering of Esterases (SFB Biocatalysis)	suradnik	Austrian Ministry of ScienceandResearchand and the Austrian FWF	2001. - 2004.
2	Recombinant Esterase for Alpha-substituted Aliphatic Esters	suradnik	DSM	2006.

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	-
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	6
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	-
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	2

A. 4. MENTORSTVO

A. 4.1. Diplomski rad

Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Dijana Petrić	Usporedba fermentacijskih karakteristika dvaju sojeva pivskog kvasca na sladovini s različitim udjelima ekstrakta	27.09.2013	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2.	Josipa Lisičar	Proizvodnja lipida s kvascem *Trichosporon oleaginosus* na glukozi i ksilozi uz limitaciju rasta izvorom dušika	27.09.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3.	Ema Miškulin	Utjecaj omjera izvora ugljika i dušika u podlozi na proizvodnju lipida u kvascu *Trichosporon oleaginosus*	25.07.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
4.	Ivana Bakija	Proizvodnja lipida s kvascem *Trichosporon oleaginosus* na kukuruznim oklascima	23.09.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakulte
5.	Ines Zvonar	Proizvodnja celulolitičkih enzima s plijesni Trichoderme reesei i optimizacija enzimske hidrolize kukuruznog oklaska	21.07.2016.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakulte
6.	Nenad Ambuš	Proizvodnja lipida pomoću plijesni *Mortierella isabellina*	21.07.2016.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakulte

Završni rad

Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
7.	Uglješa	Primjena oleaginoznih	rujan 2014.	Sveučilište u

	Stegnjaić	mikroorganizama u proizvodnji biodizela		Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
8.	Lucija Mušak	Određivanje sastava lignoceluloznih hidrolizata pomoću tekućinske kromatografije visoke djelotvornosti	rujan 2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
9.	Matea Vrkljan	Fermentacija sladovine s vrlo visokim udjelom sladnog ekstrakta	rujan 2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
10.	Ema Zahirović	Enzimska hidroliza kukuruznog oklaska		Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
11.	Manda Madaras	Učinak 5-hidroksimetil furfurala i furfurala na rast plijesni *Mortierella isabellina* i sintezu lipida	18.09. 2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
12.	Ana-Marija Gruičić	Učinak reciklacije lignocelulolitičkih enzima na proizvodnju lipida s kvascem *Trichosporon oleaginosus* uzgojenim na hidrolizatu kukuruznog oklaska	18.09. 2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakulte
13.	Marija Kuzmić	Inhibicijski učinak fenolnih spojeva na rast plijesni *Mortierella isabellina* i sintezu lipida	18.09. 2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakulte
14.	Ines Peremin	Učinak mravlje i levulinske kiseline na rast i akumulaciju lipida u plijesni *Mortierella isabellina*	18.09. 2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakulte

A. 4.2. Magistarski rad

Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet

Član povjerenstva:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet

A. 4.3. Doktorski rad

Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet

Član povjerenstva:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1	Martina Bevardi	*In vitro* i *in vivo* modeli vezanja patulina i citrinina bioprotektivnim kulturama	28.05.2013.	Prehrambeno-biotehnološki fakultet

A. 5. ZNANSTVENE FUNKCIJE

A. 5.1. Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa

Kemija u industriji (siječanj 2015. –)

A. 5.2. Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa

Navesti naziv odbora i naziv skupa, vrijeme i mjesto održavanja

Br	Naziv skupa, mjesto	Funkcija	Godina
1.	European Biotechnology Congress, Riga, Latvia	Član znanstvenog odbora	2016.
2.	European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Hrvatska	Član znanstvenog odbora	2017.

A. 5.3. Urednik znanstvenog časopisa

Navesti naziv časopisa i web-stranicu časopisa (ukoliko postoji)

A. 5.3.1. Urednik znanstvenog zbornika

Navesti naziv zbornika i godinu izdavanja

A. 5.4. Članstvo u znanstvenim društvima

Navesti naziv i sjedište društva, i razdoblje aktivnosti (godina od – do)

Naziv	Dužnost	Godina učlanjenja
Hrvatsko društvo za biotehnologiju	član	1997.

Hrvatsko kemijsko društvo	član	2014.

A. 5.5. Članstvo u Akademijama

Navesti naziv i sjedište Akademije, godinu u kojoj je pristupnik postao član

A. 5.6. Recenzije znanstvenih radova

Priložiti zamolbu (dopis i/ili e-mail poruka) urednika za recenzijom u dotičnom časopisu

Naziv časopisa/zbornika koji je zatražio recenziju	**Br. recenziranih radova**	**Godina**
Waste and Biomass Valorization	1	2014
Food Technology and Biotechnology	6	2015, 2016, 2017
Industrial Biotechnology	1	2017
Kemija u industriji	1	2017
Fermentation	1	2017
International Journal of Molecular Sciences	1	2017
Bioresources	1	2017
Chemical Engineering and Bioengineering Quaterly	2	2017
Molecules	1	2017
Fibers	1	2018

A. 5.7. Recenzije znanstvenih knjiga

Navesti kompletnu referencu za knjigu(e) za koje je napravljena recenzija

A. 5.7.1. Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)

Navesti kompletnu referencu za knjigu(e) za koje je napravljen prikaz i podatak o tome gdje je prikaz objavljen (npr. podaci o časopisu / web-stranici itd)

A. 5.8. Recenzije znanstvenih projekata

Priložiti dopis i/ili isprint iz baze podataka (web-stranica) u kojoj se navodi ime recenzenta i/ili poziv za recenziju (npr. kod ocjenjivanja FP projekata)

Naziv institucije koja je zatražila recenziju	**Br. recenziranih projekata**	**Godina**

A. 5.9. Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti

Br	Naziv	Funkcija	Godina od-do

A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA

Navesti instituciju, grad, državu i razdoblje boravka (datum od – do), naziv stipendije/ustanove koja je omogućila dotično usavršavanje

ustanova	mjesto	godina
International Centre for Genetic Engineering and Biotechnology	Trst, Italija	rujan, 1995.
Institut za molekularnu biotehnologiju, Tehničko svečilište u Grazu	Graz, Austrija	2001.-2003. (18 mjeseci)
Institut za molekularnu biotehnologiju, Tehničko svečilište u Grazu	Graz, Austrija	2003.-2005. (18 mjeseci)
Angewandte Biokatalyse Kompetentzzentrum GmbH	Graz, Austrija	2006. (6 mjeseci)

A. 6.1. Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama

A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA

Navesti naziv nagrade, tko dodjeljuje nagradu, godina u kojoj je nagrada dodijeljena

Naziv nagrade	Institucija	godina
Rekotova nagrada za najbolji studentski rad	Sveučilište u Zagrebu	1995.
Potpora za mlade istraživače	Biotehnička zaklada Prehrambeno-biotehnološkog fakuteta	1997.
Godišnja nagrada za mladog biotehnologa	Biotehnička zaklada Prehrambeno-biotehnološkog fakuteta	2000.
DSM Inovation Award	Royal DSM, Nizozemska	2007.

izv. prof. dr. sc. Ivica Strelec
Katedra za biokemiju i toksikologiju
Zavod za primijenjenu kemiju i ekologiju
Prehrambeno-tehnološki fakultet
Sveučilišta u Osijeku
Franje Kuhača 20, Osijek

Osijek, 1. veljače 2018.

Fakultetskom vijeću
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Sveučilišta u Zagrebu

putem Odbora za znanost PBF-a

ZAMOLBA

za pokretanje postupka za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni savjetnik**

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa sjednice održane 4. svibnja 2012. godine izabran sam u znanstveno zvanje višeg znanstvenog suradnika za znanstveno područje biotehničke znanosti, znanstveno polje biotehnologija.

Zadovoljavam sve uvjete za izbor u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, Odluka USRH 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14 Odluka USRH, 60/15), Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (118/09, 82/12 i 32/13), Pravilnikom o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora (NN 76/05, 113/05-Odluka USRH, 118/05, 55/09, 38/10, 40/11, 123/12, 32/13 i 34/13) te Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017).

S obzirom na gore navedeno, molim da se pokrene postupak mog izbora u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika na osobni zahtjev prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017).

S poštovanjem,

izv. prof. dr. sc. Ivica Strelec

Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku
PREHRAMBENO-TEHNOLOŠKI FAKULTET OSIJEK
Republika Hrvatska ● CROATIA

Josip Juraj Strossmayer University of Osijek ● FACULTY OF FOOD TECHNOLOGY OSIJEK

31000 Osijek, Franje Kuhača 20 ● centrala 031 224 300 ● telefax 031 207 115 ● studentska služba 031 224 331
E-mail: office@ptfos.hr ● URL: http://www.ptfos.hr ● OIB: 96371000697 ● IBAN HR17 2500 0091 1020 1714 2

KLASA: 640-03/18-01/02
URBROJ: 2158-82-01-18-01
Osijek, 1. veljače 2018.

Sveučilište u Zagrebu
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Pierottijeva 6

10000 Zagreb

PREDMET: izv. prof. dr. sc. Ivica Strelec
- suglasnost za pokretanje postupka izbora u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika, daje se

Poštovani,

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek suglasan je s pokretanjem postupka izbora zaposlenika ovog Fakulteta, dr. sc. Ivice Streleca na radnom mjestu izvanrednog profesora, u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika za znanstveno područje Biotehničkih znanosti, znanstveno polje biotehnologija na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, kao znanstvenoj organizaciji ovlaštenoj za provođenje dijela postupka izbora za navedeno znanstveno područje i polje.

Prijedlog članova stručnog Povjerenstva za davanje mišljenja o ispunjavanju uvjeta pristupnika (izv. prof. dr. sc. Ivice Streleca) za izbor u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4), znanstveno polje biotehnologija (4.04) je slijedeći:

1. prof. dr. sc. Vladimir Mrša, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
2. prof. dr. sc. Jagoda Šušković, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
3. prof. dr. sc. Vinko Krstanović, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

S poštovanjem,

Dekan

_____
prof. dr. sc. Jurislav Babić

Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku
PREHRAMBENO-TEHNOLOŠKI FAKULTET OSIJEK
Republika Hrvatska ● CROATIA

Josip Juraj Strossmayer University of Osijek ● FACULTY OF FOOD TECHNOLOGY OSIJEK

31000 Osijek, Franje Kuhača 20 ● centrala 031 224 300 ● telefax 031 207 115 ● studentska služba 031 224 331
E-mail: office@ptfos.hr ● URL: http://www.ptfos.hr ● OIB: 96371000697 ● IBAN HR17 2500 0091 1020 1714 2

KLASA: 034-04/17-07/01
URBROJ: 2158-82-01-18-04
Osijek, 1. 2. 2018.

Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilišta u Zagrebu
Pierottijeva 6
10 000 Zagreb

Predmet: Plaćanje troškova izbora u znanstveno zvanje

Poštovani,

ovim potvrđujemo da je izv. prof. dr. sc. Ivica Strelec, zaposlenik Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek te da će troškove izbora u znanstveno zvanje *znanstveni savjetnik*, u iznosu od 5.000,00 kuna, snositi Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek.

S poštovanjem,

Dekan

_____

prof. dr. sc. Jurislav Babić

C U R R I C U L U M V I T A E

Osobni podaci:	
Prezime:	Strelec
Ime:	Ivica
Datum i mjesto rođenja:	29.12.1972., Osijek
Narodnost:	Hrvat
Državljanstvo:	Hrvatsko
Institucija:	Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku
Adresa:	Franje Kuhača 20
Tel:	031 224 367
Fax:	031 207 115
E - mail:	ivica.strelec@ptfos.hr
Akademsko obrazovanje:	
Doktorat (dd/mj/godina)	Prehrambeno-biotehnološki fakultet/Biotehničke znanosti (15.11.2007.)
Magisterij (dd/mj/godina)	Prirodoslovno-matematički fakultet/Prirodne znanosti (14.10.2004.)
Diploma (dd/mj/godina)	Prehrambeno-tehnološki fakultet/Biotehničke znanosti (3.02.1998.)
Kretanje u službi:	
Zvanje (godina od-do)	Mlađi asistent (1999. – 2003.) Asistent (2003. – 2007.) Viši asistent (2007. – 2009.) Docent (2009. – 2013.) Izvanredni profesor (2013. -)
Usavršavanja (ustanova, mjesto/država, razdoblje od-do):	Institut „Ruđer Bošković“, Zagreb, Hrvatska, Od 19. veljače do 31. srpnja 2001. Od 1. veljače do 31. srpnja 2002. Od 1. veljače do 30. listopada 2003.
Nastavna djelatnost (preddiplomski, diplomski, poslijediplomski studiji):	Prehrambeno-tehnološki fakultet – dodiplomski ili preddiplomski studij ak. 1999./2000. god. do danas - Biokemija ak. 1999./2000./2001. god. - Kemija hrane ak. 1999./2000./2001. god. - Kemija prirodnih produkata Prehrambeno-tehnološki fakultet – diplomski studij ak. 2009./2010. god. do danas Prehrambena biokemija ak. 2011./2012. god. do danas – Interakcija hrane i gena ak. 2012./2013. god. – Fiziologija probave Prehrambeno-tehnološki fakultet – poslijediplomski specijalistički studij ak. 2011./2012. god. do danas – Integrativna fiziologija i prehrambena biokemija ak. 2011./2012. god. do danas – Redukcijske i personalizirane dijete Prehrambeno-tehnološki fakultet – poslijediplomski doktorski studij ak. 2017./2018. god. - Fiziološki i biokemijski aspekti prehrane ak. 2017./2018. god. - Instrumentalne tehnike u analizi hrane ak. 2017./2018. god. - Personalizirana prehrana ak. 2017./2018. god. - Proteomika hrane ak. 2017./2018. god. - Redukcijske dijete i prevencija debljine
Gostujući nastavnik (ustanova,	-

mjesto/država, od-do; tema predavanja):	
Funkcije (naziv funkcije, ustanova, razdoblje od-do):	Predstojnik Zavoda za primijenjenu kemiju i ekologiju, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 01.10.2012.-30.09.2014. Predsjednik Katedre za biokemiju i toksikologiju, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 01.10.2014.-30.09.2016. Predsjednik Povjerenstva za dodjelu nagrada i priznanja, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 17.12.2013. – nadalje Predsjednik Odbora za izdavačku djelatnost, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 01.10.2014. – nadalje Član Sveučilišnog Odbora za izdavačku djelatnost, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, 01.11.2017. -
Članstvo u društvima (naziv društva, funkcija, članstvo od-do):	Hrvatsko društvo za biokemiju i molekularnu biologiju, član, od 2000. nadalje Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa, član, od 2000. nadalje Hrvatsko mikrobiološko društvo, član od 2009. nadalje Global Harmonization Initiative (GHI), član od 2017. nadalje
Nagrade:	-
Jezici:	Engleski

KAZALO

		Str.
A.	**ZNANSTVENA DJELATNOST**	**1**
A. 1.	KVALIFIKACIJSKI RADOVI	1
A. 1.1.	Magistarski rad.....	1
A. 1.2.	Doktorski rad	1
A. 2.	POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA	1
A. 2.1.	Znanstveni radovi iz skupine a1	1
A. 2.2.	Znanstveni radovi iz skupine a2	8
A. 2.3.	Znanstveni radovi iz skupine a3	10
A. 2.5.	Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	14
A. 2.6.	SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA	15
A. 2.6.1.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima	15
A. 2.6.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima	18
A. 2.6.2.1.	Predsjedavajući na znanstvenim skupovima	20
A. 2.6.3.	Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu	20
A. 2.6.4.	Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu	20
A. 3.	ZNANSTVENI PROJEKTI	20
A. 3.1.	Nacionalni znanstveni projekti	20
A. 3.1.1.	Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	20
A. 3.1.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima.....	21
A. 4.	MENTORSTVO	21
A. 4.1.	Diplomski rad	21
A. 4.3.	Doktorski rad	26
A. 5.	ZNANSTVENE FUNKCIJE	26
A. 5.1.	Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa	26
A. 5.2.	Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa	26
A. 5.3.1.	Urednik znanstvenog zbornika	27
A. 5.4.	Članstvo u znanstvenim društvima	27
A. 5.6.	Recenzije znanstvenih radova	27
A. 5.8.	Recenzije znanstvenih projekata	28
A. 6.	ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA.....	29

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A. 1 KVALIFIKACIJSKI RADOVI

A. 1.1. Magistarski rad

„Aktivnost aminopeptidaza i sastav proteina sorti ječma“, 14.10.2004., Sveučilište u Zagrebu, Prirodoslovno-matematički fakultet.

A. 1.2. Doktorski rad

„Kemijske i biokemijske promjene starenja zrna pšenice“, 15.11.2007., Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet.

A. 2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA

A. 2.1. Znanstveni radovi iz skupine a1

A.2.1.a. Prikaz objavljenih radova do prethodnog izbora

A.2.1.1. Ugarčić-Hardi Ž., Perić Lj., **Strelec I.**, Koceva D. (**1999**) Comparison of colorimetric method with spectrophotometric method for the colour determination in pasta. *Zeitschrift fur Lebensmittel-Untersuchung und - Forschung A.* **208**: 383-387.

Accession Number: WOS:000080277500014; CCC:000080277500014
IF(2001) = 1,25
Kvartil (Food Science & Technology, 1999) = Q1
Bodovi (kvartil Q1) = 2,0

A.2.1.2. Unbehend Lj., Unbehend G., **Strelec I**. (**2006**) Water absorption of wheat flours applying centrifuge and its relationship to Farinograph water absorption determination. *Deutche Lebensmittel-Rundschau.* **102(1)**: 11-16.

Accession Number: WOS:000234733200002; CCC:000234733200002
IF(2006) = 0,414
Kvartil (Food Science & Technology, 2006) = Q3
Bodovi (kvartil Q3 + posljednji autor) = 1,1

A.2.1.3. Has-Schön E., Bogut I., **Strelec I**. (**2006**) Heavy metal profile in five fish species included in human diet, domiciled in the end flow of river Neretva (Croatia). *Archives of Environmental Contamination and Toxicology.* **50 (4)**: 545-551.

Accession Number: WOS:000236623700011; CCC:000236623700011
IF(2006) = 1,419
Kvartil (Environmental Sciences, 2006) = Q2
Kvartil (Toxicology, 2006) = Q3
Bodovi (kvartil Q2 + posljednji autor) = 2,2

A.2.1.4. **Strelec I**., Ugarčić-Hardi Ž., Hlevnjak M. (**2008**) Accumulation of Amadori and Maillard products in wheat seeds aged under different storage conditions. *Croatica Chemica Acta*. **81 (1):** 131-137.

Accession Number: WOS:000255937300018; CCC:000255937300018
IF(2008) = 0,831

Kvartil (Chemistry, Multidisciplinary; 2008) = Q3
Bodovi (kvartil Q3 + prvi autor) = 1,2

A.2.1.5. **Strelec I.**, Vukelić B., Vitale Lj. (**2009**) Aminopeptidases of Germinated and Non-Germinated Barley. *Food Technology and Biotechnology*. **47**: 296-303

Accession Number: WOS:000269196900011; CCC:000269196900011
IF(2009) = 0,976
Kvartil (Biotechnology & Applied Microbiology, 2009) = Q4
Kvartil (Food Science & Technology, 2009) = Q2
Bodovi (kvartil Q2 + prvi autor) = 2,3

A.2.1.6. Koceva Komlenić D., Ugarčić-Hardi Ž., Jukić M., Planinić M., Bucić-Kojić A., **Strelec I.** (**2010**) Wheat dough rheology and bread quality effected by *Lactobacillus brevis* preferment, dry sourdough and lactic acid addition. *International Journal of Food Science & Technology*. **45**: 1417-1425.

