Sveučilište u Zagrebu

Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Prof. dr. sc. Dubravka Novotni

Zagreb, 11. ožujka 2025.

Fakultetsko vijeće PBF-a

putem Odbora za znanost

Poštovani,

u ime **Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo** podnosimo prijedloge za odabir predloženika za izbor u počasni naslov professor emeritus Universitatis Zagrabiensis temeljem Odluke Senata Sveučilišta u Zagrebu o pokretanju postupka dodjele počasnog naslova professor emeritus Universitatis Zagrabiensis u akademskoj godini 2024./2025. od 18. veljače 2025. godine (KLASA: 602-03/25-15/01, URBROJ: 251-25-03-04/1-25-1), sukladno Pravilniku Sveučilišta u Zagrebu o dodjeli počasnoga naslova professor emeritus Universitatis Zagrabiensis i professor emeritus sastavnice od 14. svibnja 2024. godine (KLASA: 011-02/24-03/12, URBROJ: 251-25-03-04/1-24-1).

Sukladno Pravilniku o načinu odabira predloženika Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za izbor u počasno zvanje professor emeritus na Sveučilištu u Zagrebu od 14. listopada 2016. godine (KLASA: 602-04/16-01/01, URBROJ: 251-69-01-16-157), na zavodskom sastanku održanom 11. ožujka 2025. provedeno je glasanje o prijedlogu predloženika koji su djelovali u sastavu zavoda prije umirovljenja te je natpolovičnom većinom članova zavoda koji su izabrani na znanstveno-nastavna radna mjesta podržana kandidatura predloženika za izbor u počasni naslov professor emeritus Universitatis Zagrabiensis na SUZG PBF-u:

1. Dr. sc. Duška Ćurić i
2. Dr. sc. Kata Galić

Molim vas da razmotrite naše prijedloge te uputite dalje Fakultetskom vijeću na odluku o odabiru predloženika za izbor u počasni naslov professor emeritus Universitatis Zagrabiensis.

Predstojnica zavoda

Prof. dr. sc. Dubravka Novotni

Prilozi za obje predloženice:

1. detaljan životopis

2. popis radova predloženika

3. opis posebnih zasluga predloženika iz kojega je vidljivo da predloženik udovoljava kriterijima iz članka 3. stavka 1., 2. i 3. Pravilnika SUZG

4. dokaz o predloženikovu ispunjavanju temeljnih znanstvenih, nastavnih i stručnih kriterija te dokaz o posebnim uspjesima i zaslugama iz članka 3. stavka 4. Pravilnika SUZG

5. predloženikova suglasnost za sudjelovanje u postupku

6. prijedlog stručnog povjerenstva.

Temeljni kriteriji te posebni uspjesi i zasluge koje predloženik mora ispuniti za dodjelu počasnoga naslova *professor emeritus Universitatis Zagrabiensis*. Dodatna objašnjenja kriterija nalazi se u Pravilniku Sveučilišta u Zagrebu o dodjeli počasnoga naslova *professor emeritus Universitatis Zagrabiensis* i *professor emeritus* sastavnice od 14. svibnja 2024. godine.

Predloženica:
Dr.sc. Duška Ćurić, umirovljena red.prof.u trajnom zvanju PBF-a
Zagreb, 10. ožujka 2025.

Kriterij	Broj ili napomena	Ispunjavanje uvjeta
Priznati domaći i međunarodni znanstveni doprinos predloženika		
objavljeno **više od 50 znanstvenih radova** unutar znanstvenoga područja (indeksiranih u: a) Current Contents, Science Citation Index Expanded i Scopus bibliografskim bazama)	99	DA
citiranost (veća od a) 350 puta u bazi podataka ISI Web of Science ili Scopus ili 1.000 puta u bazi podataka Google Scholar)	982/1208/2112	DA
voditeljstvo kompetitivnoga nacionalno financiranoga znanstveno - istraživačkoga projekta (min. 2) (+ suradnica)	3 (+6)	DA
voditeljstvo kompetitivnoga međunarodno financiranoga znanstvenoistraživačkoga projekta ili sudjelovanje na međunarodno financiranom kompetitivnom znanstvenoistraživačkom projektu (min.1) (+ suradnica)	2(4)	DA
predsjedanje organizacijskim, programskim ili znanstvenim odborom domaćega ili međunarodnoga znanstvenoga skupa, (min 3) +član	3 (19)	DA
održano pozvano predavanje na domaćem ili međunarodnom znanstvenom skupu, min 3	16	DA
održano predavanje na domaćem ili međunarodnom znanstvenom skupu	84	DA
objavljena znanstvena knjiga (min 1) ili poglavlje (min 4) u znanstvenoj knjizi	0/8	DA
recenziranje znanstvene knjige (min 3)	7	DA
obnašanje dužnosti glavnoga, odgovornoga ili izvršnoga urednika znanstvenoga časopisa ili obnašanje dužnosti gostujućega urednika u znanstvenom časopisu (min 1, 2 godine)	-	NE
obnašanje dužnosti člana uređivačkoga odbora znanstvenoga časopisa (min 2, 2 godine)	2	DA
recenziranje najmanje 20 znanstvenih radova u četirima različitim časopisima	36	DA
obnašanje dužnosti urednika zbornika radova domaćega ili međunarodnoga znanstvenoga skupa (min 2)	4	DA
Potrebno je ispuniti najmanje 7 od 13 navedenih kriterija		**12/13**
Priznati nastavni doprinos predloženika		
da postoji sljednik predloženika, **min 1 OBAVEZAN UVJET**	3	DA
da je kao član radnoga tijela visokoga učilišta sudjelovao u izradi inicijalno akreditiranoga novoga studijskoga programa odnosno da je sudjelovao u izradi usvojenih izmjena i dopuna postojećega studijskoga programa koji zahtijeva inicijalnu akreditaciju (min 1)	8	DA

da je uveo novi kolegij koji je kao sastavni dio akreditiranoga studijskoga programa prihvaćen od nadležnoga stručnoga tijela visokoga učilišta (min 1)	14	DA
da je bio voditelj studijskoga programa Sveučilišta ili sastavnice (min 1 puni mandat)	3	DA
da je bio gostujući nastavnik – nositelj ili sunositelj kolegija s minimalno 50 % povjerene satnice na sveučilištima u inozemstvu	-	NE
da je bio mentor u izradi diplomskih ili završnih radova (min 25)	52	DA
da je bio mentor ili komentor doktorskoga (min 2 mr.sc./ dr.sc) ili 2 usavršavanja	8/10 2	DA
da je objavio sveučilišni udžbenik ili priručnik za kolegij čiji je bio nositelj	-	NE
da je recenzirao sveučilišni udžbenik ili priručnik (min 2)	2	DA
da je na mrežnoj stranici ili na sučelju za e-učenje Sveučilišta ili sastavnice postavio najmanje jedan e-kolegij, koji je stručno recenziran i prihvaćen od nadležnoga stručnoga tijela sastavnice, a koji mora imati otvoreni online sadržaj	?	NE
Potrebno je ispuniti najmanje 5 od 10 navedenih kriterija, 1. OBAVEZAN		**7/10**
Priznati stručni doprinos predloženika		
vođenje tehnologijskoga ili stručnoga projekta (min 2) ili sudjelovanje na tehnologijskom ili stručnom projektu (min 4)	7/8	DA
izrada stručnih elaborata, studija i analiza te davanje stručnih mišljenja (min 5)	7	DA
izrada projektnih ili tehničkih rješenja (min 5)	7	DA
obnašanje dužnosti glavnoga, odgovornoga ili izvršnoga urednika stručnoga časopisa (min 1) ili objava recenziranih stručnih radova (min 10)	1/21	DA
objava stručne knjige ili priručnika (min 1) ili recenzija stručne knjige ili priručnika (min 2)	1/6	DA
održano predavanje na stručnom skupu (min 5)	7	DA
aktivno sudjelovanje u strukovnim udruženjima obnašajući dužnost predsjednika, dopredsjednika, člana upravljačkoga tijela, predsjednika ustrojbene jedinice (razreda, odbora, sekcije ili slično) ili tajnika strukovnoga udruženja (min 1 puni mandat)	1	DA
aktivno sudjelovanje u strukovnim komorama ili aktivno sudjelovanje i članstvo u strukovnim akademijama obnašajući dužnost predsjednika, dopredsjednika, člana upravljačkoga tijela, predsjednika ustrojbene jedinice (razreda, odbora ili slično) ili tajnika strukovne komore ili strukovne akademije ili članstvo u strukovnoj akademiji (min 1)	1	DA
Potrebno je ispuniti najmanje 4 od 8 navedenih kriterija		**8/8**
Posebni uspjesi i zasluge predloženika za razvoj i unaprjeđenje sastavnice, Sveučilišta i Republike Hrvatske		
da je za svoj rad dobio domaće ili međunarodno priznanje ili nagradu	3	DA
da je za svoj rad dobio priznanje ili nagradu Sveučilišta ili rektora	2	DA
da je za svoj rad dobio priznanje ili nagradu sastavnice Sveučilišta ili dekana sastavnice Sveučilišta	2	DA
da je obnašao dužnost prorektora Sveučilišta	-	NE

da je obnašao dužnost **dekana ili prodekana sastavnice**	Prodekan	DA
da je obnašao dužnost voditelja ustrojbene jedinice sastavnice, (min 1 mandat)	5	DA
da je bio član ili zamjenik člana Senata, osim ako je bio njegov član ili zamjenik člana po funkciji predsjednika ili član), (min 1 puni mandat)	2	DA
da je bio član sveučilišnih tijela (Rektorskoga kolegija u širem sastavu, Sveučilišnoga vijeća, vijeća područja, stalnih odbora i stalnih povjerenstava) (min 1 puni mandat)	7	DA
da je bio član tijela Rektorskoga zbora Republike Hrvatske ili član Nacionalnoga vijeća za znanost, visoko obrazovanje i tehnološki razvoj, Nacionalnoga vijeća za razvoj ljudskih potencijala ili matičnoga odbora	-	NE
Potrebno je ispuniti najmanje 4 od 9 navedenih kriterija		**7/9**
PREDLOŽENIK ISPUNJAVA 35 KRITERIJA OD 40 NAVEDENIH KRITERIJA		**35/40**

Ispunila:



Dr.sc. Duška Ćurić, umirovljena red.prof. u trajnom zvanju

a) Detaljan životopis, predloženice

dr.sc.Duške Ćurić, umirovljena red.prof. u trajnom zvanju PBF-a

Ožujak , 2025

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

Osobni podaci:	
Prezime:	Ćurić
Ime:	Duška
Datum rođenja:	08.11.1958.
Narodnost:	Hrvatica
Državljanstvo:	Hrvatsko
Institucija:	**Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet**
Adresa:	Pierottijeva 6, 10000 Zagreb
Tel:	+38514605164; +385915595678
Fax:	+38514605072
E - mail:	dcuric@pbf.hr; dcuric58@gmail.com
Akademsko obrazovanje:	
Doktorat (dd/mj/godina)	Ustanova/Znanstveno područje 12.01.1996., Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Biotehničke znanosti
Magisterij (dd/mj/godina)	Ustanova/Znanstveno područje 20.06.1986., Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Biotehničke znanosti
Diploma (dd/mj/godina)	Ustanova (Sveučilište/Fakultet) 24.11.1981, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Biotehničke znanosti
Kretanje u službi:	
Zvanje (godina od-do)	Asistent (01.04.1982.- 01.06.1989.), PBF Viši asistent (01.06.1989. -10.07.1997.), PBF Docent (10.07.1997.-28.05.2002.), PBF Izvanredni profesor (28.05.2002. – 28.09.2007.), PBF Redoviti profesor (28.09.2007.- 01.11.2012.); PBF Redoviti profesor u trajnom zvanju (01.11.2012.- 30.09.2024.), PBF
Usavršavanja (ustanova, mjesto/država, razdoblje od-do):	29.06-14.07.1991.:Katholieke Universiteit, Leuven, Belgija 04.07-18.07. 2004; 11.09-30.09.2006.:ENITIAA *Ecole nationale d'ingénieurs des techniques des industries agricoles et alimentaires,* Nantes, Francuska 18.04. - 31.04.2005: University of Gent, Faculty of Agriculture, Gent, Belgija 31.03.-08.04.2012.: Warsaw University of Life Sciences, (CEEPUS Programme (CPM Nr. CIII-HR-0306-04-1112-M-53852)
Nastavna djelatnost (preddiplomski, diplomski, poslijediplomski studiji):	***Kolegiji na preddiplomskim i diplomskim studijima:*** 1982-1986: Osnove strojarstva/diplomski studiji PI,BI (voditeljstvo vježbi i seminara) 1986-1997: Tehnologija ugljikohidrata i konditorskih proizvoda; Tehnologija šećera i škroba; Tehnologija konditorskig proizvoda/diplomski i preddiplomski studij PI (voditeljstvo vježbi i seminara) 1997- 2024: Kemija i tehnologija žitarica/ prediplomski i diplomski studiji PI, PT, USH, N (nositelj) 2019-2024: Chemistry and Technology of Cereals (nositelj) 1997- 2020: Osnove tehnologija namirnica biljnog podrijetla/ diplomski studij N (predavač) 2005- 2024: Uvod u prehrambene tehnologije /prediplomski studij PT (predavač)

	2005- 2024: Osnove prehrambenih tehnologija /preddiplomski studiji PT i N (nositelj) 2005- 2024: Prehrambene tehnologije /diplomski studij N (nositelj) 2005-2020: Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla, diplomski studij Upravljanje sigurnošću hrane (predavač) 2005- 2024: Ekstruzija u prehrambenoj industriji /preddiplomski studiji PT i N, diplomski studiji USH i PI (nositelj) 2005- 2020: Principi ekološke proizvodnje hrane/ preddiplomski studiji PT i N, diplomski studiji USH i PI (nositelj) 2005- 2024: Prehrambeni aditivi/ Diplomski studiji USH i PI (predavač) 2005- 2024: Sirovine za prehrambenu industriju /Preddiplomski studiji PT i N (predavač) 2006-2008: Fizikalna svojstva složenih sustava hrane / Prediplomski studij PT (predavač) 2022-2024: Osnove tehnologija žitarica, ugljikohidrata i konditorskih proizvoda, prijediplomski revidirani studij Prehrambene tehnologije 2 (nositelj) 2022-2024: Osnove tehnologija namirnica biljnog podrijetla, prijediplomski revidirani studij Nutricionizma (predavač) ***Poslijediplomski studiji:*** 1998- 2005: Izabrana poglavlja iz tehnologije proizvodnje i preade brašna/ doktorski studij Prehramnbene tehnologije (nositelj) 2003- 2014: Kemija odabranih sastojaka hrane/ doktorski studij Nutroicionizma (nositelj) 2006- 2014: Trendovi u preradi žitarica/ doktorski studij Prehrambene tehnologije (nositelj) 2006- 2014: Ekološka proizvodnja i prerada hrane/ doktorski studiji Prehrambene tehnologije i Nutricionizma (nositelj) 2006- 2014: Prehrambeni aditivi / doktorski studij Prehrambene tehnologije (nositelj) 2006- 2014: Prehrambena vlakna / doktorski studij Nutricionizma (nositelj) 2014-2024: Proizvodnja hrane-integrirani pristup/ integrirani doktorski studij PBF-a (nositelj) 2014-2024; Tehnologije u preradi žitarica / integrirani doktorski studij PBF-a (nositelj) 2014-2024: Ekološka proizvodnja hrane/ integrirani doktorski studij PBF-a (nositelj) 2014-2024: Prehrambeni aditivi/ integrirani doktorski studij PBF-a (predavač) 2014-2024: Prehrambena vlakna/ integrirani doktorski studij PBF-a (predavač) 2014-2024: Tehnologije bezglutenskih proizvoda/ integrirani doktorski studij PBF-a (predavač)
Gostujući nastavnik (ustanova, mjesto/država, od-do; tema predavanja):	2004-2011: gost nastavnik na Kemijsko tehnološkom fakultetu Sveučilišta u Splitu, Split, Hrvatska; Kolegij „Proizvodnja i prerada brašna" (nositelj). 2005-2017: gost nastavnik na Agronomskom Fakultetu Sveučilišta u Zagrebu**,** Zagreb, Hrvatska**,** u okviru kolegija „Skladištenje i dorada poljoprivrednih proizvoda" (Suradnik: 6p+6v), 30.03.2012-30.04.2012. gost nastavnik na Warsaw University of Life Sciences,Varšava, Poljska, CEPUS (tema: Chemistry and Technology of Cereals)
Funkcije (naziv funkcije,	**Prehrambeno-biotehnološki fakultet:**

ustavnova, razdoblje od-do):	1997-2024: Pročelnik Laboratorija za kemiju i tehnologiju žitarica 2001-2003: Član Povjerenstva PBF-a za prilagođavanje dodiplomskih i poslijediplomskih programa programima studija Europske zajednice 2003-2005: Član Povjerenstva PBF-a za izradu prediplomskih i diplomskih studijskih programa (PT, PN, DN, USH, PI) u skladu sa Bolonjskim procesom 2003-2007: Predstojnik Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo 2003-2007: Predsjednik Odbora za diplomske radove 2007-2011: Prodekan za znanost Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta 2019-2021: Predsjednik Odbora za poslijediplomske studije 2012-2019: Predsjednik Etičkog povjerenstva 2018-2023: Povjerenik Fakulteta za primanje i rješavanje pritužbi vezanih za zaštitu dostojanstva radnika 2005-2014: Osnivačica i voditeljica diplomskog studija Upravljanje sigurnošću hrane 2014-2019: Voditeljica doktorskog studija Prehrambena tehnologija 2019-2021: Voditeljica Integriranog doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam 2013- 2014: Član Povjerenstva za izradu Strateškog programa znanstvenih istraživanja PBF-a za 2014.-2020. 2014-2021: Član Odbora za poslijediplomske studije 2016-2020: Član Znanstvenog odbora **Sveučilište u Zagrebu:** 2005- 2017: Član Vijeća Biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu (3 mandata) 2007- 2011: Zamjenski član Senata Sveučilišta u Zagrebu 2011- 2013. Zamjenik predsjednika Vijeća Biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu 2013- 2015: Predsjednica Vijeća Biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu 2013- 2015: Redoviti član Senata 2013- 2015: Član Rektorskog kolegija u širem sastavu 2006- 2014; Član Povjerenstva za prostorno i investicijsko planiranje Sveučilišta u Zagrebu (2 mandata) 2011- 2014: Član Odbora za istraživanje razvoj i tehnologiju Sveučilišta u Zagrebu 2010- 2013: Član Povjerenstva za potvrdu izbora u znanstveno-nastavna zvanja za područje Biotehničkih znanosti Sveučilišta u Zagrebu 2020-2024: Član Etičkog savjeta Sveučilišta **Republika Hrvatska:** 2005 – 2007: Član Radne skupine za pripremu pregovora-pravne stečevine EU za poglavlje 11. Poljoprivreda i ruralni razvitak (Odluka Vlade RH od 7. Travnja 2005) 2005- 2007: Član Radna skupina za pripremu pregovora o pristupanju RH Europskoj uniji za poglavlje 12.Sigurnost hrane, veterinarstvo i fitosanitarni nadzor (Odluka Vlade RH od 7.travnja 2005) 2008- 2010: Član Povjerenstva za izradu strategije razvoja prehrambeno-prerađivačke industrije (Odluka MPRRR) 2010 – 2012: Član Upravnog vijeća Hrvatske agencije za hranu

	(Odluka Vlade RH) 2019- 2023:Članica Stručne radne skupine za Codex Alimentarius Odbor za žitarice i mahunarke (Odluka MP) 2012- 2018: Član Povjerenstva za provedbu postupaka registracije oznaka izvornosti i oznaka zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih I prehrambenih proizvoda (Odluka MP) 2008- 2012: Član Znanstvenog odbora Hrvatske agencije za hranu, za prehranu, alergene i hranu za posebne prehrambene potrebe (Odluka HAH) 2019-2023: Član Stručne radne skupine za Codex Alimentarius Odbor za žitarice i mahunarke (Odluka MP)
Članstvo u društvima (naziv društva, funkcija, članstvo od-do):	1996- 2025: Osnivač, dopredsjednik i član UO (1996-2011) i član strukovnog društva Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista 1998- 2015: Član Biotehničke zaklade 2010-2015: Član ICC Technical Committee (ICC-International Association of Cereal Science and Technology 2010- 2015: Član AACC International (AACC-American Association of Cereal Chemists) 2011- 2024: Pročelnik Sekcije za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti 2017- 2025: Član Zaklade Ivan Bulić 2014- 2025: Počasni član Richemont kluba Hrvatske (strukovne udruge pekara i slastičara RH)
Nagrade:	2009: Državna nagrada za znanost, prof.dr.sc. Duški Ćurić za znanstveno postignuće za 2009. godinu u području Biotehničkih znanosti znanstveno polje Prehrambena tehnologija 2010: Medalja PBF-a za 2010. godinu prof.dr.sc. Duški Ćurić za značajna znanstvena postignuća 2015: Zlatna plaketa udruge inovatora RH dodjeljena na 8. Međunarodnom sajmu inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji, održanoj 8-10 svibnja 2015., Trilj, Laboratoriju za kemiju i tehnologiju žitarica za visoku tehničko tehnološku razinu prikazane inovacije autora: B. Voučko, I. Vrana-Špoljarić, S. Ajredini, D. Novotni, N. Čukelj, D. Ćurić (2015) Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji kruha produljene trajnosti i svježine. 2017: Zahvalnica prof.dr.sc. Duški Ćurić Zaklade Ivan Bulić za potporu i suradnju na ostvarenju ciljeva Zaklade, 2017. 2021: Povelja PBF-a 2021. godine, prof.dr.sc. Duški Ćurić za cjelokupni radni opus na fakultetu, za posebne zasluge I doprinos unaprijeđenju znanstvenog, nastavnog i stručnog rada, za izuzetan doprinos u djelovanju fakulteta i promicanju njegovog položaja i ugleda u zemlji i inozemstvu. 2024: Nagrada Praemium Biotechnicum, za ostvarene znanstvene rezultate, promicanje biotehničkih disciplina i struke, te za izniman doprinos u prijenosu znanja i odgoju mladih znanstvenika i stručnjaka u području biotehničkih znanosti. 2024: SPOMEN-MEDALJA Sveučilišta u Zagrebu u znak zahvalnosti i priznanja za doprinos razvitku i napretku Sveučilišta u
Jezici:	Engleski, Njemački

ZNANSTVENA DJELATNOST
dr.sc. Duške Ćurić, umirovljene redovite profesorice u trajnom zvanju

A. 1 KVALIFIKACIJSKI RADOVI

A. 1.1. Magistarski rad

«Racionalizacija potrošnje energije u uparnim stanicama» iz područja Biotehničkih znanosti, polja Prehrambena tehnologija, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, svibanj, 1986

A. 1.2. Doktorski rad

«Želatinizacija i likvefakcija kukuruznog škroba pomoću α-amilaze tijekom procesa ekstruzije" iz područja Biotehničkih znanosti, polja Prehrambena tehnologija, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, siječanj, 1996

A. 2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA

A. 2.1. Znanstveni radovi iz skupine a1 (*Prikaz objavljenih radova indeksiranih u CC i SCI Expanded (56 radova)*

1. D. Ježek, **D. Ćurić**, D. Karlović, B. Tripalo (1996) Production of Soluble Dietary Fibres from Sugar Beet Pulp with Betanaza T Enzyme in the Extrusion Process. *Chemical and Biochemical Engineering Quaterly*, 10 (3), 103-106.
2. **D. Ćurić**, D. Karlović, B. Tripalo, D. Ježek (1998) Enzymatic Conversion of Corn Starch in Twin-Screw Extruder. *Chemical and Biochemical Engineering Quaterly*, 12(2)63-71
3. **D. Ćurić**, D. Karlović, J. Đugum, D. Tušak, B. Petrović (2001) Gluten as a Standard of Wheat Flour Quality. *Food Technology and Biotechnology*, 39(4), 353-361.
4. **D. Ćurić**, J. Đugum, I. Bauman (2002) The Influence of Fungal Alpha-Amylase Suplementation on Amylolytic Activity and Baking Quality of Flour. *International Journal of Food Science and Technology*, 37, 673-680.
5. Z. Bobić, I. Bauman, **D. Ćurić** (2002) Rehidratation Ratio of Fluid Bed Dried Vegetables, *SADHANA - AcademyProc. In Engineering Sciences*, 27(3), 624-670.
6. T. Krička, N. Voća, Ž. Jukić, **D. Ćurić**, D. Kiš, A. Matin (2004) Chemical composition of corn kernel after the hydrothermal "cooking" procedure. *Acta Veterinaria,* Beograd., 54 (2-3), 209-218.
7. D. Lušić, O. Koprivnjak, **D. Ćurić**, A.G. Sabatini, L.S. Conte (2007) Volatile Profile of Croatian Lime Tree (Tilia sp.), Honeydew (Abies Alba) and Sage Honey (Salvia Officinalis). *Food Technology and Biotechnology*, 45, 156–165.
8. D.Kiš, T. Jurić, N. Voća, **D. Ćurić**, M. Mandurić (2007) Reconstruction of existing livestock feed production plants by adding a hydraulic adder, *Agriculture-Scientific and Professional Review*, 13(1), 218-221.
9. Bauman, **D. Ćurić**, M. Boban (2008) Mixing of solids in different mixing devices, *SADHANA - AcademyProc. In Engineering Sciences*, 33 (6), 721-731.
10. **D. Ćurić**, D. Novotni, D. Škevin, C.M. Rosell, C. Collar, A. Le Bail, I. Colić-Barić, D. Gabrić (2008) Design of a quality index for the objective evaluation of bread quality: Application to wheat breads using selected bake-off technology for bread making, *Food Research International*, 41, 714–719.
11. V. Janusic, D. Curic, T. Kricka, N. Voća, A. Matin (2008) Pretreatment technologies in biothanol production from lignocellulosic biomass, *Poljoprivreda* (Osijek). 14, 1; 53-58.
12. **D. Ćurić**, D. Novotni, I. Bauman, T. Krička, J. Đugum (2009) Optimization of extrusion cooking of cornmeal as a raw material for bakery products. *Journal of Food Process Engineering*, 32 (2), 113-120.
13. J.L. Lambert, A. Le-Bail, R. Zuniga, I. Van-Haesendonck, E. Vanzeveren, M.C. Rosell, C. Collar, **D. Ćurić**, I. Colić Barić, M. Sikora (2009) The attitudes of European consumers toward innovation in bread; interest of the consumers toward selected quality attributes. *Journal of Sensory Studies*, 24(2), 204-219.
14. K. Galić, **D. Ćurić**, D. Gabrić (2009) Shelf Life of Packaged Bakery Goods - A Review, *Critical*

Reviews in Food Science and Nutrition, 49 (5), 405 — 426.

15. D. Novotni, **D. Ćurić**, N. Čukelj, D. Gabrić (2009) Production of high protein bread using extruded corn and soybean flour blend. *Italian Journal of Food Science*, 21 (2),123-134.
16. N. Voća, B. Varga, T. Krička, **D. Ćurić**, V. Jurišić, A. Matin (2009) Progress in ethanol production from corn kernel by applying cooking pre-treatment, *Bioresource Technology*, 100, 2712-2718,
17. M. Sikora, S. Kowalski, M. Krystyjan, R. Ziobro, P. Wrona, **D. Ćurić**, A. Le Bail (2010) Starch gelatinization as measured by rheological properties of the dough. Journal of Food Engineering, 96 (4), 505-509.
18. D. Novotni, **D. Ćurić**, K. Galić, D. Škevin, S. Neđeral, K. Kraljić, D. Gabrić, D. Ježek (2011) Influence of frozen storage and packaging on oxidative stability and texture of bread produced by different processes. *LWT - Food Science and Technology*, 44, 643-649.
19. D. Novotni, **D. Ćurić**, M. Sučić, D. Škevin, I. Colić-Barić, N. Čukelj (2011) Glycaemic index and phenolics of partially baked frozen bread with sourdough. International *Journal of Food Science and Nutrition*, 62 (1), 26-33.
20. N. Čukelj, I. Jakaša, H. Sarajlija, D. Novotni, **D. Ćurić** (2011) Identification and quantification of lignans in wheat bran by gas chromatography-electron capture detection, *Talanta*, 84., 127-132**.**
21. D. Gabrić, Ben-Aissa, F., Le-Bail, A., Monteau, J.Y., Ćurić, D. (2011) Impact of process conditions on the structure of prefermented frozen dough, *Journal of Food Engineering*, 105., 2, 361-366.
22. D. Novotni, N. Čukelj, B. Smerdel, M. Bituh, F. Dujmić, **D. Ćurić** (2012) Glycemic index and firming kinetics of partially baked frozen gluten free bread with sourdough, *Journal of Cereal Science*, 55, 120-125.
23. B. Smerdel, L. Pollak, D. Novotni, N. Čukelj, M. Benković, D. Lušić, **D. Ćurić** (2012) Improvement of gluten-free bread quality using transglutaminase, various extruded flours and protein isolates, *Journal of Food and Nutrition Research*, 51, 4, 242-253.
24. H. Sarajlija, N. Čukelj, D. Novotni, G. Mrsic, M. Brnčić, **D. Ćurić** (2012) Preparation of Flaxseed for Lignan Determination by Gas Chromatography-Mass Spectrometry Method, *Czech Journal of Food Sciences*, 30, 1, 45-52.
25. B. Borczak, E. Sikora, M. Sikora, **D. Ćurić** (2013) Glycaemic response to frozen stored wholemeal-flour rolls enriched with fresh sourdough and whey proteins, *Starch-Starke*, 65, 11-12, 969-975.
26. N. Škara, D. Novotni, N. Čukelj, B. Smerdel, **D. Ćurić** (2013) Combined effects of inulin, pectin and guar gum on the quality and stability of partially baked frozen bread, *Food Hydrocolloids*, 30, 1, 428-436.
27. D. Novotni, N. Čukelj, B. Smerdel, **D. Ćurić** (2013) Quality attributes and firming kinetics of partially baked frozen wholewheat bread with sourdough, *International Journal of Food Science and Technology*, 48, 10,2133-2142.
28. B. Kopeć, B. Borczak, M. Pysz, E. Sikora, M. Sikora, D. Curic, D. Novotni (2014), An addition of sourdough and whey proteins affects the nutritional quality of wholemeal wheat bread, *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria*, 13(1), 43-54.
29. N. Čukelj, P. Putnik, D. Novotni, S. Ajredini, B. Voučko, **D. Ćurić** (2016) Market potential of lignans and omega-3 functional cookies, *British food journal*, 118, 10; 2420-2433.
30. **D. Ćurić**, M. Brnčić (2017) Election to the status of honorary Professor Emeritus Dr. Sc. Branko Tripalo, full Professor in permanent retirement, *Kemija u industriji-Journal of Chemists and Chemical Engineers*, 66, 11-12, 701.
31. D. Novotni, I. Vrana Špoljarić, S. Drakula, N. Čukelj, B. Voučko, M. Ščetar, K. Galić, **D. Ćurić** (2017) Influence of Barley Sourdough and Vacuum Cooling on Shelf-Life Quality of Partially Baked Bread. *Food technology and biotechnology*. 55, 4; 464-474.
32. N. Čukelj, D. Novotni, H. Sarajlija, S. Drakula, B. Voučko, **D. Ćurić** (2017) Flaxseed and multigrain mixtures in the development of functional biscuits. *LWT - Food Science and Technology*. 86; 85-92.
33. N. Čukelj Mustač, B. Voučko, D. Novotni, S. Drakula, A. Gudelj, F. Dujmić, **D. Ćurić** (2019) Optimisation of High Intensity Ultrasound Treatment of Proso Millet Bran to Improve Physical

and Nutritional Quality. *Food technology and biotechnology*. 57, 2; 183-190.

34. S. Drakula, D. Novotni, N. Cukelj Mustac, B. Voucko, M. Krpan, M. Hruskar, **D. Ćuric** (2019) A Simple HS-SPME/GC-MS Method for Determination of Acrolein from Sourdough to Bread, *Food Analitycal Methods*, 12, 11, 2582-2590.
35. S. Balbino, M. Dorić, S. Vidaković, K. Kraljić, D. Škevin, S. Drakula, B. Voučko, N. Čukelj, M. Obranović, **D. Ćurić** (2020) Application of cryogenic grinding pretreatment to enhance extractability of bioactive molecules from pumpkin seed cake. *Journal of Food Process Engineering*, 42, 8; e13300, 13.
36. D. Novotni, N. Mutak, Lj. Nanjara, S. Drakula, N. Čukelj Mustač, B. Voučko, **D. Ćurić** (2020) Sourdough Fermentation of Carob Flour and Its Application to Wheat Bread. *Food technology and biotechnology*, 58, 4; 465-474.
37. Dujmić, K. Ganić Kovačević, **D. Ćurić**, S. Karlović, T. Bosiljkov, D. Ježek, R. Vidrih, J. Hribar, E. Zlatić, T. Prusina, M. Brnčić (2020) Non-Thermal Ultrasonic Extraction of Polyphenolic Compounds from Red Wine Lees. *Foods*, 9 (2020), 472, 21.
38. N. Čukelj Mustač, D. Novotni, M. Habuš, S. Drakula, Lj. Nanjara, B. Voučko, M. Benković, **D. Ćurić** (2020) Storage stability, micronisation, and application of nutrient-dense fraction of proso millet bran in gluten-free bread. *Journal of cereal science*, 91 (2020), 102864, 7.
39. M. Habuš, D. Novotni, M. Gregov, S. Štifter, N. Čukelj Mustač, B. Voučko, **D. Ćurić** (2021) Influence of particle size reduction and high-intensity ultrasound on polyphenol oxidase, phenolics and technological properties of wheat bran // Journal of food processing and preservation, 1 (2021), e15204; 1-12.
40. S. Drakula, D. Novotni, N. Čukelj Mustač, B. Voučko, M. Krpan, M. Hriškar, **D. Ćurić** (2021) Alteration of phenolics and antioxidant capacity of gluten-free bread by yellow pea flour addition and sourdough fermentation, *Food Bioscience*, Volume 44, PartB Article Number101424, DOI10.1016/j.fbio.2021.101424.
41. M. Habuš, D. Novotni, M. Gregov, N. Čukelj Mustač, B. Voučko, **D. Ćurić** (2021) High-intensity ultrasound treatment for prolongation of wheat bran oxidative stability, *LWT-food science and technology*, Volume151, Article Number 112110, DOI10.1016/j.lwt.2021.112110.
42. S. Drakula, D. Novotni, N. Čukelj Mustač, B. Voučko, M. Krpan, M. Hriškar, **D. Ćurić** (2021) Optimization and Validation of a HS-SPME/GC-MS Method for the Analysis of Gluten-Free Bread Volatile Flavor Compounds, *Food analytical methods*, DOI10.1007/s12161-021-02076-3.
43. K. Radoš, N. Čukelj Mustač, S. Drakula, D. Novotni, M. Benković, K. Kraljić, S. Stifter, B. Voučko, **D. Ćurić** (2021) The effect of cryo-grinding and size separation on bioactive profile of buckwheat hulls, *international journal of food science and* technology, DOI10.1111/ijfs.15137.
44. K. Radoš, N. Čukelj Mustač, S. Drakula, D. Novotni, M. Benković, I. Kuzmić, M. Habuš, B. Voučko, **D. Ćurić** (2021) The quality and shelf life of biscuits with cryo-ground proso millet and buckwheat by-products, *Journal of food processing and preservation, Article Numbere15532*, DOI10.1111/jfpp.15532.
45. M. Habuš; P.Golubić; TV Pavičić;N. Čukelj Mustač; B.Voučko; Z. Herceg; Herceg, Z; **D. Ćurić**; D. Novotni (2021) Influence of Flour Type, Dough Acidity, Printing Temperature and Bran Pre-processing on Browning and 3D Printing Performance of Snacks, *Food and bioprocess technology*, Vol 14, Issue 12, p. 2365-2379, DOI 10.1007/s11947-021-02732-w.
46. M. Habus; S. Mykolenko; S. Ivekovic; K. Pastor; J. Kojic; S. Drakula; **D. Ćurić**; D. Novotni (2022), Bioprocessing of Wheat and Amaranth Bran for the Reduction of Fructan Levels and Application in 3D-Printed Snacks, *Foods*, Vol 11, Issue 11, Article Number 1649, DOI 10.3390/foods11111649.
47. Voucko; D. Novotni; S. Balbino;N. Čukelj Mustač;S. Drakula; F. Dujmić; M. Habuš; K. Jarni; **D. Ćurić** (2022) Utilization of pumpkin seed oil cake and proso millet flour in enhancing gluten-free bread quality, *Journal of food processing and preservation*, Article Number e17070,DOI 10.1111/jfpp.17070.
48. K. Radoš; N. Cukelj Mustac; K. Varga; S. Drakula; B. Voucko; **D. Ćurić**; D. Novotni (2022) Development of High-Fibre and Low-FODMAP Crackers, *Foods*, Vol 11, Issue 17, Article Number 2577, DOI 10.3390/foods11172577.
49. K. Rados; M. Benkovic; N. Cukelj Mustac; M. Habus; B. Voucko; TV Pavicic; **D. Ćurić**; D. Jezek; D. Novotni (2023) Powder properties, rheology and 3D printing quality of gluten-free

blends, *Journal of food engineering*, vol 338, Article Number 111251,DOI 10.1016/j.jfoodeng.2022.111251.

50. M. Habus; M. Benkovic; D. Ivekovic; TV Pavicic; NC Mustac; B. Voucko; **D. Ćurić**; D. Novotni (2023) Effect of oil content and enzymatic treatment on dough rheology and physical properties of 3D-printed cereal snack, *Journal of cereal science*, Vol 108, Article Number 103559, DOI 10.1016/j.jcs.2022.103559.

51. T. Grgić; Z. Pavišić; N. Maltar-Strmečki; B. Voučko; N. Čukelj Mustač; **D. Ćurić**; A. Le-Bail; D. Novotni (2023) Ultrasound-assisted Modification of Enzymatic and Antioxidant Activities, Functional and Rheological Properties of Oat and Barley Bran, *Food and Bioprocess Technology*, doi:10.1007/s11947-023-03074-5

52. D. Novotni; Lj. Nanjara; L. Štrkalj; S. Drakula; N. Čukelj Mustač; B. Voučko; **D. Ćurić** (2023) Influence of Particle Size and Xylanase Pretreatment of Proso Millet Bran on Physical, Sensory and Nutritive Features of Gluten-Free Bread, *Food Technology and Biotechnlogy*, 61, 1, 73-84, doi:10.17113/ftb.61.01.23.7776

53. K. Kraljić; D. Škevin; N. Čukelj Mustač; M. Benković; S. Drakula; S. Balbino; A. Mandura Jarić; K. Mamilović; I. Ramlja; **D. Ćurić** (2023) Influence of Cryogenic Grinding on the Nutritional and Antinutritional Components of Rapeseed Cake. *Applied Science*, 13, 5841. https://doi.org/10.3390/app13105841

54. N. Čukelj Mustač; K. Pastor; J. Kojić; B. Voučko; **D. Ćurić**; J. Miguel Rocha; D. Novotni (2023) Quality assessment of 3D-printed cereal-based products, *LWT*, 184, 115065, https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.115065

55. S. Drakula; D. Novotni; N. Mustac; B. Voucko; M. Krpan; N. Vahcic; M. Hruskar; **D. Curic** (2024) Volatile profile and sensory properties of gluten-free bread with yellow pea flour and sourdough, *European Food Research and Technology*, DOI10.1007/s00217-023-04439-y

56. Voučko, Bojana; Čukelj Mustač, Nikolina; Nanjara, Ljiljana; Drakula, Saša; Grgić, Tomislava; **Ćurić, Duška**; Novotni, Dubravka (2024) Fermentation Performance of Carob Flour, Proso Millet Flour and Bran for Gluten-Free Flat-Bread // Foods, 13, 3458; foods13213458, 1

A. 2.2. Znanstveni radovi iz skupine a2

1. Marušić Radovčić, Nives; Ježek, Damir; Markov, Ksenija; Frece, Jadranka; **Ćurić, Duška**; Medić, Helga (2019) The effect of high-pressure treatment on the quality of chicken breast meat, *Croatian journal of food science and technology*, 14 (2019), 3-4; 76-81.
2. Repajić, Maja; Markov, Ksenija; Frece, Jadranka; Vujević, Predrag; **Ćurić, Duška**; Levaj, Branka (2019) Studija kvalitete plodova više vrsta jagodastog voća tijekom skladištenja, *Glasnik zaštite bilja*, 42 (2019), 4; 68-81 doi:10.31727/gzb.42.4.9
3. Medić, Helga; Janči, Tibor; Brnčić, Mladen; Dujmić, Filip; Markov, Ksenija; **Ćurić, Duška** (2018) Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na kvalitetu pilećeg mesa, *Stočarstvo: časopis za unapređenje stočarstva*, 72 (2018), 1-2; 35-41.
4. Novotni, Dubravka; Čukelj, Nikolina; Šicel, Tanita; Drakula, Saša; Vrana Špoljarić, Ivna; Voučko, Bojana; **Ćurić, Duška** (2017) Frozen stored barley sourdough: stability and application to wheat bread, *Croatian journal of food science and technology*, 9 (2017), 2; 173-181 doi:10.17508/CJFST.2017.9.2.14
5. Čukelj, Nikolina; Ajredini, Saša; Krpan, Marina; Novotni, Dubravka; Voučko, Bojana; Vrana Špoljarić, Ivna; Hruškar, Mirjana; **Ćurić, Duška**., Bioactives in organic and conventional milled cereal products from Croatian market, *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*, 10 (2015), 1-2; 23-30.
6. Jurišić, Vanja; Julson, James L.; Krička, Tajana; **Ćurić, Duška**; Voća, Neven; Karunanithy, Chinnadurai.Effect of Extrusion Pretreatment on Enzymatic Hydrolysis of Miscanthus for the Purpose of Ethanol Production, *Journal of agricultural science*, 7 (2015), 11; 132-142.
7. Rumbak, Ivana; **Ćurić, Duška**; Colić Barić, Irena (2010) Stabilnost folata prilikom prerade i pripreme namirnica, *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam*, 5, 3-4; 87-95.
8. N. Čukelj, D. Novotni, **D. Ćurić** (2010), Antioxidant Properties of Whole Grain Cereals,

Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam, 5, 1-2; 18-23.

9. **D. Ćurić**, D. Novotni, I. Bauman, T. Krička, Ž. Jukić, N. Voća, D. Kiš (2009) Bread-Making Quality of Standard Winter Wheat Cultivars, *Agriculturae conspectus scintificus*, 74, 3; 161-167
10. V. Janušić, **D. Ćurić**, T. Krička, N. Voća, A. Matin (2008), Predtretmani u proizvodnji biotenola iz lignocelulozne biomase, *Poljoprivreda* 14 (1),5-8.
11. T. Krička, V. Jurišić, N. Voća, **D. Ćurić**, T. Brlek Savić, A. Matin, Ana. (2009) Amino Acid Composition, Urease Activity and Trypsin Inhibitor Activity after Toasting of Soybean in Thick and Thin layer, *Agriculturae conspectus scintificus*, 74, 3; 209-213.
12. Krvavica, Marina; Lukić, Andrijana; Vrdoljak, Marija; Đugum, Jelena; **Ćurić, Duška** (2007) Proteoliza mišićnog tkiva tijekom zrenja pršuta, *Meso: prvi hrvatski časopis o mesu*, 9, 4; 221-229.
13. Kiš D., Jurić T., Voća N., Ćuric D., Mandurić M. (2007) Reconstruction of existing livestock feed production plants by adding a hydraulic adder, Poljoprivreda, 13 (1), pp. 218 – 221.
14. N. Voća, T. Krička, V. Janušić, A. Matin, **D. Ćurić** (2007) Influence of Drying Temperature on Starch Gelatinization in Corn Cernel, *Krmiva* 49 (6) 309-316.
15. **D.Ćurić**, D. Novotni, D. Tušak, I. Bauman, D. Gabrić (2007) Gluten-Free Bread Production by the Corn Meal and Soybean Flour Extruded Blend Usage, *Agriculturae Conspectus Scientificus*, 72 (3), 227-232.
16. Ž. Jukić, T. Krička, **D. Ćurić**, N. Voća, A. Matin, V. Janušić (2006) Possibilities of Olive Cake Utilization in Energy Production, *Krmiva*, 48 (2),77-80.
17. D.Kovaček, A. Ninčević, I. Miljević, D. Vikić-Topić, M. Brnčić, **D. Ćurić**, B. Tripalo, D. Ježek, D. Karlović, M. Fegeš (2003) Temperature Influence on Chemical Changes During the Extrusion Cooking, *Kemija u industriji*, 52(10) 495-499.
18. **D. Ćurić**, B. Tripalo, D. Karlović (1990) Dynamic mathematical analysis of the four-stage evaporator. *Hemija u industriji*, 44(1) 6-15.
19. **D. Ćurić**, B. Tripalo, D. Karlović (1988) Mathematical model of four-stage evaporators under steady-state conditions, *Hemija u industriji*, 42 (7)247-256.