Accession Number: WOS:000279022100013; CCC:000279022100013
IF(2010) = 1,223
Kvartil (Food Science & Technology, 2010) = Q2
Bodovi (kvartil Q2 + posljednji autor) = 2,2

A.2.1.7. Čačić M., Molnar M., **Strelec I.** (**2011**) Synthesis and biological evaluation of a novel series of 1,3-dicoumarinyl-5-aryl-2-pyrazolines. *Heterocycles*. **83(7)**: 1553-1566.

Accession Number: WOS:000293437400005; CCC:000293437400005
IF(2011) = 0,999
Kvartil (Chemistry, Organic; 2011) = Q3
Bodovi (kvartil Q3 + posljednji autor) = 1,1

A.2.1.b. Prikaz objavljenih radova nakon prethodnog izbora

A.2.1.8. **Strelec, I.,** Kučko L., Roknić D., Mrša V., Ugarčić-Hardi Ž. (**2012**) Spectrofluorimetric, spectrophotometric and chemometric analysis of wheat grains infested by *Sitophilus granarius*. *Journal of Stored Product Research*. **50**: 42-48.

Accession Number: WOS:000307686700008; CCC:000307686700008
IF(2012) = 1,347
Kvartil (Entomology, 2012) = Q2
Bodovi (kvartil Q2 + prvi autor) = 2,3

Sažetak: Invisible infestation of wheat grains by Sitophilus granarius during postharvest handling is one of the main problems particularly for small enterprises and farm grain storage facilities due to the lack of cheap and fast methods for early detection of infestation, especially when only a small proportion of grain is infested by larvae. In order to determine whether the spectrofluorimetric, spectrophotometric or chemometric analysis of various extracts of wheat grains infested by *S. granarius* larvae could be used for detection of infested grain, four different types of extracts: 50 mmol dm^{-3} Tris-HCl pH 8.9, aqueous isopropanol (φ = 0.55), methanol, and aqueous trichloroacetic acid (γ = 0.2 mg cm^{-3}), of non-infested and infested wheat grains have been examined for fluorescence properties

and UV/VIS spectral characteristics, while the chemometric analysis included determination of protein, reactive amino groups, polyphenols and soluble sugar content. Analysis of extracts revealed significant differences in UV/VIS spectral characteristics, level of reactive amino groups and polyphenol content between infested and non-infested grains. The results obtained indicate that instrumental analysis of spectral characteristics of grain extracts could be used as a method for determination of grain infestation.

A.2.1.9. Klapec T., Šarkanj B., Banjari I., **Strelec I.** (**2012**) Urinary ochratoxin A and ochratoxin alpha in pregnant women. *Food and Chemical Toxicology*. **50(12)**: 4487-4492.

Accession Number: WOS:000312288000032; CCC:000312288000032
IF(2012) = 3,010
Kvartil (Food Science & Technology, 2012) = Q1
Kvartil (Toxicology, 2012) = Q2
Bodovi (kvartil Q2 + posljednji autor) = 2,2

Sažetak: This study determined exposure of pregnant women to ochratoxin A (OTA). Forty samples of first-void urine samples from Croatian women in the third trimester of pregnancy were analyzed for OTA and its major metabolite ochratoxin alpha (OT alpha). The subjects filled a short food frequency questionnaire (FFQ). Analysis was performed by HPLC-FLD following liquid-liquid extraction. All samples were subjected in parallel to enzymatic treatment (beta-glucuronidase/aryl sulfatase) to release OTA and OT alpha from the conjugates. The median urinary levels of OTA and OT alpha before treatment were 0.02 (range: nd-1.07) ng/mL and 0.16 (nd-1.86) ng/mL; the concentrations after enzyme hydrolysis were 0.02 (nd-1.11) ng/mL and 1.18 (0.11-7.57) ng/mL. While OT alpha levels increased significantly following enzymatic treatment, evidence for OTA conjugation was weak. The ratio of urinary OT alpha medians after and before hydrolysis was 1.5 times higher than previously reported for nonpregnant female subjects, possibly indicating upregulated metabolism and/or elimination of the mycotoxin and metabolites in pregnancy. The mean daily dietary OTA intake calculated from FFQs (1.08 ± 0.57 ng/kg body weight) was well below the provisional tolerable daily intake and the greatest contributors to intake were cereal products, fruit juices, chocolate and coffee.

A.2.1.10. **Strelec I.**, Šarkanj B., Mrša V., Ugarčić-Hardi Ž. (**2014**) Chemical Composition, Quality Parameters, Exopeptidase and Oxidoreductase Activity Changes During Temporal Development of Wheat Grain Infestation by *Sitophilus granarius*. *Journal of Food Biochemistry*. **38(2)**: 175-183.

Accession Number: WOS:000334116500006; CCC:000334116500006
IF(2014) = 0,741
Kvartil (Biochemistry & Molecular Biology, 2014) = Q4
Kvartil (Food Science & Technology, 2014) = Q3
Bodovi (kvartil Q4 + prvi autor) = 1,2

Sažetak: Changes in chemical composition, grain quality parameters, oxidoreductase and exopeptidase activities of wheat grains infested by *Sitophilus granarius* were monitored during 1 year of storage. Significant increase in flour

titratable acidity of infested grains occurred by day 90. Subsequently, infestation was followed by decrease of grain hectoliter weight on day 180, decrease of carboxypeptidase activity on day 240, polyphenol oxidase and catalase activities increased and total starch decreased on day 270, while significant changes of total protein content, extractable protein concentration, phenylalanyl-aminopeptidase and Zeleny sedimentation occurred between 300 and 360 days of storage. The data indicate that *S.granarius* infestation influenced chemical composition, quality parameters, as well as oxidoreductase and exopeptidase activity in wheat grains, but the extent of these changes was mostly detectable at higher levels of grain infestation. Among the examined parameters, flour titratable acidity and carboxypeptidase activity showed potential to be used as early indicators of grain infestation.

A.2.1.11. Tomić J., Torbica A., Popović Lj., **Strelec I**., Vaštag Ž., Pojić M., Rakita S. (**2015**) Albumins Characterization in Relation to Rheological Properties and Enzymatic Activity of Wheat Flour Dough. *Journal of Agricultural Science and Technology*. **17(4)**: 805-816.

Accession Number: WOS:000360584500002
IF(2015) = 0,816
Kvartil (Agriculture, Multidisciplinary, 2015) = Q2
Bodovi (kvartil Q2)= 2

Sažetak: The aim of this study was to characterize albumin fractions of four different wheat varieties grown in a local climatic context, as well as to find the relationship between the particular albumin fractions and enzyme activity of the tested wheat flours and dough rheological properties. The determined content of albumin fractions ranged from 2.64 to 17.50% of total proteins. More than 50% of the albumins total amount was in the range of 5-15 kDa of molecular weight. The obtained results indicated that albumin fraction 15-30 kDa was related to certain rheological properties of dough, especially those related to water absorption and uniaxial and biaxial resistance to extension. Regarding the enzymatic status of flour, no strong relationship was found among the 5-15, 30-50 and 30-60 kDa albumin fractions and proteolytic and a alpha-amylolytic activity. However, the albumin fraction 15-30 kDa showed significant correlation with proteolytic activity.

A.2.1.12. Kralik G., Kralik Z., Straková E., Šperanda M., Kralik I., **Strelec I.** (**2015**) Influence of dietary replacement of sunflower oil with milk thistle (*Silybum marianum*) oil on chicken meat quality and antioxidative liver status. *Acta veterinaria Brno.* **84(4)**: 373-382.

Accession Number: WOS:000368666800009; CCC:000368666800009
IF(2015) = 0,442
Kvartil (Veterinary Sciences, 2015) = Q3
Bodovi (kvartil Q3 + posljednji autor) = 1,1

Sažetak: The research focused on the effects of dietary replacement of 3% sunflower oil (SO group) with 3% milk thistle oil (MTO group) on the technological quality of meat, such as pH value, colour (CIE L*, CIE a*, CIE b*), drip loss (%), shear force (N), and cooking loss (%), as well as on the content of fatty acid lipids in broiler breast and thigh muscles. Significant difference ($P < 0.05$) was

determined for pH(i), pH(u), CIE a*, CIE b* values between groups, although the values for the stated indicators were within the standard range. Lipids of breast meat of the MTO group contained more arachidic acid ($P < 0.001$), octadecenoic acid isomer B ($P = 0.047$) and eicosatrienoic acid ($P = 0.041$), and less a-linolenic acid ($P < 0.001$) and Sigma n-3PUFA. Lipids of thigh meat of the MTO group contained more Sigma SFA, myristoleic acid, eicosatrienoic acid ($P < 0.05$) and eicosenoic acid ($P < 0.001$), and less alpha-linolenic acid, and had narrower Sigma n-3/n-6 PUFA ratio than the SO group. According to the antioxidant status of broiler liver, there was significantly higher catalase activity determined in the MTO group.

A.2.1.13. Bucić-Kojić A., Casazza AA., **Strelec I.**, Paini M., Planinić M., Perego P. (**2015**) Influence of High-Pressure/High-Temperature Extraction on the Recovery of Phenolic Compounds from Barley Grains. *Journal of Food Biochemistry*. **39(6)**: 696-707.

Accession Number: WOS:000368298400008; CCC:000368298400008
IF(2015) = 0,832
Kvartil (Biochemistry & Molecular Biology, 2015) = Q4
Kvartil (Food Science & Technology, 2015) = Q3
Bodovi (kvartil Q4) = 1

Sažetak: The influence of extraction temperature (90-180C), solvent concentration (3690% ethanol) and time (30-90 min) on extractability of phenolic compounds from barley grains and on antiradical power of extracts was examined. RSM was used to design and optimize the processing parameters. Experimental results of total phenolic contents, total flavonoids and antiradical power of barley extracts were in the range from 3.27 to 26.60 mg(GAE)/g(db), 0.91 to 6.09 mg(CE)/g(db) and 0.33 to 4.05 g(DPPH)/mL(ext), respectively. HPLC analysis of extracts showed epigallocatechin gallate to be the predominant phenolic compound, representing up to 93% of all phenolic compounds determined. Based on RSM analysis, temperature was the most significant factor affecting the observed responses ($P < 0.05$) and optimal extraction conditions were achieved at 180 °C, 36% ethanol and 90 min. Additionally, strong correlation between protein content and phenolic compounds of extracts was observed ($R = 0.925$), indicating the influence of total proteins on possible overestimation of polyphenol content.

A.2.1.14. Molnar M., Kovač T., **Strelec I.** (**2016**) Umbelliferone-Thiazolidinedione Hybrids as Potent Mushroom Tyrosinase Inhibitors. *International Journal of Pharmaceutical Research and Allied Sciences.* **5(2)**: 305-310.

Accession Number: WOS:000375117300046
IF(2016) = -
Kvartil (-, 2016) = Q4
Bodovi (kvartil Q4 + posljednji autor) = 1,1

Sažetak: In search for the potent mushroom tyrosinase inhibitors, six umbelliferone-thiazolidinedione hybrids, as well as their constitutive compounds, (5-substituted benzylidene)-thiazolidine-2,4-diones were examined on their inhibitory activity both, on monophenolase and diphenolase activity. The results showed that all tested compounds exhibited tyrosinase inhibition at 100 mM concentration, but diphenolase activities were found less inhibited than

monophenolase. Umbelliferone-thiazolidinedione hybrids showed the greater monophenolase and diphenolase inhibitory activity than the constitutive thiazolidinediones. The most potent inhibitors of tyrosinase were umbelliferone-thiazolidinedione hybrids bearing 4- or 3-hydroxyphenyl moiety at position five of thiazolidinedione ring, showing IC50 of 0.17 and 0.35 mM for monophenolase, and 0.25 and 1.63 mM for diphenolase activity, respectively. Obtained data indicates importance of umbelliferone moiety for increase of inhibitory activity of thiazolidinediones bearing 3-hydroxyphenyl and 4-hydroxyphenyl moiety, and vice versa.

A.2.1.15. Flanjak I., **Strelec I.**, Kenjerić D., Primorac Lj. (**2016**) Croatian produced unifloral honeys characterised according to the protein and proline content and enzyme activities. *Journal of Apicultural Sciences.* **60(1)**: 39-48.

Accession Number: WOS:000377513200004
IF(2016) = 0,722
Kvartil (Entomology, 2016) = Q3
Bodovi (kvartil Q3) = 1

Sažetak: In honey, the content of proteins, including the enzymes, is relatively low and has a minor nutritive significance. On the other hand, the proteins, including the enzymes, are usually used as honey quality evaluation parameters. This is because protein content and enzyme activities vary regarding the botanical origin of the honey. Since the results of protein content, glucose-oxidase, and acid phosphatase, for honeys produced in Croatia, are not available, four of the most abundant honey types produced in Croatia (black locust, sage, chestnut, and honeydew honey) are characterised according to the protein and proline content and enzyme activities. The characterisation was done to determine specificities and contribute to the characterisation of unifloral honeys. Dark honey types (honeydew and chestnut honey) had a higher proline content, and diastase, invertase, and glucose-oxidase activity than lighter sage and black locust honey. Black locust honey has a naturally low enzyme activity and showed the highest acid phosphatase activity among the analysed honey types, while honeydew honey, otherwise known to possess high proline content and enzyme activity, had a low protein content comparable to black locust honey. Statistically significant correlations were obtained between all analysed parameters, with the exception of acid phosphatase activity.

A.2.1.16. Kovač T., Kovač M., **Strelec I.**, Nevistić A., Molnar M. (**2017**) Antifungal and antiaflatoxigenic activities of coumarinyl thiosemicarbazides against *Aspergillus flavus* NRRL 3251. *Arhiv za Higijenu Rada i Toksikologiju-Archives of Industrial Hygiene and Toxicology.* **68(1)**: 9-15.

Accession Number: WOS:000399013400002
IF(2016) = 1,395
Kvartil (Public, Environmental & Occupational Health, 2016) = Q3
Kvartil (Toxicology, 2016) = Q4
Bodovi (kvartil Q4) = 1

Sažetak: The antifungal and antiaflatoxigenic effects of two series of coumarinyl thiosemicarbazides on *Aspergillus flavus* NRRL 3251 were studied. Fungi were

grown in YES medium for 72 h at 29 degrees C in the presence of 0, 0.1, 1, and 10 mu g mL^{-1} of coumarinyl thiosemicarbazides: one series with substitution in position 7 and another with substitution in position 4 of the coumarin core. Dry mycelia weight determination was used for antifungal activity estimation, while the aflatoxin B1 content in YES media, determined by the dilute and shoot LC-MS/MS technique, was used for the antiaflatoxigenic effect estimation. Standard biochemical assays were used for oxidative status marker (TBARS, SOD, CAT, and GPX) determination in *A. flavus* NRRL 3251 mycelia. Results show that 7-substituted-coumarinyl thiosemicarbazides possess a better antifungal and antiaflatoxigenic activity than 4-substituted ones. The most prominent substituted compound was the compound 3,N-(4-chlorophenyl)-2-(2-((4-methyl-2-oxo-2H-chromen-7-yl) oxy) acetyl) hydrazine-1-carbothioamide, which completely inhibited aflatoxin production at the concentration of 10 mg mL^{-1}. Oxidative stress response of *A. flavus* exposed to the selected compounds points to the modulation of oxidative stress as a possible reason of aflatoxin production inhibition.

A.2.1.17. Kovač T., Šarkanj B., Klapec T., Borišev I., Kovač M., Nevistić A., **Strelec I.** (**2017**) Fullerol C60(OH)24 nanoparticles and mycotoxigenic fungi: A preliminary investigation into modulation of mycotoxin production. *Environmental Science and Pollution Research.* **24(20)**: 16673-16681.

Accession Number: WOS:000405580000013; CCC:000405580000013
IF(2016) = 2,741
Kvartil (Environmental Sciences, 2016) = Q2
Bodovi (kvartil Q2 + posljednji autor) = 2,2

Sažetak: Increased use of fullerols in various fields and expected increase of their environmental spread impose the necessity for testing fullerol nanoparticles (FNP) effects on microbiota. There is little information available on the interaction of mycotoxigenic fungi and FNP, despite FNP having a great potential of modifying mycotoxin production. Namely, FNP exhibit both ROS-quenching and ROS-producing properties, while oxidative stress stimulates mycotoxin synthesis in the fungi. In order to shed some light on the extent of interaction between FNP and mycotoxigenic fungi, the effects of fullerol C60(OH)(24) nanoparticles (10, 100, 1000 ng/mL) on mycelial growth, aflatoxin production and oxidative stress modulation in an aflatoxigenic strain of *Aspergillus flavus* (NRRL 3251) during 168 h of incubation in a liquid culture medium were examined. FNP slightly reduced mycelial biomass weight, but significantly decreased aflatoxin concentration in media. Lipid peroxide content, superoxide dismutase, catalase and glutathione peroxidase activities suggest that FNP treatments hormetically reduced oxidative stress within fungal cells in turn suppressing aflatoxin production. These findings contribute to the assessment of environmental risk and application potential of fullerols.

A. 2.2. Znanstveni radovi iz skupine a2

A.2.2.a. Prikaz objavljenih radova do prethodnog izbora

A.2.2.1. **Strelec I.,** Ugarčić-Hardi Ž., Balkić J., Šimunić N. (**2007**) Enzymatic activity in wheat seeds of different protein content. *Agriculturae Conspectus Scientificus*. **72 (3):** 239-243.

CAB, Accesion Number: 20083040706
Bodovi (a2 + prvi autor) = 0,6

A.2.2.2. **Strelec I.,** Popović R., Ivanišić I., Jurković V., Jurković Z., Ugarčić-Hardi Ž., Sabo M. (**2010**) Influence of temperature and relative humidity on grain moisture, germination and vigour of three wheat cultivars during one year storage. *Poljoprivreda*. **16 (2):** 20-24.

CAB, Accesion Number: 20113035008
Bodovi (a2 + prvi autor) = 0,6

A.2.2.3. **Strelec I.,** Koceva Komlenić D., Jurković V., Jurković Z., Ugarčić-Hardi Ž. (**2010**) Quality parameter changes in wheat varieties during storage at four different storage conditions. *Agriculturae Conspectus Scientificus*. **75 (3):** 105-111.

CAB, Accesion Number: 20113103036
Bodovi (a2 + prvi autor) = 0,6

A.2.2.4. **Strelec I.,** Has-Schön E., Vitale Lj. (**2011**) Differentiation of Croatian barley varieties by gradient gel SDS-PAGE and isoelectric focusing of dry grains and green malt hordeins. *Poljoprivreda*. **17 (1):** 23-27.

CAB, Accesion Number: 20113253133
Bodovi (a2 + prvi autor) = 0,6

A.2.2.b. Prikaz objavljenih radova nakon prethodnog izbora

A.2.2.5. **Strelec I.,** Has-Schön E., Vitale Lj. (**2012**) Comparative electrophoretic patterns of albumins/globulins extracted from dry grains and green malts of barley varieties. *Poljoprivreda*. **18 (2):** 36-43.