A. 2.3. Znanstveni radovi iz skupine a3

1. Voučko, Bojana; Radoš, Kristina; Novotni, Dubravka; Buratović, Andrea; Drakula, Saša; Habuš, Matea; Čukelj Mustač, Nikolina; **Ćurić, Duška** (2020) Influence of high-intensity ultrasound on bioactive compounds of buckwheat hulls // Proceedings of the 10th International Congress "Flour-Bread '19", 12th Croatian Congress of Cereal Technologists "Brašno-Kruh '19" / Strelec, I. ; Jozinović, A. ; Budžaki, S. (ur.).Osijek, Hrvatska: Grafika d.o.o., Osijek, 2020. str. 89-100. Original Research Article UDC 664.64.016.7, 613.2; **ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY, ISEKI-FOOD ASSOCIATION – IFA, GLOBAL HARMONIZATION INITIATIVE – GHI, Indeksiran u WoS CC**
2. Vrana Špoljarić, Ivna; Maričić, Nikola; Novotni, Dubravka; Ajredini, Saša; Voučko, Bojana; **Ćurić, Duška** (2016) Characteristics of barley sourdough during frozen storage // Proceedings of the 8th INTERNATIONAL CONGRESS FLOUR – BREAD '15 10th CROATIAN CONGRESS OF CEREAL TECHNOLOGISTS / Koceva Komlenić, D. (ur.). Osijek: Grafika d.o.o., 2016. str. 21-32. UDC 633.16:543.5, **ICC-** INTERNATIONAL **ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY**
3. Novotni D., Tušak D., Čukelj N., Smerdel B., Drobac L., Ćurić D. (2011) Effect of sourdough addition on rheology of whole wheat and gluten-free dough, Proceedings of 6th International Congress FLOUR-BREAD 2011 - 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 173 – 179. **ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY.**
4. Ajredini S., Novotni D., Cukelj N., Krpan M., Hruškar M., Ćurić D. (2015) Resistance of sourdough starter cultures to freezing, Proceedings of the 8th International Congress FLOUR-BREAD 2015 - 10th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 11 – 20**.** ***ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY.***
5. Smerdel, Bojana; Vrana Špoljarić, Ivna; Čukelj, Nikolina; Bosiljkov, Tomislav; Brnčić, Mladen;

Novotni, Dubravka; **Ćurić, Duška** (2014) Effect of high intensity ultrasound on properties of starch pastes // Proceedings of 7th International Congress Flour-Bread'13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'13 / Jukić, Marko (ur.). Osijek: Grafika d.o.o., 2014. str. 327-335. UDC 664.23:543.5; **ISBN 0-978-953-7005-39-9; ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY.**

6. Vrana Špoljarić, Ivna; Smerdel, Bojana; Čukelj, Nikolina; Dujmić, Filip; Brnčić, Mladen; Novotni, Dubravka; **Ćurić, Duška** (2013) Ultrasound Assisted Extraction of Soluble Dietary Fiber from Cereal Bran // Proceedings of 7th International Congress Flour-Bread'13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'13 / Jukić, Marko (ur.). Osijek, Grafika d.o.o., 2014. str. 203-210. UDC 633.16:543.5. **ISBN 0-978-953-7005-39-9; ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY**
7. Čukelj, Nikolina; Jankec, Igor; Kraljić, Klara; Novotni, Dubravka; Smerdel, Bojana; **Ćurić, Duška** (2012) Enrichment of Gluten-free Extrudates with Flaxseed // Proceedings of 6th Central European Congress on Food / Lević, Jovanka (ur.). Novi Sad: "Futura" – Novi Sad, 2012. 209-214. **European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), International Union of Food Science and Technology (IUFoST)**
8. Novotni, Dubravka; Škara, Nikica; Tušak, Dubravka; Čukelj, Nikolina; Smerdel, Bojana; **Ćurić, Duška** (2011) Effect of inulin, guar gum and pectin blend on dough rheology // Proceedings of 6th International Congress Flour- Bread'11 and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'11 / Daliborka Koceva Komlenić (ur.). Osijek: Grafika, 2012. 281-288**. ISBN 0-184-82554-0; ICC- INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY.**
9. Čukelj, Nikolina; Smerdel, Bojana; Novotni, Dubravka; **Ćurić, Duška** (2011) Lignans, Total Phenols and Antioxidant Activity of Selected Cereal Grains Compared to Flaxseed // Proceedings of 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists / Medić, Helga (ur.). Zagreb: Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 2011. str. 120-124. **ISBN: 978-953-99725-4-5, EFFoST, IUFoST.**
10. Sučić, Martina; Smerdel, Bojana; Colić Barić, Irena; **Ćurić, Duška** (2010) Effects of different types of stuffing on the glycemic index of tortellini // Proceedings of the 5th International Congress Flour-Bread 09 and 7th Croatian Congress of Cereal Technologist / Ugarčić-Hardi, Žaneta (ur.). Osijek: Faculty of Food Technology, Department of Cereal Processing Technologies, 2010. str. 450-456**. ISBN 978-953-7005-21-4, ICC-International association for cereal science and technology.**
11. Novotni, Dubravka; **Ćurić, Duška**; Čukelj, Nikolina; Tušak, Dubravka; Bauman, Ingrid; Đugum, Jelena (2009) Influence of dietary fibres addition on corn dough rheology // 5th International Congress Flour - Bread '09; 7th Croatian Congress of Cereal Technologists: Proceedings / Ugarčić-Hardi, Žaneta (ur.).Osijek: University of Osijek, Faculty of Food Technology, Department of Cereal Processing Technologies, 2010. str. 232-237. **ISBN 978-953-7005-21-4, ICC-International association for cereal science and technology.**
12. Benković, Maja; Novotni, Dubravka; Tušak, Dubravka; Krpan, Marina; Bauman, Ingrid; **Ćurić, Duška** (2009) Improvement of baking characteristics by transglutaminase addition // 5th International Congress Flour - Bread '09; 7th Croatian Congress of Cereal Technologists: Proceedings / Ugarčić-Hardi, Ž. (ur.). Osijek: University of Osijek, Faculty of Food Technology, Department of Cereal Processing Technologies, 2010. str. 340-346. **ISBN 978-953-7005-21-4, ICC-International association for cereal science and technology**
13. J.Đugum **D.Ćurić**, M.Krvavica, D.Novotni (2008), Influence of wheat flour extrusion cooking on texture and colour of extruded products.In: Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Ed.D.Ćurić), May 15-17, Cavtat, Croatia, Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb, Croatia Vol.1,375-382**. ISBN 978-953-6207-85-5 (both volumes) ISBN 978-953-6207-87-9 (Vol.1); IIR, EFFoST,EuCHeMS-FCD, EurAgEng; ISI Document Delivery No.: BKT47**
14. I Colić-Barić, M. Sučić, D. Novotni, S. Neđeral, **D. Ćurić** (2008), Can we measure the real nutritional quality of bread through nutrient density methods? In: Proceedings of the 2008 Joint

Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Ed.D.Ćurić), May 15-17, Cavtat, Croatia, Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb, Croatia Vol.2,439-447. **ISBN 978-953-6207-85-5 (both volumes) ISBN 978-953-6207-88-6 (Vol.2); IIR, EFFoST,EuCHeMS-FCD, EurAgEng; ISI Document Delivery No.: BKT50**

15. D.Lušić, M.Knapić, O.Koprivnjak, A.G.Sabatini, **D.Ćurić**, N.Vahčić (2008), Certain standard parameters of Sage honey (Salvia officinalis L.) quality deriving from Kvarner bay coastal area and islands.In: Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Ed.D.Ćurić), May 15-17, Cavtat, Croatia, Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb, Croatia Vol.2,314-320. **ISBN 978-953-6207-85-5 (both volumes) ISBN 978-953-6207-88-6 (Vol.2); IIR, EFFoST,EuCHeMS-FCD, EurAgEng; ISI Document Delivery No.: BKT50**
16. **D.Ćurić**, D.Novotni, D.Gabrić, O.Polenghi, V.Cerne, M.Sikora, N.Čukelj (2008), Influence of proofing and baking time on selected properties of gluten-free bread.In Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Ed.D.Ćurić), May 15-17, Cavtat, Croatia, Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb, Croatia Vol.1,311-319. **ISBN 978-953-6207-87-9 (Vol.1); IIR, EFFoST, EuCHeMS-FCD, EurAgEng; ISI Document Delivery No.: BKT47.**
17. M.Boban, **D. Ćurić**, I. Bauman (2008): Effects of the Component Ration on Mixture Homogeneity and its Influence on the final Product. In: Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Ed.**D. Ćurić**), May 15-17, Cavtat, Croatia, Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb, Croatia Vol.1,311-319. **ISBN 978-953-6207-87-9 (Vol.1); IIR, EFFoST, EuCHeMS-FCD, EurAgEng; ISI Document Delivery No.: BKT47.**
18. M.Boban, **D. Ćurić**, I. Bauman (2005): Impact of Physical Properties on Mixture Homogeneity and Bread Quality. In: Proceedings of 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, J.J. Strossmayer University of Osijek, 2005, pp. 431-437; **ISBN 953-7005-09-7; ICC- International Association for Cereal Science and Technology; ISI Document Delivery No.: BEY06.**
19. **D.Ćurić**, D. Tušak, V. Stehlik Tomas, I. Bauman, T. Krička, M. Koražija (2005): Influence of drying conditions on metabolic activity of Lactic acid bacteria in sourdough, Proceedings of 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, J.J. Strossmayer University of Osijek 2005, pp. 92-97; **ISBN 953-7005-09-7; ICC- International Association for Cereal Science and Technology; ISI Document Delivery No.: BEY06.**
20. **D.Ćurić**, K. Galić (2005): Development of Functional Cereal Based Foodstuffs, Proceedings of 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, J.J. Strossmayer University of Osijek 2005, pp. 121-133; **ISBN 953-7005-09-7; ICC- International Association for Cereal Science and Technology; ISI Document Delivery No.: BEY06.**
21. I. Vujković, B. Vujković, K. Galić, **D. Ćurić** (2005) Sustainable development and packaging management, Proceedings of 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, J.J. Strossmayer University of Osijek, 2005, pp. 324-327; **ISBN 953-7005-09-7; ICC- International Association for Cereal Science and Technology; ISI Document Delivery No.: BEY06.**
22. K. Galić, B. Vujković, **D. Ćurić**, I. Vujković (2005) Factors affecting the shelf life of cereal-based food (2005) Proceedings of 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, J.J. Strossmayer University of Osijek, 2005, pp. 315-323; **ISBN 953-7005-09-7; ICC- International Association for Cereal Science and Technology; ISI Document Delivery No.: BEY06.**
23. I.Bauman, **D. Ćurić**, M. Boban (2005): Different Particle Size on Homogenity of Blend and Product Quality, Proceedings of 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian

Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, J.J. Strossmayer University of Osijek, 2005, pp. 301-307; **ISBN 953-7005-09-7; ICC- International Association for Cereal Science and Technology; ISI Document Delivery No.: BEY06.**

24. **Ćurić, Duška**; Đugum, Jelena; Karlović, Damir; Tušak, Dubravka; Petrović, Biserka (2002) Comparability of Methods for Assessing Wet Gluten Content of Wheat Flour // Proceedings of the 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists-Central European Meeting / Tripalo, Branko (ur.). Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 2002. str. 485-495. **ISI Proceeding: BW93M; ISBN 953-96846-5-X.**

Prof. Ćurić je je objavila 99 znanstvenih radova od koji 56a1, 19a2 i 24a3 rada iz znanstvenog područja biotehničkih znanostri znanstvenog polja prehrambena tehnologija, koji su indeksirani u Current Contents, Science Citation Index Expanded i Scopus bibliografskim bazama (PRIVITAK 1 i 2).

Citiranost radova prof. Ćurić (PRIVITAK 1 i 2):

- Web of Science (from All Databases, Citation Report)
  Broj citata: 982; h- indeks: 18
- Scopus (View citation overview)
  Broj citata: 1208; h-indeks: 22
- Google Scholar:
  Broj citata: 2112; h –indeks: 26

A. 2.4. Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u zborniku radova sa međunarodnog znanstvenog skupa a nisu indeksirani u skupini a1, a2 i a3

1. Voučko, Bojana; Vrana Špoljarić, Ivna; Ajredini, Saša; Čukelj, Nikolina; Novotni, Dubravka; Hruškar, Mirjana; **Ćurić, Duška** (2015) QUALITY OF VACUUM COOLED GLUTEN FREE BREAD // Proceedings of 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering / Petrotos, K., Leontopoulos, S. (ur.). Mikonos, Grčka, 2015. str. 176-181. **Supported by Technological Educational Institute of Thessaly.**
2. Novotni, Dubravka; Čukelj, Nikolina; Vrana Špoljarić, Ivna; Voučko, Bojana; Dujmić, Filip; Brnčić, Mladen; **Ćurić, Duška** (2015) Gluten free-bread structure initiated by ultrasound assisted mixing // Proceedings of 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering / Petrotos, K.; Leontopoulos, S. (ur.). Larissa, Grčka, 2015. str. 31-36. **Supported by Technological Educational Institute of Thessaly**
3. Krička, Tajana; **Ćurić, Duška**; Ćuhnil, Zdenka (2006) Meat-bone meal as a fertilizer after the process of anaerobic fermentation. "Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries", Conference Proceedings / Noe Aguilar, Cristobal (ur.). Saltillo: Mexican Association of Food Science, 2006. str. 213-217. **Mexican Association of Food Science (AMECA AC); International Union of Food Science and Technology (IUFoST)**
4. **D.Ćurić**, K. Kovačević, V. Vučkovečki, N. Škara (2006) The Advantages of Vacuum Cooling Application in Bakery. "Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries", Conference Proceedings / Noe Aguilar, Cristobal (ur.). Saltillo: Mexican Association of Food Science, 2006. str. 125-129. **Mexican Association of Food Science (AMECA AC); International Union of Food Science and Technology (IUFoST)**
5. Novotni, Dubravka; **Ćurić, Duška**; Bauman, Ingrid; Krička, Tajana; Tušak, Dubravka (2006) Extruded Blends of Corn and Soybean Flours as Source of Proteins in Bakery Products "Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries", Conference Proceedings / Noe Aguilar, Cristobal (ur.). Saltillo: Mexican Association of Food Science, 2006. str. 132-139. **Mexican Association of Food Science (AMECA AC); International Union of Food Science and Technology (IUFoST)**
6. D. Novotni, **D. Ćurić**, K. Galic, I. Bauman, T. Kricka (2006): Enrichment of the Traditional Bakery Products with the Soybean Proteins, IUFoST 13th World Congress of Food Science and

Technology" Food is Life", 17-21 September 2006, Nantes, France,919-920. IUFoST Proceedings; **International Union of Food Science and Technology**

7. Đugum, Jelena; **Ćurić, Duška**; Kovačević, Dragan; Novotni, Dubravka; Krvavica Marina (2006) Extrusion cooking as a new trend in cereal baby food production // Book of Papers of the 13th World Congress of Food Science and Technology, Food is Life, Nantes, 2006. str. 931-932. IUFoST Proceedings; **The International Union of FoodScience and Technology.**
8. N. Voća, T. Krička, Ž. Jukić, **D. Ćurić**, V. Janušić, A. Matin (2005): The production of ethanol fuel from corn kernel, Proceedings of the International Conference "Integrated Systems for Agri-Food Production", SIPA 05, Timisoara, 24-26 November 2005, pp. 181-184; **ISBN: 973-638-225-7; European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)**
9. T. Krička, F. Tomić, Z. Jukić, **D. Ćurić** (2005): Effect of drying temperature on storing of rapeseeds hybrids. Proceedings of the International Conference "Energy-Saving Technologies for Drying and Hydrothermal Processing", Moscow DHTP-2005 (October 11-14), Vol. 1. pp.254-257; **ISBN 5-86785-103-6; International Committee of Drying for Commonwealth of Independent States (ICDCIS)**
10. **D. Ćurić**, J. Đugum, M. Koražija, D. Tušak, B. Petrović (2004) Wheat Flours Extrudates as a Basic Component of Cereal Baby Food, Proceedings of the 2nd Central European Meeting, 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (17-20 October 2004, Opatija, Croatia), (Ed. D. Karlović) Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb 2005, pp. 171-176. **ISBN 953-99725-1-5; European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)**
11. **Ćurić D**., Tušak D., Koražija M. (2004) Properties and application of extruded rye flour, Proceedings of the 1st International and 18th Croatian congress of Technologists for post-hardvest technology ''Zrnko 04' '', Stubičke Toplice, Croatia; 17-18 November 2004, Faculty of Agriculture University of Zagreb (Ed.T. Krička) pp. 60-68; **ISBN: 953-6135-49-3, European Society of Agricultural Engineers,(EurAgEng); Balkan Environmental Association (BENA), (Invited Lecture)**
12. Kovaček, Damir; Ninčević, Antonela; Miljević, Ivana; Vikić-Topić, Dražen; Brnčić, Mladen; Tripalo, Branko; Ježek, Damir; **Ćurić, Duška**; Karlović, Damir; Fegeš, Maja (2003) Chemical Changes During the Extrusion Cooking // Proceedings of the 4th European Congres of Chemical Engineering (ECCE) Granada, 2003. str. 315-317. **ISBN 84-88233-35-3; EFCE-European Federations of Chemical Engineering**
13. D. Kovaček, A. Ninčević, I. Miljević, D. Vikić-Topić, M. Brnčić, B. Tripalo, D. Ježek, **D. Ćurić**, D. Karlović, M. Fegeš (2003) Chemical Changes of Wheat Semolina During the Extrusion Cooking, Proceeding RIM-2023, Development and modernization of production: 5th International Scientific Conference - RIM 2003 (Eds. Karabegović, Jurković ,Doleček), **Society for robotics Bosnia and Herzegovina, University of Bihać,** 25-27 rujna 2003,pp. 965-970; **ISBN 9958-624-16-8.**
14. Ž. Jukić, T. Krička, **D. Ćurić**, N. Voća, M. Koražija (2003): Velocity of Drying of Corn Kernel Grown on Different Levels of Agrotechnology for Bioethanol Production, International Ukrainian Conference of Biomass for Energy, 2002. Proceedings in: Industrial Heat Engineering (Ukrainian Academy of Science, Eds), Begell House Inc.Publishers, New York, USA, Vol. 25, 4, 2003, pp.232-233; **ISSN 0204-3602; EC-European Comission; EVA-Austrian Energy Agency**
15. D.Ježek, **D. Ćurić**, B. Tripalo, D. Karlović (1996) Production of Dietary Fibres from Sugar Beet Pulp by Extrusion Cooking. Proceedings, 5th World Congress of Chemical Engineering, July 14-16, 1996, San Diego, USA, Vol.II, pp.150-155. **European Federation of Chemical Engineering**
16. B. Tripalo, D. Ježek, Z. Bobić, D. Karlović, **D. Ćurić**, Z. Đaković (1996) Drying Characteristics of Alfalfa in a Fluidized Bed., Proceedings, 5th World Congress of Chemical Engineering, July 14-16, 1996, San Diego, Vol.I and II, 125-130. **European Federation of Chemical Engineering**
17. D.Ježek, B. Tripalo, B. Benko, Z. Petrović, D. Karlović, **D. Ćurić** (1996) Application of different filter-aid of human blood plasma with a filter press, Proceedings, 7th World Filtration Congress, May 20-23, 1996, Budapest, Hungary, Vol.I and II, 895-898. **European Membrane**

Society.

A. 2.5. Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa

1. L.Goldoni, **D. Ćurić**, D. Karlović: Determination of Physical and Chemical Property of Starch and Starch Extrusion Products, Proceedings, International Symposium of Food Extrusion Technology, Zagreb, Croatia, Faculty of Food Technology and Biotechnology University of Zagreb (Ed.B. Tripalo), February 4-5,1991, 96-102.
2. M.Popadić, **D. Ćurić**, B. Tripalo: System Analytical Model for The Extrusion of the Starches, Proceedings, International Symposium of Food Extrusion Technology, Zagreb, Croatia, Faculty of Food Technology and Biotechnology University of Zagreb (Ed.B. Tripalo), February 4-5,1991, 59-64.
3. **D.Ćurić**, D. Karlović, L. Goldoni (1991) Extrusion Cooking and Enzymatic Conversion of Starch, Proceedings, International Symposium of Food Extrusion Technology, Zagreb, Croatia, Faculty of Food Technology and Biotechnology University of Zagreb (Ed.B. Tripalo), February 4-5,1991,77-82.
4. **D.Ćurić**, D. Karlović: Mathematical model of multiple-effect pressure evaporator at stationary conditions. Proceedings, International Congress Energy and Environment (Organizing institution: Solar Energy Association; Technical Faculty Rijeka; Alpe Adria, Working Group for Energy), Opatija, Croatia, April 18-21, 1990. Vol. I, 497-506.

A. 2.6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA

A. 2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

1. **D. Ćurić**, D. Karlović, L. Goldoni, D. Ježek (1993): Enzymatic conversion of corn starch to maltodextrins in twin-screw extruder, 6th European Congress on Biotechnology, Firenze, Italy, 13-17 June, 1993, Abstract books, Vol.IV, TH098.
2. D. Ježek, B. Tripalo, Z. Bobić, **D. Ćurić** (1993): Mathematical models for biopolymers extrusions, 6th European Congress on Biotechnology, Firenze, Italy, 13-17 June 1993, Abstract books, Vol.II, TU032.
3. R. Roki, D. Karlović, **D. Ćurić**, B. Tripalo, D. Ježek (1993): Multifactorial experimental design in optimisation of starch enzymatic conversion, 6th European Congress on Biotechnology, Firenze, Italy, 13-17 June 1993, Abstract books, Vol.II, TU047.
4. **D. Ćurić,** D. Ježek, D. Karlović, B. Tripalo (1994): Enzymatic conversion of cellulose fibres in twin screw extruder, Schloss Seggau, Austria, May 13-15, 1994, Poster Absracts,82.
5. **D. Ćurić**, D. Ježek, D. Karlović, B. Tripalo (1995): Dietary fibre of sugar-beet pulp, 7th European congress on biotechnology, Abstracts books, Nice, France, February 19-23,1995, Vol. IV, 69.
6. D. Ježek, **D. Ćurić**, D. Karlović, B. Tripalo (1995): Experimental determination on filter medium resistance in pressure filter, 7th European congress on biotechnology, Abstracts books, Nice, France, February 19-23,1995, Vol. III, 79.
7. **D. Ćurić**, D. Ježek, D. Karlović, B. Tripalo (1996): Continous gelatinization and liquefaction of raw corn starch with a thermostable □-amylase in a twin-screw extruder, 10th International Cereal and Bread Congress, Porto Carras, Greece, June 9-12, 1996, Book of Abstracts, 202.
8. D. Ježek, **D. Ćurić**, D. Karlović, B. Tripalo (1996): Physical and functional properties of extrusion cooking corn starch, 10th International Cereal and Bread Congress, Porto Carras, Greece, June 9-12, 1996, Book of Abstracts, 137.
9. **D.Ćurić**, V. Šajković, D. Karlović (1997): Influence of reaction conditions on the properties of phosphate cross-linked starches, 8th European Congress on Biotechnology, Budapest, Hungary, August 17-21, 1997, List of Abstracts, MO 6351

10. **D. Ćurić**, D. Tušak, B. Petrović (2001): Raw materials for extrusion cooking, 1st International and 3rd Croatian Congress of Cereal Technologists, BRAŠNO-KRUH 01, Opatija ,14-17 studenog 2001, Hrvatska. Zbornik sažetaka str.12. **Oral presentation**
11. **D. Ćurić**, V. Stehlik Tomas, D. Tušak, B. Petrović, J. Đugum (2001): Faktori koji utječu na rast i metaboličku aktivnost mikroflore kiselih tijesta i kvalitetu kiselih kruhova, 1st International and 3rd Croatian Congress of Cereal Technologists, BRAŠNO-KRUH 01, Opatija, 14-17 studenog, 2001, Hrvatska. Zbornik sažetaka str.58.
12. **J. Đugum**, T. Babić, D. Ćurić (2003): Vitamins-Food or Drugs, 9th European Nutrition Conference, October 2003, Rome, Italy, Abstract in "Annals of Nutrition and Methabolism", Official Journal of Federation of European Nutrition Societies, (Batitistini et al., Eds.) S. Karger Medical and Scientific Publishers, p.586.
13. M. Koražija, **D. Ćurić**, J. Đugum (2003): Nutritional Quality of Oats, 9th European Nutrition Conference, October,2003, Rome, Italy, Abstract in "Annals of Nutrition and Methabolism", Official Journal of Federation of European Nutrition Societies, (Batitistini et al., Eds.),S.Karger Medical and Scientific Publishers,p.593
14. D. Kovaček, A. Ninčević, I. Miljević, Dražen Vikić-Topić, M. Brnčić, B. Tripalo, D. Ježek **D. Ćurić**, D. Karlović (2001): "Molecular Modeling in Studying of Proteinic Structure Alteration During the Process of Extrusion", The 17th Dubrovnik International Course & Conference on the Interferences among Mathematics. 2001., Chemistry and Computer Sciences, Dubrovnik, Croatia, 2002.
15. **D. Ćurić** (2002): Factors affecting quality of extruded products, CEFood Congress, Ljubljana, Slovenia, September 22-25, 2002, Book of Abstracts, 96, **Pozvano predavanje**
16. **D. Ćurić** (2003), About Us – Department of Food Engineering, „Food-Behind the Scenes"Summer Course Board of European Students of Zagreb, BEST Zagreb, September, 7th-21st 2003, Zagreb, Croatia, **Pozvano predavanje**
17. M. Koražija, **D. Ćurić** (2003): Importance of Oat in Daily Diet, International Congress FLOUR-BREAD'03, 4th Croatian Congress of Cereal Technologists, November, Opatija, Croatia, 2003, Book of Abstracts, 78.
18. **D. Ćurić** (2003): Applications of extruded flours in bread mixtures, TEMPUS UM-JEP 16003, Workshop, TECHNOLOGY TRANSFER IN BAKING INDUSTRY, Zagreb, December 2-3,2003. **Pozvano predavanje**
19. **D. Ćurić** (2004): Applications of extruded flours in bakery mixes, TEMPUS UM-JEP 16003, Workshop, TECHNOLOGY TRANSFER IN BAKING INDUSTRY, Skopje, March 26, FYR Macedonia, 2004. **Pozvano predavanje**
20. **D. Ćurić** (2004): Properties and application of extruded rye flour, 1st International and 18th Croatian congress of Technologists for post-harvest technology ''Zrnko 04' '', Stubičke Toplice, Croatia; November 17-18, 2004**. Pozvano predavanje**
21. **D. Ćurić**, M. Koražija, D. Tušak, B. Petrović (2003): Influence of Added Extruded Flours on Rheological Properties of dough and Sensorial Properties of Bread", 2nd International Congress FLOUR – BREAD 03, 4th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, November 14-17, 2003.**Oral presentation**
22. **D. Ćurić**, M. Koražija, D. Tušak, I Bauman, T. Krička (2005): Drying of sourdough and its influence on rye bread properties, 1st International Food and Nutrition Congress, 15-18 June 2005, Istanbul, Turska, CD- Poster Presentation P-45, Abstract Book, 152
23. **D. Ćurić**, T. Krička, D. Novotni (2006): Prehrambena vrijednost I probavljivost visokoproteinskih smjesa proizvedenih postupkom HTST ekstruzije, XIII International Conference, KRMIVA 2006, Opatija, Croatia, June 5-8, Abstract book, 126
24. **D. Ćurić**, D. Novotni, D. Tušak, K. Galić, I. Bauman, T. Krička (2006), Gluten free bread production using the extruded blend of corn meal and soybean flour, 2nd International and 19th Croatian congress of Technologists for post-harvest technology ''Zrnko 06' '', Stubičke Toplice, Croatia; November 22-23, 2006. **Pozvano predavanje**
25. M. Boban, I. Bauman, **D. Curic** (2006): Effect of Component Ratio on Homogeneity of a Mixture

and its Influence on the Nutritional and Organoleptic Characteristics of the Final Products, IUFoST 13th World Congress of Food Science and Technology," Food is Life", 17-21 September 2006, Nantes, France, IUFoST Proceedings / Abstract 680, CD-ROM.

26. D. Novotni, **D. Ćurić**, I. Bauman, T. Krička, D. Tušak (2006): Extruded Blends of Corn and Soybean Flours as Source of Proteins in Bakery Products, 2nd International Congree Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries, Saltillo, Coahuila, Mexico, 16-18 October 2006, Book of Abstracts, FFU 44.
27. **D. Ćurić**, K. Kovačević, V. Vučkovečki, N. Škara (2006): The Advantages of Vacuum Cooling Application in Bakery, 2nd International Congree Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries, Saltillo, Coahuila, Mexico, 16-18 October 2006, Book of Abstracts, FP 21.
28. D. Novotni, **D. Ćurić**, D. Gabrić, N. Čukelj (2008), Optimiranje količine hidrokoloida i utjecaj dodatka enzima na reološka svojstva tijesta i kvalitetu bezglutenskog kruha, 3rd International and 20th Croatian congress of Technologists for post-harvest technology ''Zrnko 08' '', Stubičke Toplice, Croatia; November 19-20, 2008**. Usmeno izlaganje**
29. D. Gabric, F. Ben-Aissa, **D. Curic**, S. Chevallier, A. Le-Bail (2011) Refrigeration of pre-fermented bread dough: Impact on volume change and bubble distribution in dough and in baked bread. 241st ACS National Meeting & Exposition, Anaheim, California, 27-31 March 2011.
30. T. Lucas, D. Grenier, F. Vanin, R. Zuniga, A. Le Bail, F. Ben-Aissa, J.-Y. Monteau, D. Gabric**, D. Curic** (2009) Focus on the alveolar structure produced by orphan bread-making technologies with potential low energy impact. Flour-bread '09, Opatija, Croatia 21-23 October 2009.
31. A. Le-bail, F. Ben-Aissa, D. Gabric, **D. Curic**, J.-Y. Monteau (2009) Behaviour of pre-fermented dough during refrigeration; impact of CO2 solubility on gas cell equilibrium. AACC INTERNATIONAL, Annual meeting, Baltimore, Maryland, 13-16 September 2009. **Oral presentation**
32. D. Novotni, **D. Curic**, D. Gabric, N. Cukelj (2008) Optimization of hydrocolloids addition and effect of enzymes on gluten-free dough rheology and bread quality. 3. International 20. Croatian Congress of Technologists for Postharvest Technology "Zrnko 2008", Stubicke Toplice, Croatia, 18-20 November 2008. **Usmeno izlaganje**
33. A. Le-Bail, R. Zúñiga, T. Lucas, M. Sikora, C. M. Rosell, **D. Curic**, T. Park, V. Kiseleva, M. Pitroff, I. VanHaesendonck, M. Bonnand-Ducasse, M. Koczwara, V. Cerne (2008). Bread making technology for industry: Challenges and needs for the future. An overview through the European project "EU-FRESHBAKE". 6th International Food Convention IFCON-2008 "Newer challenges in Food Science and Technology". Mysore, INDIA, 15-19 December 2008. **Usmeno izlaganje /Sekcijsko plenarno**
34. **D. Curic**, D. Gabric, D. Novotni, N. Cukelj, T. Kricka (2008) Dough Proofing Optimization by Application of Modified Gompertz Equation, IUFOST XIV Congress, Shanghai, China, 19-23 October 2008.
35. M. Sikora, S. Kowalski, M. Krystyjan, **D. Curic**, A. LeBail, R. Ziobro (2008), Study on starch gelatinization of the dough during processing. 13th ICC Cereal and Bread Congress, June 15-18, 2008, Madrid, Spain, p.102.
36. **D. Curic**, D. Novotni, D. Gabric, A. Zikic, I. Bauman (2007) Dough Fermentation Modelling, Flour-bread '07, Opatija, Croatia 24-27 October 2007. Book of Abstracts, 78.
37. J.L. Lambert, A. Le-Bail, R. Zúñiga, I. Van-Haesendonck, E. Van-Zeveren, C. Petit, M.C. Rosell, C. Collar, **D. Curic**, I. Colic-Baric, M. Sikora, R. Ziobro (2008). Attitudes des consommateurs européens vis à vis des innovations en boulangerie. Une étude portant sur les procédés de cuisson différée faite au sein du projet européen EU-FRESHBAKE. 59es Journées Techniques des Industries Céréalières, 24 et 25 Octobre 2008, Paris, France.
38. Krička, Tajana; Mužic, Stjepan; Voća, Neven; Janječić, Zlatko; Jurišić, Vanja; Matin, Ana; Brlek, Tea; Bilandžija, Nikola; Bedeković, Dalibor; **Ćurić, Duška**; Galić, Kata; Novotni, Dubravka; Mas, Nora; Horvat, Željko (2011). Hranidbena iskoristivost i tehnologija prerade starog kruha // XVIII Međunarodno savjetovanje Krmiva 2011: Knjiga sažetaka / Lulić, Slavko (ur.). Zagreb: Krmiva d.o.o., 2011. 39-41 (**Pozvano predavanje**)

39. Vrana Špoljarić, I., Čukelj, N., Drakula, S., Voučko, B., Novotni, D., **Ćurić, D.** (2017) The influence of fermentation conditions on the exopolysaccharides and β-glucans content of barley sourdough. 31st EFFOST International Conference, 13-16.11.2017., Sitges, Španjolska.
40. Voucko, B., Cukelj, N., Ajredini, S., Novotni, D., Dujmic, F., **Curic, D.** (2017) Influence of High Intensity Ultrasound Treatment on Bioactive Compounds in Buckwheat and Pumpkin Seed Cake Flour. 17th AACC International Annual Meeting, San Diego, SAD, 8.-11.10.2017.
41. Čukelj, N., Novotni, D., Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Putnik, P., **Ćurić, D**.(2015) Croatian consumers' attitudes and purchase intentions towards functional cookies. 8th International Congress Flour-Bread ’15 and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh '15, Opatija, Hrvatska, 29.-30.10.2015.
42. Novotni, D., Čukelj, N., Vrana Špoljarić, I., Voučko, B., Dujmić, F., Brnčić, M., **Ćurić, D.** (2015) Gluten free-bread structure initiated by ultrasound assisted mixing. 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, Mikonos, Grčka, 28-31.05.2015.
43. Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Ajredini, S., Čukelj, N., Novotni, D., Hruškar, M., **Ćurić, D.** (2015) Quality of vacuum cooled gluten free bread. 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, Mikonos, Grčka, 28-31.05.2015.
44. Hadžić Josipović, A, **Ćurić, D**., Novotni, D., Smerdel, B., Vrana Špoljarić, I., Čukelj, N. (2014) New product development: mixed cereal meal. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 21.-24.10.2014.
45. Nanjara, Lj., Novotni, D., Čukelj, N., Smerdel, B., **Ćurić, D.** (2014) Comparative analysis of objective and subjective quality of different types of bread. 8th International Congress of Food technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 21.-24.10.2014.
46. Čukelj, N., Smerdel, B., Vrana Špoljarić, I., Novotni, D., **Ćurić, D.** (2014) Influence of Baking on Phenolic Compounds of Wholegrain Flaxseed Cookied. ICC International Symposium "Bioactive Compounds in Cereal Grains and Foods", 24-25. travanj 2014, Beč, Austrija
47. Krpan, M., Ajredini, S., Čukelj, N., Smerdel, B., Vrana Špoljarić, I., Hruškar, M., **Ćurić, D.** (2013) Phenolic Content and Antioxidant Activity of Conventional and Organic Cereal Grains. 7th International Congress Flour-Bread ’13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh ’13, 16-18. listopad 2013, Opatija, Hrvatska
48. Čukelj, N., Jankec, I., Kraljić, K., Novotni, D., Smerdel, B., **Ćurić, D.** (2012) Enrichment of Gluten-free Extrudates with Flaxseed. 6th Central European Congress on Food, 23-26. svibanj 2012, Novi Sad, Srbija

A 2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

1. **Ćurić, D.,** Novotni, D., Čukelj, N., Smerdel, B., Škara, N., Pollak, L., Colić Barić, I., Nanjara, Lj. (2012) Bakery products with increased nutritional value. The national symposium “Food as the foundation of health and longevity”, 18. lipanj 2012, Zagreb, Croatia
2. **D.Ćurić**, B. Tripalo, D. Karlović: Matematički modeli isparivača s višestrukim učincima, IV Sastanak prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista Hrvatske, Zagreb, Hrvatska, 13-15 lipnja 1984, Zbornik sažetaka, str.97.
3. **D.Ćurić**, B. Tripalo, D. Karlović: Primjena termokompresora u industriji šećera. V Sastanak prehrambenih tehnologa, biotehnologa I nutricionista Hrvatske, Zagreb, Hrvatska (Zbornik sažetaka), Prehrambeno tehnološka I biotehnološka revija, 1(1986)26
4. D. Karlović, **D. Ćurić**, L. Goldoni (1990) Fizikalno kemijska svojstva smeđeg šećera iz šećerne repe (Beta vulgaris saccharifera). VIII Jugoslavenski kongres ishrane, Beograd, 1990, Zbornik sažetaka, str.75.
5. L. Goldoni, D. Karlović, **D. Ćurić** (1992) Proizvodnja kazeinata ekstruzijom, XXX Simpozij za mljekarsku industriju, Zagreb, Hrvatska, 1992, Zbornik sažetaka, str.8-9.
6. D.Karlović, **D. Ćurić** (1992) Mlijeko u ekstruziji, XXX Simpozij za mljekarsku industriju, Zagreb, Hrvatska, 1992, Zbornik sažetaka, str.13-14.
7. **D. Ćurić**, D. Ježek, D. Karlović, R. Roki (1993) Optimiranje procesa enzimatske hidrolize škroba

pomoću "Box-Wilsonovog" plana, Međunarodno znanstveno savjetovanje "OD UZORKA DO PODATKA I INFORMACIJE", Opatija Hrvatska, 1993) Zbornik sažetaka, str.46.

8. D.Karlović, **D. Ćurić**, D. Ježek, B. Tripalo, A. Radeljak: Dobivanje topivih vlakana iz rezanaca šećerne repe, 2. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista s međunarodnim sudjelovanjem, Zagreb, Hrvatska, 1994, Zbornik sažetaka, str.9.
9. B. Tripalo, **D. Ćurić**, D. Karlović, P. Lulić (1994) Određivanje optimalne količine sredstva za filtraciju, 2. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista s međunarodnim sudjelovanjem, Zagreb, Hrvatska, 1994, Zbornik sažetaka, str.15
10. **D.Ćurić,** V. Stehlik-Tomas, S. Grba, D. Tušak (1998) Svojstva pekarskih proizvoda dobivenih pomoću miješanih starter kultura. 3. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionisata, Zagreb, 12-16 lipnja 1998, Hrvatska, Zbornik sažetaka, PT-BT 13, str.51
11. D.Karlović, **D. Ćurić**, B. Tripalo, J. Đugum (1998) Proizvodnja topljivih prehrambenih vlakana iz rezanaca šećerne repe. 3. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionisata, Zagreb, 12-16 lipnja 1998, Hrvatska Zbornik sažetaka, PT-Br 3 str.46
12. **D.Ćurić**, M. Saftić, D. Tušak, B. Petrović (1998) Usporedba Gluten indeks metode sa drugim metodama mjerenja kakvoće glutena. 3. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionisata, Zagreb, 12-16 lipnja 1998, Hrvatska Zbornik sažetaka, HP-BP, str. 215.
13. **D.Ćurić**, D. Karlović, B. Tripalo, D. Ježek (1999) Sirovine za ekstruziju 2. Hrvatski kongres Tehnologa proizvodnje i prerade brašna, BRAŠNO-KRUH 99, Opatija 26-29. listopada 1999, Hrvatska. Zbornik sažetaka str. 11.
14. **D.Ćurić**, D. Karlović, B. Tripalo, D. Ježek (1999) Želatinizacija kukuruznog škroba u ekstruderu 2. Hrvatski kongres Tehnologa proizvodnje i prerade brašna, BRAŠNO-KRUH 99, Opatija 26-29. listopada 1999, Hrvatska. Zbornik sažetaka str.27.
15. D.Pašiček, B. Ivančević-Linarić, **D. Ćurić** (1999) Utjecaj veličina sušenja na svojstva tjestenine s jajima 2. Hrvatski kongres Tehnologa proizvodnje i prerade brašna, BRAŠNO-KRUH 99, Opatija 26-29. listopada 1999, Hrvatska.Zbornik sažetaka str.14.

A. 2.6.2.1. Predsjedavajući na znanstvenim skupovima

Naziv skupa	**Funkcija**	**Mjesto održavanja**	**Godina**
1st International Congress Flour-Bread '01	*Čl. Znanstvenog odbora*	*Opatija,Croatia*	*2001*
2nd International Congress Flour-Bread '03	*Čl. Znanstvenog odbora*	*Opatija,Croatia*	*2003*
1st International and 18th Croatian Congress of Technologists for Post-Harvest Technology	*Čl. Znanstvenog odbora*	*Stubičke Toplice, Croatia*	*2004*
2nd Central European Meeting 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists,	*Čl. Znanstvenog odbora*	*Opatija, Croatia*	*2004*
3rd International Congress Flour-Bread '05	*Čl. Znanstvenog odbora*	*Opatija, Croatia*	*2005*
2nd International and 19th Croatian Congress of Technologists for Post-Harvest Technology	*Čl. Znanstvenog odbora*	*Tuheljske Toplice, Croatia*	*2006*
4th International Congress Flour-Bread '07	*Čl. Znanstvenog odbora*	*Opatija,Croatia*	*2007*
3rd International and 20th Croatian Congress of Technologists for Post-Harvest Technology	*Čl. Znanstvenog odbora*	*Stubičke toplice, Croatia*	*2008*
5th International Congress Flour-Bread '09	*Čl. Znanstvenog odbora*	*Opatija,Croatia*	*2009*
CEFOOD The 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists	*Predsjednica znanstvenog i čl. organizacijskog*	*Cavtat, Croatia*	*2008*

Madrid13th ICC Cereal & Bread Congress-Cerworld 21st. "Cereals worldwide in the 21st century: present and future" Madrid (Spain)	*Čl. Znanstvenog odbora*	*Madid, Spain*	*2008*
6th International Congress Flour-Bread '11	*Čl. Znanstvenog odbora*	*Opatija,Croatia*	*2011*
7th International Congress Flour-Bread '13	*Čl. Znanstvenog odbora*	*Opatija, Croatia*	*2013*
8th International Congress Flour-Bread '15	*Čl. Znanstvenog odbora*	*Opatija, Croatia*	*2015*
9th International Congress Flour-Bread '17	*Čl. Znanstvenog odbora*	*Opatija, Croatia*	*2017*
10th International Congress Flour-Bread '19	*Čl. Znanstvenog odbora*	*Osijek, Croatia*	*2019*
7th Croatian Congress of Food Tehnologists, Biotechnologists and Nutritionists	*Čl. Znanstvenog odbora*	*Opatija, Croatia*	*2011*
8th Cereals and Europe Spring Meeting	*Čl. organizacijskog*	*Zagreb, Croatia*	*2024*
Dan doktorata biotehničkog područja 2020	*Dopredsjednica organizacijski*	*Zagreb, Hrvatska*	*2020*
Dan doktorata biotehničkog područja 2021	*Došpredsjednica organizacijski*	*Zagreb, Hrvatska*	*2021*
Hrana kao temelj zdravlja i dugovječnosti	*Predsjednica znanstvenog i organizacijskog*	*HAZU, Zagreb, Hrvatska*	*2012*
Budućnost kruha i pekarstva	*Predsjednica znanstvenog i organizacijskog*	*Zagreb, Hrvatska*	*2022*

A. 2.6.3. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu

1. **D. Ćurić** (2002) Factors affecting quality of extruded products, CEFood Congress (Central European Congress on Food and Nutrition), Ljubljana, Slovenia, September 22-25, 2002. (Pozvano predavanje)
2. **D. Ćurić** (2003) Influence of Added Extruded Flours on Rheological Properties of dough and Sensorial Properties of Bread", 2nd International Congress FLOUR – BREAD 03, 4th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, November 14-17, 2003. (Pozvano predavanje)
3. **D. Ćurić** (2003) About Us – Department of Food Engineering, „Food-Behind the Scenes "Summer Course Board of European Students of Zagreb, BEST Zagreb, September 7th-21st 2003, Zagreb, Croatia (Pozvano predavanje)
4. **D. Ćurić** (2003) Applications of extruded flours in bread mixtures, TEMPUS UM-JEP 16003, Workshop, TECHNOLOGY TRANSFER IN BAKING INDUSTRY, Zagreb, December 2-3, 2003. (Pozvano predavanje)
5. **D. Ćurić** (2004) Applications of extruded flours in bakery mixes, TEMPUS UM-JEP 16003, Workshop, TECHNOLOGY TRANSFER IN BAKING INDUSTRY, Skopje, March 26, FYR Macedonia, 2004. (Pozvano predavanje)
6. **D. Ćurić** (2004) Properties and application of extruded rye flour, 1st International and 18th Croatian congress of Technologists for post-harvest technology ''Zrnko 04' '', Stubičke Toplice, Croatia; November 17-18, 2004. (Pozvano predavanje)
7. **D. Ćurić** (2005) Development of Functional Cereal Based Foodstuffs, 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, 2005. (Pozvano predavanje)
8. **D. Ćurić**, D. Novotni, D. Tušak, K. Galić, I. Bauman, T. Krička (2006), Gluten free bread production using the extruded blend of corn meal and soybean flour, 2nd International and

19th Croatian congress of Technologists for post-harvest technology ''Zrnko 06' '', Stubičke Toplice, Croatia; November 22-23, 2006. (Pozvano predavanje)

9. D. Novotni, **D. Ćurić**, D. Gabric, N. Cukelj (2008) Optimization of hydrocolloids addition and effect of enzymes on gluten-free dough rheology and bread quality. 3. International 20. Croatian Congress of Technologists for Postharvest Technology "Zrnko 2008", Stubicke Toplice, Croatia, 18-20 November 2008. (Pozvano predavanje)
10. Krička, Tajana; Mužic, Stjepan; Voća, Neven; Janječić, Zlatko; Jurišić, Vanja; Matin, Ana; Brlek, Tea; Bilandžija, Nikola; Bedeković, Dalibor; **Ćurić, Duška**; Galić, Kata; Novotni, Dubravka; Mas, Nora; Horvat, Željko. Hranidbena iskoristivost i tehnologija prerade starog kruha // XVIII Međunarodno savjetovanje Krmiva 2011: Knjiga sažetaka / Lulić, Slavko (ur.). Zagreb: Krmiva d.o.o., 2011. 39-41 (Pozvano predavanje).
11. Gabrić, Domagoj; Ben-Aissa, Fadhel; **Ćurić, Duska**; Chevallier, Sylvie; Le-Bail, Alain (2011) Refrigeration of prefermented bread dough: Impact on volume change and bubble distribution in dough and in baked bread // 241st ACS National Meeting & Exposition, Anaheim, Sjedinjene Američke Države (pozvano predavanje)
12. Novotni, Dubravka; **Ćurić, Duška** (2015) Are consumers concerns on gluten toxicity justified? // Book of Abstracts 8th International Congress Flour-Bread '15 and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists / Daliborka Koceva Komlenić (ur.). Osijek: Grafika, 2015. str. 9-9 (plenarno izlaganje)

A. 2.6.4. Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu

1. **Ćurić, Duška** (2022) Recent findings on sourdough and their impact on the bakery products, International Scientific-Professional Symposium "THE FUTURE OF BREAD AND BAKERY", Zagreb, Croatia, April 27 and 28, 2022. (pozvano predavanje), Knjiga sažetaka, str.8-9.
2. **Ćurić, Duška**; Ugarčić, Žaneta; Novotni, Dubravka; Koceva Komlenić, Daliborka; Jukić, Marko (2013) Stanje u mlinskoj, pekarskoj i tjesteničarskoj industriji te perspektive razvoja tih vrsta industrije // Znanstveni skup "Proizvodnja hrane i šumarstvo - temelj razvoja istočne Hrvatske", u povodu 20. obljetnice utemeljenja Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo: Knjiga sažetaka / Matić, Slavko; Tomić, Franjo; Anić, Igor (ur.)/. Zagreb: Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, 2013. str. 30-31 (plenarno izlaganje)
3. **D. Ćurić** (2001) Raw materials for extrusion cooking, 1st International Congress FLOUR – BREAD 01, 3rd Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, November 14-17, 2001. (pozvano predavanje)

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.

1. 058-0580696-0702 (MZOS): Lignani u žitaricama, uljaricama, soji i integralnim pekarskim proizvodima – Nositelj D. Ćurić, Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa RH (2007-2011)
2. IP 09.01/279 (HRZZ): Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji hrane produljene trajnosti i svježine – Nositelj D. Ćurić, Hrvatska zaklada za znanost (2012-2016)
3. IP-2016-06-3789 (HRZZ): Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa svježine – Nositelj D. Ćurić, Hrvatska zaklada za znanost (2017-2020)

Sudjelovanje na Potporama Sveučilišta u Zagrebu

1. Bioraspoloživost bioaktivnih sastojaka u funkcionalnim proizvodima s dodanim posijama žitarica i brašnima uljarica (2019), voditeljica prof.dr.sc. Duška Ćurić
2. Razvoj nove generacije snack proizvoda primjenom tehnologije 3D tiskanja (2020), voditeljica prof.dr.sc. Duška Ćurić
3. Ekstrakcija nutritivno vrijednih i bioaktivnih sastojaka iz nusproizvoda ljuštenja i mljevenja žitarica (2021), voditeljica prof.dr.sc. Duška Ćurić
4. Karakterizacija upakirane hrane za posebne prehrambene potrebe, 2015., 2016. i 2017. godine, voditeljica prof. Galić (suradnica prof. Ćurić)

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)

1. Istraživač na projektu **D. Ćurić,** IP-2020-02-3829 (HRZZ), Razvoj nove generacije snack proizvoda namijenjenih potrošačima s posebnim prehrambenim potrebama primjenom tehnologija 3D tiskanja (2021-2025), voditelj: D. Novotni
2. Istraživač na projektu **D. Ćurić**, 178-1780703-0698 (MZOS): Saniranje tehnoloskih nusproizvoda iz proizvodnje biodizela do energije (2006-2012), voditelj: prof. T. Krička
3. Istraživač na projektu **D. Ćurić**, 0058007 (MZOS): Mehanizam kontrolirane razgradnje ugljikohidrata tijekom procesa ekstruzije (2002-2006), voditelj: prof. B. Tripalo
4. Istraživač na projektu **D. Ćurić**, 058-22 (MZOS): Mehanizmi razgradnje biopolimera tijekom procesa ekstruzije (1996-2001), voditelj: prof. B. Tripalo
5. Istraživač na projektu **D. Ćurić**, 4-07-016 (MZOS): Prijelaz topline i mase u procesima proizvodnje hrane (1990-1995), voditelj: prof. B. Tripalo
6. Istraživač na projektu **D. Ćurić**, 1.03.04.02.07 (MZOS): Razvoj i unapređenje proizvodnje bombona, primjena šećernih sirovina u izradi bombonskih masa (1985-1990), voditelj: prof. D. Karlović

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.

1. Koordinatorica projekta s PBF-a: **D. Ćurić:** FP-6-2004 FOOD4B » Freshly baked bread with improvement of nutritional quality and low energy demanding for the benefit of the consumer and of the environment», 2006-2009 (EC)
2. Koordinatorica projekta s PBF-a: **D. Ćurić**: IPA 2007/HR/16IPO/001-040502, "TechTransferSIKC - Transfer tehnologije i komercijalizacija inovacija u sektoru hrane Šibensko-kninske županije, 2013-2015

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)

1. Suradnica na projektu **D. Ćurić**: "AGROBUSINESS HIGHER EDUCATION DEVELOPMENT" TEMPUS CD JEP 13004-4, Acronim: AHEAD, Koordinator: Dr.sc Laslo Karpaty, University of Debrecen, Hungary, 2008-2010
2. Suradnica na projektu **D. Ćurić:** «Tehničko-ekonomsko upravljanje kakvoćom prehrambenih proizvoda AHEAD TEMPUS ID: JEP – 19068 – 2004; Vrsta projekta: CARDS 2004 Curriculum

Development, 2006-2008.