CAB, Accesion Number: 20133036590
FSTA, Accesion Number: 2013-10-Mg3217
Bodovi (a2 + prvi autor) = 0,6

Sažetak: Applicability of electrophoretic separations of albumins/globulins, followed by nonspecific protein staining and specific glycoprotein and aminopeptidase detection has been examined for barley variety discrimination. Albumins/globulins extracted from dry grains and green malt of six barley varieties were separated by polyacrylamide gel electrophoresis (10 % T, pH=8.9) of native and sodium dodecyl sulfate denatured proteins, and by isoelectric focusing in pH gradient of 3.5-9.5 and 4.0-6.5. Analysis of dry grain extracts gave better results than green malt extracts. Obtained data indicate that SDS-PAGE of albumins/globulins and IEF in pH gradient 3.5-9.5 followed by Coomassie Blue

staining could be useful in Croatian barley variety discrimination. Angora barley could be clearly distinguished from the other varieties which were grouped as follows: Rodnik/Sladoran, Barun/Rex, and Martin. Glycoprotein patterns did not improve the recognition of individual varieties. Broad specificity, phenylalanine and leucine preferring, and arginine specific aminopeptidase were not found as applicable markers for discrimination of examined barley varieties.

A.2.2.6. Molnar M., Šarkanj B., Čačić M., Gille L., **Strelec I.** (**2014**) Antioxidant properties and growth-inhibitory activity of coumarin Schiff bases against common foodborne fungi. *Der Pharma Chemica*. **6(6):** 313-320.

CAB, Accesion Number: 20153026842
Bodovi (a2 + posljednji autor) = 0,55

Sažetak: A series of coumarinyl Schiff bases were examined for their antifungal, antioxidant (1, 1-diphenyl-2-picryhydrazyl (DPPH) free radical and galvinoxyl radical scavenging activity) and metal chelating activity. Coumarin derivatives possessing dihydroxyphenyl moiety showed the best antioxidant activity in all antioxidant assays applied. High correlation between DPPH and galvinoxyl scavenging activity ($r = 0.8238$; $p < 0.05$) was observed. Antifungal activity tests were performed against four common mycotoxin producing foodborne fungi, *Aspergillus flavus, A. ochraceus, Fusarium graminearum* and *F. verticillioides*. Compounds bearing dihydroxyphenyl moiety were also proven to be an excellent antifungals.

A.2.2.7. **Strelec I.,** Burić P., Janković I., Kovač T., Molnar M. (**2017**) Inhibitory effect of coumarin derivatives on apple (cv. Idared) polyphenol oxidase. *Croatian Journal of Food Science and Technology.* **9(1):** 57-65.

CAB, Accesion Number: -
FSTA, Accesion Number: 2017-10-Je9157
Bodovi (a2 + prvi autor) = 0,6

Sažetak: Inhibitory effect of 32 coumarin derivatives (20 Schiff bases, 5 thiosemicarbazides, 5 thiazolidinones, and their precursors, 7- hydroxy-4-methylcoumarin and 4-methylcoumarin- 7-yl hydrazine carboxylate) on partially purified apple polyphenol oxidase was investigated. Thirteen coumarin derivatives inhibited polyphenol oxidase (5 Schiff bases, 5 thiosemicarbazides, 1 thiazolidinone, 4-methyl- 7-hydroxycoumarin and 4-methylcoumarin-7-yl hydrazine carboxylate), while 19 derivatives showed no effect on enzyme activity. The most effective inhibitors were thiosemicarbazides, with 4-methyl-1-(2-(4-methyl-2-oxo-2H-chromen- 7-yloxy)acetyl) thiosemicarbazide (compound C23) being the most prominent inhibitor ($IC50 = 10.45$ μM). The importance of thiosemicarbazide moiety as crucial structure element for strong apple PPO inhibition was confirmed by its cyclisation to thiazolidinone bearing the same substituents as corresponding thiosemicarbazide. Capture of the sulphur atom of thiosemicarbazide group within tiazolidinone ring caused significant loss of inhibitory effect against apple PPO.

A. 2.3. Znanstveni radovi iz skupine a3

A.2.3.a. Prikaz objavljenih radova do prethodnog izbora

A.2.3.1. **Strelec I**, Pavlinić I, Vitale Lj. (**2002**) Electrophoretic protein patterns of barley grain and aminopeptidase activities in germination phases. *Proceedings of International Congress FLOUR-BREAD´01* Ugarčić-Hardi Ž. (ed.) Osijek, Croatia: Faculty of Food Technology, University J.J. Strossmayer in Osijek, 9-18.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa:
International Association for Cereal Science and Technology (ICC)
ISBN: 953-97478-9-9
CAB, Accesion Number: 20033050218
Accession Number: WOS:000223815200002
Bodovi = 0,25

A.2.3.2. Koceva-Komlenić D, Ugarčić-Hardi Ž, **Strelec I**, Jukić M. (**2004**) Comparison of standard and colorimetric method for estimating pasta cooking loss. *Proceedings of International Congress Flour-Bread '03* Ugarčić-Hardi Ž. (ed.) Osijek: Faculty of Food Technology, University of J.J.Strossmayer in Osijek, 88-94.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa:
International Association for Cereal Science and Technology (ICC)
ISBN: 953-7005-04-6
CAB, Accesion Number: 20043214061
Accession Number: WOS:000223862800013
Bodovi = 0,25

A.2.3.3. **Strelec I.,** Vitale Lj. (**2006**) Changes of aminopeptidase activities in barley grain during storage. *Proceedings of 3rd International Congress Flour - Bread '05 and 5th Croatian Congress of Cereal Technologists.* Ugarčić-Hardi, Ž. (ed.). Osijek: Faculty of Food Technology, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, 63-69.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa:
International Association for Cereal Science and Technology (ICC)
ISBN: 953-7005-09-7
CAB, Accesion Number: 20073006705
Accession Number: WOS:000240075200009
Bodovi = 0,25

A.2.3.4. Bucić-Kojić A., Planinić M., Tomas S., Bilić M., Velić D., **Strelec I.** (**2008**) Polyphenolic content and antioxidant changes during storage of wheat grain. *Proceedings of 4th International Congress Flour - Bread '07 and 6th Croatian Congress of Cereal Technologists.* Ugarčić-Hardi, Ž. (ed.). Osijek: Faculty of Food Technology, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, 234-239.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa:
International Association for Cereal Science and Technology (ICC)
ISBN: 978-953-7005-15-3
CAB, Accesion Number: 20083266514
Accession Number: WOS:000258429900033

Bodovi = 0,25

A.2.3.b. Prikaz objavljenih radova nakon prethodnog izbora

A.2.3.5. **Strelec I.**, Šarkanj B., Bešlo D., Agić D., Đidara M., Šperanda M., Pavić M. (**2012**) Oxidoreductive enzyme activities in erythrocytes and plasma of lactating dairy cows. *Proceedings of The First International Symposium on Animal Science.* Hristov, S. (ed.). Beograd: Akademska izdanja d.o.o., 41-48.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa:
European Society of Agricultural Engineers, Association of Agricultural Engineers of South-Eastern Europe (AAESEE), Balkan Scientific Association of Agricultural Economics
ISBN: 978-86-7834-165-6
Bodovi = 0,25

Sažetak: The oxidoreductive enzymes, glutathione reductase (GR), catalase (CAT) and glutathione-S-transferase (GST) as markers of oxidative stress were measured in erythrocytes and plasma of dairy cows during three stages of lactating period: immediately after parturition (group 1), until 80th day of lactation (group 2) and after 200 day of lactation (group 3). GR, GST and CAT activities were found significantly higher in erythrocyte hemolysates of dairy cows during early lactation period than in later stages of lactation (group 2 and 3). Similarly was observed for plasma GST activity which was significantly lower in the later stages of lactation (second and third group). Contrary to erythrocyte GR decrease, dairy cows plasma GR activities were significantly higher ($P<0.05$) in the later stages of lactating period (group 2 and 3). Obtained data indicates increased oxidative stress in dairy cow red blood cells during early phases of lactation, and its decrease in later stages of lactation.

A.2.3.6. Bucić-Kojić A., Planinić M., Tomas S., Jokić S., Velić D., **Strelec I**., Šutak J. (**2012**) Optimization of extraction conditions of flavonoids from wheat flour using response surface methodology. *Proceedings of 6th International Congress Flour - Bread '11 and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists.* Koceva Komlenić, D. (ed.). Osijek: Faculty of Food Technology, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, 442-448.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa:
International Association for Cereal Science and Technology (ICC)
ISSN: 1848-2562
CAB, Accesion Number: 20123355671
Bodovi = 0,25

Sažetak: The optimum conditions for the extraction of total flavonoids from wheat flour with different mineral content (T-550, T-850 and T 1100) were determined using response surface methodology. A Box Behnken design was used to investigate the effects of solvent concentration (30-70% aqueous ethanol), extraction temperature (30-90 °C) and time (20-60 min) as well as their interaction on the extractability of total flavonoids. The Box Behnken design consisted of 15 experimental runs for each sample with three replications at the centre point. Data

were analyzed using Design Expert software 7.1.6. The total flavonoids content was measured using the aluminium chloride colorimetric assay at 510 nm and results were expressed as (+) catechin equivalent per a dry basis of wheat flour (mgCE/gdb). To predict total flavonoids content a second-order polynomial model was used. The experimental results fitted well to the models where more than 91% of the variability was explained. The optimal conditions for total flavonoids content obtained using numerical optimization within the experimental range of the variables studied were at 70% aqueous ethanol, 30 °C and 20 minutes. At this condition, the predicted response values for total flavonoids content of wheat flour T 550, T-850 and T 1100 were 0.18 mgCE/gdb, 0.15 mgCE/gdb and 0.19 mgCE/gdb, respectively.

A.2.3.7. Kovač T., Šarkanj B., **Strelec I**. (**2015**) Primjena ultrazvuka za homogenizaciju micelija plijesni *Aspergillus flavus* (Applicability of ultrasound in disintegration of *Aspergillus flavus* mycelium). *Proceedings & abstract of the 8th International Scientific/Professional Conference Agriculture in Nature and Environment Protection.* Baban, M., Rašić, S. (ed.). Osijek: Glas Slavonije d.d.,143-148.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa:
International Soil Tillage Research Organization (ISTRO)
ISSN: 1848-5456
CAB, Accesion Number: 20073006705
Bodovi = 0,25

Sažetak: Cilj istraživanja bio je odrediti mogućnost primjene ultrazvuka za razbijanje micelija plijesni *Aspergillus flavus* predobrađenog kvarcnim pijeskom, enzimskom razgradnjom stanične stijenke lizozimom te njihovom kombinacijom. Ispitan je utjecaj vremena provedbe ultrazvučne homogenizacije te ciklusa i amplitude ultrazvučnog vala. Učinkovitost ultrazvučne homogenizacije je praćena svjetlosnom mikroskopijom, određivanjem količine ekstrahiranih proteina i aktivnosti katalaze. Predobrada micelija kombinacijom kvarcnog pijeska i razgradnje stanične stijenke lizozimom pokazala se najučinkovitijim pristupom za ultrazvučnu homogenizaciju micelija plijesni. Pronađeno je da je optimalno vrijeme ultrazvučne homogenizacije pet minuta, a karakteristike ultrazvučnog vala su puni ciklus i maksimalna amplituda.

A.2.3.8. Kovač T., Oršolić D., Sluganović A., Šarkanj B., **Strelec I.** (**2016**) Razbijanje enzimski tretrane stanične stjenke plijesni *Aspergillus flavus* NRRL 3251 ultrazvučnom homogenizacijom (Ultrasonic disintegration of *Aspergillus flavus* NRRL 3251 mycelia treated with cell wall degrading enzymes). *Proceedings & abstract of the 9th International Scientific/Professional Conference Agriculture in Nature and Environment Protection*. Šimić, I. (ed.). Vukovar: Glas Slavonije d.d., 209-214.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa:
International Soil Tillage Research Organization (ISTRO)
ISSN: 1848-5456
CAB, Accesion Number: 20173162528
Bodovi = 0,25

Sažetak: Cilj ovog istraživanja bio je odrediti utjecaj enzimske predobrade stanične stijenke plijesni *Aspergillus flavus* NRRL 3251 lizozimom i enzimatskim preparatom Glucanex-om na učinkovitost ultrazvučne homogenizacije micelija, te optimizirati vrijeme trajanja ultrazvučnog razbijanja pri punom ciklusu i maksimalnoj amplitudi ultrazvučnog vala. Učinkovitost ultrazvučne homogenizacije nakon predobrade micelija plijesni enzimima je praćena svjetlosnom mikroskopijom te određivanjem količine ekstrahiranih proteina i aktivnosti katalaze u ekstraktima. Predobrada micelija Glucanex-om u kombinaciji s ultrazvučnom homogenizacijom tijekom šest minuta osigurava maksimalnu količinu proteina i aktivnost katalaze u ekstraktu te je značajno učinkovitija od predobrade lizozimom pri istim uvjetima.

A.2.3.9. Marić S., Grgić M., Petrović S., **Strelec I.**, Guberac S., Guberac V. (**2016**) Determination of glutenin and gliadin loci in Croatian winter wheat germplasm. *Proceedings of the 8th International Congress Flour-Bread'15, 10th Croatian Congress of Cereal Technologists*. Koceva Komlenić, D., Jukić, M. (ed.). Osijek: Faculty of Food Technology, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, 225-233.

Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa:
International Association for Cereal Science and Technology (ICC)
ISSN: 1848-2562
CAB, Accesion Number: 20173097244
Bodovi = 0,25

Sažetak: Aim of the study was to examine and determine distribution of glutenin (Glu-A1, Glu-B1 and Glu-D1) and gliadin (Gli-B1 and Gli-D1) loci in twenty Croatian winter wheat varieties using SDS PAGE. Highest frequency at Glu-A1 loci was recorded for subunit 2* (50%). At Glu-B1 loci subunit 7+9 was dominant with frequency of 45% while the subunit 7+8 was at second place with 40%. At these loci lowest frequency (5%) had subunit 14+15. Subunit 5+10 prevailed at Glu-D1 with frequency of 70%. At Gli-B1 loci we determined prevalence of subunits 63+67 combination with a frequency of 50%, while the lowest prevalence had subunit 61 with a frequency of 5%. Subunits 60, 66 and null allele (N) were also present. At Gli-D1 locus, the most common subunit was 55 with a frequency of 90%, combination of subunits 55+56+59 and the subunit 59 were also present with frequency of 5%.

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017)

Za izbor u znanstveno zvanje <u>znanstveni savjetnik</u>

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	7	17	10	27,20
	Poslije	10			
a2	Prije	4	7	6	4,15
	Poslije	3			
a3	Prije	4	9	2	2,25
	Poslije	5			
			Ukupno bodova	**18**	**33,60**

A. 2.5. Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa

A.2.5.<u>1.</u> Perić Lj, Ugarčić-Hardi Ž, Hackenberger D, **Strelec I.** (**1998**) Influence of rheological properties of Durum flour on pasta quality. *Proceedings of First Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh '97.* Ugarčić-Hardi Ž. (ed.) Osijek: Faculty of Food Technology, University of J.J.Strossmayer in Osijek, 175-183.

ISBN: 953-97478-0-5
CAB, Accesion Number: 20033056049

A.2.5.<u>2.</u> Molnar M., Lukinac J., Šarkanj B., **Strelec I.,** Čačić M., Magdić D. (**2010**) Anti-browning effect of some thiosemicarbazide and 1,3-thiazolidine-4-one derivatives on apples (*var. Idared*). *XXI Naučno-stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije. Zbornik radova.* Poljoprivredno-Prehrambeni Fakultet Univerziteta u Sarajevu, 289-298.

ISBN: -
CAB, Accesion Number: 20113224116

A. 2.6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA

A. 2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

A.2.6.1.1. **Strelec I.,** Pavlinić I., Vitale Lj. (**2001**) Elektroforetska slika proteina zrna ječma i aktivnost aminopeptidaza u fazama njegovog klijanja. *International Congress Flour-Bread '01*, Opatija, Hrvatska, 14.-17.11.2001.

A.2.6.1.2. Koceva Komlenić, D., Ugarčić-Hardi Ž., **Strelec I.,** Jukić M. (**2003**) Usporedba standardne i kolorimetrijske metode određivanja gubitka kuhanjem tjestenine. *International Congress Flour-Bread '03*, Opatija, Hrvatska, 19.-22.11.2003.

A.2.6.1.3. **Strelec I.,** Vitale Lj. (**2005**) Promjena aktivnosti aminopeptidaza u zrnu ječma tijekom skladištenja. *3rd International Congress Flour-Bread '05*, Opatija; Hrvatska, 26-29.10.2005.

A.2.6.1.4. **Strelec I.,** Ugarčić-Hardi Ž., Balkić J., Šimunić N. (**2006**) Enzimska aktivnost u zrnu pšenica različitog sadržaja proteina. *2. međunarodni i 19. hrvatski kongres tehnologa za posliježetvenu tehnologiju "Zrnko 2006",* Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Hrvatska, 22-23.11.2006.

A.2.6.1.5. Bucić-Kojić A., Planinić M., Tomas S., Bilić M., **Strelec I.** (**2007**) Promjene u sadržaju polifenola i antioksidacijskoj aktivnosti pšenice tijekom skladištenja. *4. International Congress Flor-Bread '07*, Opatija, Hrvatska, 24-27.10.2007.

A.2.6.1.6. Hasenay D., Slačanac V., **Strelec I.** (**2007**) Praćenje promjena pH vrijednosti tijekom fermentacije kiselog tijesta: utjecaj temperature, udjela vode i udjela minerala. *4th International Congress Flour-Bread '07*, Opatija, Hrvatska, 24-27.10.2007.

A.2.6.1.7. **Strelec I.**, Ugarčić-Hardi Ž., Jurković Z., Jurković V. (**2007**) Fizikalno-kemijske promjene u zrnu pšenica tijekom starenja pri različitim uvjetima skladištenja**.** *4. International Congress Flour-Bread '07*, Opatija, Hrvatska 24-27.10.2007.

A.2.6.1.8. **Strelec I.,** Ugarčić-Hardi Ž., Mrša V. (**2008**) Loss of oxidoreductase activities during ageing of wheat seeds. *The 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Cavtat, Hrvatska,15-17.05.2008.

A.2.6.1.9. **Strelec I.,** Mrša V., Ugarčić-Hardi Ž. (**2008**) Carboxypeptidase II, Catalase, and Polyphenol oxidase Activities as Potential Indicators of Wheat Seeds Infestation by *Sitophilus Granarius*. *13th ICC Cereal and Bread Congress*, Madrid, Španjolska, 15.-18. 06.2008.

A.2.6.1.10. **Strelec I. (2008)** Biokemijska dijagnostika hrane. *13th International Tuzla Summer University*, Tuzla, Bosna i Hercegovina 30.06.-10.07.2008.

A.2.6.1.11. **Strelec I.**, Popović R., Ivanišić I., Jurković V., Jurković Z., Ugarčić-Hardi Ž., Sabo M. **(2009)** Germination and Germination Energy of Wheat Seeds Aged

at Different Storage Conditions. *5th International Congress „Flour-Bread '09“ & 7th Croatian Congress of Cereal Technologists „Brašno-Kruh '09“,* Opatija, Hrvatska, 21.-23.10.2009.

A.2.6.1.12. **Strelec I.**, Koceva Komlenić D., Jukić M., Kuleš A., Ugarčić-Hardi Ž. **(2009)** Falling Number Changes during Wheat Seeds Ageing under Different Storage Conditions. *5th International Congress „Flour-Bread '09“ & 7th Croatian Congress of Cereal Technologists „Brašno-Kruh '09“,* Opatija, Hrvatska, 21.-23.10.2009.

A.2.6.1.13. Lukinac J., Šarkanj B., **Strelec I.**, Čačić M., Šubarić D., Magdić D., Molnar M. **(2010)** Antibrowning effect of novel coumarin derivatives on apples (var. Idared). *13th Ružička days „Today science - tomorrow industry“,*Vukovar, Hrvatska,16.-17.9.2010.

A.2.6.1.14. Šarkanj B., **Strelec I.,** Habschied K., Zlatar D. (**2010**) Correlation betwen catalase activity and aflatoxin synthesis in *Aspergillus flavus*. *13th Ružička days „Today science - tomorrow industry“,*Vukovar, Hrvatska, 16.-17.9.2010.

A.2.6.1.15. Šarkanj B., Kovač T., **Strelec I**. **(2010)** Influence of *Aspergillus flavus* mycelium pre-treatment on ultrasonic disintergration efficiency. *Power of Microbes in Industry and Environment 2010*, Malinska, Hrvatska, 22-25.9.2010.

A.2.6.1.16. **Strelec I.,** Kučko L., Roknić D., Mrša V., Ugarčić-Hardi Ž. (**2011**) Spectrofluorimetric, spectrophotometric and chemometric analysis of wheat seeds infested by *Sitophilus granarius*. *6th International Congress „Flour-Bread“ '11 & 8th Croatian Congress of Cereal Technologists „Brašno-Kruh“ '11,* Opatija, Hrvatska, 12.-14.10.2011.

A.2.6.1.17. Bucić-Kojić A., Planinić M., Tomas S., Jokić S., Velić D., **Strelec I.**, Šutak J. (**2011**) Optimization of extraction conditions of flavonoids from wheat flour using responce surface methodology. *6th International Congress „Flour-Bread“ '11 & 8th Croatian Congress of Cereal Technologists „Brašno-Kruh“ '11,* Opatija, Hrvatska, 12.-14.10.2011.

A.2.6.1.18. Kučko L., Molnar M., Čačić M., Kovač T., **Strelec I**. (**2013**) Antioxidant activity, protein, peptide and polyphenol content of barley as affected by extraction pH. *7th International congress "Flour-Bread '13" and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists „Brašno-Kruh '13“*, Opatija, Hrvatska, 16.-18.10.2013.

A.2.6.1.19. **Strelec I**., Kovač T., Kučko L. (**2013**) Free amino group distribution between barley albumin and globulin protein and non-protein fractions. *7th International congress "Flour-Bread '13" and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists „Brašno-Kruh '13“*, Opatija, Hrvatska, 16.-18.10.2013.

A.2.6.1.20. Kučko L., Molnar M., Čačić M., Kovač T., **Strelec I**. (**2013**) Antioxidant activity, protein, peptide and polyphenol content of barley as affected by extraction pH. *7th International congress "Flour-Bread '13" and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists „Brašno-Kruh '13“*, Opatija, Hrvatska, 16.-18.10.2013.

A.2.6.1.21. Flanjak I., Primorac Lj., **Strelec I**., Sakoman K. (**2014**) Protein content and enzyme activity of selected honey types. *7th Central European Congress on Food*, Ohrid, Makedonija, 21.-24.05.2014.

A.2.6.1.22. Brodar L., **Strelec I**., Primorac Lj. (**2014**) Identification of honey botanical origin by fluorescence spectroscopy. *7th international scientific/professional conference "AGRICULTURE IN NATURE AND ENVIRONMENT PROTECTION"*, Vukovar, Hrvatska, 28.-30.05.2014.

A.2.6.1.23. Bilić B., Flanjak I., Strelec I., Mendešević N., Cvijetić M., Primorac Lj. (**2014**) Relationship of the selected physicochemical characteristics and honey storage duration. *International Scientific and Proffesional Conference 15th Ružička Days „TODAY SCIENCE – TOMMOROW INDUSTRY“*, Vukovar, Hrvatska, 11.-12.9.2014.

A.2.6.1.24. Kovač T., Šarkanj B., Klapec T., Đorđević A., **Strelec I**. (**2014**) Effect of fullerene and fullerenol nanoparticles on *Aspergillus flavus* growth inhibition. *International Scientific and Proffesional Conference 15th Ružička Days „TODAY SCIENCE – TOMMOROW INDUSTRY“*, Vukovar, Hrvatska, 11.-12.9.2014.

A.2.6.1.25. Kovač T., **Strelec I**., Šarkanj B., Klapec T. (**2015**) Antioxidant and antiaflatoxigenic activity of quercetin. *Power of fungi and mycotoxins in health and desease*, Šibenik, Croatia, 20-23.09.2015.

A.2.6.1.26. Bucić-Kojić A., **Strelec I**., Planinić M., Koceva Komlenić D., Tomas S. (**2015**) Influence of solid-liquid extraction conditions on the proteins extraction from barley grains. *8th International Congress „Flour-Bread '15“ and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists „Brašno-Kruh '15“*, Opatija, Hrvatska, 29.-30.10.2015.

A.2.6.1.27. Marić S., Grgić M., Petrović S., **Strelec I**., Guberac S., Guberac V. (**2015**) Determination of glutenin and gliadin loci in Croatian winter wheat germplasm. *8th International Congress „Flour-Bread '15“ and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists „Brašno-Kruh '15“*, Opatija, Hrvatska, 29.-30.10.2015.

A.2.6.1.28. Kovač T., Šarkanj B., Klapec T., **Strelec I**. (**2016**) Environmentally released fullerene nanoparticles: Potential risk in water treatments? *2nd International and 6th Croatian Scientific and Professional Conference „Water for all“*, Osijek, Croatia, 18.03.2016.

A.2.6.1.29. Budžaki S., Miljić G., Jelenić D., **Strelec I**. (**2016**) Influence of 2-mercaptoethanol concentration on the activity of immobilized lipase. *International conference 16th Ružička days "TODAY SCIENCE – TOMMOROW INDUSTRY"*, Vukovar, Croatia, 21-23.09.2016.

A.2.6.1.30. Tomić M., Buljubašić M., Kovač T., Šarkanj B., Kovač M., Nevistić A., Pavić V., **Strelec I**., Molnar M. (**2016**) Antifungal and antiaflatoxigenic activity of coumarin derivatives. *International conference 16th Ružička days "TODAY SCIENCE – TOMMOROW INDUSTRY"*, Vukovar, Croatia, 21-23.09.2016.

A.2.6.1.31. Budžaki S., Miljić G., Jelenić D., **Strelec I**. (**2016**) Influence of ionic strength on lipase immobilization on Eupergit CM. *Second International Scientific and Expert Conference „Natural resources green technology & sustainable development - GREEN/2“*, Zagreb, Hrvatska, 5-7.10.2016.

A.2.6.1.32. Budžaki S., Šabić I., Krnić M., Miljić G., **Strelec** I., Tišma M. (**2017**) Proximate analysis of oil cakes after processing of cold-press oil. *10th International Scientific and Professional Conference With Food to Health*, Osijek, 12.-13.10.2017.

A.2.6.1.33. **Strelec I**., Crevar B., Kovač T., Bilić Rajs B., Primorac Lj., Flanjak I. (**2017**) Glucose oxidase activity and hydrogen peroxide accumulation in Croatian honeys. *10th International Scientific and Professional Conference With Food to Health*, Osijek, Hrvatska, 12-13.10.2017.

A.2.6.1.35. Budžaki S., Alilović K., Miljić G., **Strelec I**., Tišma M. (**2017**) Future prospects of oil cakes implementation as supplements in bakery products. *9th International Congress „Flour-Bread '17“ and 11th Croatian Congress of Cereal Technologists „Brašno-Kruh '17“*, Opatija, Hrvatska, 25.-27.10.2017.

A.2.6.1.36. Kovač T., Šarkanj B., Klapec T., Borišev I., Kovač M., Nevistić A., **Strelec** I. (**2017**) Aflatoxigenic effect of illuminated fullerene nanoparticles. *9th International Congress „Flour-Bread '17“ and 11th Croatian Congress of Cereal Technologists „Brašno-Kruh '17“*, Opatija, Hrvatska, 25.-27.10.2017.

A. 2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

A.2.6.2.1. Ugarčić-Hardi Ž., Perić Lj., **Strelec I.,** Koceva D. (**1997**) Usporedba kolorimetrijske metode sa standardnom metodom određivanja boje tjestenine. *1. Hrvatski kongres tehnologa proizvodnje i prerade brašna "Brašno-Kruh "97"*,Opatija, Hrvatska, 13-15.11.1997.

A.2.6.2.2. **Strelec I.,** Has-Schön E., Vitale Lj. (**2004**) Discrimination of barley varieties by electrophoretic methods. *Congress of the Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology, HDBMB 2004,* Bjelolasica, Hrvatska, 30.9-2.10.2004.

A.2.6.2.3. **Strelec I.,** Ugarčić-Hardi Ž., Hlevnjak M. (**2006**) The Maillard reactions in wheat seeds aged under different storage conditions. *Congress of the Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology on the occasion of the 30th Anniversary with international participation, HDBMB 2006*, Vodice, Hrvatska, 3-7.10.2006.

A.2.6.2.4. **Strelec I.,** Mrša V., Ugarčić-Hardi Ž. (**2008**) Biochemical indicators of wheat seeds infestation by *Sitophilus granarius*. *Congress of the Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology with international participation, HDBMB 2008*, Osijek, Hrvatska, 17-20.9.2008.

A.2.6.2.5. **Strelec I.,** Vitale Lj. (**2008**) Aminopeptidases of germinated and non-germinated barley grains. *Congress of the Croatian Society of Biochemistry and*

Molecular Biology with international participation, HDBMB 2008, Osijek, Hrvatska, 17-20.9.2008.

A.2.6.2.6. Molnar M., Lukinac J., Šarkanj B., **Strelec I.,** Čačić M., Šubarić D., Magdić D., Jokić S. **(2010)** Antibrowning effect of some thiosemicarbazide and 1, 3-thiazolidine-4-one derivatives on apples (var. Idared). *XXI. naučno-stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije*, Neum, Bosna i Hercegovina, 29.9-1.10.2010.

A.2.6.2.7. Kovač T., Šarkanj B., Klapec T., Crevar B., Đorđević A., Kovač M., Nevistić A., **Strelec I**. (**2015**) Modulation of *Aspergillus flavus* NRRL 3251 oxidative status by fullerenol C60(OH)24: the interplay of TBARS and aflatoxin production. *3rd DocDay, PhD Conference*, Tulln, Austrija, 13.10.2015.

A.2.6.2.8. Kovač T., Molnar M., Kovač M., Nevistić A., Šarkanj B., **Strelec I**. (**2015**) Antiaflatoksikogeno djelovanje nekih derivata kumarina. *Okolišno prihvatljiva proizvodnja kvalitetne i sigurne hrane*, Osijek, Hrvatska, 11.12.2015.

A.2.6.2.9. Kovač T., Šarkanj B., Klapec T., **Strelec I**. (**2016**) Adaptive response of *Aspergillus flavus* NRRL 3251 to illumination. *XI. Susret mladih kemijskih inženjera*, Zagreb, Hrvatska, 18.-19.2.2016.

A.2.6.2.10. Kovač T., **Strelec I**., Šarkanj B., Klapec T., Kovač M., Nevistić A. (**2016**) Fullerenol nanoparticles inhibit *Aspergillus flavus* aflatoxin production. *Congress of the Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology on the Occasion of the 40th Anniversary, HDBMB2016*, Split, Croatia, 1-4.06.2016.

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti (A.2.4. – A.2.6.2)

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	-
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	2
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	23 (36 priopćenja)
Nacionalni znanstveni skupovi	9 (10 priopćenja)

A. 2.6.2.1. Predsjedavajući na znanstvenim skupovima

Br.	Naziv skupa, mjesto	Godina
1.	5. Međunarodni kongres „Brašno-Kruh“ '09 i 7. hrvatski kongres tehnologa proizvodnje i prerade brašna, Opatija, Hrvatska (21.-23.10.2009)	2009.
2.	6. Međunarodni kongres „Brašno-Kruh“ '11 i 8. hrvatski kongres tehnologa proizvodnje i prerade brašna, Opatija, Hrvatska (12.-14.10.2011)	2011.
3.	7. Međunarodni kongres „Brašno-Kruh“ '13 i 9. hrvatski kongres tehnologa proizvodnje i prerade brašna, Opatija, Hrvatska (16.-18.10.2013.)	2013.
4.	9. Međunarodni kongres „Brašno-Kruh '17.“ i 11. hrvatski kongres tehnologa proizvodnje i prerade brašna, Opatija, Hrvatska (25.-27.10.2017.)	2017.

A. 2.6.3. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu

A.2.6.3.1. **Strelec I.** Biokemijska dijagnostika hrane. *13th International Tuzla Summer University,* Tuzla, Bosna i Hercegovina, 30.06.-10.07.2008.

A.2.6.3.2. Koceva-Komlenić D, Ugarčić-Hardi Ž, **Strelec I**, Jukić M. Comparison of standard and colorimetric method for estimating pasta cooking loss. *International Congress Flour-Bread '03,* Opatija, Hrvatska, 19-22.11.2003.

A. 2.6.4. Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu

A.2.6.4.1. Kovač T., **Strelec I.**, Šarkanj B., Klapec T., Kovač M., Nevistić A. (**2016**) Fullerenol nanoparticles inhibit *Aspergillus flavus* aflatoxin production. *Congress of the Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology on the Occasion of the 40th Anniversary, HDBMB2016*, Split, Croatia, 1-4.06.2016.

A. 3. ZNANSTVENI PROJEKTI

A. 3.1. Nacionalni znanstveni projekti

A. 3.1.1. Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta

Br.	Naziv	Naručitelj	Trajanje
1.	Utjecaj fulerena na inhibiciju sinteze aflatoksina	Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku	2013.-2014.

A. 3.1.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1.	Unaprijeđenje proizvodnje nutritivno visokovrijedne hrane, šifra 0113002	istraživač	MZOS RH	2002.-2006.
2.	Hidrolaze – od izolacije do funkcije, šifra 0098055	vanjski suradnik	MZOS RH	2002.-2006.
3.	Unapređenje kakvoće, trajnosti i funkcionalnosti proizvoda na bazi pšenice, šifra 113-1130475-2722	istraživač	MZOS RH	2007.-2013.
4.	Sinergističke smjese u antifungalnoj i antimikotoksigenoj zaštiti hrane, šifra 113-1130473-0334	istraživač	MZOS RH	2007.-2013.

A. 3.2. Međunarodni znanstveni projekti
A. 3.2.1. Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta
A. 3.2.2. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima
-

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	1
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	4
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	-
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	-

A. 4. MENTORSTVO
A. 4.1. Diplomski rad
Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Marina Viljevac	Primjena lančane reakcije polimerazom u razlikovanju sorti višanja (*završni rad*)	29.06.2009.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
2.	Petar Burić	Molekularni mehanizmi kontrakcije mišića (*završni rad*)	11.09.2009.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
3.	Vedran Gradvol	Izoelektrično fokusiranje proteina stranične stijenke kvasca *Saccharomyces Cerevisiae*	30.09.2009.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

4.	Tihomir Kovač	Utjecaj predobrade micelija plijesni *Aspergillus flavus* na učinkovitost ultrazvučne homogenizacije	05.07.2010.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
5.	Danijela Kljaić	Enzimska baza podataka „BRENDA“ (*završni rad*)	14.09.2010.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
6.	Bojan Dujković	Međunarodna klasifikacija enzima (*završni rad*)	11.10.2010.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
7.	Mato Turković	Hormonska regulacija metabolizma (*završni rad*)	03.11.2010.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
8.	Marina Eškit	Fluorescencija peptidne frakcije kravljeg i kozjeg mlijeka	06.12.2010.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
9.	Neda Šimunić	Aktivnost polifenol oksidaze u ekstraktima brašna od cjelovitog zrna različitih sorti pšenice	15.12.2010.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
10.	Ivana Blaško	Primjena gel filtracije Sephadexom G-25 u razdvajanju biomolekula meda	22.02.2011.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
11.	Marija Salaj	Spektrofluorimetrijska analiza meda	04.04.2011.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
12.	Lidija Brodar	Elektroforetske analize proteina meda	15.09.2011	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
13.	Petar Burić	Inhibicijski učinak derivata kumarina na aktivnost polifenol oksidaze	28.09.2011.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

14.	Ana Jelinić	Metode određivanja oksidiranog i reduciranog glutationa (*završni rad*)	04.10.2011.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
15.	Lucija Kučko	Količina proteina i reaktivnih amino skupina u zrnima pšenice zaraženim žitnim žiškom (*završni rad*)	04.10.2011.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
16.	Goran Miljić	UV/VIS spektar cimetne i klorogenske kiseline (*završni rad*)	25.10.2011.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
17.	Marina Viljevac	Fluorescentna i UV/VIS svojstva glavnih polifenola vina	03.11.2011.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
18.	Martina Širić	Aminokiselinski sastav meda (*završni rad*)	04.11.2011.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
19.	Danijela Tolić	Tioredoksini i glutaredoksini (*završni rad*)	16.10.2012.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
20.	Tomislav Rot	Metabolički učinak ω-3 i ω-6 masnih kiselina (*završni rad*)	16.10.2012.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
21.	Davor Oršolić	Kinetika otpuštanja katalaze tijekom ultrazvučne homogenizacije plijesni *Aspergillus flavus* (*završni rad*)	10.09.2013.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
22.	Dragana Kajić	SDS-PAGE albumina i globulina sorti ječma (*završni rad*)	23.09.2013.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
23.	Ana Sluganović	Kinetika otpuštanja proteina tijekom ultrazvučne homogenizacije plijesni *Aspergillus flavus* (*završni rad*)	30.09.2013.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

24.	Dijana Podravac	Metode detekcije genetski modificirane hrane (*završni rad*)	30.09.2013.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
25.	Anita Kolaković	Utjecaj različitih otapala na elektroforetski profil albumina i globulina ječma (*završni rad*)	30.09.2013.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
26.	Marco Bijuk	Fluorescentni i UV/VIS profili puferskih otopina uniflornih vrsta meda (*završni rad*)	07.10.2013.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
27.	Alen Dominković	Energetski metabolizam mišića (*završni rad*)	24.01.2014.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
28.	Lucija Kučko	Utjecaj pH na ekstraktibilnost proteina i peptida iz brašna ječma	04.06.2014.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
29.	Martina Pavlić	Inzulin i regulacija metabolizma (*završni rad*)	22.09.2014.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
30.	Dino Jurić	Utjecaj pH ekstrakcije na elektroforetski profil albumina i globulina ječma (*završni rad*)	06.10.2014.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
31.	Lorena Čakalović	Antimikrobni učinak fulerena (*završni rad*)	15.10.2014.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
32.	Irena Janković	Izolacija, pročišćavanje i djelomična karakterizacija polifenol oksidaze iz jabuka	19.12.2014.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
33.	Tomislava Presnec	Oksidativni stres u plijesni roda *Aspergillus* (*završni rad*)	04.09.2015.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

34.	Zorana Dobrijević	Spektrofluorimetrijska analiza kiselo topljivih proteina kravljeg i kozjeg mlijeka	07.10.2015.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
35.	Josip Malenica	Stanična stjenka plijesni roda *Aspergillus* (*završni rad*)	16.10.2015.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
36.	Matej Papak	Ipamorelin – struktura i funkcija (*završni rad*)	07.09.2016.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
37.	Josipa Grgić	Transporteri aminokiselina (*završni rad*)	30.09.2016.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
38.	Marko Mihalina	Proteasom – struktura i funkcija (*završni rad*)	15.09.2017.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
39.	Anja Privara	Aminokiselinski sastav proteina (*završni rad*)	19.09.2017.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
40.	Karla Špehar	Inhibicija tirozinaze kumarinima (*završni rad*)	29.09.2017.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
41.	Martin Potočnik	Šaperoni - struktura i funkcija (*završni rad*)	29.09.2017.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
42.	Dorotea Fišer	Metabolizam fruktoze (*završni rad*)	29.09.2017.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
43.	Maja Brkić	Utjecaj dodatka fulerena C_{60} na razine aflatoksina u mediju za uzgoj plijesni *Aspergillus flavus*	20.11.2017.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

A. 4.3. Doktorski rad

Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Tihomir Kovač	Modulacija oksidativnog stresa plijesni *Aspergillus flavus* nanočesticama fulerena	02.06.2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Član povjerenstva:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Bojan Šarkanj	Utjecaj inhibitora glutation S-transferaze na produkciju aflatoksina plijesni *Aspergillus flavus*	06.06.2014.	Sveučilište u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

A. 5. ZNANSTVENE FUNKCIJE

A. 5.1. Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa

Academia Journal of Food Research (godina 2013 – nadalje)
https://www.academiapublishing.org/journals/ajfr/board.htm

A. 5.2. Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa

Navesti naziv odbora i naziv skupa, vrijeme i mjesto održavanja

Br	**Naziv skupa, mjesto**	**Funkcija**	**Godina**
1.	Kongres hrvatskog društva za biokemiju i molekularnu biologiju s međunarodnim sudjelovanjem – HDBMB 2008, Osijek, Hrvatska (17.-20.09.2008.)	Član organizacijskog odbora i tajnik skupa	2008.
2.	5. Međunarodni kongres „Brašno-Kruh“ '09 i 7. hrvatski kongres tehnologa proizvodnje i prerade brašna, Opatija, Hrvatska (21.-23.10.2009.)	Član organizacijskog odbora	2009.
3.	Međunarodni kongres „Power of Microbes in Industry and Environment 2010“, Malinska, Hrvatska (22.-25.9.2010.)	Član organizacijskog odbora	2010.
4.	6. Međunarodni kongres „Brašno-Kruh“ '11 i 8. hrvatski kongres tehnologa proizvodnje i prerade brašna, Opatija, Hrvatska (12.-14.10.2011.)	Član organizacijskog odbora	2011.
5.	7. Međunarodni kongres „Brašno-Kruh '13“ i 9. hrvatski kongres tehnologa proizvodnje i prerade brašna, Opatija, Hrvatska (16.-18.10.2013.)	Član organizacijskog odbora	2013.
6.	9. Međunarodni kongres „Brašno-Kruh '17.“ i 11. hrvatski kongres tehnologa proizvodnje i prerade brašna, Opatija, Hrvatska (25.-27.10.2017.)	Predsjednik organizacijskog odbora	2017.