3. Suradnica na projektu **D. Ćurić**: «Razvitak okvira nacionalne biološke sigurnosti» u RH, 2003-2005 (UNEP-GEF project «Development of the National Biosafety Framework for Croatia»), 2003-2005.
4. Suradnica na projektu **D. Ćurić:** "Osnivanje Centra za transfer biotehnologije u gospodarstvo zemalja jugoistočne Europe" (SEE)- TEMPUS projekt UM-JEP-16003-2001, 2001-2003.

A. 4. MENTORSTVO

A. 4.1. Diplomski rad
Mentor prof. Ćurić:

1. Gordana Merkaš, Svojstva raženog kruha dobivenog pomoću mješovitih starter kultura, PBF, 1998.
2. Draženka Ilinić, Vrijeme dodatne fermentacije zrelih tjestanih komada peciva, PBF, 1998.
3. Kornelija Blažević, Vrijeme dodatne fermentacije zrelih tjestanih komada za kruhove, PBF, 1999.
4. Ivona Katić, Gluten indeks kao mjerilo kakvoće glutena, PBF, 1999.
5. Damir Mikić, Utjecaj aditiva na reološka svojstva tijesta I kakvoću peciva, PBF, 1999.
6. Marijana Dečman, Reološka I senzorska svojstva specijalne vrste kruha, PBF, 1999.
7. Sanja Mikotić, Svijstva pšenica različitih sorti prije I nakon skladištenja, PBF, 2000.
8. Stjepan Mikec, Fizikalno-kemijska I reološka svojstva pšenica iz sortnih pokusa 98/99, PBF,2000.
9. Nataša Mihalinec, Određivanje količine I kakvoće glutena, PBF, 2000.
10. Marijana Pintarić, Primjena starter kultura u pekarstvu, PBF, 2000.
11. Kruno Butula, Utjecaj reoloških svojstava brašna T-500 na svijstva vafla, PBF, 2000.
12. Sandra Logušan, Metode određivanja enzimske aktivnosti brašna, PBF, 2000.
13. Ivan Tokić, Kakvoća brašna za proizvodnju vafel listova, PBF, 2000.
14. Sandra Beljak, Utjecaj dodatka kukuruznog brašna na tehnološki proces proizvodnje kruha, PBF,2001.
15. Sebina Sejkić, Kakvoća pšenice iz sortnih pokusa 99/00, PBF, 2001.
16. Marija Lučić, Kakvoća hrvatskih sorti pšenica, PBF, 2001.
17. Marko Štefulj, Utjecaj kondicioniranja pšenice na iskorištenje meljava I kvalitetu brašna, PBF, 2001.
18. Ana Brčić, Fizikalno-kemijska svijstva punjene tjestenine, PBF, 2001.
19. Boban Jovanović, Priprema mješovitih starter kultura za proizvodnju kiselog tijesta, PBF, 2001.
20. Zoran Jovanović, Priprema mješovitih starter kultura za proizvodnju kruha, PBF, 2001.
21. Nuša Kanižaj, Utjecaj uvjeta ekstruzije na moć bubrenja pšeničnog brašna, PBF, 2002.
22. Zvjezdana Horvat, Materijalna bilanca otresivača posija, PBF, 2002.
23. Martina Embreuš, Utjecaj sastava sirovina na senzorska svojstva punjenog keksa, PBF, 2002.
24. Iva Skelin, Utjecaj sastava sirovina na senzorska I tehnološka svojstva punjenog keksa, PBF, 2003.
25. Tatjana Nothig, Utjecaj fungalne α-amilaze na amilolitičku aktivnost i pecivu kakvoću brašna, 2004.
26. Krešimir Bošnjak, Utjecaj smrzavanja na svojstva peciva, PBF, 2004.
27. Ana Korotaj, Razlike u kakvoći ozime I jare pšenice žetve 2003., PBF, 2004.
28. Danijel Tušak, Reološka svojstva tijesta za proizvodnju kukuruznog kruha, PBF, 2004.
29. Tihana Ledecki, Sušenje pšeničnog brašna postupkom ekstruzije, PBF, 2005.
30. Sunčica Belošević, Reološka svojstva brašna ozimih I jarih pšenica žetve 2003, PBF, 2005.
31. Robert Iveković, Proizvodnja etanola kao biogoriva iz kukuruznoh zrna, PBF, 2005.
32. Edita Ćustić, Fizikalno-kemijska I tehnološka svojstva pšenica iz sortnih pokusa 2004.,PBF, 2005.
33. Irena Katić, Utjecaj uvjeta ekstruzije na svojstva kukuruznog brašna, PBF, 2005.
34. Mišela Vincek, Utjecaj amilaza različitog podrijetla na reološka svojstva tijesta, PBF, 2005.

35. Davorka Rajčan Preželatinizirano brašno kao sirovina za pekarsku industriju, PBF, 2005.
36. Božena Čečuk, Peciva svojstva brašna ozimih pšenica žetve 2004, PBF, 2005.
37. Filip Dujmić, Obogaćivanje mješanog kukuruznog kruha sojinim proteinima, PBF, 2006.
38. Mirela Habuš, Utjecaj kakvoće brašna na kvalitetu vafel listova, PBF, 2006.
39. Domagoj Gabrić, Reološka svojstva bezglutenskih smjesa na bazi kukuruznog škroba,PBF,2006.
40. Natka Čudina, Probavljivost in vitro obogaćenog kukuruznog kruha, PBF, 2007.
41. Nikolina Čukelj, Bezglutenski kruh povećane prehrambene vrijednosti, PBF, 2007.
42. Biljana Srbljan Utjecaj proteina brašna na volumen kruha, PBF, 2007.
43. Aleksandra Žigić, Praćenje procesa fermentacije tijesta pomoću skenera, PBF, 2008.
44. Anita Slović, Obogaćivanje bezglutenskog kruha, PBF, 2008.
45. Ivona Hlapčić, Optimalni uvjeti fermentacije smrznutih tijesta, PBF, 2008
46. Lucija Tomašković, Tekstura polupečenih smrznutih kruhova sa kiselim tijestom, PBF, 2009.
47. Marko Schmitlechner, Cooking extrusion of grain legumines, PBF, 2010.
48. Petra Ožegović, Usporedna analiza sastava složenih ugljikohidrata u različitim kruhovima, 2010.
49. Valentina Malarić, Interakcija bakterija mlječne kiseline i kvasca Candida milleri tijekom kiseljenja antegralnog pšeničnog tijesta, PBF, 2010.
50. Tanja Ahec, Optimiranje procesa kiseljenja integralnog pšeničnog tijesta, PBFm 2010.
51. Petar Bubalo, Utjecaj dodatka kiselog tijesta na trajnost integralnih polupečenih kruhova, PBF, 2011.
52. Igor Jankec, Utjecaj dodatka mljevenih sjemenki lana na povećanje kvalitete ekstrudiranog snack proizvoda, PBF, 2011.

A. 4.2. Znanstveni magistarski rad

Mentor/Komentor prof. Ćurić:

1. Daliborka Koceva, Utjecaj hidrokoloida na reološka svojstva pšeničnih brašna i senzorske pokazatelje kakvoće tjestenine, svibanj 2000, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
2. Danijela Horvat, Utjecaj visokomolekularnih podjedinica glutenina na pekarsku kakvoću OS kultivara pšenice, srpanj 2001, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
3. Dražen Lušić, Identifikacija hlapljivih sastojaka specifičnih vrsta meda s područja sjeverozapadne hrvatske, studeni 2003, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
4. Dragica Crnković, Uloga i značaj procesa pasterizacije u proizvodnji svježe punjene tjestenine, prosinac 2006, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
5. Maja Jurakić, Gluten kao allergen u proizvodima od žitarica, listopad 2008, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu.
6. Nikica Škara, Utjecaj dodatka hidrokoloida na senzorska svojstva I trajnost smrznutih polupečenih peciva, srpanj 2011, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
7. Ljiljana Njanjara, Usporedna analiza objektivne I subjektivne kakvoće različitih vrsta kruha, prosinac 2011, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
8. Zvjezdana Horvat Štefulj, Utjecaj klimatskih promjena na tehnološku kakvoću pšenica s područja Međimurja i Slavonije (žetva 2009.-2011.), prosinac 2011, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu

A. 4.3. Doktorski rad
Mentor prof. Ćurić:

1. Jelena Đugum, Utjecaj uvjeta ekstruzije na fizikalno-kemijska svojstva pšeničnog brašna, lipanj 2007, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
2. Dubravka Novotni, Prehrambena vrijednost i kinetika starenja kruhova proizvedenih bake-off

tehnologijom s dodatkom kiselog tijesta, srpanj 2011, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
3. Lea Pollak, Utjecaj dodatka transglutaminaze na kakvoću proizvoda iz žitarica namijenih osobama oboljelim od celijakije, srpanj 2011, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
4. Dražen Lušić, Specifična obilježja meda kadulje (Salvia officinalis L.), srpanj 2011, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
5. Domagoj Gabrić, Odabir mješovite starter culture optimalnih značajki za proizvodnju kruha tehnologijom dopečenja, listopad 2011, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
6. Vanja Jurišić, Optimization of high shear extrusion pretreatment of grass from genus Miscanthus as raw material in bioethanol production, srpanj 2012, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu
7. Nikolina Čukelj, Obogaćeni proizvodi iz žitarica kao izvor bioaktivnih spojeva i njihova prihvatljivost kod potrošača, listopad 2013, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
8. Hrvoje Sarajlija, Lignani u žitaricama, uljaricama, soji i integralnim pekarskim proizvodima, veljača 2016, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
9. Ivna Vrana Špoljarić, Neškrobni polisaharidi u kiselim tijestima i njihov utjecaj na kvalitetu i prehrambenu vrijednost proizvedenog kruha, srpanj 2016, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu (Godišnja nagrada za najbolji doktorat Zaklade Ivan Bulić)
10. Bojana Voučko, Primjena nusproizvoda prehrambene industrije I inovativnih tehnologija u razvoju pekarskih proizvoda za oboljele od celijakije I šećerne bolesti, siječanj 2018, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu (Godišnja nagrada za najbolji doktorat Zaklade Ivan Bulić)

A. 5. ZNANSTVENE FUNKCIJE

A. 5.1. Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa

Navesti naziv časopisa i razdoblje aktivnosti (godina od – do)

1. Članica uredničkog kolegija i područna redaktorica znanstvenog časopisa ***«Food Technology and Biotechnology»***, od 2009. do 2024. Izdavač Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
2. Članica uredničkog kolegija i područni redaktor znanstveno-stručnog časopisa ***«Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam»*** od 2007. do 2024. Izdavač Hrvatsko društvo za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam (HDPBN).

A. 5.2. Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa

Navesti naziv odbora i naziv skupa, vrijeme i mjesto održavanja

Predsjedanje organizacijskom ili znanstvenom odboru:

1. **Predsjednica znanstvenog i članica organizacijskog odbora** The 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 15.-17. svibnja, 2008., Cavtat, Croatia
2. **Predsjednica organizacijskog i znanstvenog odbora** skupa "Hrana kao temelj zdravlja i dugovječnosti", Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, Zagreb, Hrvatska, 18. lipnja 2012.
3. **Predsjednica organizacijskog i znanstvenog odbora** znanstveno-stručnog skupa "Budućnost kruha i pekarstva" koji se održao u Areni Zagreb, 27. i 28. travnja 2022. u okviru TIM ZIP EXPO 2022.

4. Dopredsjednica Organizacijskog odbora “Dana doktorata biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu”, koji se održao na Šumarskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu 16. listopada 2020.
5. Dopredsjednica Organizacijskog odbora “Dana doktorata biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu”, koji se održao na Agronomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu 16. I 17. rujna 2021.

Član organizacijskog ili znanstvenog odbora:

1. Članica znanstvenog odbora, 1st International Congress Flour-Bread '01, Opatija, Croatia
2. Članica znanstvenog odbora, 2nd International Congress Flour-Bread '03, Opatija, Croatia
3. Članica znanstvenog odbora, 3rd International Congress Flour-Bread '05, Opatija, Croatia
4. Članica znanstvenog odbora, 4th International Congress Flour-Bread '07, Opatija, Croatia
5. Članica znanstvenog odbora, 5th International Congress Flour-Bread '09, Opatija, Croatia
6. Članica znanstvenog odbora, 6th International Congress Flour-Bread '11, Opatija, Croatia
7. Članica znanstvenog odbora, 7th International Congress Flour-Bread '13, Opatija, Croatia
8. Članica znanstvenog odbora, 8th International Congress Flour-Bread '15, Opatija, Croatia
9. Članica znanstvenog odbora, 9th International Congress Flour-Bread '17, Opatija, Croatia
10. Članica znanstvenog i organizacijskog odbora, 2nd Central European Meeting 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Croatia, 2004.
11. Članica znanstvenog odbora, 2nd International and 19th Croatian Congress of Technologists for Post-Harvest Technology, Tuheljske Toplice, 22.-23. studeni, 2006.
12. Članica znanstvenog odbora, 3rd International and 20th Croatian Congress of Technologists for Post-Harvest Technology, Stubičke Toplice, studeni, 2008.
13. Članica znanstvenog odbora, 13th ICC Cereal & Bread Congress-Cerworld 21st. “Cereals worldwide in the 21st century: present and future” Madrid (Spain), 15.-18. June 2008.
14. Članica organizacijskog odbora, 7th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.-23. rujna, 2011, Opatija, Croatia
15. Članica znanstvenog odbora, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21-24. October 2014, Opatija, Croatia
16. Članica znanstvenog odbora, 9th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 3-5. October 2018, Zagreb, Croatia

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

1. Proceedings of the 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Cavtat 2008, Croatia, (Ed.D.Ćuric) HDPTBN, Zagreb (2008), Vol 1 ISBN 978-953-6207-87-9
2. Proceedings of the 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Cavtat 2008, Croatia, (Ed.D.Ćuric), HDPTBN, Zagreb (2008), Vol 2 ISBN 978-953-6207-88-6
3. Član uređivačkog odbora monografije “50 godina studija prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma: 1956-2006, (Z.Kniewald Ur.), Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2006. ISBN 953-96846-9-2, UDK 378.666(497.5 Zagreb)(067.5)”1956/2006)
4. Zbornik sažetaka Dana doktorata biotehničkog područja 2020., Sveučilište u Zagrebu Šumarski fakultet, Svetošimunska cesta 23, 10 000 Zagreb, 16. Listopada 2020. (Ružica Beljo Lučić, **Duška Ćurić**, Ante Ivanković, urednici) ISBN: 978-953-8276-24-8 (tiskano izdanje) ISBN: 978-953-8276-25-5 (elektroničko izdanje) CIP 001111564
5. Zbornik sažetaka Dana doktorata biotehničkog područja 2021., Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet, Svetošimunska cesta 25, 10 000 Zagreb, 16. I 17. rujna 2021. (Ante

Ivanković, Ružica Beljo Lučić, **Duška Ćurić**, urednici) ISBN: 978-953-8276-24-8 (tiskano izdanje) ISBN: 978-953-8276-25-5 (elektroničko izdanje) CIP 001111564

A. 5.4. Članstvo u znanstvenim društvima

Navesti naziv i sjedište društva, i razdoblje aktivnosti (godina od – do)

1996- 2025: Osnivač, dopredsjednik (1996-2000) i član strukovnog društva Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Zagreb
1998- 2015: Član Biotehničke zaklade, Zagreb
2010-2015: Član ICC Technical Committee (ICC-International Association of Cereal Science and Technology) Vienna, Austria
2010- 2015: Član AACC International (AACC-American Association of Cereal Chemists) St. Paul, MN 55121 USA
2017- 2025: Član Zaklade Ivan Bulić, Zahreb
2014- 2025: Počasni član Richemont kluba Hrvatske, Zagreb
1999-2009: Koordinator PBF-a u AMAC/AMCA

A. 5.5. Članstvo u Akademijama

Navesti naziv i sjedište Akademije, godinu u kojoj je pristupnik postao član

1. **Pročelnica** Sekcije za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo **Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti** (2011.- 2024.)

A. 5.6. Recenzije znanstvenih radova

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

- International Journal of Food Science and Technology (2- 2011/2012);
- Journal of Agricultural Science and Technology (2- 2010/2011);
- Food Science and Technology International (1-2011);
- Journal of Cereal Science (2-2011/2015);
- Italian Journal of Science (2-2009/2013);
- Technologica Acta (1-2010);
- Foods (3-2017/2018/2020);
- Proceedings of the 4th Central European Congres on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologies, Biotechnologists and Nutritionists, Cavtat 2008, Croatia (5-2008);
- Proceedings of 7th International Congress Flour-Bread'13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'13, Opatija 2013, Croatia (2- 2013);
- Food Technology and Biotechnology (kao recenzent i područni redaktor: 16 u periodu do 2009.
- Food Technology and Biotechnology (kao recenzent i područni redaktor: 42 u periodu 2009-2024).

Ukupno 78 radova.

A. 5.7. Recenzije znanstvenih knjiga

Navesti kompletnu referencu za knjigu(e) za koje je napravljena recenzija

1. **Recenzija prijevoda knjige** autora (2009): T. Albrecht, H.G. Ehrlinger, E. Willeke, Fachkunde in Lernfeldern Backer/Backerin, Praxis und Theorie (PRIRUČNIK O PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU – TEORIJA I PRAKSA, Urednik i redaktor: dipl. ing. Ivan Bulić, Prevoditelj: dipl. ing. Franjo Klarić, Recenzent: dr.sc. Duška Ćurić, TIM ZIP d.o.o., Zagreb, 2010, Biblioteka "Kruh za život"), ISBN 978-953-55019-1-6
2. **Recenzija prijevoda knjige** autora (2021): Wernera i Meinolfa Krälinga: Brot – Chancen für

die Bäckerei: Rezepte und Backtechnologie (KRUH – PRILIKA ZA PEKARSTVO: RECEPTI I TEHNOLOGIJA; Urednik i redaktor: dipl. ing. Ivan Bulić, Prevoditelj: dipl. ing. Franjo Klarić; Recenzent: dr.sc. Duška Ćurić, TIM ZIP d.o.o., Zagreb, 2022., Biblioteka "Kruh za život"), ISBN 978-953-55019-5-4

3. **Recenzija prijevoda knjige** autora (2018): Heinza Bittnera i Heina Schumachera: Meisterhaft backen (MAJSTORSTVO PEČENJA; Urednik i redaktor: dipl. ing. Ivan Bulić, Prevoditelj: dipl. ing. Franjo Klarić; Recenzent: dr.sc. Duška Ćurić, TIM ZIP d.o.o., Zagreb, 2019., Biblioteka "Kruh za život"), ISBN 978-953-55019-3-7
4. **Recenzija knjige** (2016): Franjo Klarić, SUVREMENE TEHNOLOGIJE U PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU – SIROVINE I PROIZVODI; Urednik i redaktor: dipl. ing. Ivan Bulić, Recenzent: dr.sc. Duška Ćurić, TIM ZIP d.o.o., Zagreb, 2017., Biblioteka "Kruh za život"), ISBN 978-953-55019-3-0
5. **Recenzija prijevoda knjige** autora (2011): Claus Schünemann i Günter Treu, Technologie der Backwaren – herstellung (TEHNOLOGIJE PROIZVODNJE PEKARSKIH I SLASTIČARSKIH PROIZVODA; Urednik i redaktor: dipl. ing. Ivan Bulić, Prevoditelj: dipl. ing. Franjo Klarić; Recenzent: dr.sc. Duška Ćurić, TIM ZIP d.o.o., Zagreb, 2012., Biblioteka "Kruh za život"), ISBN 978-953-55019-2-3

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)

1. L.Goldoni, D.Karlović,**D.Ćurić** (1991): Stanje i pravci razvoja proizvodnje i tehnologije kakao proizvoda, proizvoda sličnih čokoladi, krem i bombonskih proizvoda, u *„Znanstvene osnove dugoročnog društveno-ekonomskog razvoja Hrvatske. Prehrambena industrija i biotehnologija. I. Prehrambena industrija",* T.Lovrić (Ured.), Samoupravna interesna zajednica znanosti Hrvatske i republički zavod za društveno planiranje Hrvatske, Zagreb, str. 237-253.
2. D.Karlović, L. Goldoni, **D.Ćurić** (1991): Stanje i pravci razvoja industrije šećera Hrvatske, u „Znanstvene osnove dugoročnog društveno-ekonomskog razvoja Hrvatske. Prehrambena industrija i biotehnologija. I. Prehrambena industrija", T.Lovrić (Ured.), Samoupravna interesna zajednica znanosti Hrvatske i republički zavod za društveno planiranje Hrvatske, Zagreb, str. 220-236.
3. **D.Ćurić**, D.Novotni, B.Smerdel (2012), Bread Making in „ENGINEERING ASPECTS OF CEREAL AND CEREAL-BASED PRODUCTS" Raquel de Pinho Ferreira Guiné and Paula Maria dos Reis Correia (Eds.), Taylor & Francis Group,London 2012, UK
4. **Duška Ćurić**, Dubravka Novotni, Bojana Voučko,Nikolina Čukelj Mustač (2019) *Mogućnosti upotrebe nusproizvoda mlinske industrije za proizvodnju funkcionalne hrane* u Neke mogućnosti iskorištenja nusproizvoda prehrambene industrije (Knjiga 2.), (D.Šubarić i J. Babić, Ured.), Izdavač: Sveučilište Josipa Jurja Štrosmayera Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, ISBN: 978-953-7005-64-1 (tiskana publikacija),ISBN: 978-953-7005-65-8 (elektronička publikacija), Osijek 2019. str.37-62
5. Galić, K., Gabrić, D., **Ćurić, D.,** (2019). *Packaging and the Shelf Life of Bread* In Reference Module in Food Science. Elsevier, pp. 1–8. doi: http:// dx.doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22655-3; ISBN: 9780081005965

A. 5.8. Recenzije znanstvenih projekata

1. Na poziv Ministarsta znanosti, obrazovanja i športa (e-mail poruka **From:** zProjekti@mzos.hr; **Sent:** May 17, 2006; **To:** dcuric@pbf.hr) bila sam recenzent jednog znanstvenog projekta raspisanog natječajem u 2006. godini.
2. Na poziv **Agencije za znanost i visoko obraz**ovanje (e-mail poruka **From:** azvo@isvu.hr; **Sent:** May 02, 2006; **To:** dcuric@pbf.hr) bila sam recenzent jednog nastavnog programa poslijediplomskog studija

3. Na poziv **Agencije za znanost i visoko obrazovanje** (e-mail poruka **From:** azvo@isvu.hr; **Sent:** April, 06,2005; **To:** dcuric@pbf.hr) bila sam recenzent jednog stručnog studijskog programa
4. Na poziv **Sveučilišta u Zagrebu** bila sam recenzent dva projekta prijavljenih na natječaj Fonda za razvoj Sveučilišta, 2011
5. Na poziv **Hrvatske agencije za znanost** u periodu od 2013-2015 i 2018-2022, kao nezavisni stručnjak za praćenje projekata iz područja Biotehničkih znanosti, znanstvenih polja Prehrambena tehnologija, Biotehnologija I Nutricionizam, evaluirala sam projekte sa natječaja: IP-2013-1; UIP-2013-1; IP-2014-09; UIP-2014-09; IP-2016-06 , PKP-2016-06; UIP-2017-05; IP-2018-01, IP-2019-04; UIP-2020-02; IP-2020-02.(Privitak 4.2. Potvrda HRZZ-a)
6. Na poziv **Poslovno-inovacijskog centra Hrvatske Bicro** imenovana sam članom evaluacijskog odbora za procjenu projekata u okviru Programa provjere inovativnog koncepta (16.07.2010 i 20.05.2011.), evaluirala sam 9 projekata
7. **Recenzent projekata** Ministarstva nauke Crne Gore sa natječaja za nacionalne znanstvene projekte za razdoblje 2012-2014 (e-mail poruka **From:** marijeta.barjaktarovic@mna.gov.me **Sent:** January, 26.2012; **To:** dcuric@pbf.hr)
8. Na poziv **Nacionalne agencije Republike Slovenije** za kakovost v visokem šolstvu (NAKVIS), u periodu od 2012-2022 sudjelovala sam kao akreditirani vanjski član povjerenstva u evaluaciji/reakreditaciji 15 studijskih programa (Potvrda NAKVIS-a)

A. 5.9. Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti
Najznačajnije:

1997-2024: Pročelnik Laboratorija za kemiju i tehnologiju žitarica
2001-2003: Član Povjerenstva PBF-a za prilagođavanje dodiplomskih i poslijediplomskih programa programima studija Europske zajednice
2003-2005: Član Povjerenstva PBF-a za izradu prediplomskih i diplomskih studijskih programa (PT, PN, DN, USH, PI) u skladu sa Bolonjskim procesom
2003-2007: Predstojnik Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo
2003-2007: Predsjednik Odbora za diplomske radove
2007-2011: Prodekan za znanost Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
2019-2021: Predsjednik Odbora za poslijediplomske studije
2012-2019: Predsjednik Etičkog povjerenstva
2018-2023: Povjerenik Fakulteta za primanje i rješavanje pritužbi vezanih za zaštitu dostojanstva radnika
2005-2014: Osnivačica i voditeljica diplomskog studoija Upravljanje sigurnošću hrane
2014-2019: Voditeljica doktorskog studija Prehrambena tehnologija
2019-2021: Voditeljica Integriranog doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam
2013- 2014: Član Povjerenstva za izradu Strateškog programa znanstvenih istraživanja PBF-a za razdoblje 2014.-2020.
2014-2021: Član Odbora za poslijediplomske studije
2016-2020: Član Znanstvenog odbora

A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA

29.06-14.07.1991.:Katholieke Universiteit, Leuven, Belgija
04.07-18.07. 2004; 11.09-30.09.2006.:ENITIAA *Ecole nationale d'ingénieurs des techniques des industries agricoles et alimentaires,* Nantes, Francuska
18.04. - 31.04.2005: University of Gent, Faculty of Agriculture, Gent, Belgija
31.03.-08.04.2012.: Warsaw University of Life Sciences, (CEEPUS Programme (CPM Nr. CIII-HR-0306-04-1112-M-53852)

6.1. Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama

1. D. Ćurić (2012) „Studies of Food Science at the University of Zagreb Warsaw University of Life Sciences“ Warsaw University of Life Sciences, (31.03.2012.-08.04.2012.)
2. D. Ćurić(2012) „Impact of process and formulation on quality and nutrition value of bread” Warsaw University of Life Sciences, (31.03.2012.-08.04.2012.)

A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA

1. **Državna nagrada za znanost**, prof.dr.sc. Duški Ćurić za znanstveno postignuće za 2009. godinu u području Biotehničkih znanosti znanstveno polje Prehrambena tehnologija
2. **Medalja** Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za 2010. godinu prof.dr.sc. Duški Ćurić za značajna znanstvena postignuća
3. **Povelja** Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta 2021. godine prof.dr.sc. Duški Ćurić za cjelokupni radni opus na fakultetu, za posebne zasluge I doprinos unaprijeđenju znanstvenog, nastavnog I stručnog rada, za izuzetan doprinos u djelovanju fakulteta I promicanju njegovog položaja I ugleda u zemlji i inozemstvu.
4. ***Nagrada Praemium Biotechnicum***, za ostvarene znanstvene rezultate, promicanje biotehničkih disciplina I struke, te za izniman doprinos u prijenosu znanja I odgoju mladih znanstvenika I stručnjaka u području biotehničkih znanosti, 2024.
5. **SPOMEN-MEDALJU** u znak zahvalnosti I priznanja za doprinos razvitku I napretku Sveučilišta u Zagrebu, 2024.

1. **Zlatna plaketa** udruge inovatora RH dodjeljena na 8. Međunarodnom sajmu inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji, održanoj 8-10 svibnja 2015., Trilj, Laboratoriju za kemiju i tehnologiju žitarica za visoku tehničko tehnološku razinu prikazane inovacije autora: B. Voučko, I. Vrana-Špoljarić, S. Ajredini, D. Novotni, N. Čukelj, D. Ćurić (2015) Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji kruha produljene trajnosti i svježine.
2. **Zahvalnica** prof.dr.sc. Duški Ćurić Zaklade Ivan Bulić za potporu i suradnju na ostvarenju ciljeva Zaklade, 2017.
3. **Zahvalnica Richemont kluba** Hrvatske za požrtvovan rad I iznimno veliki doprinod provođenju akcije ZNAK 2RICHEMON KVALITETA”, 2009.
4. **Zahvala Best (Board of European Students of Technology)** Zagreb na velikodušnoj podršci I pomoći pri organizaciji akademskog dijela ljetnog seminara “Food-Behind the scenes”, 2-21. Lipnja Zagreb, 2003.
5. **Zahvalnica na sudjelovanju na Festivalu znanosti,** 24-29 travnja 2017 u Tehničkom muzeju Nikola Tesla
6. **Zahvalnica Hrvatske agencije za hranu,** za sveukupni doprinos u radu Upravnog odbora agencije, 2012- 2014

B. NASTAVNA DJELATNOST

B. 1. Nastava na dodiplomskim, preddiplomskim i diplomskim studijima

Red.br.	Razdoblje	Kolegij/studij	Voditeljstvo vježbi/seminara/predavanja
1	1982-1986	Osnove strojarstva/PI,BI	Voditeljstvo vježbi i seminara
2	1986-1997	Tehnologija ugljikohidrata i konditorskih proizvoda/PI	Voditeljstvo vježbi i seminara
3	1986-1997	Tehnologija šećera I škroba/PI	Voditeljstvo vježbi i seminara
4	1986-1997	Tehnologija konditorskih proizvoda/PI	Voditeljstvo vježbi i seminara

5	1997-2024	Kemija i tehnologija žitarica/PI, PT, N, USH	Nositeljica kolegija
6	2005-2024	Prehrambene tehnologije/N	Nositeljica kolegija
7	2005-2024	Principi ekološke proizvodnje hrane/PT,N	Nositeljica kolegija
8	2005-2024	Ekstruzija u prehrambenoj industriji	Nositeljica kolegija
9	1997-2024	Osnove tehnologija namirnica biljnog podrijetla/N	Sudjelovanje u izvođenju predavanja I vježbi
10	2005-2024	Uvod u prehrambene tehnologije/PT	Sudjelovanje u izvođenju predavanja
11	2005-2024	Sirovine za prehrambenu industriju/N, PT	Sudjelovanje u izvođenju predavanja
12	2006-2024	Osnove prehrambenih tehnologija/N, PT	Nositeljica kolegija
13	2006-2009	Fizikalna svojstva složenih sustava-hrane	Sudjelovanje u izvođenju predavanja
14	2006-2024	Prehrambeni aditivi	Sudjelovanje u izvođenju predavanja
15	2022-2024	Osnove tehnologija žitarica, ugljikohidrata i konditorskih proizvoda,	Nositeljica kolegija

B. 2. Nastava na poslijediplomskim studijima

Red.br.	Razdoblje	Kolegij/studij	Voditeljstvo vježbi/seminara/predavanja
1	1998-2006	Izabrana poglavlja iz tehnologije proizvodnje i prerade brašna/PT doktorski studij	Nositeljica kolegija
2	2003-2014	Kemija odabranih sastojaka hrane/N doktorski studij	Nositeljica kolegija
3	2006-2014	Trendovi u preradi žitarica/PT doktorski studij	Nositeljica kolegija
4	2006-2014	Ekološka proizvodnja i prerada hrane/PT,N doktorski studiji	Nositeljica kolegija
5	2006-2014 2015-2024	Prehrambena vlakna/N doktorski studij	Nositeljica Suradnica
6	2006-2014	Prehrambeni aditivi /PT doktorski studij	Nositeljica kolegija
8	2006-2014	Razvoj prehrambenih proizvoda/FM specijalistički studij	Nositeljica kolegija
9	2015-2024	Proizvodnja hrane-integrirani pristup/ integrirani doktorski studij PBF-a	Nositeljica kolegija
10	2015-2024	Tehnologije u preradi žitarica/ integrirani doktorski studij PBF-a	Nositeljica kolegija
11	2015-2024	Ekološka proizvodnja i prerada hrane/ integrirani doktorski studij PBF-a	Nositeljica kolegija

B.3. Osnivanje novih studija

Br	Naziv	Funkcija	Godina	Studiji/Izvođenje
1	Stručno povjerenstvo PBF-a za pripremu i izradbu prijedloga prediplomskog i diplomskog studija Nutricionizma u skladu sa Bolonjskim procesom	Član	2003-2005	Preddipl..Nutricionizam Dipl. Nutricionizam 2005- danas
2	Stručno povjerenstvo PBF-a za pripremu i izradbu prijedloga prediplomskog studija Prehrambena tehnologija u skladu s Bolonjskim procesom	Član	2003-2005	Preddipl. Prehrambene tehnologije 2005-2022
3	Stručno povjerenstvo PBF-a za pripremu i izradbu prijedloga diplomskog studija Prehrambeno inženjerstvo u skladu s	Član	2003-2005	Dipl. Prehrambeno inženjerstvo 2005-2002

	Bolonjskim procesom			
4	Stručno povjerenstvo PBF-a za pripremu i izradbu prijedloga diplomskog studija Upravljanje sigurnošću hrane u skladu s Bolonjskim procesom	Predsjednica, Voditeljica studija	2003-2005 2005- 2015	Dipl. Upravljanje sigurnošću hrane 2005-danas
5	Stručno povjerenstvo za pripremu i izradu prijedloga integriranog poslijediplomskog doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam	Članica	2013-2014	Integrirani doktorski studij 2015-danas
6	Stručno povjerenstvo za reviziju preddiplomskog studijskog programa PT i diplomskog studijskog programa PI na PBF-u	Članica	2017-2021	Prijedipl. PT2 Dipl. PI2 2022-danas

B. 4. Uvođenje novih kolegija u studijske programe PBF-a

1. Uvođenje novih predmeta na prediplomske i diplomske studijske programe PBF-a u skladu s Bolonjskim procesom (**2005**/PT,PI,N,USH)

Nositelj novih kolegija:

1. Ekstruzija u prehrambenoj industriji-izborni B
2. Principi ekološke proizvodnje hrane-izborni B
3. Osnove prehrambenih tehnologija/PT, N- obavezni
4. Prehrambene tehnologije/N- obavezni

2. Uvođenje novih predmeta na poslijediplomske studijske programe PBF-a u skladu s Bolonjskim procesom (**2007**/PT,N, FM)

- Znanstveni doktorski studij: **Prehrambena tehnologija, nositelj novih kolegij**:
  1. Trendovi u preradi žitarica
  2. Ekološka proizvodnja i prerada hrane

- Znanstveni doktorski studij **Nutricionizma, nositelj kolegija:**
  1. Kemija odabranih sastojaka hrane

- Specijalistički međunarodni poslijediplomski studij **Food Management - nositelj novog kolegija**:
  1. Razvoj prehrambenih proizvoda

- Uvođenje novih predmeta na integrirani doktorski studij Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam (smjer PT, **2014**), **nositelj novih kolegija**:
- :
  1. Proizvodnja hrane-integrirani pristup
  2. Tehnologije u preradi žitarica

B. 5. Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika (knjige)

1. **Ćurić, Duška**; Novotni, Dubravka; Bojana, Voučko; Nikolina Čukelj Mustač (2019) Mogućnosti upotrebe nusproizvoda mlinske industrije za proizvodnju funkcionalne hrane // Neke

mogućnosti iskorištenja nusproizvoda prehrambene industrije - knjiga 2 / Šubarić, Drago; Babić, Jurislav (ur.). Osijek: Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 2019. str. 37-62.

2. Galić, Kata; Gabrić, Domagoj; **Ćurić, Duška** (2019) Packaging and the Shelf Life of Bread // Reference Module in Food Science / N/A (ur.). Amsterdam: Elsevier, 2019. str. 1-8 doi:.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22655-3
3. **Ćurić, Duška**; Novotni, Dubravka; Smerdel, Bojana (2013) Bread making // Engineering aspects of cereal and cereal-based products / Guine, Raquel; Correia, Paula (ur.). Boca Raton: CRC press, 2013. str. 149-174.
4. Hrvatska enciklopedija (Leksikografski zavod) tiskano izdanje 2009 godine. Autorica pojmova: mlin, mljevenje, brašno, krupica, prekrupa, krupica (**D. Ćurić**)
5. Hrvatska tehnička enciklopedija, mrežno izdanje (Leksikografski zavod Miroslav Krleža) 2021. Autorica tekstova: škrob, tjestenina, pekarski proizvodi, mlinarski proizvodi, aditivi (**D. Ćurić**)
6. L.Goldoni, D. Karlović, **D. Ćurić** (1991): Stanje i pravci razvoja proizvodnje i tehnologije kakao proizvoda, proizvoda sličnih čokoladi, krem i bombonskih proizvoda, u „Znanstvene osnove dugoročnog društveno-ekonomskog razvoja Hrvatske. Prehrambena industrija i biotehnologija. I. Prehrambena industrija ", T. Lovrić (Ured.), Samoupravna interesna zajednica znanosti Hrvatske i republički zavod za društveno planiranje Hrvatske, Zagreb, str. 237-253.
7. D.Karlović, L. Goldoni, **D. Ćurić** (1991): Stanje i pravci razvoja industrije šećera Hrvatske, u „Znanstvene osnove dugoročnog društveno-ekonomskog razvoja Hrvatske. Prehrambena industrija i biotehnologija. I. Prehrambena industrija ", T. Lovrić (Ur.), Samoupravna interesna zajednica znanosti Hrvatske i republički zavod za društveno planiranje Hrvatske, Zagreb, str. 220-236.

B. 6. Autorstvo i suautorstvo skripata

-

B. 7. Gostujući nastavnik

- Od 2001-2011, gost nastavnik na Kemijsko Tehnološkom Fakultetu Sveučilišta u Splitu**,** voditelj kolegija "Tehnologija prerade brašna" (30p+0s+30v)
- Od 2005-2011, gost nastavnik na Agronomskom Fakultetu Sveučilišta u Zagrebu**,** u okviru kolegija „Skladištenje i dorada poljoprivrednih proizvoda" (6p+6v)
- 30.03.2012-30.04.2012. gost nastavnik na Warsaw University of Life Sciences,Varšava, Poljska (tema: Chemistry and Technology of Cereals)

B. 8. Nastavna djelatnost unutar odbora i povjerenstava

- 2001-2003: Član Povjerenstva PBF-a za prilagođavanje dodiplomskih i poslijediplomskih programa programima studija Europske zajednice
- 2003-2005: Član Povjerenstva PBF-a za izradu prediplomskih i diplomskih studijskih programa (PT, PN, DN, USH, PI) u skladu sa Bolonjskim procesom
- 2003-2007: Predsjednik Odbora za diplomske radove
- 2005-2007: Član Odbora za osiguranje kvalitete
- 2003-2011: Član Obora za nastavu
- 2007-2011: Predsjednica Odbora za znanost
- 2007-2011: Član Odbora za međunarodnu suradnju
- 2019-2021: Predsjednik Odbora za poslijediplomske studije
- 2005-2014: Osnivačica i voditeljica diplomskog studoija Upravljanje sigurnošću hrane
- 2005-2014: Voditeljica Vijeća diplomskog studija Upravljanje sigurnošću hrane
- 2014-2019: Voditeljica doktorskog studija Prehrambena tehnologija
- 2019-2021: Voditeljica Integriranog doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam

- 2019-2021: Voditeljica Odbora za poslijediplomske studije
- 2013- 2014: Član Povjerenstva za izradu Strateškog programa znanstvenih istraživanja PBF-a za 2014.-2020.
- 2014-2021: Član Odbora za poslijediplomske studije

B. 9. Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave

-

C. STRUČNA DJELATNOST

C. 1. Stručni radovi

C. 1.1. Stručni rad objavljen u domaćem časopisu

1. M. Jošt, V. Samobor, M. Mužić, D. Ćurić, L. Drobac (2019) Improving Global Competitiveness of China in Wheat Export by Increasing Wheat Quality, *Agricultural Studies*, Vol. 3, Issue 2, Aug 2019, Pages 11-22.
2. Friganović, Emilija; Runje, Martina; Ujaković, Sara; Dorbić, Boris; Šarolić, Mladenka; Ćurić, Duška; Krička, Tajana (2019) Senzorska procjena tjestenine obogaćene proteinima konoplje i graška // *Glasilo Future*, 2 (2019), 1-2; 23-43 doi:10.32779/gf.2.1-2.3.
3. Čukelj, N. (2017) Tjestenina - drugačija među sličnima. Svijet hrane, 23, 22-23.
4. Novotni, Dubravka; Čukelj, Nikolina; Ćurić, Duška (2016) Kiselo tijesto statusni simbol ozbiljnog pekara // Hrvatski pekar: stručni časopis za pekarstvo, mlinarstvo, slastičarstvo, tjesteničarstvo i industrijsku ambalažu, 146 (2016)
5. Čukelj, Nikolina; Novotni, Dubravka; Ćurić, Duška (2016) Kruh u službi zdravlja // Hrvatski pekar: stručni časopis za pekarstvo, mlinarstvo, slastičarstvo, tjesteničarstvo i industrijsku ambalažu, 145 (2016), 12-14.
6. D.Ćurić, N.Čukelj (2011): Integralne žitarice i njihov utjecaj na zdravlje - Brojne prednosti cjelovitog zrna, *Tim Zip revija,* (Godina XV), 60, 20-21
7. Gabrić, Domagoj; Galić, Kata; Ćurić, Duška (2010) Packaging of cereals and bakery products // Food engineering & ingredients, 35, 1; 19-22.
8. Petravić Tominac, Vlatka; Novotni, Dubravka; Zechner-Krpan, Vesna; Ćurić, Duška; Srečec, Siniša (2010) Dodavanje vrijednosti proizvodu primjenom β-glukana // Novi pekar, 10, 5; 24-28.
9. Le-Bail, R. Zuniga, C. Prost, J.L. Lambert, T. Lucas, M. Sikora, C. M. Rosell, D. Ćurić, T. Park, V. Kiseleva, M. Pitroff, I. VanHaesendonck, M. Bonnand-Ducasse, M. Koczwara, V. Cerne. (2008). Energy, nutrition and quality of breads; an overview of what is going on within the European project "EU-Freshbake". New Food Magazine, 2008, 4, 60-64.
10. Voća, Neven; Krička, Tajana; Jukić, Željko; Janušić, Vanja; Matin, Ana; Ćurić, Duška (2006) Čvrstoća peletirane hranidbeno-ljekovite smjese za ribe // Krmiva - časopis o hranidbi životinja, proizvodnji i tehnologiji krme, 48 (2006), 6; 341-347.
11. M. Boban, D. Ćurić, I. Bauman, T. Krička, Š. Muminović, D. Gadžo, M. Đikić (2008) Utjecaj veličina čestica na karakteristike protoka mješavina, Works of the Faculty of Agricultural and Food Science University of Sarajevo, LIII 59 (1), 147-156.
12. M. Boban; D. Ćurić; I. Bauman; T. Krička; Š. Muminović; D. Gadžo; M. Đikić (2008) Utjecaj veličina čestica i protoka praha na homogenost smjese // Works of the Faculty of Agricultural and Food Science University of Sarajevo, 59 (2), 57-64.
13. Brnčić, Mladen; Ježek, Damir; Tripalo, Branko; Karlović, Damir; Ćurić, Duška (2002) Povijesni pregled tehnološkog razvoja ekstrudera i primjene ekstruzije u prehrambenoj industriji // PBN Revija, 1, 10-17.
14. D. Ćurić (2000): Starter kulture: Život od kojeg buja tijesto, Novi Pekar, 1(1),24-27.
15. D. Ćurić (2001): Bogatstvo pšenične klice. Nutritivna vrijednost i utjecaj pšenične klice na tijesto, Novi Pekar, 2(4),20-21.
16. D. Ćurić (2001): Bogatstvo pšenične klice. Nutritivna vrijrdnost i utjecaj pšenične klice na

tijesto, Novi Pekar, 2 (4), 20-21.
17. Tripalo, Branko; Karlović, Damir; Ćurić, Duška; Tomičić, Tito; Ježek, Damir (1998) Veličine i jedinice // Cros: Croatian sugar review, 4, 1; 10-16.
18. Tripalo, Branko; Karlović, Damir; Ćurić, Duška; Ježek, Damir (1997) Pad tlaka u nasutom sloju // Cros: Croatian sugar review, 3, 1; 22-24.
19. Ježek, Damir; Ćurić, Duška; Karlović, Damir; Tripalo, Branko (1996) Rezanci šećerne repe – izvor prehrambenih vlakana // CROS: Croatian sugar review, 2, 1; 6-8.
20. D. Karlović, N. Klinčić, D. Ćurić (1990): Kemijski sastav I fizikalna svojstva smeđih šećera dobivenih iz šećerne repe, Podravka 7(2),175-178.

C. 1.2. Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa

1. **D.Ćurić**, D.Tušak, B.Petrović(1998).: Kakvoća pšenica roda 1997.*Stručni skup hrvatske pekarske industrije, Zbornik radova,*Supetar, Svibanj, str.1-5.
2. **D.Ćurić** (2000): Interlaboratorijsko ispitivanje kakvoće brašna za kekse i srodne proizvode sa ciljem provjere i usklađivanja analitičkih metoda. VIII Stručno savjetovanje inženjera konditorske industrije Hrvatke, *Zbornik radova,* KONDIN, Umag, srpanj, str.1-35.
3. **D.Ćurić**, D.Tušak (2004): Deklaracija i specifikacija pekarskih proizvoda, Stručni skup pekara, rujan, "Solaris" Šibenik, *Knjiga radova,* Kvasac d.o.o.Savski Marof, str.69-74
4. **D.Ćurić**, D.Tušak (2005): Osnovni principi deklariranja prehrambenih proizvoda s posebnim osvrtom na označavanje pekarskih proizvoda", Stručna radionica s međunarodnim sudjelovanjem "Aktualna problematika općeg i specifičnog deklariranja ili označavanja hrane" Opatija, 20. svibnja, 2005,HUSI, Rijeka, *Zbornik radova,* str.1-11.

C. 2.0. Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu

1. **D.Ćurić** (2005): Deklariranje prehrambenih proizvoda iz žitarica, Festival kruha i slastica, 6 listopada 2005, Zagreb.
2. **D.Ćurić** (2005): Tjestenina i tjesteničarski proizvodi na našem stolu, III Stručni skup „Svijet hrane", Zadar, 14-16 veljače 2005.
3. Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Ajredini, S., Novotni, D., Čukelj, N., Ćurić, D.(2015) Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji kruha produljene trajnosti i svježine, 8. međunarodni sajam inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji, AgroARCA, 8.-15.5.2015., Trilj.

C. 2.1. Pozvana predavanja na stručnom skupu

1. **D.Ćurić**, D.Tušak (2004): Deklaracija i specifikacija pekarskih proizvoda s posebnim osvrtom na brzo smrznuta tijesta, Stručni skup pekara, 29.rujan, "Solaris" Šibenik, *Knjiga radova,* str.69-74
2. **D.Ćurić**, D.Tušak (2005): Osnovni principi deklariranja prehrambenih proizvoda s posebnim osvrtom na označavanje pekarskih proizvoda", Stručna radionica s međunarodnim sudjelovanjem "Aktualna problematika općeg i specifičnog deklariranja ili označavanja hrane" Opatija, 20. svibnja, 2005,*Zbornik radova,* str.1-11.
3. **D.Ćurić** (2005): Deklariranje prehrambenih proizvoda iz žitarica, Festival kruha i slastica, 6 listopada 2005, Zagreb.
4. **Čukelj, N**., Ćurić, D (2014) Lanene sjemenke i Zitarice kao izvor fitoestrogena u svakodevnoj prehrani, 7. Stručni skup Funkcionalna hrana u Hrvatskoj, 01.07.2014., Zagreb.
5. **Novotni, D.,** Ćurić, D., Čukelj, N., Smerdel, B. (2011) Funkcionalna hrana od žitarica. 4. Stručni skup Funkcionalna hrana u Hrvatskoj, 13.06.2011., Zagreb.