A. 5.3.1. Urednik znanstvenog zbornika

Book of Abstracts of the $HDBMB_{2008}$, Congress of the Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology with international participation
2008
I. Strelec and Lj. Glavaš-Obrovac (ur.)
ISBN: 978-953-95551-2-0

9th International Congress Flour – Bread '17 / 11th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno – Kruh '17, Book of Abstracts
2017
A. Jozinović, S. Budžaki, **I. Strelec** (ur.)
ISSN: 1848-2554

A. 5.4. Članstvo u znanstvenim društvima

Naziv	Dužnost	Godina učlanjenja
Hrvatsko društvo za biokemiju i molekularnu biologiju (HDBMB), Ksaverska cesta 2, Zagreb, Hrvatska	član	2000.
Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa (HDKI), Berislavićeva 6, Zagreb, Hrvatska	član	2000.
Hrvatsko mikrobiološko društvo (HMD), Heinzelova 55, Zagreb, Hrvatska	član	2009.
Global Harmonization Initiative (GHI), Muthgasse 18, 1190 Vienna, Austria	član	2017.

A. 5.6. Recenzije znanstvenih radova

Priložiti zamolbu (dopis i/ili e-mail poruka) urednika za recenzijom u dotičnom časopisu

Naziv časopisa/zbornika koji je zatražio recenziju	Br. recenziranih radova	Godina
Proceedings of International Congress „FLOUR-BREAD 07"	5	2008.
Proceedings of 36th International Symposium „Actual Tasks on Agricultural Engineering"	1	2008.
Food Technology and Biotechnology	1	2009.
Proceedings of International Congress „FLOUR-BREAD 09"	2	2010.
Planta	1	2011.
Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition	2	2011.
African Journal of Biotechnology	1	2011.
Arhiv za higijenu rada i toksikologiju	1	2011.

Technologica Acta	1	2012.
Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition	1	2012.
Poljoprivreda	2	2012.
Academia Journal of Food Research	1	2012.
Plant Physiology and Biochemistry	1	2012.
Mljekarstvo	1	2013.
Annual Research & Review in Biology	1	2014.
Italian Journal of Food Science	1	2015.
Chemistry Central Journal	1	2016.
Food Technology and Biotechnology	2	2016.
International Journal of Food Science & Technology	4	2016.
Journal of Cereal Science	1	2016.
Antioxidants	1	2017.
Food Technology and Biotechnology	2	2017.
Proceeding of 52nd Croatian and 12th International Symposium on Agriculture	1	2017.
Periodicum Biologorum	1	2018.

A. 5.8. Recenzije znanstvenih projekata

Priložiti dopis i/ili isprint iz baze podataka (web-stranica) u kojoj se navodi ime recenzenta i/ili poziv za recenziju (npr. kod ocjenjivanja FP projekata)

Naziv institucije koja je zatražila recenziju	**Br. recenziranih projekata**	**Godina**
Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku	2	2014.
Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku	1	2016.

A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA

Ustanova	Mjesto	Godina
Institut „Ruđer Bošković“	Zagreb, Hrvatska	19.02.-31.07.2001. 01.02.-31.07.2002. 01.02.-30.10.2003.

PRILOZI

- Rješenje (odluka) o zadnjem izboru
- Životopis pristupnika
- Preslika Domovnice
- Preslike diploma
- Dokaz indeksiranosti radova
- Dokaz citiranosti radova
- Dokaz o organizaciji međunarodnog kongresa u organizaciji/suorganizaciji međunarodne asocijacije (za radove iz skupine a3) i/ili potvrda o indeksiranosti u ISI-Proceedings
- Dokaz o recenziji znanstvenih radova
- Dokaz o recenziji znanstvenih projekata
- Dokaz o znanstvenom usavršavanju

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime znanstvenog novaka/asistenta: Mateja Toma (zamjena za Almu Filipović koja je na rodiljnom dopustu)
Datum rođenja: 23. rujna 1992.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 10. siječnja 2017.
Prethodna zaposlenja:

Mentor: izv. prof. dr. sc. Senka Djaković
Projekt: Priprava i spektroskopska mjerenja ferocenoilnih derivata nukleobaza (Kratkoročna financijska potpora istraživanju za 2017)
Laboratorij: Laboratorij za organsku kemiju
Zavod: Zavod za kemiju i biokemiju

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**:
b) **godina upisa**:
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**:

Sudjelovanje u nastavi: Vježbe iz modula: Organska kemija i Instrumentalna analiza
Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:
Javna obrana teme disertacije:/

Tečajevi i radionice: 1. Radionica HDKI-HKD 22. rujna 2017.: Intelektualno vlasništvo i komercijalni nastup za novo eksperimentalno i tehnološko rješenje u organskoj kemiji, Prirodoslovno-matematički fakukltet, Zagreb.

Znanstveni/stručni rad u drugim institucijama: Edukacija i rad na NMR uređaju pri Farmaceutsko-biokemijskom fakultetu u Zagrebu. ^{1}H, ^{13}C i ^{19}F NMR spektri: snimanje na Varian INOVA 400 spektrometru [399.6 MHz (^{1}H), 375.9 MHz (^{19}F) i 100.5 MHz (^{13}C)].

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**: **Mateja Toma**, Alma Filipović, Jasmina Lapić, Davor Šakić, Valerije Vrček, Senka Djaković, *Ferocenoil-purin konjugati: Regioselektivnost reakcija acilacije*, Mini simpozij medicinske i farmaceutske kemije, 17. listopada. 2017., Fidelta d.o.o., Zagreb.
b) **poster**: 1. Senka Djaković, Alma Filipović, **Mateja Toma**, Jasmina Lapić, Davor Šakić, Valerije Vrček, *Ferrocenoyl-adenine conjugate: Regioselectivity of the acylation reaction*, 25. Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, 19.-22.4.2017., Poreč, Hrvatska.

2. Jasmina Lapić, **Mateja Toma**, Anja Novaković, Alma Filipović, Senka Djaković, Davor Šakić, Valerije Vrček, *Synthesis and characterization of homo- and heteroannularly substituted ferrocenoyl-cytosine derivative*, 25. Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, 19.-22.4.2017., Poreč, Hrvatska.

c) Ostala javna predavanja:

Ostale napomene i mišljenje mentora: Znanstvena je novakinja Mateja Toma, mag. appl. chem. pokazala je visoku razinu odgovornosti i marljivosti, kako sa aspekta znanstveno-istraživačkog, tako i pedagoškog rada sa studentima. Tijekom akademske godine 2016/2017. sudjelovala u izvođenju nastave u nekoliko modula te pomogla pri izradi 1 diplomskog i 1 završnog rada. Do sada je sudjelovala na dva znanstveno-stručna skupa s jednim usmenim i dva posterska priopćenja. Suradnjom i ispunjavanjem svojih obaveza izvrsno se uklopila u tim Laboratorija za organsku kemiju.

Ovo je izvješće pozitivno: a) Da, znanstvena novakinja Mateja Toma, mag. savjesno i uspješno je ispunjavala svoje nastavne i znanstveno-istraživačke obaveze tijekom ak. god. 2016/2017.

U Zagrebu, 1. veljače 2018.

Mentor

Izv. prof. dr. sc. Senka Djaković

Prof. dr. sc. Ivan Perić
Kabinet za matematiku
Zavod za procesno inženjerstvo
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilišta u Zagrebu
Zagreb, 21.2.2018.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

Predmet: Pokretanje natječajnog postupka za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: izvanredni profesor

Molimo da temeljem Suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/18-03/123, URBROJ: 380-012/246-18-2) od 21. veljače 2018. godine odobrite raspisivanje javnog natječaja za izbor:

jednog izvršitelja (m/ž) na **radno mjesto I. vrste u znanstveno-nastavnom zvanju – izvanredni profesor**, u znanstvenom području: (1.) Prirodne znanosti, znanstveno polje: (1.01.) Matematika, znanstvena grana: (1.01.04.) Matematička analiza, s punim radnim vremenom, na neodređeno vrijeme, u Kabinetu za matematiku Zavoda za procesno inženjerstvo, radi popune navedenog radnog mjesta koje je upražnjeno sporazumnim prestankom ugovora o radu Ive Franjić 22. prosinca 2017.

Također, predlažemo povjerenstvo za podnošenje izvješća po natječaju:

1. Prof. dr. sc. Ivan Perić, PBF
2. Prof. dr. sc. Ana Vukelić, PBF
3. Prof. dr. sc. Sanja Varošanec, PMF

Pročelnik Kabineta za matematiku:

Prof. dr. sc. Ivan Perić

Predstojnik Zavoda za procesno inženjerstvo

Prof. dr. sc. Mladen Brnčić

ZAVOD ZA KEMIJU I BIOKEMIJU
Laboratorij za opću i anorgansku kemiju i elektroanalizu

Zagreb, 6. veljače 2018.

Fakultetskom vijeću PBF-a
putem Odbora za znanost
- ovdje -

Predmet: Zahtjev za pokretanje natječajnog postupka za izbor na radno mjesto I. vrste u suradničkom zvanju poslijedoktorand

Molimo da se temeljem dobivene Suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/15-02/23, URBROJ: 380-012/246-17-18, od 1. prosinca 2017. godine) pokrene natječajni postupak za izbor jednog izvršitelja (m/ž) na radno mjesto I. vrste u suradničkom zvanju **poslijedoktorand** u:

- znastvenom području: 1. Prirodne znanosti
- znanstvenom polju: 1.04. Kemija

na određeno vrijeme, s punim radnim vremenom, u Laboratoriju za opću i anorgansku kemiju i elektroanalizu Zavoda za kemiju i biokemiju Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Predlažemo imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje natječajnog postupka u sastavu:

1. izv. prof. dr. sc. Ivone Jakaša, PBF
2. izv. prof. dr. sc. Damir Iveković, PBF
3. doc. dr. sc. Antonela Ninčević Grassino, PBF

Pročelnik Laboratorija:

izv. prof. dr. sc. Damir Iveković

Predstojnik Zavoda:

prof. dr. sc. Vladimir Mrša

prehrambeno
biotehnološki
fakultet
Sveučilište u Zagrebu

faculty of
food technology
and biotechnology
University of Zagreb

Zavod za biokemijsko inženjerstvo

Zagreb, 6. veljače 2018.

Fakultetskom vijeću
putem Odbora za znanost
o v d j e

Predmet: Pokretanje natječajnog postupka za izbor na radno mjesto doktoranda – suradnika na projektu i imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka

Poštovani,

uz suglasnost Zavoda za biokemijsko inženjerstvo, molimo Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta da odobri pokretanje natječajnog postupka za izbor na radno mjesto **doktoranda – suradnika na projektu** Hrvatske zaklade za znanost „Interakcije slatkovodnih patogenih oomiceta i okoliša" (InteractOomyc, UIP-2017-05-6267, 01.02.2018. – 31.1.2023.) voditeljice doc. dr. sc. Ane Bielen, na određeno vrijeme s punim radnim vremenom, jedan izvršitelj (m/ž). Prema radnom planu navedenog projekta predviđeno je zapošljavanje doktoranda u prvom kvartalu provedbe projekta i u trajanju od četiri godine. Sredstva za plaću doktoranda, troškove doktorskog studija i izradu doktorskog rada osigurana su iz projekta.

Također, molimo Fakultetsko vijeće PBF-a da imenuje Stručno povjerenstvo za provođenje postupka u sastavu:

- doc. dr. sc. Ana Bielen (PBF),
- prof. dr. sc. Višnja Gaurina Srček (PBF),
- doc. dr. sc. Tomislav Vladušić (PBF).

Doc. dr. sc. Ana Bielen
Voditeljica projekta

Prof. dr. sc Višnja Gaurina Srček
Predstojnica Zavoda za biokemijsko inženjerstvo

DR.SC.-10 IZVJEŠTAJ O OCJENJIVANJU DOKTORSKOG RADA[1]		
OPĆI PODACI I KONTAKT DOKTORANDA/DOKTORANDICE:		
Titula, ime i prezime doktoranda/doktorandice:		Dora Babić, mag.nutr.
Nositelj studija:		Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Naziv studija:		Nutricionizam
Matični broj doktoranda/doktorandice:		248/N
Naslov doktorskog rada:	*Jezik pisanja rada*	hrvatski
	Hrvatski:	Utjecaj soka od jabuke na kvalitetu života bolesnika oboljelih od Alzheimerove bolesti
	Engleski:	The effect of apple juice on the quality of life of patients with Alzheimer's disease
Područje/polje/grana (ako se doktorski studij izvodi u grani)**:**		Nutricionizam

MENTOR(I)		
	Titula, ime i prezime:	**Ustanova, država:**
Prvi mentor:	Doc. dr. sc. Saša Missoni	Institut za antropologiju, Hrvatska Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Medicinski fakultet, Hrvatska
Drugi mentor:	Dr. sc. Zvonimir Šatalić, izv. prof.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska
Izabrano povjerenstvo za ocjenu doktorskog rada	**Titula, ime i prezime:**	**Ustanova, država:**
	1. Prof. dr. sc. Irena Colić Barić	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska
	2. Prof. dr. sc. Branka Levaj	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska
	3. dr. sc. Silvio Bašić, znanstveni suradnik	Klinička bolnica Dubrava, Zagreb, Hrvatska
	4.	
	5.	

OCJENA DOKTORSKOG RADA

(ocjena mora sadržavati izvorni znanstveni doprinos i novo otkriće)

Doktorski rad Dore Babić mag.nutr. izrađen je u Domu za starije i nemoćne osobe Tolić – Bistra te Poliklinici Bonifarm pod mentorstvom doc. dr. sc. Saše Missonija i ko-mentorstvom dr. sc. Zvonimira Šatalića, izv. prof.

Doktorski rad sadrži 100 stranica, 24 slike, 22 tablice, 200 literaturnih navoda, zahvale, sažetak na hrvatskom jeziku (jeziku pisanja rada), strukturirani (prošireni) sažetak na hrvatskom jeziku, strukturirani (prošireni) sažetak na engleskom jeziku, životopise mentora i ko-mentore i životopis pristupnice, a podijeljen je na slijedeća poglavlja: Uvod; Teorijski dio; Ispitanici i postupci; Rezultati; Rasprava;

[1] Molimo Vas da ispunjeni obrazac DR.SC.-10 pošaljete u elektroničkom i tiskanom obliku, potpisano, u nadležnu referadu.

Zaključci, Reference i Prilozi.

U Uvodu doktorskog rada navodi se kako danas sve više osoba obolijeva od Alzheimerove bolesti (AB) obzirom na produženi životni vijek populacije te kako trenutno dostupna farmakološka potpora ne pruža mogućnost liječenja same bolesti već se radi o isključivo simptomatskom liječenju smetnji ponašanja pa je stoga potrebno istražiti moguću nutritivnu potporu u AB. Obzirom da ne postoje jasne smjernice za nutritivnu potporu u AB velika većina istraživanja prehrane i AB je usredotočena na poboljšanje kvalitete života bolesnika i njihovih njegovatelja. Primarni cilj ovog rada bio je promatrati učinak soka od jabuke na smetnje ponašanja i kvalitetu života oboljelih od AB. Sekundardni ciljeva rada bili su: 1. procijeniti učinak soka od jabuke na razinu oksidativnog stresa; 2. mjeriti učinak intervencije na razinu strersa osoba koje okružuju i opslužuju ispitanike putem neuropsihijatrijskog upitnika ljestvice stresa od strane osobe koja opslužuje bolesnike; 3. mjeriti učinak na globalni kognitivni status ispitanika uporebom mini-ispitivanja mentalnog stanja i 4. mjeriri učinak soka od jabuke na funkcije debelog crijeva ispitanika putem ljestvice procjene konstipacije.

Teorijski (opći) dio ovog rada obrađuje teorijske postavke i objašnjava pojmove koji se koriste u samom istraživanju. Na početku se objašnjava sama AB kroz epidemiologiju, dijagnozu, rizične čimbenike i liječenje. Nakon toga pristupnica pojašnjava trenutno poznatu nutritivnu potporu u AB putem cjelovite prehrane, ali i izoliranih komponenti hrane pri čemu sve dosada proučene komponente hrane te vrste prehrane dodatno zasebno objašnjava. Nadalje slijedi opis jabuke, njezinih komponenti i fitokemikalije te proizvoda od jabuke pri čemu pristupnica opisuje njihove učinke na funkcije organizma te dosada poznate uloge u različitim indikacijama. Nakon toga objašnjava se uloga jabuke i njezinih proizvoda u neurodegenerativnim bolestima (pretklinička i klinička ispitivanja) te se pristupnica poziva na rad koji je poslužio kao temelj provođenja ovog istraživanja.