C.2.2. Stučne knjige i priručnici

1. J.Bošnir, I.Colić Barić, D.Ćurić, M.L.Mandić, L.Pollak, T.Teklić, M.Valek (2009), Priručnik:Alergije podrijetlom iz hrane,HAH, Osijek, Hrvatska

C. 3. Tehnologijski / stručni projekti

C. 3.1. Voditelj nacionalnog tehnologijskog/stručnog projekta

1. Koordinator projekta s PBF-a: D. Ćurić: IPA 2007/HR/16IPO/001-040502, "TechTransferSIKC - Transfer tehnologije i komercijalizacija inovacija u sektoru hrane Šibensko-kninske županije, 2013-2015
2. Voditelj projekta D. Ćurić, Unapređenje tehnološkog postupka proizvodnje paprenjaka s ciljem produljenja trajnosti, povećanja prehrambene vrijednosti postojećeg i razvoja integralnog proizvoda (Suradnja s tvrtkom PAPRENJAK D.O.O., Štefanićeva 5, 10000 Zagreb, 2011-2012)
3. Voditelj projekta D. Ćurić, Razvoj i uvođenje tehnološkog procesa proizvodnje keksa sa suhim smokvama i keksa sa suhim šljivama bez dodanih šećera (Suradnja s tvrtkom Stella Mediterranea d.o.o., Put mostina 10, 21000 Split, 2009-2010)
4. Voditelj projekta D. Ćurić, Razvoj i uvođenje tehnološkog procesa proizvodnje keksa sa smokvama, keksa bademima i keksa sa maslinama (Suradnja s tvrtkom Stella Mediterranea d.o.o., Put mostina 10, 21000 Split, 2011-2012)
5. Voditelj projekta D. Ćurić, Optimiranje procesa proizvodnje Paškog baškotina, za Samostan Sv. Margarite, Pag (MPRRR; 2008-2009)
6. Voditelj projekta D. Ćurić, Pekarski proizvodi visoke nutritivne vrijednosti (TP-C82/2003) Program TEST (MZOS; 2003-2006), Suradnja s tvrtkom Naše Klasje d.o.o. Zagreb

C. 3. 2. Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu

1. Suradnica D. Ćurić, Razvoj domaćeg kruha bez aditiva sa kiselim tijestom, Ugovor o suradnji s tvrtkom Zagrebačke pekarne Klara d.d. Zagreb, 2019-2023. Voditelj projekta prof.dr.sc. Dubravka Novotni
2. Suradnica D. Ćurić, Postupci prerade starog kruha, TP, Voditelj projekta: Prof. T. Krička (MZOS; 2008-2010)
3. Suradnica D. Ćurić, Saniranje tehnoloških nusproizvoda iz proizvodnje biodizela do energije (MZOS; 2007-2013) Voditelj projekta: Prof. T. Krička.
4. Suradnica D. Ćurić, Standardizacija proizvodnje i uvjeta pakiranja Soparnika za Udrugu Poljice soparnik, Omiš (MPRRR; 2008-2009) Voditelj projekta: Prof. K. Galić
5. Suradnica D. Ćurić, Proizvodnja ekstrudiranog brašna žitarica, lomljenog i cijelog zrna nutritivno vrijednih sjemenki (0021/2002), Program RAZUM (MZOS; 2003-2006); Voditelj: Prof. B. Tripalo
6. Suradnica D. Ćurić, Postupak proizvodnje pulpe za ljevanu biorazgradivu ambalažu za presadnice (TP-04/0058-19), Program Test (MZOS; 2005-2006); Voditelj: Prof. D. Karlović
7. Suradnica D. Ćurić, Optimizacija uvjeta proizvodnje Imotske torte za Dujmex d.o.o. Imotski (MPRRR; 2009-2010) , voditelj projekta: D. Tušak
8. Suradnica D. Ćurić, Definiranje uvjeta dobivanja smjesa za oblaganje prehrambenih proizvoda (TP-03/0058-17), Program Test (MZOS; 2004-2008); Voditelj: Prof. Damir Ježek
9. Suradnica D. Ćurić, Razvojno središte za kemijsko i prehrambeno-biokemijsko inženjerstvo (TP-05/0058-21), Program Test (MZOS; 2005-2009); Voditelj: Prof. B. Tripalo

C. 4. Dužnosti u strukovnoj asocijaciji

- 1996- 2025: Osnivač, dopredsjednik (1996-2011) i član strukovnog društva Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista
- 1998- 2015: Član Biotehničke zaklade
- 2017- 2025: Član Zaklade Ivan Bulić (Dopredsjednica Povjerenstva za dodjelu stipendija, nagrada i priznanja Zaklade
- 2011- 2024: Pročelnik Sekcije za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti (organizacija okupljanja, izvještavanje o postignućima članova, organizacija znanstvenih skupova)

D. 5. Članstvo u stručnim društvima

- 2010-2015: Član ICC Technical Committee (ICC-International Association of Cereal Science and Technology
- 2010- 2015: Član AACC International (AACC-American Association of Cereal Chemists)
- 2014- 2025: Počasni član Richemont kluba Hrvatske (član Povjerenstva za Richemont kvalitetu)

D. 6. Član uređivačkog odbora stručnog časopisa

Br	Naziv	Funkcija	Godina
1.	Časopis «Hrvatski Pekar»	Član uređivačkog odbora	1997-2007
2.	Časopis «Svijet Hrane» Robinson d.o.o.	**Glavni urednik**	2003-2005
3.	Časopis «Mlinarstvo in Pekarstvo», Slovenia	Član uređivačkog odbora	2006- 2010
4.	Stručno-znanstveni časopis GLASILO FUTURE	Član uređivačkog odbora	2019-2024

D.7. Čelne dužnosti u strukovnim asocijacijama

Naziv	Funkcija	Godina
Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista	Dopresjednica i Član UO Član	1996-2011 2011- danas
Sekcija za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti	Pročelnica Sekcije	2011- 2024

D. 8. Ostale stručne djelatnosti

Br	Naziv	Godina
1	Predsjednik organizacijskog odbora stručnog skupa «Svijet hrane»	2003,2004,2005,2006
2	Član organizacijskog odbora stručnog skupa «Hrvatski Pekar»	2000-2005
3	Član organizacijskog odbora stručnog skupa «Festival kruha i slastica»	2005, 2006

D. 9. Stručne nagrade i priznanja

1. **Zlatna plaketa** za visoku tehničko-tehnološku razinu prikazanih inovacija Laboratoriju za kemiju i tehnologiju žitarica, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za izložene rezultate „Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji kruha produljene trajnosti i svježine," autora Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Ajredini, S., Novotni, D., Čukelj, N., Ćurić, D. na 8. međunarodnom sajmu inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji, AgroARCA, 8.-15.5.2015., Trilj.
2. **Zahvalnica** prof.dr.sc. Duški Ćurić Zaklade Ivan Bulić za potporu i suradnju na ostvarenju ciljeva Zaklade, 2017.
3. **Zahvalnica Richemont kluba** Hrvatske za požrtvovan rad I iznimno veliki doprinod provođenju akcije ZNAK 2RICHEMON KVALITETA", 2009.
4. **Zahvala Best (Board of European Students of Technology)** Zagreb na velikodušnoj podršci I pomoći pri organizaciji akademskog dijela ljetnog seminara "Food-Behind the scenes", 2-21. Lipnja Zagreb, 2003.
5. **Zahvalnica na sudjelovanju na Festivalu znanosti,** 24-29 travnja 2017 u Tehničkom muzeju Nikola Tesla
6. **Zahvalnica Hrvatske agencije za hranu,** za rad u Upravnom odboru agencije, 2012-2014

Zagreb 10. ožujka 2025.



Dr.sc. Duška Ćurić, umirovljena red.prof. u gtrajnom zvanju PBF-a

b) Popis radova predloženice

Dr.sc. Duška Ćurić, umirovljena red.prof. u trajnom zvanju PBF-a

Radovi predloženice indeksirani u *Current Contents, Science Citation Index Expanded i Scopus* bibliografskim bazama (PRIVITAK 1 i 2)

A1 radovi

1. D. Ježek, **D. Ćurić**, D. Karlović, B. Tripalo (1996) Production of Soluble Dietary Fibres from Sugar Beet Pulp with Betanaza T Enzyme in the Extrusion Process. *Chemical and Biochemical Engineering Quaterly*, 10 (3), 103-106.
2. **D. Ćurić**, D. Karlović, B. Tripalo, D. Ježek (1998) Enzymatic Conversion of Corn Starch in Twin-Screw Extruder. *Chemical and Biochemical Engineering Quaterly*, 12(2)63-71
3. **D. Ćurić**, D. Karlović, J. Đugum, D. Tušak, B. Petrović (2001) Gluten as a Standard of Wheat Flour Quality. *Food Technology and Biotechnology*, 39(4), 353-361.
4. **D. Ćurić**, J. Đugum, I. Bauman (2002) The Influence of Fungal Alpha-Amylase Suplementation on Amylolytic Activity and Baking Quality of Flour. *International Journal of Food Science and Technology*, 37, 673-680.
5. Z. Bobić, I. Bauman, **D. Ćurić** (2002) Rehidratation Ratio of Fluid Bed Dried Vegetables, *SADHANA - AcademyProc. In Engineering Sciences*, 27(3), 624-670.
6. T. Krička, N. Voća, Ž. Jukić, **D. Ćurić**, D. Kiš, A. Matin (2004) Chemical composition of corn kernel after the hydrothermal "cooking" procedure. *Acta Veterinaria,* Beograd., 54 (2-3), 209-218.
7. D. Lušić, O. Koprivnjak, **D. Ćurić**, A.G. Sabatini, L.S. Conte (2007) Volatile Profile of Croatian Lime Tree (Tilia sp.), Honeydew (Abies Alba) and Sage Honey (Salvia Officinalis). *Food Technology and Biotechnology*, 45, 156–165.
8. D.Kiš, T. Jurić, N. Voća, **D. Ćurić**, M. Mandurić (2007) Reconstruction of existing livestock feed production plants by adding a hydraulic adder, *Agriculture-Scientific and Professional Review*, 13(1), 218-221.
9. Bauman, **D. Ćurić**, M. Boban (2008) Mixing of solids in different mixing devices, *SADHANA - AcademyProc. In Engineering Sciences*, 33 (6), 721-731.
10. **D. Ćurić**, D. Novotni, D. Škevin, C.M. Rosell, C. Collar, A. Le Bail, I. Colić-Barić, D. Gabrić (2008) Design of a quality index for the objective evaluation of bread quality: Application to wheat breads using selected bake-off technology for bread making, *Food Research International,* 41, 714–719.
11. V. Janusic, D. Curic, T. Kricka, N. Voća, A. Matin (2008) Pretreatment technologies in biothanol production from lignocellulosic biomass, *Poljoprivreda* (Osijek). 14, 1; 53-58.
12. **D. Ćurić**, D. Novotni, I. Bauman, T. Krička, J. Đugum (2009) Optimization of extrusion cooking of cornmeal as a raw material for bakery products. *Journal of Food Process Engineering,* 32 (2), 113-120.
13. J.L. Lambert, A. Le-Bail, R. Zuniga, I. Van-Haesendonck, E. Vanzeveren, M.C. Rosell, C. Collar, **D. Ćurić**, I. Colić Barić, M. Sikora (2009) The attitudes of European consumers toward innovation in bread; interest of the consumers toward selected quality attributes. *Journal of Sensory Studies*, 24(2), 204-219.
14. K. Galić, **D. Ćurić**, D. Gabrić (2009) Shelf Life of Packaged Bakery Goods - A Review, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition,* 49 (5), 405 — 426.
15. D. Novotni, **D. Ćurić**, N. Čukelj, D. Gabrić (2009) Production of high protein bread using extruded corn and soybean flour blend. *Italian Journal of Food Science*, 21 (2),123-134.
16. N. Voća, B. Varga, T. Krička, **D. Ćurić**, V. Jurišić, A. Matin (2009) Progress in ethanol production from corn kernel by applying cooking pre-treatment, *Bioresource Technology*, 100, 2712-2718,
17. M. Sikora, S. Kowalski, M. Krystyjan, R. Ziobro, P. Wrona, **D. Ćurić**, A. Le Bail (2010) Starch

gelatinization as measured by rheological properties of the dough. Journal of Food Engineering, 96 (4), 505-509.
18. D. Novotni, **D. Ćurić**, K. Galić, D. Škevin, S. Neđeral, K. Kraljić, D. Gabrić, D. Ježek (2011) Influence of frozen storage and packaging on oxidative stability and texture of bread produced by different processes. *LWT - Food Science and Technology*, 44, 643-649.
19. D. Novotni, **D. Ćurić**, M. Sučić, D. Škevin, I. Colić-Barić, N. Čukelj (2011) Glycaemic index and phenolics of partially baked frozen bread with sourdough. International *Journal of Food Science and Nutrition*, 62 (1), 26-33.
20. N. Čukelj, I. Jakaša, H. Sarajlija, D. Novotni, **D. Ćurić** (2011) Identification and quantification of lignans in wheat bran by gas chromatography-electron capture detection, *Talanta*, 84., 127-132**.**
21. D. Gabrić, Ben-Aissa, F., Le-Bail, A., Monteau, J.Y., Ćurić, D. (2011) Impact of process conditions on the structure of prefermented frozen dough, *Journal of Food Engineering,* 105., 2, 361-366.
22. D. Novotni, N. Čukelj, B. Smerdel, M. Bituh, F. Dujmić, **D. Ćurić** (2012) Glycemic index and firming kinetics of partially baked frozen gluten free bread with sourdough, *Journal of Cereal Science*, 55, 120-125.
23. B. Smerdel, L. Pollak, D. Novotni, N. Čukelj, M. Benković, D. Lušić, **D. Ćurić** (2012) Improvement of gluten-free bread quality using transglutaminase, various extruded flours and protein isolates, *Journal of Food and Nutrition Research*, 51, 4, 242-253.
24. H. Sarajlija, N. Čukelj, D. Novotni, G. Mrsic, M. Brnčić, **D. Ćurić** (2012) Preparation of Flaxseed for Lignan Determination by Gas Chromatography-Mass Spectrometry Method, *Czech Journal of Food Sciences*, 30, 1, 45-52.
25. B. Borczak, E. Sikora, M. Sikora, **D. Ćurić** (2013) Glycaemic response to frozen stored wholemeal-flour rolls enriched with fresh sourdough and whey proteins, *Starch-Starke*, 65, 11-12, 969-975.
26. N. Škara, D. Novotni, N. Čukelj, B. Smerdel, **D. Ćurić** (2013) Combined effects of inulin, pectin and guar gum on the quality and stability of partially baked frozen bread, *Food Hydrocolloids*, 30, 1, 428-436.
27. D. Novotni, N. Čukelj, B. Smerdel, **D. Ćurić** (2013) Quality attributes and firming kinetics of partially baked frozen wholewheat bread with sourdough, *International Journal of Food Science and Technology*, 48, 10,2133-2142.
28. B. Kopeć, B. Borczak, M. Pysz, E. Sikora, M. Sikora, D. Curic, D. Novotni (2014), An addition of sourdough and whey proteins affects the nutritional quality of wholemeal wheat bread, *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria*, 13(1), 43-54.
29. N. Čukelj, P. Putnik, D. Novotni, S. Ajredini, B. Voučko, **D. Ćurić** (2016) Market potential of lignans and omega-3 functional cookies, *British food journal*, 118, 10; 2420-2433.
30. **D. Ćurić**, M. Brnčić (2017) Election to the status of honorary Professor Emeritus Dr. Sc. Branko Tripalo, full Professor in permanent retirement, *Kemija u industriji-Journal of Chemists and Chemical Engineers*, 66, 11-12, 701.
31. D. Novotni, I. Vrana Špoljarić, S. Drakula, N. Čukelj, B. Voučko, M. Ščetar, K. Galić, **D. Ćurić** (2017) Influence of Barley Sourdough and Vacuum Cooling on Shelf-Life Quality of Partially Baked Bread. *Food technology and biotechnology*. 55, 4; 464-474.
32. N. Čukelj, D. Novotni, H. Sarajlija, S. Drakula, B. Voučko, **D. Ćurić** (2017) Flaxseed and multigrain mixtures in the development of functional biscuits. *LWT - Food Science and Technology*. 86; 85-92.
33. N. Čukelj Mustač, B. Voučko, D. Novotni, S. Drakula, A. Gudelj, F. Dujmić, **D. Ćurić** (2019) Optimisation of High Intensity Ultrasound Treatment of Proso Millet Bran to Improve Physical and Nutritional Quality. *Food technology and biotechnology*. 57, 2; 183-190.
34. S. Drakula, D. Novotni, N. Cukelj Mustac, B. Voucko, M. Krpan, M. Hruskar, **D. Ćuric** (2019) A Simple HS-SPME/GC-MS Method for Determination of Acrolein from Sourdough to Bread, *Food Analitycal Methods*, 12, 11, 2582-2590.
35. S. Balbino, M. Dorić, S. Vidaković, K. Kraljić, D. Škevin, S. Drakula, B. Voučko, N. Čukelj, M. Obranović,

D. Ćurić (2020) Application of cryogenic grinding pretreatment to enhance extractability of bioactive molecules from pumpkin seed cake. *Journal of Food Process Engineering,* 42, 8; e13300, 13.

36. D. Novotni, N. Mutak, Lj. Nanjara, S. Drakula, N. Čukelj Mustač, B. Voučko, **D. Ćurić** (2020) Sourdough Fermentation of Carob Flour and Its Application to Wheat Bread. *Food technology and biotechnology*, 58, 4; 465-474.
37. Dujmić, K. Ganić Kovačević, **D. Ćurić**, S. Karlović, T. Bosiljkov, D. Ježek, R. Vidrih, J. Hribar, E. Zlatić, T. Prusina, M. Brnčić (2020) Non-Thermal Ultrasonic Extraction of Polyphenolic Compounds from Red Wine Lees. *Foods*, 9 (2020), 472, 21.
38. N. Čukelj Mustač, D. Novotni, M. Habuš, S. Drakula, Lj. Nanjara, B. Voučko, M. Benković, **D. Ćurić** (2020) Storage stability, micronisation, and application of nutrient-dense fraction of proso millet bran in gluten-free bread. *Journal of cereal science*, 91 (2020), 102864, 7.
39. M. Habuš, D. Novotni, M. Gregov, S. Štifter, N. Čukelj Mustač, B. Voučko, **D. Ćurić** (2021) Influence of particle size reduction and high-intensity ultrasound on polyphenol oxidase, phenolics and technological properties of wheat bran // Journal of food processing and preservation, 1 (2021), e15204; 1-12.
40. S. Drakula, D. Novotni, N. Čukelj Mustač, B. Voučko, M. Krpan, M. Hriškar, **D. Ćurić** (2021) Alteration of phenolics and antioxidant capacity of gluten-free bread by yellow pea flour addition and sourdough fermentation, *Food Bioscience*, Volume 44, PartB Article Number101424, DOI10.1016/j.fbio.2021.101424.
41. M. Habuš, D. Novotni, M. Gregov, N. Čukelj Mustač, B. Voučko, **D. Ćurić** (2021) High-intensity ultrasound treatment for prolongation of wheat bran oxidative stability, *LWT-food science and technology*, Volume151, Article Number 112110, DOI10.1016/j.lwt.2021.112110.
42. S. Drakula, D. Novotni, N. Čukelj Mustač, B. Voučko, M. Krpan, M. Hriškar, **D. Ćurić** (2021) Optimization and Validation of a HS-SPME/GC-MS Method for the Analysis of Gluten-Free Bread Volatile Flavor Compounds, *Food analytical methods,* DOI10.1007/s12161-021-02076-3.
43. K. Radoš, N. Čukelj Mustač, S. Drakula, D. Novotni, M. Benković, K. Kraljić, S. Stifter, B. Voučko, **D. Ćurić** (2021) The effect of cryo-grinding and size separation on bioactive profile of buckwheat hulls, *international journal of food science and* technology, DOI10.1111/ijfs.15137.
44. K. Radoš, N. Čukelj Mustač, S. Drakula, D. Novotni, M. Benković, I. Kuzmić, M. Habuš, B. Voučko, **D. Ćurić** (2021) The quality and shelf life of biscuits with cryo-ground proso millet and buckwheat by-products, *Journal of food processing and preservation, Article Numbere15532,* DOI10.1111/jfpp.15532.
45. M. Habuš; P.Golubić; TV Pavičić;N. Čukelj Mustač; B.Voučko; Z. Herceg; Herceg, Z; **D. Ćurić**; D. Novotni (2021) Influence of Flour Type, Dough Acidity, Printing Temperature and Bran Pre-processing on Browning and 3D Printing Performance of Snacks, *Food and bioprocess technology,* Vol 14, Issue 12, p. 2365-2379, DOI 10.1007/s11947-021-02732-w.
46. M. Habus; S. Mykolenko; S. Ivekovic; K. Pastor; J. Kojic; S. Drakula; **D. Ćurić**; D. Novotni (2022), Bioprocessing of Wheat and Amaranth Bran for the Reduction of Fructan Levels and Application in 3D-Printed Snacks, *Foods*, Vol 11, Issue 11, Article Number 1649, DOI 10.3390/foods11111649.
47. Voucko; D. Novotni; S. Balbino;N. Čukelj Mustač;S. Drakula; F. Dujmić; M. Habuš; K. Jarni; **D. Ćurić** (2022) Utilization of pumpkin seed oil cake and proso millet flour in enhancing gluten-free bread quality, *Journal of food processing and preservation,* Article Number e17070,DOI 10.1111/jfpp.17070.
48. K. Radoš; N. Cukelj Mustac; K. Varga; S. Drakula; B. Voucko; **D. Ćurić**; D. Novotni (2022) Development of High-Fibre and Low-FODMAP Crackers*, Foods*, Vol 11, Issue 17, Article Number 2577, DOI 10.3390/foods11172577.
49. K. Rados; M. Benkovic; N. Cukelj Mustac; M. Habus; B. Voucko; TV Pavicic; **D. Ćurić**; D. Jezek; D. Novotni (2023) Powder properties, rheology and 3D printing quality of gluten-free blends, *Journal of food engineering,* vol 338, Article Number 111251,DOI 10.1016/j.jfoodeng.2022.111251.

50. M. Habus; M. Benkovic; D. Ivekovic; TV Pavicic; NC Mustac; B. Voucko; **D. Ćurić**; D. Novotni (2023) Effect of oil content and enzymatic treatment on dough rheology and physical properties of 3D-printed cereal snack, *Journal of cereal science*, Vol 108, Article Number 103559, DOI 10.1016/j.jcs.2022.103559.

51. T. Grgić; Z. Pavišić; N. Maltar-Strmečki; B. Voučko; N. Čukelj Mustač; **D. Ćurić**; A. Le-Bail; D. Novotni (2023) Ultrasound-assisted Modification of Enzymatic and Antioxidant Activities, Functional and Rheological Properties of Oat and Barley Bran, *Food and Bioprocess Technology*, doi:10.1007/s11947-023-03074-5

52. D. Novotni; Lj. Nanjara; L. Štrkalj; S. Drakula; N. Čukelj Mustač; B. Voučko; **D. Ćurić** (2023) Influence of Particle Size and Xylanase Pretreatment of Proso Millet Bran on Physical, Sensory and Nutritive Features of Gluten-Free Bread, *Food Technology and Biotechnlogy*, 61, 1, 73-84, doi:10.17113/ftb.61.01.23.7776

53. K. Kraljić; D. Škevin; N. Čukelj Mustač; M. Benković; S. Drakula; S. Balbino; A. Mandura Jarić; K. Mamilović; I. Ramlja; **D. Ćurić** (2023) Influence of Cryogenic Grinding on the Nutritional and Antinutritional Components of Rapeseed Cake. *Applied Science*, 13, 5841. https://doi.org/10.3390/app13105841

54. N. Čukelj Mustač; K. Pastor; J. Kojić; B. Voučko; **D. Ćurić**; J. Miguel Rocha; D. Novotni (2023) Quality assessment of 3D-printed cereal-based products, *LWT*, 184, 115065, https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.115065

55. S. Drakula; D. Novotni; N. Mustac; B. Voucko; M. Krpan; N. Vahcic; M. Hruskar; **D. Curic** (2024) Volatile profile and sensory properties of gluten-free bread with yellow pea flour and sourdough, *European Food Research and Technology*, DOI10.1007/s00217-023-04439-y

56. Voučko, Bojana; Čukelj Mustač, Nikolina; Nanjara, Ljiljana; Drakula, Saša; Grgić, Tomislava; **Ćurić, Duška**; Novotni, Dubravka (2024) Fermentation Performance of Carob Flour, Proso Millet Flour and Bran for Gluten-Free Flat-Bread // Foods, 13, 3458; foods13213458, 1

A2 radovi

57. Marušić Radovčić, Nives; Ježek, Damir; Markov, Ksenija; Frece, Jadranka; **Ćurić, Duška**; Medić, Helga (2019) The effect of high-pressure treatment on the quality of chicken breast meat, *Croatian journal of food science and technology*, 14 (2019), 3-4; 76-81.