Poglavlje Ispitanici i postupci na samom početku detaljno opisuje grupu ispitanika te strukturu samog istraživanja kao i uključne i isključne kriterije za uključenje ispitanika u istraživanje. Nadalje se objašnjava ispitivani produkt koji je korišten tijekom istraživanja kao i postupci koji su se provodili tijekom sudjelovanja ispitanika u istraživanju. Nakon toga pristupnica zasebno objašnjava svaki upitnik koji je korišten tijekom istraživanja kao i biokemijske metode odnosno biomarkere za mjerenje antioksidativnog stresa u krvi. Na samom kraju poglavlja prikazan je statistički izračun na temelju kojega je određen broj ispitanika za ispitivanje te je također prikaza statistički plan koji je korišten za evaluaciju rezultata istraživanja.

U poglavlju Rezultati rada prikazani su u tablicama i slikama uz kratko objašnjenje rezultata svake slike i tablice, a podijeljeni su u 3 podpoglavlja. U prvom podpoglavlju prikazuje se ispitivani produkt te rezultati ispitivanja biokemijskih i antioksidativnih svojstava ispitivanog produkta kao i rezultati senzorske analize placeba. U drugom podpoglavlju pristupnica prikazuje rezultate primarnih mjera učinka odnosno rezultate utjecaja kontrolirane konzumacije soka od jabuke na sindrom agresije te ukupne simptome smetnji ponašanja u AB kao i na kvalitetu života ispitanika. Treće podpoglavlje prikazuje rezultate sekundarnih mjera učinaka odnosno učinke kontrolirane konzumacije soka od jabuke na slijedeće: 1. globalne kognitivne sposobnosti, 2. simptom konstipacije, 3. simptom iritabilnosti, 4. simptom aberantnog motoričkog ponašanja, 5. simptom disinhibicije, 6. simptome halucinacija, 7. simptome deluzije, 8. simptome depresije te 8. simptome apatija. Treće podpoglavlje također prikazuje rezultate učinka soka od jabuke na opterećenje njegovatelja, a prikazuje i nuspojave identificirane u ispitanika tijekom provođenja ispitivanja.

Rasprava je sukladno iznesenim rezultatima također podijeljena u podpoglavlja te su dobiveni rezultati uspoređeni sa sličnim istraživanjima. Detaljno se opisuje ispitivanje biokemijskih i antioksidacijskih svojstava ispitivanog produkta (soka od jabuke) te obrazlažu rezultati ispitivanja kao i priprema placeba za korištenje u ispitivanju te senzorska analiza placeba i odabir placeba za ispitivanje. Rezultati primarnih mjera učinaka ispitivanja uspoređeni su sa sličnim farmakološkim istraživanjima obzirom na nedostatak dvostruko-slijepih randomiziranih istraživanja izoliranih komponenti hrane na kvalitetu života i simptome ponašanja bolesnika s AB. Pokazalo se kako u 8 tjedana kontrolirane konzumacije soka od jabuke dolazi do smanjenja intenziteta grupe simptoma agresije, ukupnih simptoma smetnji ponašanja te smanjenje intenziteta agresije i iritabilnosti kao posebnih simptoma. Obzirom na nedostatak promjena antioksidativnih biomarkera u krvi ispitanika koji bi govorili u prilog tome da je za smanjenje smetnji ponašanja oboljelih od AB zaslužan antioksidacijski potencijal soka od jabuke, rezultati su tumačeni vjerojatnim učinkom izoliranih komponenti soka od jabuke iz skupine flavonoida poput kvercetina, foretina, klorogene kiseline i sl.) za koje su brojna prethodna, pretklinička i klinička ispitivanja pokazala neuroprotektivan učinak.

Zaključci proizašli iz ovog istraživanja pokazuju da se kontroliranom konzumacijom soka od jabuke u trajanju od minimalno 8 tjedana može smanjiti intenzitet sindroma agresije, sveukupnih simptoma smetnji ponašanja te simptoma agresije, agitacije i iritabilnosti, ali da ista nije povezana sa smanjenje ostalih smetnji ponašanja kao i sa poboljšanjem globalnog kognitivnog statusa, kvalitete života bolesnika i njihovih njegovatelja, smanjenjem simptoma konstipacije te promjenom biomarkera antioksidativnog stresa u krvi. Ovi rezultati predstavljaju temelj za istraživanje utjecaja pojedinačnih flavonoida soka od jabuke na kvalitetu života i smetnje ponašanja bolesnika s AB kao i daljnje monocentrično ili pak multicentrično ispitivanje sa ispitivanim produktom, sokom od jabuke koji će biti pakiran u intervencijske doze od 100ml kako bi se izbjegao prekomjeran doticaj soka od jabuke sa kisikom.

U Popisu literature navodi se 200 citata iz područja teme doktorskog rada vezane za slična istraživanja i metodologije korištene u ovom radu.

Obzirom na današnji produljeni vijek populacije gdje je sve više oboljelih od neurodegenerativnih bolesti i gdje današnja medicina ne osigurava farmakološko liječenje same bolesti već isključivo popratnih simptoma, javlja se potreba za dodatnom nutritivnom potporom

oboljelih, posebice u AB. Dosadašnja istraživanja na temu su pokazala kako bi AB mogla biti povezana s oksidativnim stresom te da bi u procesu usporavanja neurodegeneracije mogli pomoći antioksidansi i njima bogata hrana. Kontrolirana konzumacija soka od jabuke u trajanju od 8 tjedana može smanjiti ukupne smetnje ponašanja koje se pojavljuju u AB kao i pojedinačne simptome ponašanja poput agresije, iritabilnosti i agitacije, međutim te promjene nisu povezane promjenom antioksidativnih parametara u krvi stoga za pozitivne rezultate utjecaja soka od jabuke objašnjenje treba potražiti u drugim mehanizmima u budućim istraživanjima.

Ovo Povjerenstvo konstatira da rezultati i zaključci ovog rada govore u prilog realizaciji ciljeva i hipoteza navedenih u prijavi teme jer su provedena sva predviđena ispitivanja te evaluirani rezultati istih. Iako nije potvrđena hipoteza poboljšanja kvalitete života oboljelih od AB i njihovih njegovatelja, pojedine primarne hipoteze jesu potvrđene te su otvorile put budući istraživanjima iz ovog područja.

Mišljenje i prijedlog:

Na temelju izloženog Povjerenstvo smatra da je disertacija pristupnice mag.nutr. Dore Babić, izrađena prema postavljenim ciljevima i obrazloženju pri prijavi teme te da ovaj rad predstavlja izvorni znanstveni doprinos koji se ogleda u randomiziranom, dvostruko-slijepom placebo paralelnom čiji rezultati otvaraju put daljnjim istraživanjima veze između prehrane i AB kao i istraživanjima mehanizma djelovanja soka od jabuke na smanjenje smetnji ponašanja oboljelih.
Stoga predlažemo Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da disertaciju pod naslovom "Utjecaj soka od jabuke na kvalitetu života bolesnika oboljelih od AB" prihvati i uputi na daljnji postupak za stjecanje akademskog stupnja doktora znanosti iz znanstvenog područja Biotehničke znanosti, znanstvenog polja Nutricionizam.

	Titula, ime i prezime, ustanova, država:	**Potpis:**
Izabrano povjerenstvo za ocjenu doktorskog rada	1. *(predsjednik Povjerenstva)* Prof. dr. sc. Irena Colić Barić, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	
	2. Prof. dr. sc. Branka Levaj, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	
	3. dr. sc. Silvio Bašić, znanstveni suradnik, Klinička bolnica Dubrava, Zagreb, Hrvatska	
	4.	
	5.	
Sjednica nadležnog tijela i točka dnevnog reda u okviru koje je imenovano Povjerenstvo:		

Napomena (po potrebi):

U Zagrebu, 2 veljače 2018**.** **M.P.**

- obrazac DrPBF_05 dostavlja se zajedno sa izvješćem o ocjeni doktorskog rada

Dora Babić
Ilica 134, 10 000 Zagreb
099 3755 100
dora.babic1@gmail.com
Naziv studija: Nutricionizam
Matični broj studenta: 248/N
Akad. godina upisa: 2011./2012.

PRIJEDLOG ČLANOVA POVJERENSTVA
ZA OBRANU DOKTORSKOG RADA
naslova
Utjecaj soka od jabuke na kvalitetu života bolesnika oboljelih od Alzheimerove bolesti
The effect of apple juice on the quality of life of patients with Alzheimer's disease

	Akad. stupanj	Ime i prezime	Znanstveno-nastavno zvanje ili znanstveno zvanje	Ustanova izbora u zvanje/ustanova zaposlenja*	Položaj u Povjerenstvu
1.	Dr.sc.	Irena Colić Barić	red. prof.	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu	predsjednik
2.	Dr.sc.	Branka Levaj	red. prof.	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu	član
3.	Dr.sc.	Silvio Bašić	znan. sur.	Klinička bolnica Dubrava Medicinski fakultet Sveučilišta Josip Juraj Strossmayer u Osijeku	član
4.	Dr.sc.	Ines Panjkota Krbavčić	izv. prof.	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu	zamjenski član

*ukoliko je znanstveno-nastavno zvanje naslovno, potrebno upisati obje ustanove

Sukladno Pravilniku o doktorskim studijima, članak 29. i članak 38., članovi povjerenstva trebaju zadovoljavati sljedeće uvjete:

- članovi povjerenstva mogu biti samo znanstvenici u zvanju docenta odnosno znanstvenog suradnika ili u višem
- član povjerenstva mora imati najmanje 3 znanstvena rada objavljena u časopisima pokrivenih bazom *Web of Science* u posljednjih 5 godina iz znanstvenog područja doktorskog rada
- najmanje jedan člana Povjerenstva mora biti u zvanju redovitog ili izvanrednog profesora, odnosno odgovarajućem znanstvenom zvanju
- najmanje jedan član povjerenstva nije nastavnik na studiju niti je zaposlenik Fakulteta
- mentor sudjeluje u postupku obrane, ali ne sudjeluje u donošenju ocjene

Zagreb, 30. siječnja 2018.

_____
(potpis studenta)

Suglasnost mentora sa prijedlogom članova Povjerenstva za obranu doktorskog rada:

Mentor/i	Titula, ime i prezime	Potpis mentora
PRVI MENTOR		
DRUGI MENTOR		

Prilog: - životopis doktoranda pisan u 3. osobi jednine (čita se u postupku obrane rada)
- potvrdu o uplaćenom iznosu od 5.000,00 kuna za trošak obrane doktorskog rada (br. računa HR6623600001101209724, poziv na br. 4-2-1000, svrha: prijava teme drsc+matični

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

broj doktoranda – broj iznad slike u indeksu), odnosno potvrda poslodavca o plaćanju troška obrane doktorskog rada rada u iznosu od 5.000,00 kuna

---

Prihvaćeno sjednici Odbora za poslijediplomske studije PBF-a održanoj dana _____ godine.

PREDSJEDNICA ODBORA

prof.dr.sc. Blaženka Kos

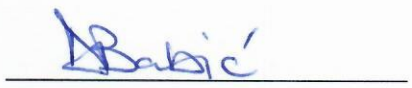
- *ovaj obrazac (DrPBF-05) i životopis potrebno je popunjenog poslati zajedno sa izvješćem o ocjeni doktorskog rada elektroničkom poštom* ***u .pdf obliku*** *na adresu: fakultetsko-vijece@pbf.hr (materijali moraju biti u jednom e-mailu sa naznakom u subject-u "Ime i prezime - ocjena doktorskog rada i prijedlog povjerenstva za obranu")*
- *isto se šalje na poslijediplomski@pbf.hr ali* ***u .doc obliku***
- *popunjeni i potpisani materijali dostavljaju se u originalu u tri primjerka + potvrda o uplati troška obrane doktorskog rada*
- *rok za dostavu materijala u originalu i e-mailom je isti (sustav će automatski odbijati sve e-mailove pristigle izvan određenoga roka)*
- ***nepotpisani materijali u originalu, netočni i/ili nepotpuni materijali, materijali u originalu koji nisu istovjetni poslanima e-mailom kao i materijali koji uopće nisu poslani e-mailom odn. nisu poslani do određenoga roka, neće se razmatrati***

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

Dora Babić, mag. nutr.

Dora Babić rođena je u Zagrebu 1988. godine gdje je završila osnovnu i srednju školu te na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu stekla akademski naziv prvostupnik nutricionizma sa završnim radom na temu „Nutritivna potpora u Crohnovoj bolesti“ 2009. godine. Naziv magistra nutricionizma stekla je 2011. godine također na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu s diplomskim radom na temu „Prehrambeni status i vrednovanje upitnika za procjenu unosa kalcija i folata u studentskoj populaciji“ pod mentorstvom prof. dr. sc. Irene Colić Barić, a 2012. godine upisala je poslijediplomski doktorski studiji Nutricionizam na istom fakultetu.

Tijekom doktorskog studija autorica je dva rada objavljena u znanstvenim časopisima CC i/ili SCI te je sudjelovala na jednom domaćem i jednom međunarodnom kongresu s radovima iz područja nutricionizma. Osnivačica je Hrvatskog Zbora Nutricionista 2011. i njegova prva predsjednica (2014. godine) te je ispred Hrvatskog Zbora Nutricionista sudjelovala u organizaciji pet Međunarodnih Kongresa Nutricionista, te je predsjednica Organizacijskog odbora 6.



DR.SC.-10 IZVJEŠTAJ O OCJENJIVANJU DOKTORSKOG RADA[1]			
OPĆI PODACI I KONTAKT DOKTORANDA/DOKTORANDICE:			
Titula, ime i prezime doktoranda/doktorandice:		Tina Milavić, prof.	
Nositelj studija:		Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu	
Naziv studija:		Nutricionizam	
Matični broj doktoranda/doktorandice:		182/N	
Naslov doktorskog rada:	*Jezik pisanja rada*	Hrvatski	
	Hrvatski:	Nutritivni status djece alergične na hranu s kliničkom manifestacijom atopijskoga dermatitisa	
	Engleski:	Nutritional status of children with food allergies with clinical manifestation of atopic dermatitis	
Područje/polje/grana (ako se doktorski studij izvodi u grani)**:**		Biotehničke znanosti/Prehrambena tehnologija/Nutricionizam	
MENTOR(I)			
		Titula, ime i prezime:	**Ustanova, država:**
Prvi mentor:		Prof.dr.sc. Sanja Kolaček, dr.med.	Klinika za dječje boelsti Zagreb/ Medicinski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Hrvatska
Drugi mentor:			
Izabrano povjerenstvo za ocjenu doktorskog rada		**Titula, ime i prezime:**	**Ustanova, država:**
		1. prof.dr.sc. Irena Colić Barić	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Hrvatska
		2.prof.dr.sc. Ivančica Delaš	Medicinski fakultet Sveučilišta u Zagrebu
		3.prof.dr.sc. Ines Panjkota Krbavčić	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Hrvatska
		4.	
		5.	
OCJENA DOKTORSKOG RADA (ocjena mora sadržavati izvorni znanstveni doprinos i novo otkriće)			

[1] Molimo Vas da ispunjeni obrazac DR.SC.-11 pošaljete u elektroničkom i tiskanom obliku, potpisano, u nadležnu referadu.

U Uvodu doktorskog rada pristupnica navodi da je nutritivna alergija kronična bolest sa sve većom incidencijom koja se liječi eliminacijskom dijetom, te obrazlaže važnost određivanja nutritivnog statusa kod oboljele djece jer eliminacijska dijeta može imati negativni utjecaj na nutritivni status djeteta tj. utjecati na njegov rast i razvoj.

Hipoteze ovog istraživanja su: a)djeca s nutritivnom alergijom, u trenutku postavljanja dijagnoze, imaju lošije stanje uhranjenosti u pogledu tjelesne mase i tjelesne visine u usporedbi sa zdravim vršnjacima; b) nutritivno stanje djece sa alergijom na hranu dodatno se pogoršava nakon 6 mjeseci eliminacijske prehrane i c) djeca s dijagnosticiranom nutritivnom alergijom, koja su na terapiji eliminacijskom prehranom, imaju nedovoljan energetski unos i poremećeni unos makro- i mikronutrijenata.

Stoga, glavni ciljevi ovog doktorskog rada su: utvrditi stanje uhranjenosti djece sa nutritivnom alergijom u trenutku postavljanja dijagnoze te ga usporediti sa zdravom kontrolnom skupinom, te uspoorediti stanje uhranjenosti djece s nutritivnom alergijom u trenutku postavljanja dijagnoze sa istim pokazateljima 6 mjeseci nakon uvođenja eliminacijske dijetne prehrane a specifični ciljevi ovog rada su: ispitati kvalitetu prehrane djece koja su na eliminacijskoj dijeti, usporediti kvalitetu prehrane djece koja su na eliminacijskoj dijeti s prehranom zdravih vršnjaka te ispitati utjecaj eliminacijske prehrane na stanje uhranjenosti oboljele djece u odnosu na: a) uzročni alergen b) broj identificiranih nutritivnih alergena.
Jasno je naveden znanstveni doprinos i očekivana primjena istraživanja: ovo će istraživanje na prospektivan način utvrditi kako rastu djeca s nutritivnim alergijama. Ukoliko se potvrdi da djeca sa nutritivnim alergijama uistinu imaju poremećno stanje uhranjenosti tj. mršavija su i slabije rastu, studija će, među prvima u svijetu, pridonjeti razjašnjavanju etiopatogeneze poremećenog stanja uhranjenosti u djece s nutritivnim alergijama tj. pokazati da li je to posljedica same bolesti ili provođenja eliminacijske dijetne prehrane. Na temelju dobivenih rezultata očekuje se izrada smjernica za prehranu djece s nutritivnom alergijom koje bi trebale ublažiti negativne utjecaje eliminacijske prehrane i doprinijeti boljem zdravstvenom zbrinjavanju djece sa nutritivnim alergijama.

U Teorijskom dijelu predstavljeni su svi tipovi metoda određivanja nutritivnog statusa, definirani su pojmovi popout alergije i nutritivne alergije, navedena epidemiologija, prevalencija te objašnjen mehanizam alergijskih reakcija. Istaknute su kliničke manifestacije nutritivnih alergija te opisan atopijski dermatitis. Posebno je navedeno liječenje nutritivnih alergija koje se prema svim smjernicama provodi eliminacijskom dijetom inkrimininiranih alergena, te je istaknut problem poremećenog rasta djece s nutitivnom alergijom kao i negativan utjecaj eliminacijske dijete na rast djece s nutritivnim alergijama.
Dan je pregled dosadašnjih relevantnih istraživanja koja su ispitivala utjecaj eliminacijske dijete na rast djece s nutritivnim alergijama, no jasno se ističe da su dosadašna istraživanja bila najčešće retrospektivna ili na malom uzorku oboljele djece ili je eliminacijska dijeta kod oboljele djece različito trajala te nisu rasvijetlila mogući uzrok poremećenog rasta u djece s nutritivnom alergijom. Stoga se i navodi važnost ovog prospektivnog kontroliranog istraživanja, na statistički relevantnom uzorku, s određenim trajanjem eliminacijske dijete kod ispitanika te uključenim svim metodama kojima se mjeri nutritivni status.

Teorijski dio, nudi znanstvenu i stručnu utemeljenost ovog istraživanja koja se ogleda u sljedećem:
- istraživanja potvrđuju da su nutritivne alergije zdravstveni problem, čija se prevalencija u zadnjih 20 godina povisila;
- djeca s nutritivnom alergijom imaju poremećen rast
- istraživanja navode da eliminacijska dijeta negativno utječu na rast, da je kvaliteta prehrane djece s nutritivnim alergijama slabija te da broj i vrsta elimininiranih namirnica utječu na rast djece s nutritivnim alergijama.

Poglavlje Ispitanici i metode na samom početku navodi uključujuće i isključujuće kriterije za regrutiranje ispitanika, daje osnovne podatke o osnovnim obilježjima, odnosno tipu istraživanja te se navodi da je riječ o kontroliranom, prospektivnom, longitudinalnom istraživanju.
Navodi primarne i sekundarne parametre ishoda te opisuje sve metode koje su se koristile u provedbi istraživanja. Istraživanje uključuje ispitanike s nutritivnom alergijom, te ispitanike kontrolne skupine tj. zdravu djecu, a provedeno je na dvije lokacije (u Dnevnoj bolnici Odjela za dermatovenerologiju KBC "Sestre milosrdnice" i u Domu zdravlja Zagreb centar).
Ispitanicima s nutritivnom alergijom određen je nutritivni status unutar 24 sata od prijema u Dnevnu bolnicu te nakon 6 mjeseci eliminacijske dijete. Kontrolnim ispitanicima nutritivni status određen je na redovnom sistematskom pregledu i nije uključivao biokemijske metode iz etičkih razloga. Nutritivni status određen je kombinacijom antropometrijskih, biokemijskih, kliničkih i dijetetičkih metoda.

Rezultati istraživanja prikazani su u 24 tablice i 19 slika i 3 grafikona kao primarni i sekundarni ishodi istraživanja.

Kao primarni parametri ishoda prikazani su rezultati usporedbe stanja uhranjenosti ispitivanih skupina na prvom pregledu mjerenih antropometrijskim, dijetetičkim, biokemijskim metodama te razlike u antropometrijskim mjerama, razlike u biokemijskim parametrima te razlike u unosu energije i nutrijenata kod skupine s nutritivnom alergijom prije započinjanja eliminacijske dijete te nakon 6 mjeseci provođenja eliminacijske dijete. Kao sekundarni parametri ishoda prikazani su rezultati provođenja eliminacijske dijete u odnosu na uzročni alergen i broj uzročnih alergena te kvaliteta prehrane ispitanika s nutritivnom alergijom.

Tablični, grafički ili dijagramski prikazi sadrže podatke koji omogućuju potpuno i nedvosmisleno razumijevanje prikazanih rezultata.

Rasprava je, sukladno primarnim i sekundarnim ishodima podijeljena u 12 osnovnih poglavlja.

U prvom redu rasprava je provedena kroz usporedbu osnovnih obilježja ispitivanih skupina. U 6 poglavlja raspravlja se o stanju uhranjenosti ispitanika s nutritivnom alergijom u trenutku postavljanja dijagnoze te nakon 6 mjeseci provođenja eliminacijske dijete a u ostalih 5 poglavlja raspravlja se o kvaliteti prehrane djece s nutritivnom alergijom nakon 6 mjeseci eliminacijske dijete, o utjecaju broja i vrste alergena koji su eliminirani na rast djece. Zadnja 3 poglavlja rasprave odnose se na etiopatogenezu slabijeg rasta naših ispitanika te mogućnost prevencije pothranjenosti djece s nutritivnom alergijom te jesu li rezultati potvrdili postavljene hipoteze.

Kroz cijelu raspravu navode se rezultati relevantnih istraživanja kojima se dodatno potkrepljuje ili pojašnjava dobiveni rezultat. Svako poglavlje završeno je kratkim odgovorom na zadani specifični cilj provedenog istraživanja.
Spoznaje proizašle iz rasprave rezultata provedenog istraživanja, pristupnica je pregledno rezimirala u poglavlju Zaključci i odgovorila na postavljene ciljeve rada.

Kako dosadašnja istraživanja još nisu rasvijetlila moguću etipatogenezu slabijeg rasta djece s nutritivnim alergijama, poglavito u odnosu na to je li glavni uzrok eliminacija nutrijenata, prisutnost kronične upale probavnog sustava ili bolest sama za sebe.

Ostavrene su hipoteze i ciljevi istraživanja predviđeni u prijavi teme disertacije.

Ovo je istraživanje planirano i izvedeno na način da pridonese razjašnjavanju etiopatogeneze poremećaja rasta u djece s nutritivnim alergijama, tj. da pokaže je li je to posljedica same bolesti ili provođenja eliminacijske dijetne prehrane.

Mišljenje i prijedlog:

Na temelju izloženog Povjerenstvo smatra da je disertacija pristupnice Tine Milavić, prof. izrađena prema postavljenom cilju i obrazloženju pri prijavi teme te da ovaj rad predstavlja izvorni znanstveni doprinos koji se ogleda u razjašnjenju etiopatogeneze poremećenog stanja uhranjenosti u djece s nutritivnim alergijama te negativnih implikacija eliminacijske dijete.

Slijedom navedenoga, rezultati ukazuju na nužnost određivanja nutritivnog statusa djece alergične na hranu te provođenje eliminacijke dijete uz stručan nadzor nutricionista, te sustavno i kontinuirano praćenje stanja uhranjenosti bolesne djece.

Stoga predlažemo Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da disertaciju pod naslovom "Nutritivni status djece alergične na hranu s kliničkom manifestacijom atopijskoga dermatitisa" prihvati i uputi na daljnji postupak za stjecanje akademskog stupnja doktora znanosti iz znanstvenog područja Biotehničke znanosti, znanstveno polje Prehrambena tehnologija, grana Nutricionizam.

	Titula, ime i prezime, ustanova, država:	**Potpis:**
Izabrano povjerenstvo za ocjenu doktorskog rada	1. *(predsjednik Povjerenstva)* *prof.dr.sc. Irena Colić Barić,*	
	2.prof.dr.sc. Ivančica Delaš	
	3. prof.dr.sc. Ines Panjkota Krbavčić	
	4.	
	5.	
Sjednica nadležnog tijela i točka dnevnog reda u okviru koje je imenovano Povjerenstvo:	3.redovita sjednica Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad.god. 2017./2018. održana 13.12.2017.godine (ad 26).	
Napomena (po potrebi):		

U Zagrebu,**17.siječnja 2018.** **M.P.**

- obrazac DrPBF_05 dostavlja se zajedno sa izvješćem o ocjeni doktorskog rada

Tina Milavić
Vinogradska cesta 103, Zagreb, 10000
091 222 8570
Tina.milavic@hotmail.com

Naziv studija: Poslijediplomski doktorski studij, smijer „Nutricionizam“
Matični broj studenta: 182/N
Akad. godina upisa: 2009./2010.

PRIJEDLOG ČLANOVA POVJERENSTVA
ZA OBRANU DOKTORSKOG RADA
pod naslovom

Nutritivni status djece alergične na hranu s kliničkom manifestacijom atopijskoga dermatitisa
Nutritiona status of children with food allergies with clinical manifestation of atopic dermatitis

	Akad. stupanj	Ime i prezime	Znanstveno-nastavno zvanje ili znanstveno zvanje	Ustanova izbora u zvanje/ustanova zaposlenja*	Položaj u Povjerenstvu
1.	Dr.sc.	Irena Colić Barić	Professor u trajnom zvanju	Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu	predsjednik
2.	Dr.sc.	Ivančica Delaš	Redoviti profesor	Medicinski fakultet Sveučilište u Zagrebu	član
3.	Dr.sc.	Ines Panjkota Krbavčić	Redoviti profesor	Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu	član
4.	Dr.sc.	Irena Keser	docent		zamjenski član

*ukoliko je znanstveno-nastavno zvanje naslovno, potrebno upisati obje ustanove

Sukladno Pravilniku o doktorskim studijima, članak 29. i članak 38., članovi povjerenstva trebaju zadovoljavati sljedeće uvjete:

- članovi povjerenstva mogu biti samo znanstvenici u zvanju docenta odnosno znanstvenog suradnika ili u višem
- član povjerenstva mora imati najmanje 3 znanstvena rada objavljena u časopisima pokrivenih bazom *Web of Science* u posljednjih 5 godina iz znanstvenog područja doktorskog rada
- najmanje jedan člana Povjerenstva mora biti u zvanju redovitog ili izvanrednog profesora, odnosno odgovarajućem znanstvenom zvanju
- najmanje jedan član povjerenstva nije nastavnik na studiju niti je zaposlenik Fakulteta
- mentor sudjeluje u postupku obrane, ali ne sudjeluje u donošenju ocjene

Zagreb, 17. siječnja 2018.

_____
(potpis studenta)

Suglasnost mentora sa prijedlogom članova Povjerenstva za obranu doktorskog rada:

Mentor/i	Titula, ime i prezime	Potpis mentora
PRVI MENTOR	Prof.dr.sc. Sanja Kolaček, dr.med.	
DRUGI MENTOR		

Prilog: - životopis doktoranda pisan u 3. osobi jednine (čita se u postupku obrane rada)

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

Prihvaćeno na sjednici Odbora za poslijediplomske studije PBF-a održanoj dana _____ godine.

PREDSJEDNICA ODBORA

prof. dr. sc. Jagoda Kos

- *ovaj obrazac (DrPBF-05) i životopis potrebno je popunjenog poslati zajedno sa izvješćem o ocjeni doktorskog rada elektroničkom poštom **u .pdf obliku** na adresu: fakultetsko-vijece@pbf.hr (materijali moraju biti u jednom e-mailu sa naznakom u subject-u "Ime i prezime - ocjena doktorskog rada i prijedlog povjerenstva za obranu")*
- *isto se šalje na poslijediplomski@pbf.hr ali **u .doc obliku***
- *popunjeni i potpisani materijali dostavljaju se u originalu u tri primjerka*
- *rok za dostavu materijala u originalu i e-mailom je isti (sustav će automatski odbijati sve e-mailove pristigle izvan određenoga roka)*
- ***nepotpisani materijali u originalu, netočni i/ili nepotpuni materijali, materijali u originalu koji nisu istovjetni poslanima e-mailom kao i materijali koji uopće nisu poslani e-mailom odn. nisu poslani do određenoga roka, neće se razmatrati***

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

ŽIVOTOPIS

Tina Milavić rođena je 21.ožujka 1974. godine u Kninu. Osnovnu školu i Zdravstveni obrazovni centar, zdravstveni tehničar laboratorijskog smijera, završila je u Splitu 1992. godine. Iste godine upisuje Prirodoslovno matematički fakultet, smijer Biologija i kemija, na kojem je 1998. obranila diplomski rad izrađen na Zavodu za biokemiju, pod mentorstvom prof.dr.sc. Maje Pavele-Vrančić. Od 1998.godine zaposlena je u 16.gimnaziji u Zagrebu, kao profesor biologije i kemije.

Akademske godine 2009./2010. Upisuje poslijediplomski doktorski studij Nutricionizam na Prehrambeno – biotehnološkom fakultetu.

Sudjelovala je na nekoliko znanstvenih i stručnih skupova u zemlji i inozemstvu te objavila 3 znanstvena rada indeksiranim prema SCI/CC.

Sudjelovala je u izvođenju projekata NutritionDay u Klinici za dječje bolesti Zagreb te „FoodRevolution“ u Republici Hrvatskoj. Aktivna je članica udruge „Hrvatski akademski centar primjenjenog nutricionizma“ te članica Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista.

DR.SC.-02 OCJENA TEME DOKTORSKOG RADA[1]				
OPĆI PODACI I KONTAKT DOKTORANDA/DOKTORANDICE				
Titula, ime i prezime doktoranda/doktorandice:		mr. sc. Irena Martinis		
Nositelj studija:		Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet		
Naziv studija:		Nutricionizam		
Matični broj doktoranda/doktorandice:		266/N		
Naslov predložene teme	*Jezik pisanja rada:*	hrvatski		
	Hrvatski	Procjena učinka nutritivne intervencije na regulaciju glikemije i lipidnog profila osoba sa šećernom bolesti tipa 2		
	Engleski	Assessing the effect of nutritional interventions on glycemic control and lipide profile in adults with diabetes type 2		
Područje/polje/grana (ako se doktorski studij izvodi u grani)**:**		Biotehničke znanosti//nutricionizam		
MENTOR(I)				
		Titula, ime i prezime:	**Ustanova, država:**	**E-mail:**
Prvi mentor:		doc. dr. sc. Dario Rahelić	Sveučilište u Zagrebu, Medicinski fakultet, Hrvatska	dario.rahelic@gmail.com
Drugi mentor:		prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	jgajdos@pbf.hr
Izabrano povjerenstvo za ocjenu teme i predlaganje mentora		**Titula, ime i prezime**	Ustanova, država:	**E-mail:**
		1. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	ipanjkota@pbf.hr
		2. doc. dr. sc. Dario Rahelić	Sveučilište u Zagrebu, Medicinski fakultet, Hrvatska	dario.rahelic@gmail.com
		3. prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	jgajdos@pbf.hr
		4. izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	zsatalic@pbf.hr
		5. prof. dr. sc. Ivančica Delaš	Sveučilište u Zagrebu, Medicinski fakultet, Hrvatska	ivancica.delas@mef.hr
Sjednica nadležnog tijela i točka dnevnog reda u okviru koje je imenovano Povjerenstvo		Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, 3. redovita sjednica za akad. god. 2017./2018. održana dana 13. prosinca 2017., točka 30. dnevnog reda		

1

[1] Molimo datoteku nazvati: DR.SC.-02 – Prezime Ime doktoranda.doc
Molimo Vas da ispunjeni obrazac DR.SC.-02 pošaljete u elektroničkom i tiskanom obliku, potpisano, u nadležnu referadu.

Sjednica Etičkog povjerenstva na kojoj je odobren prijedlog istraživanja	Mišljenje Etičkog povjerenstva Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, KLASA: 641-01/17-02/01, URBROJ: 380-59-10106-17-100/242, od 21. rujna 2017.

A. Izvješće s javne obrane teme doktorskog rada

Pristupnica mr. sc. Irena Martinis, održala je dana 17. siječnja 2018. godine javnu obranu teme doktorskog rada pod naslovom „Procjena učinka nutritivne intervencije na regulaciju glikemije i lipidnog profila osoba sa šećernom bolesti tipa 2“. Na javnoj obrani bili su prisutni članovi Odbora za poslijediplomske studije, mentori doc. dr. sc. Dario Rahelić i prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić i dio članova povjerenstva za ocjenu teme te zainteresirani nastavnici, asistenti i studenti.

U uvodu je istaknuta važnost promjena životnih navika, koja uključuje pravilnu prehranu i redovitu tjelesnu aktivnost, kao ključnog čimbenika u liječenju šećerne bolesti prema suvremenih smjernicama za liječenje šećerne bolesti. Istaknuto je kako primjena nutritivne intervencije i edukacije može rezultirati boljom regulacijom glikemije i dovesti do smanjenja tjelesne mase i poboljšanja lipidnog profila u bolesnika sa šećernom bolesti tipa 2, što je potkrijepljeno najnovijim istraživanjima. U nastavku je pristupnica istaknula cilj istraživanja – odrediti: (i) utjecaj nutritivne intervencije u bolesnika oboljelih od šećerne bolesti tipa 2 na regulaciju glikemije, lipidnog profila, (ii) kvalitetu života koristeći točno definiranu metodologiju i prehrambene upitnike, (iii) odnos između prehrambenih navika i znanja o prehrani kod šećerne bolesti, (iv) promjene prehrambenih navika i (v) utjecaj prehrambenih navika na regulaciju glikemije i lipidnog profila kroz godinu dana. Pristupnica je pojasnila kako će se regrutirati ispitanici te koje će se metode koristiti u prikupljanju rezultata te njihovoj evaluaciji.

Kod utvrđivanja učinka nutritivne intervencije na antropometrijske mjere oboljelih od šećerne bolesti tipa 2 pratiti će se promjene u antropometrijskim parametrima (tjelesna masa, opseg struka, indeks tjelesne mase (ITM)). Kod utvrđivanja učinka nutritivne intervencije na lipidni profil pratiti će se promjene sljedećih parametara: ukupni kolesterol (CH), HDL-CH, LDL-CH, triacilgliceroli i arterijski tlak. Pri utvrđivanju odnosa između prehrambenih navika, znanja o prehrani kod šećerne bolesti, promjene prehrambenih navika i njihov utjecaj na dugoročnu kontrolu glikemije, lipidnog profila i arterijskog tlaka koristiti će se upitnik koji će pristupnica i validirati (upitnik znanja o prehrani za procjenu učinka nutritivne intervencije na vrijednosti glikiranog hemoglobina (HbA1c) u bolesnika oboljelih od šećerne bolesti tipa 2).

Na samom kraju je istaknuto kako bi korištene metode studije, ukoliko pokažu pozitivne učinke, mogle biti uvedene kao način procjene i praćenja bolesnika (kao standardni dijetetski pristup liječenju oboljelih od šećerne bolesti u dnevnim bolnicama u Hrvatskoj). Takav model omogućio bi bolje i kvalitetnije praćenje bolesnika i utjecaja edukacije na ishode liječenja. Model će se razviti s ciljem da zdravstvenim djelatnicima i nutricionistima posluži kao alat za procjenu navika, znanja, stavova i prakse kod oboljelih od šećerne bolesti.

2

Pristupnica je aktivno sudjelovala u raspravi nakon obrane teme.

B. Ocjena teme doktorskog rada

(izvorni znanstveni doprinos i ocjena izvedivosti)

Istraživanje predloženo temom doktorskog rada naslova „Procjena učinka nutritivne intervencije na regulaciju glikemije i lipidnog profila osoba sa šećernom bolesti tipa 2”, pripada znanstvenom području biotehničke znanosti, polje nutricionizam. Studije koje su u zadnje dvije godine objavljene pokazuju kako Interaktivne intervencije koje uključuju bolesnika i omogućuju mu da informirano odlučuje o svojoj bolesti, imaju bolje učinke od drugih intervencija, a posebno didaktičkih. Pretpostavlja se da će bolesnici koji mogu sami pod nadzorom nutricionista sastaviti i odabrati jelovnik tijekom boravka u bolnici biti više motivirani promijeniti svoje navike i postizati bolje vrijednosti HbA1c. Intervencije u kojima bolesnik sam razvija plan prehrane uspješnije su. Podaci istraživanja potvrđuju da implementacija modela samozbrinjavanja šećerne bolesti (DSME) pozitivno doprinosi zdravstvenim ishodima u bolesnika koji boluju od šećerne bolesti. Ovo istraživanje nadovezuje se na svjetska dostignuća u području dijetoterapije oboljelih od šećerne bolesti tipa 2. Cilj ovoga istraživanja je odrediti utjecaj nutritivne intervencije u bolesnika oboljelih od šećerne bolesti tipa 2 na regulaciju glikemije, lipidnog profila i kvalitetu života koristeći točno definiranu metodologiju i prehrambene upitnike, odrediti odnos između prehrambenih navika, znanja o prehrani kod šećerne bolesti, promjene prehrambenih navika i njihov utjecaj na regulaciju glikemije i lipidnog profila kroz godinu dana. Znanstveni doprinos i potencijal predloženog rada vidljiv je iz pripreme i dizajna studije. Studija je dizajnirana kao prospektivna studija procjene znanja, stavova i prakse kod oboljelih od šećerne bolesti tipa 2 (longitudinalno istraživanje). Studija uključuje muške i ženske bolesnike sa šećernom bolešću tipa 2 (predviđeni ukupan broj ispitanika je 150). Za izračun predloženog broja ispitanika uključenih u ovaj rad korišten je program Power and Sample Size. U studiju će biti uključeni bolesnici sa šećernom bolešću tipa 2 koji će biti liječeni u dnevnoj bolnici Zavoda za endokrinologiju, dijabetes i bolesti metabolizma Kliničke bolnice Dubrava u Zagrebu. U studiju će se uključiti bolesnici s nereguliranom šećernom bolešću (HbA1c ≥7,5%), u trajanju bolesti od najmanje 6 mjeseci neovisno o terapiji, uz stabilnu dozu terapije najmanje 3 mjeseca, dobi 18-75 godina uz potpisani informativni pristanak. Pokazatelji koji će biti mjereni su: 1. Antropometrijske mjere (tjelesna masa, ITM, opseg struka); 2. Prehrambene navike bolesnika biti će određene na temelju podataka prikupljenih metodom intervjua o učestalosti konzumacije pojedinih namirnica tijekom godine dana (standardizirani NHANES upitnik prilagođen oboljelima od šećerne bolesti); 3. Iz uzorka krvi odrediti će se: HbA1c (%), glukoza, ukupni kolesterol, HDL-CH, LDL-CH, triacilgliceroli. Laboratorijske pretrage biti će učinjene prvog

dana boravka u dnevnoj bolnici, nakon 3, 6 i 12 mjeseci; te 4. Procjena znanja bolesnika o prehrani kod šećerne bolesti (prvi dan i zadnji dan dnevne bolnice) provesti će se putem upitnika koji će se bazirati na preporukama ADA smjernica o prehrani. Upitnik će se validirati prema standardnim metodama. Pri validaciji upitnika i obradi podataka koristiti će se deskriptivna statistika, ANOVA, eksploratorna faktorska analiza, metoda analize glavnih komponenata (engl. Principal Analysis Component, PCA), a za određivanje pouzdanosti cijelog upitnika koristiti će se metoda unutarnje konzistencije koja uključuje određivanje vrijednosti Croanbachova koeficijenta pouzdanosti.

Znanstveni doprinos ovog doktorskog rada sastoji se u utvrđivanju utjecaja nutritivne intervencije u bolesnika oboljelih od šećerne bolesti tipa 2 na regulaciju glikemije, lipidnog profila i kvalitetu života koristeći točno definiranu metodologiju i prehrambene upitnike. Također će određivanje odnosa između prehrambenih navika, znanja o prehrani kod šećerne bolesti, promjenama prehrambenih navika i njihov utjecaj na regulaciju glikemije i lipidnog profila kroz godinu dana poslužiti kao dokaz opravdanosti stručne edukacije oboljelih od šećerne bolesti tipa 2 i potvrditi će se važnost i potreba za kliničkim dijetetičarima kao članovima tima na odjelima, zavodima i centrima za endokrinologiju, dijabetes i bolesti metabolizma.

Mišljenje i prijedlog:

Iz pristiglih materijala za prijavu teme te izlaganja s javne obrane teme doktorskog rada mr. sc. Irene Martinis vidljivo je jasno slaganje ciljeva istraživanja i znanstvenog područja za koje se predlaže doktorski rad. Eksperimentalni materijal, metodologija rada, plan i provedba istraživanja kao i kompetencije pristupnice upućuju na zaključak da će postavljeni ciljevi biti uspješno ostvareni. Predloženo istraživanje dati će iznimno vrijedna saznanja o utjecaju nutritivne intervencije u bolesnika oboljelih od šećerne bolesti tipa 2 na regulaciju glikemije, lipidnog profila i kvalitetu života. Također će određivanje odnosa između prehrambenih navika, znanja o prehrani kod šećerne bolesti, promjenama prehrambenih navika i njihov utjecaj na regulaciju glikemije i lipidnog profila potvrditi opravdanost stručne edukacije oboljelih od šećerne bolesti tipa 2. Na temelju izvješća s javne obrane teme doktorskog rada, očekivanog znanstvenog doprinosa te pozitivne ocjene izvedivosti predloženog istraživanja, izabrano Povjerenstvo za ocjenu teme i predlaganje mentora predlaže Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da se tema disertacije pristupnice mr. sc. Irene Martinis pod izmijenjenim naslovom „Procjena učinka nutritivne intervencije na regulaciju glikemije i lipidnog profila osoba oboljelih od šećerne bolesti tipa 2“ prihvati i uputi u daljnju proceduru.

Prijedlog izmjene ili dorade naslova:

3

Procjena učinka nutritivne intervencije na regulaciju glikemije i lipidnog profila osoba oboljelih od šećerne bolesti tipa 2

Prijedlog za promjenu mentora i/ili imenovanje drugog mentora *(upisati titulu, ime, prezime, ustanovu):*

Planirana obrana doktorskog rada *(naznačiti godinu i semestar):*

2020. godine, zimski semestar

Izdvojeno mišljenje *(samo ako netko od članova Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora ima izdvojeno mišljenje)*

Potpis

(ime i prezime člana povjerenstva)

NAPOMENA *(po potrebi):*

	Titula, ime i prezime, ustanova, država:	Potpis:
Izabrano Povjerenstvo za ocjenu teme i predlaganje mentora	1. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska *(predsjednik Povjerenstva)*	
	2. doc. dr. sc. Dario Rahelić, Sveučilište u Zagrebu, Medicinski fakultet, Hrvatska	
	3. prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	
	4. izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	
	5. prof. dr. sc. Ivančica Delaš, Sveučilište u Zagrebu, Medicinski fakultet, Hrvatska	
U Zagrebu, 25. siječnja, 2018.		**M.P.**

4

Prof. dr. sc. Draženka Komes, PBF, Zagreb
Prof. dr. sc. Nada Vahčić, PBF, Zagreb
Prof. dr. sc. Ljiljana Primorac, PTF, Osijek

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

Predmet: Izvješće o ocjeni završnog rada poslijediplomskog specijalističkog studija „Kvaliteta i sigurnost hrane“ pristupnice Ruže Sabljić, dipl. ing.

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na 4. redovitoj sjednici u ak. god. 2017./2018., održanoj 30. siječnja 2018. godine, imenovalo nas je članovima Stručnog povjerenstva za ocjenu završnog rada pristupnice Ruže Sabljić, dipl. ing., naslova **„Validacija metoda za određivanje šećera u keksima i srodnim proizvodima”,** u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija „Kvaliteta i sigurnost hrane“ te sukladno tome podnosimo Fakultetskom vijeću sljedeće

IZVJEŠĆE

Istraživanja provedena u završnom rada pristupnice Ruže Sabljić, dipl. ing. pripadaju području: (4.) Biotehničke znanosti, polje: (4.05.) Prehrambena tehnologija, grana: (4.05.04) Sigurnost i kvaliteta hrane. Rad je napisan na 134 stranice, sadrži 84 slike, 39 tablica, 67 literaturnih navoda. Rad je izrađen i napisan u skladu s prijavljenom temom, a podijeljen je u sljedeća poglavlja: Uvod, Opći dio, Materijal i metode, Rezultati, Rasprava, Zaključci, Literatura i Prilozi. Rad sadrži i Temeljnu dokumentacijsku karticu, Sažetak na hrvatskom i engleskom jeziku te Životopis pristupnice.

U **Uvodu** pristupnica navodi značaj uporabe šećera u konditorskim proizvodima, kao i značaj određivanja točne vrijednosti šećera u istima. Ukratko nas upoznaje s povijesnim razvojem tvrtke Koestlin d.d., kao i s asortimanom njegovih proizvoda. Uvod zaključuje s ciljem istraživanja koji je bio provesti validaciju dviju metoda određivanja udjela reducirajućih

šećera i ukupnog inverta u nekim proizvodima tvrtke Koestlin d.d.: keksima, slanim trajnim pecivima, punjenim slanim trajnim pecivima i brašnu, kao sirovini koja se ugrađuje u te proizvode.

Opći dio započinje s definicijom validacije analitičkih metoda u skladu sa zahtjevima međunarodnog standarda ISO/IEC 17025, parametrima validacije i općenito značajem i svrhom validacije analitičkih metoda. Nastavlja s opisom tehnoloških procesa proizvoda na kojima se provela validacija metoda određivanja udjela reducirajućih šećera i ukupnog inverta, kao i sirovina koje se koriste u njihovoj proizvodnji.

U **Materijalu i metodama** rada opisuje uzorke na kojima se provela validacija: keksi, slana trajna peciva, punjena slana trajna peciva i brašno, kao sirovina koja se ugrađuje u te proizvode. Slijedi detaljan opis metoda koje su se validirale: metoda po Luff Schoorl-u kojom se određivao ukupni šećer i prirodni šećeri u 5 proizvoda (slani štapići, slani pereci, saltas sir paprika, saltas kikiriki, saltas češnjak), gravimetrijsku metodu kojom se određivao ukupni šećer u sirovini (brašnu) i jednom proizvodu (Piknik bez šećera), kao i ukupni i prirodni šećer u još tri proizvoda (slani pereci od integralnog brašna, slani pereci i slani štapići).

Rezultati rada podijeljeni su u 8 poglavlja, a prikazani su u obliku slika i tablica. U prva četiri potpoglavlja izneseni su rezultati vezani za parametre validacije obje metode na svim uzorcima iz skupine keksi i srodni proizvodi, a zatim slijede rezultati određivanja prirodnih i ukupnih šećera u istraživanim proizvodima, istim metodama nakon validacije, kroz šestomjesečni vremenski period.

Rasprava slijedi prikazane rezultate. Pristupnica obrazlaže kvalitetu dobivenih vrijednosti za pojedine parametre validacije: preciznost koja obuhvaća ponovljivost mjerenja, intermedijarnu preciznost koja obuhvaća ponovljivost između 4 analitičara i linearnost. Dobiveni rezultati za svaki pojedini parametar validacije uspoređeni su s kriterijima prihvatljivosti te su zadovoljavajući. Također su zadovoljavajuće i izračunate „z“ vrijednosti za analitičare, iako se pokazalo da najveći utjecaj na mjernu nesigurnost ima upravo ponovljivost mjerenja pojedinih analitičara. Pristupnica također daje i primjere dobivenih parametera validacije drugih autora na sličnim uzorcima ili sirovinama ili s drugim metodama kojima se mogu određivati šećeri.

Slijede **Zaključci** koji se odnose na rezultate provedenog istraživanja. Obje metode uspješno su validirane, bio je potreban veliki angažman analitičara tijekom provođenja same validacije, međutim rad s validiranim metodama sada daje sigurnost analitičarima, a rezultati su vjerodostojni.

Na temelju gore navedenog odabrano Povjerenstvo donosi slijedeće

Mišljenje i prijedlog

Povjerenstvo smatra da je završni rad pristupnice Ruže Sabljić, dipl. ing., izrađen sukladno postavljenim ciljevima iz obrazloženja u prijavi teme. Provedba validacije metoda zahtjevala je veliki angažman analitičara, međutim sada rad s validiranim metodama predstavlja sigurnost analitičarima, a dobiveni rezultati određivanja udjela prirodnih i ukupnih šećera u proizvodima tvrtke Koestlin d.d. su vjerodostojni.

Stoga Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu predlažemo da se završni rad pod naslovom **„Validacija metoda za određivanje šećera u keksima i srodnim proizvodima"** prihvati i uputi u daljnji postupak za stjecanje akademskog naziva **sveučilišne specijalistice kvalitete i sigurnosti hrane**.

Stručno povjerenstvo:

Prof. dr. sc. Draženka Komes, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Nada Vahčić, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Ljiljana Primorac, PTF, Osijek

Obrazac **SPEC-4**

Ruža Sabljić

Otona Kučere 22, 43 000 Bjelovar
091/242 90 17
Ruza.sabljic@koestlin.hr

Naziv studija: Specijalistički studij Kvaliteta i sigurnost hrane
Matični broj studenta: 2492/KSH

Akad. godina upisa: 2012./2013.

(Zagreb,07.02.2018.)

PRIJEDLOG ČLANOVA POVJERENSTVA

ZA OBRANU ZAVRŠNOG RADA

pod naslovom

Validacija metoda za određivanje šećera u keksima i srodnim proizvodima

Validation of methods for determination of sugars in biscuits and related products

	Akad. stupanj	Ime i prezime	Znanstveno-nastavno zvanje ili znanstveno zvanje	Ustanova izbora u zvanje / ustanova zaposlenja	Položaj u Povjerenstvu
1.	Dr.sc.	Draženka Komes	red.prof.	PBF	predsjednik
2.	Dr.sc.	Nada Vahčić	red.prof.	PBF	član (mentor)
3.	Dr.sc.	Ljiljana Primorac	red.prof.	PTF Osijek	član
4.	Dr.sc.	Marina Krpan	doc.	PBF	zamjenski član

- Članovi Povjerenstva za obranu završnog rada mogu biti samo djelatnici izabrani u znanstveno-nastavno zvanje od docenta do redovitog profesora ili znanstveno zvanje od znanstvenog suradnika do znanstvenog savjetnika.
- Jedan član Povjerenstva za obranu završnog rada mora biti zaposlen izvan Fakulteta i imati pri tome minimalno doktorat znanosti.

Zagreb, 07.02.2018.

_____

(potpis studenta)

Suglasan sam sa prijedlogom članova Povjerenstva za obranu završnog rada.

_____

(potpis mentora)

Prilog: - životopis studenta u 3. osobi jednine s naglaskom na školovanju, karijeri i znanstvenom/stručnom doprinosu (čita se na obrani)

Prihvaćeno na sjednici Odbora za poslijediplomske studije PBF-a održanoj dana _____ godine.

PREDSJEDNICA ODBORA

_____

prof.dr.sc. Blaženka Kos

- *ovaj obrazac (SPEC_04) i životopis potrebno je popunjenog poslati zajedno sa izvješćem o ocjeni završnog rada elektroničkom poštom u .pdf obliku na adresu: materijali@pbf.hr (materijali moraju biti u jednom .pdf dokumentu sa naslovom u subject-u "Ime i prezime - ocjena završnog rada i prijedlog povjerenstva za obranu")*
- *popunjeni i potpisani materijali dostavljaju se u originalu u dva primjerka*
- *rok za dostavu materijala u originalu i e-mailom je isti (sustav će automatski odbijati sve e- mailove pristigle izvan određenoga roka)*
- *nepotpisani materijali u originalu, nepotpuni materijali, materijali u originalu koji nisu istovjetni poslanima e-mailom kao i materijali koji uopće nisu poslani e-mailom, neće se razmatrati*

Doc. dr. sc. Josip Ćurko, PBF
Prof. dr. sc. Mara Banović, PBF
Prof. dr. sc. Ljiljana Primorac, PTF, Osijek

Zagreb, 6.veljače 2018.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

Predmet: **Izvješće o ocjeni teme završnog rada Ane Kurtanjek, dipl. ing.**

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu imenovalo nas je za članove Stručnog povjerenstva na 4. redovnoj sjednicu Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad. god. 2017./2018. održanoj 30. siječnja 2018. godine za prihvaćanje teme završnog rada Ane Kurtanjek, dipl. ing. u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **"Uvođenje IFS-a u proizvodnju mineralnih voda i bezalkoholnih pića".** Pregledavši prijedlog teme i njeno obrazloženje podnosimo Fakultetskom vijeću sljedeće

IZVJEŠĆE

Podatci o pristupnici:

Ana Kurtanjek, dipl. ing., rođena je 1979. godine u Našicama. Diplomirala je 2004. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, i stekla zvanje diplomiranog inženjera prehrambene tehnologije. Poslijediplomski specijalistički studij "Kvaliteta i sigurnost hrane" upisala je na istom fakultetu 2013/2014 godine. Nakon diplome zapošljava se u Jamnici d.d. gdje radi na mjestu voditelja kontrolno analitičkog laboratorija. Aktivnost pristupnice u struci očituje se i kroz pohađanje tečajeva, seminara i znanstveno stručnih skupova iz područja analitike i sigurnosti hrane, posebice vode i bezalkoholnih pića čime je stekla 39 ECTS bodova.

Ocjena teme završnog rada:

Istraživanja predložena temom završnog rada pripadaju području: Biotehničke znanosti, polje: Prehrambena tehnologija, grana: Sigurnost i kvaliteta hrane.
Sigurnost hrane podrazumijeva sigurnu i zdravstveno ispravnu hranu duž cjelokupnog lanca hrane „od polja do stola". Subjekti u poslovanju s hranom (SPH) su primarno odgovorni za hranu u svim fazama koje su pod njihovom kontrolom. U skladu sa zakonskim odredbama SPH su obavezni uvesti sustav samokontrole utemeljene na načelima sustava analize rizika i kritičnih kontrolnih točaka, te primjenjivati principe dobre higijenske prakse. Zbog složenih izazova u lancu opskrbe hranom, mnogi najveći svjetski trgovci hranom potražuju certifikat dobavljača kroz programe Global Food Safety Initiative (GFSI) koji uključuju: International Food Standard (IFS), British Retail Consortium (BRC), Safe Quality Food (SQF), Food Safety system Certification (FSSC), GLOBAL G.A.P., Best Aquaculture Practices (BAP) i CanadaGAP. Ovi

globalni standardi obuhvaćaju sve dijelove mreže opskrbnog lanca hranom: proces pakiranja, ambalažni materijal, skladištenje i distribuciju za primarne proizvođače, proizvođače i distributere. Misija GFSI je jačati povjerenje potrošača u hranu kupljenu na prodajnim mjestima, ujednačiti pravila kroz standarde na međunarodnom tržištu te smanjiti troškove za dobavljače. IFS je standard priznat od GFSI, a propisuje zahtjeve za sigurnost i kvalitetu za subjekte u poslovanju s hranom. Standard integrira upravljanje sigurnošću hrane sa sustavom upravljanja kvalitetom, a posljedica toga je smanjenje troškova implementacije i održavanja sustava. Standard omogućava harmoniziranu implementaciju HACCP koncepta koji je temelj svih sustava upravljanja u proizvodnji i prometu hrane. Cilj svega je težnja poslovnoj izvrsnosti u segmentu hrane uvođenje najboljih praksi s usmjerenjem na potpunu zaštitu potrošača, povećanje korektivnih aktivnosti u proizvodnom procesu i smanjenje incidenata s hranom.
Osnovne hipoteze od kojih polazi ovaj rad jesu: certificiranje IFS-a važan je preduvjet prehrambenih industrija za podizanje razine uspješnosti i opstanka poduzeća na sve konkurentnijem domaćem i stranom tržištu i certificiranjem IFS-a postiže se bolja kontrola nad proizvodnim procesima što rezultira sigurnijim proizvodima. U radu će se prikazati temeljni ciljevi IFS-a, te ukazati na njegov doprinos uspješnosti poslovanja poduzeća. Cilj ovog istraživanja je: prikazati postupke implementacije IFS-a u proizvodnju mineralnih voda i bezalkoholnih pića, ukazati na važnost certificiranja prema IFS-u kao važnom preduvjetu u njihovoj proizvodnji i prodaji kroz nove trgovačke lance te utvrditi u kojoj mjeri se certificiranjem prema ovom standardu povećava učinkovitost proizvodnje.

Mišljenje i prijedlog

Na osnovi obrazloženja teme završnog rada pristupnice **Ane Kurtanjek, dipl. ing.**, povjerenstvo smatra da predložena tema predstavlja vrijedan doprinos poznavanju problematike u implementaciji sustava sigurnosti u proizvodnji mineralnih voda i bezalkoholnih pića. Stoga Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu predlažemo da se tema pod naslovom **"Uvođenje IFS-a u proizvodnju mineralnih voda i bezalkoholnih pića"** prihvati kao tema završnog rada **Ane Kurtanjek, dipl. ing.**, za stjecanje naziva: **sveučilišna specijalistica kvalitete i sigurnosti hrane.**

Stručno povjerenstvo:

Doc. dr. sc. Josip Ćurko, PBF

Prof. dr. sc. Mara Banović, PBF

Prof. dr. sc. Ljiljana Primorac, PTF, Osijek