58. Repajić, Maja; Markov, Ksenija; Frece, Jadranka; Vujević, Predrag; **Ćurić, Duška**; Levaj, Branka (2019) Studija kvalitete plodova više vrsta jagodastog voća tijekom skladištenja, *Glasnik zaštite bilja*, 42 (2019), 4; 68-81 doi:10.31727/gzb.42.4.9

59. Medić, Helga; Janči, Tibor; Brnčić, Mladen; Dujmić, Filip; Markov, Ksenija; **Ćurić, Duška** (2018) Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na kvalitetu pilećeg mesa, *Stočarstvo: časopis za unapređenje stočarstva*, 72 (2018), 1-2; 35-41.

60. Novotni, Dubravka; Čukelj, Nikolina; Šicel, Tanita; Drakula, Saša; Vrana Špoljarić, Ivna; Voučko, Bojana; **Ćurić, Duška** (2017) Frozen stored barley sourdough: stability and application to wheat bread, *Croatian journal of food science and technology*, 9 (2017), 2; 173-181 doi:10.17508/CJFST.2017.9.2.14

61. Čukelj, Nikolina; Ajredini, Saša; Krpan, Marina; Novotni, Dubravka; Voučko, Bojana; Vrana Špoljarić, Ivna; Hruškar, Mirjana; **Ćurić, Duška**., Bioactives in organic and conventional milled cereal products from Croatian market, *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*, 10 (2015), 1-2; 23-30.

62. Jurišić, Vanja; Julson, James L.; Krička, Tajana; **Ćurić, Duška**; Voća, Neven; Karunanithy, Chinnadurai.Effect of Extrusion Pretreatment on Enzymatic Hydrolysis of Miscanthus for the Purpose of Ethanol Production, *Journal of agricultural science*, 7 (2015), 11; 132-142.

63. Rumbak, Ivana; **Ćurić, Duška**; Colić Barić, Irena (2010) Stabilnost folata prilikom prerade i pripreme namirnica, *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam*, 5, 3-4; 87-95.

64. N. Čukelj, D. Novotni, **D. Ćurić** (2010), Antioxidant Properties of Whole Grain Cereals, *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam,* 5, 1-2; 18-23.
65. **D. Ćurić**, D. Novotni, I. Bauman, T. Krička, Ž. Jukić, N. Voća, D. Kiš (2009) Bread-Making Quality of Standard Winter Wheat Cultivars, *Agriculturae conspectus scintificus*, 74, 3; 161-167
66. V. Janušić, **D. Ćurić**, T. Krička, N. Voća, A. Matin (2008), Predtretmani u proizvodnji biotenola iz lignocelulozne biomase, *Poljoprivreda* 14 (1),5-8.
67. T. Krička, V. Jurišić, N. Voća, **D. Ćurić**, T. Brlek Savić, A. Matin, Ana. (2009) Amino Acid Composition, Urease Activity and Trypsin Inhibitor Activity after Toasting of Soybean in Thick and Thin layer, *Agriculturae conspectus scintificus*, 74, 3; 209-213.
68. Krvavica, Marina; Lukić, Andrijana; Vrdoljak, Marija; Đugum, Jelena; **Ćurić, Duška** (2007) Proteoliza mišićnog tkiva tijekom zrenja pršuta, *Meso: prvi hrvatski časopis o mesu*, 9, 4; 221-229.
69. Kiš D., Jurić T., Voća N., Ćuric D., Mandurić M. (2007) Reconstruction of existing livestock feed production plants by adding a hydraulic adder, Poljoprivreda, 13 (1), pp. 218 – 221.
70. N. Voća, T. Krička, V. Janušić, A. Matin, **D. Ćurić** (2007) Influence of Drying Temperature on Starch Gelatinization in Corn Cernel, *Krmiva* 49 (6) 309-316.
71. **D.Ćurić**, D. Novotni, D. Tušak, I. Bauman, D. Gabrić (2007) Gluten-Free Bread Production by the Corn Meal and Soybean Flour Extruded Blend Usage, *Agriculturae Conspectus Scientificus*, 72 (3), 227-232.
72. Ž. Jukić, T. Krička, **D. Ćurić**, N. Voća, A. Matin, V. Janušić (2006) Possibilities of Olive Cake Utilization in Energy Production, *Krmiva*, 48 (2),77-80.
73. D.Kovaček, A. Ninčević, I. Miljević, D. Vikić-Topić, M. Brnčić, **D. Ćurić**, B. Tripalo, D. Ježek, D. Karlović, M. Fegeš (2003) Temperature Influence on Chemical Changes During the Extrusion Cooking, *Kemija u industriji*, 52(10) 495-499.
74. **D. Ćurić**, B. Tripalo, D. Karlović (1990) Dynamic mathematical analysis of the four-stage evaporator. *Hemija u industriji*, 44(1) 6-15.
75. **D. Ćurić**, B. Tripalo, D. Karlović (1988) Mathematical model of four-stage evaporators under steady-state conditions, *Hemija u industriji*, 42 (7)247-256.

A3 radovi

76. Voučko, Bojana; Radoš, Kristina; Novotni, Dubravka; Buratović, Andrea; Drakula, Saša; Habuš, Matea; Čukelj Mustač, Nikolina; **Ćurić, Duška** (2020) Influence of high-intensity ultrasound on bioactive compounds of buckwheat hulls // Proceedings of the 10th International Congress "Flour-Bread '19", 12th Croatian Congress of Cereal Technologists "Brašno-Kruh '19" / Strelec, I. ; Jozinović, A. ; Budžaki, S. (ur.).Osijek, Hrvatska: Grafika d.o.o., Osijek, 2020. str. 89-100. Original Research Article UDC 664.64.016.7, 613.2; **ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY, ISEKI-FOOD ASSOCIATION – IFA, GLOBAL HARMONIZATION INITIATIVE – GHI, Indeksiran u WoS CC**
77. Vrana Špoljarić, Ivna; Maričić, Nikola; Novotni, Dubravka; Ajredini, Saša; Voučko, Bojana; **Ćurić, Duška** (2016) Characteristics of barley sourdough during frozen storage // Proceedings of the 8th INTERNATIONAL CONGRESS FLOUR – BREAD '15 10th CROATIAN CONGRESS OF CEREAL TECHNOLOGISTS / Koceva Komlenić, D. (ur.). Osijek: Grafika d.o.o., 2016. str. 21-32. UDC 633.16:543.5, **ICC-** INTERNATIONAL **ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY**
78. Novotni D., Tušak D., Čukelj N., Smerdel B., Drobac L., Ćurić D. (2011) Effect of sourdough addition on rheology of whole wheat and gluten-free dough, Proceedings of 6th International Congress FLOUR-BREAD 2011 - 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 173 – 179. **ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY.**
79. Ajredini S., Novotni D., Cukelj N., Krpan M., Hruškar M., Ćurić D. (2015) Resistance of sourdough starter cultures to freezing, Proceedings of the 8th International Congress FLOUR-BREAD 2015 - 10th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 11 – 20**.** ***ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY.***

80. Smerdel, Bojana; Vrana Špoljarić, Ivna; Čukelj, Nikolina; Bosiljkov, Tomislav; Brnčić, Mladen; Novotni, Dubravka; **Ćurić, Duška** (2014) Effect of high intensity ultrasound on properties of starch pastes // Proceedings of 7th International Congress Flour-Bread'13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'13 / Jukić, Marko (ur.). Osijek: Grafika d.o.o., 2014. str. 327-335. UDC 664.23:543.5; **ISBN 0-978-953-7005-39-9; ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY.**

81. Vrana Špoljarić, Ivna; Smerdel, Bojana; Čukelj, Nikolina; Dujmić, Filip; Brnčić, Mladen; Novotni, Dubravka; **Ćurić, Duška** (2013) Ultrasound Assisted Extraction of Soluble Dietary Fiber from Cereal Bran // Proceedings of 7th International Congress Flour-Bread'13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'13 / Jukić, Marko (ur.). Osijek, Grafika d.o.o., 2014. str. 203-210. UDC 633.16:543.5. **ISBN 0-978-953-7005-39-9; ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY**

82. Čukelj, Nikolina; Jankec, Igor; Kraljić, Klara; Novotni, Dubravka; Smerdel, Bojana; **Ćurić, Duška** (2012) Enrichment of Gluten-free Extrudates with Flaxseed // Proceedings of 6th Central European Congress on Food / Lević, Jovanka (ur.). Novi Sad: "Futura" – Novi Sad, 2012. 209-214. **European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), International Union of Food Science and Technology (IUFoST)**

83. Novotni, Dubravka; Škara, Nikica; Tušak, Dubravka; Čukelj, Nikolina; Smerdel, Bojana; **Ćurić, Duška** (2011) Effect of inulin, guar gum and pectin blend on dough rheology // Proceedings of 6th International Congress Flour- Bread'11 and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'11 / Daliborka Koceva Komlenić (ur.). Osijek: Grafika, 2012. 281-288**. ISBN 0-184-82554-0; ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY.**

84. Čukelj, Nikolina; Smerdel, Bojana; Novotni, Dubravka; **Ćurić, Duška** (2011) Lignans, Total Phenols and Antioxidant Activity of Selected Cereal Grains Compared to Flaxseed // Proceedings of 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists / Medić, Helga (ur.). Zagreb: Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 2011. str. 120-124. **ISBN: 978-953-99725-4-5, EFFoST, IUFoST.**

85. Sučić, Martina; Smerdel, Bojana; Colić Barić, Irena; **Ćurić, Duška** (2010) Effects of different types of stuffing on the glycemic index of tortellini // Proceedings of the 5th International Congress Flour-Bread 09 and 7th Croatian Congress of Cereal Technologist / Ugarčić-Hardi, Žaneta (ur.). Osijek: Faculty of Food Technology, Department of Cereal Processing Technologies, 2010. str. 450-456**. ISBN 978-953-7005-21-4, ICC-International association for cereal science and technology.**

86. Novotni, Dubravka; **Ćurić, Duška**; Čukelj, Nikolina; Tušak, Dubravka; Bauman, Ingrid; Đugum, Jelena (2009) Influence of dietary fibres addition on corn dough rheology // 5th International Congress Flour - Bread '09; 7th Croatian Congress of Cereal Technologists: Proceedings / Ugarčić-Hardi, Žaneta (ur.).Osijek: University of Osijek, Faculty of Food Technology, Department of Cereal Processing Technologies, 2010. str. 232-237. **ISBN 978-953-7005-21-4, ICC-International association for cereal science and technology.**

87. Benković, Maja; Novotni, Dubravka; Tušak, Dubravka; Krpan, Marina; Bauman, Ingrid; **Ćurić, Duška** (2009) Improvement of baking characteristics by transglutaminase addition // 5th International Congress Flour - Bread '09; 7th Croatian Congress of Cereal Technologists: Proceedings / Ugarčić-Hardi, Ž. (ur.). Osijek: University of Osijek, Faculty of Food Technology, Department of Cereal Processing Technologies, 2010. str. 340-346. **ISBN 978-953-7005-21-4, ICC-International association for cereal science and technology**

88. J.Đugum **D.Ćurić**, M.Krvavica, D.Novotni (2008), Influence of wheat flour extrusion cooking on texture and colour of extruded products.In: Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Ed.D.Ćurić), May 15-17, Cavtat, Croatia, Food Technologists,

Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb, Croatia Vol.1,375-382**. ISBN 978-953-6207-85-5 (both volumes) ISBN 978-953-6207-87-9 (Vol.1); IIR, EFFoST,EuCHeMS-FCD, EurAgEng; ISI Document Delivery No.: BKT47**

89. I Colić-Barić, M. Sučić, D. Novotni, S. Neđeral, **D. Ćurić** (2008), Can we measure the real nutritional quality of bread through nutrient density methods? In: Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Ed.D.Ćurić), May 15-17, Cavtat, Croatia, Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb, Croatia Vol.2,439-447. **ISBN 978-953-6207-85-5 (both volumes) ISBN 978-953-6207-88-6 (Vol.2); IIR, EFFoST,EuCHeMS-FCD, EurAgEng; ISI Document Delivery No.: BKT50**

90. D.Lušić, M.Knapić, O.Koprivnjak, A.G.Sabatini, **D.Ćurić**, N.Vahčić (2008), Certain standard parameters of Sage honey (Salvia officinalis L.) quality deriving from Kvarner bay coastal area and islands.In: Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Ed.D.Ćurić), May 15-17, Cavtat, Croatia, Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb, Croatia Vol.2,314-320. **ISBN 978-953-6207-85-5 (both volumes) ISBN 978-953-6207-88-6 (Vol.2); IIR, EFFoST,EuCHeMS-FCD, EurAgEng; ISI Document Delivery No.: BKT50**

91. **D.Ćurić**, D.Novotni, D.Gabrić, O.Polenghi, V.Cerne, M.Sikora, N.Čukelj (2008), Influence of proofing and baking time on selected properties of gluten-free bread.In Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Ed.D.Ćurić), May 15-17, Cavtat, Croatia, Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb, Croatia Vol.1,311-319. **ISBN 978-953-6207-87-9 (Vol.1); IIR, EFFoST, EuCHeMS-FCD, EurAgEng; ISI Document Delivery No.: BKT47.**

92. M.Boban, **D. Ćurić**, I. Bauman (2008): Effects of the Component Ration on Mixture Homogeneity and its Influence on the final Product. In: Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Ed.**D. Ćurić**), May 15-17, Cavtat, Croatia, Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb, Croatia Vol.1,311-319. **ISBN 978-953-6207-87-9 (Vol.1); IIR, EFFoST, EuCHeMS-FCD, EurAgEng; ISI Document Delivery No.: BKT47.**

93. M.Boban, **D. Ćurić**, I. Bauman (2005): Impact of Physical Properties on Mixture Homogeneity and Bread Quality. In: Proceedings of 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, J.J. Strossmayer University of Osijek, 2005, pp. 431-437; **ISBN 953-7005-09-7; ICC- International Association for Cereal Science and Technology; ISI Document Delivery No.: BEY06.**

94. **D.Ćurić**, D. Tušak, V. Stehlik Tomas, I. Bauman, T. Krička, M. Koražija (2005): Influence of drying conditions on metabolic activity of Lactic acid bacteria in sourdough, Proceedings of 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, J.J. Strossmayer University of Osijek 2005, pp. 92-97; **ISBN 953-7005-09-7; ICC- International Association for Cereal Science and Technology; ISI Document Delivery No.: BEY06.**

95. **D.Ćurić**, K. Galić (2005): Development of Functional Cereal Based Foodstuffs, Proceedings of 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, J.J. Strossmayer University of Osijek 2005, pp. 121-133; **ISBN 953-7005-09-7; ICC-International Association for Cereal Science and Technology; ISI Document Delivery No.: BEY06.**

96. I. Vujković, B. Vujković, K. Galić, **D. Ćurić** (2005) Sustainable development and packaging management, Proceedings of 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, J.J. Strossmayer University of Osijek, 2005, pp. 324-327; **ISBN 953-7005-09-7; ICC- International Association for Cereal Science and Technology; ISI Document Delivery No.: BEY06.**

97. K. Galić, B. Vujković, **D. Ćurić**, I. Vujković (2005) Factors affecting the shelf life of cereal-based food (2005) Proceedings of 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, J.J. Strossmayer University of Osijek, 2005, pp. 315-323; **ISBN 953-7005-09-7; ICC- International Association for Cereal Science and Technology; ISI Document Delivery No.: BEY06.**

98. I.Bauman, **D. Ćurić**, M. Boban (2005): Different Particle Size on Homogenity of Blend and Product Quality, Proceedings of 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, J.J. Strossmayer University of Osijek, 2005, pp. 301-307; **ISBN 953-7005-09-7; ICC- International Association for Cereal Science and Technology; ISI Document Delivery No.: BEY06.**

99. **Ćurić, Duška**; Đugum, Jelena; Karlović, Damir; Tušak, Dubravka; Petrović, Biserka (2002) Comparability of Methods for Assessing Wet Gluten Content of Wheat Flour // Proceedings of the 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists-Central European Meeting / Tripalo, Branko (ur.). Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 2002. str. 485-495. **ISI Proceeding: BW93M; ISBN 953-96846-5-X.**

Pristupnica je objavila 99 znanstvenih radova od koji 56a1, 19a2 I 25a3 rada iz područja biotehničkih znanostri znanstvenog polja prehrambena tehnologija, koji su indeksirani u Current Contents, Science Citation Index Expanded i Scopus bibliografskim bazama.

Radovi predloženice citirani su (PRIVITAK A i B):

- Web of Science (from All Databases, Citation Report)
  Broj citata: 982; h- indeks: 18
- Scopus (View citation overview)
  Broj citata: 1208; h-indeks: 22
- Google Scholar:
  Broj citata: 2112; h –indeks: 26

Sudjelovanje s radom/radovima predloženice na znanstvenim skupovima

Međunarodni znanstveni skupovi:

1. Voučko, Bojana; Vrana Špoljarić, Ivna; Ajredini, Saša; Čukelj, Nikolina; Novotni, Dubravka; Hruškar, Mirjana; **Ćurić, Duška** (2015) QUALITY OF VACUUM COOLED GLUTEN FREE BREAD // Proceedings of 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering / Petrotos, K., Leontopoulos, S. (ur.). Mikonos, Grčka, 2015. str. 176-181. **Supported by Technological Educational Institute of Thessaly.**
2. Novotni, Dubravka; Čukelj, Nikolina; Vrana Špoljarić, Ivna; Voučko, Bojana; Dujmić, Filip; Brnčić, Mladen; **Ćurić, Duška** (2015) Gluten free-bread structure initiated by ultrasound assisted mixing // Proceedings of 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering / Petrotos, K.; Leontopoulos, S. (ur.). Larissa, Grčka, 2015. str. 31-36. **Supported by Technological Educational Institute of Thessaly**
3. Krička, Tajana; **Ćurić, Duška**; Ćuhnil, Zdenka (2006) Meat-bone meal as a fertilizer after the process of anaerobic fermentation. "Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries", Conference Proceedings / Noe Aguilar, Cristobal (ur.). Saltillo: Mexican Association of Food Science, 2006. str. 213-217. **Mexican Association of Food Science (AMECA AC); International Union of Food Science and Technology (IUFoST)**

4. **D.Ćurić**, K. Kovačević, V. Vučkovečki, N. Škara (2006) The Advantages of Vacuum Cooling Application in Bakery. "Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries", Conference Proceedings / Noe Aguilar, Cristobal (ur.). Saltillo: Mexican Association of Food Science, 2006. str. 125-129. **Mexican Association of Food Science (AMECA AC); International Union of Food Science and Technology (IUFoST)**
5. Novotni, Dubravka; **Ćurić, Duška**; Bauman, Ingrid; Krička, Tajana; Tušak, Dubravka (2006) Extruded Blends of Corn and Soybean Flours as Source of Proteins in Bakery Products "Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries", Conference Proceedings / Noe Aguilar, Cristobal (ur.). Saltillo: Mexican Association of Food Science, 2006. str. 132-139. **Mexican Association of Food Science (AMECA AC); International Union of Food Science and Technology (IUFoST)**
6. D. Novotni, **D. Ćurić**, K. Galic, I. Bauman, T. Kricka (2006): Enrichment of the Traditional Bakery Products with the Soybean Proteins, IUFoST 13th World Congress of Food Science and Technology" Food is Life", 17-21 September 2006, Nantes, France,919-920. IUFoST Proceedings; **International Union of Food Science and Technology**
7. Đugum, Jelena; **Ćurić, Duška**; Kovačević, Dragan; Novotni, Dubravka; Krvavica Marina (2006) Extrusion cooking as a new trend in cereal baby food production // Book of Papers of the 13th World Congress of Food Science and Technology, Food is Life, Nantes, 2006. str. 931-932. IUFoST Proceedings; **The International Union of FoodScience and Technology.**
8. N. Voća, T. Krička, Ž. Jukić, **D. Ćurić**, V. Janušić, A. Matin (2005): The production of ethanol fuel from corn kernel, Proceedings of the International Conference "Integrated Systems for Agri-Food Production", SIPA 05, Timisoara, 24-26 November 2005, pp. 181-184; **ISBN: 973-638-225-7; European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)**
9. T. Krička, F. Tomić, Z. Jukić, **D. Ćurić** (2005): Effect of drying temperature on storing of rapeseeds hybrids. Proceedings of the International Conference "Energy-Saving Technologies for Drying and Hydrothermal Processing", Moscow DHTP-2005 (October 11-14), Vol. 1. pp.254-257; **ISBN 5-86785-103-6; International Committee of Drying for Commonwealth of Independent States (ICDCIS)**
10. **D. Ćurić**, J. Đugum, M. Koražija, D. Tušak, B. Petrović (2004) Wheat Flours Extrudates as a Basic Component of Cereal Baby Food, Proceedings of the 2nd Central European Meeting, 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (17-20 October 2004, Opatija, Croatia), (Ed. D. Karlović) Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb 2005, pp. 171-176. **ISBN 953-99725-1-5; European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)**
11. **Ćurić D**., Tušak D., Koražija M. (2004) Properties and application of extruded rye flour, Proceedings of the 1st International and 18th Croatian congress of Technologists for post-hardvest technology ''Zrnko 04' '', Stubičke Toplice, Croatia; 17-18 November 2004, Faculty of Agriculture University of Zagreb (Ed.T. Krička) pp. 60-68; **ISBN: 953-6135-49-3, European Society of Agricultural Engineers,(EurAgEng); Balkan Environmental Association (BENA), (Invited Lecture)**
12. Kovaček, Damir; Ninčević, Antonela; Miljević, Ivana; Vikić-Topić, Dražen; Brnčić, Mladen; Tripalo, Branko; Ježek, Damir; **Ćurić, Duška**; Karlović, Damir; Fegeš, Maja (2003) Chemical Changes During the Extrusion Cooking // Proceedings of the 4th European Congres of Chemical Engineering (ECCE) Granada, 2003. str. 315-317. **ISBN 84-88233-35-3; EFCE-European Federations of Chemical Engineering**
13. D. Kovaček, A. Ninčević, I. Miljević, D. Vikić-Topić, M. Brnčić, B. Tripalo, D. Ježek, **D. Ćurić**, D. Karlović, M. Fegeš (2003) Chemical Changes of Wheat Semolina During the Extrusion Cooking, Proceeding RIM-2023, Development and modernization of production: 5th International Scientific Conference - RIM 2003 (Eds. Karabegović, Jurković ,Doleček), **Society for robotics Bosnia and Herzegovina, University of Bihać,** 25-27 rujna 2003,pp. 965-970; **ISBN 9958-624-16-8.**
14. Ž. Jukić, T. Krička, **D. Ćurić**, N. Voća, M. Koražija (2003): Velocity of Drying of Corn Kernel Grown on Different Levels of Agrotechnology for Bioethanol Production, International Ukrainian Conference of

Biomass for Energy, 2002. Proceedings in: Industrial Heat Engineering (Ukrainian Academy of Science, Eds), Begell House Inc.Publishers, New York, USA, Vol. 25, 4, 2003, pp.232-233; **ISSN 0204-3602; EC-European Comission; EVA-Austrian Energy Agency**

15. D.Ježek, **D. Ćurić**, B. Tripalo, D. Karlović (1996) Production of Dietary Fibres from Sugar Beet Pulp by Extrusion Cooking. Proceedings, 5th World Congress of Chemical Engineering, July 14-16, 1996, San Diego, USA, Vol.II, pp.150-155. **European Federation of Chemical Engineering**
16. B. Tripalo, D. Ježek, Z. Bobić, D. Karlović, **D. Ćurić**, Z. Đaković (1996) Drying Characteristics of Alfalfa in a Fluidized Bed., Proceedings, 5th World Congress of Chemical Engineering, July 14-16, 1996, San Diego, Vol.I and II, 125-130. **European Federation of Chemical Engineering**
17. D.Ježek, B. Tripalo, B. Benko, Z. Petrović, D. Karlović, **D. Ćurić** (1996) Application of different filter-aid of human blood plasma with a filter press, Proceedings, 7th World Filtration Congress, May 20-23, 1996, Budapest, Hungary, Vol.I and II, 895-898. **European Membrane Society.**
18. L.Goldoni, **D. Ćurić**, D. Karlović: Determination of Physical and Chemical Property of Starch and Starch Extrusion Products, Proceedings, International Symposium of Food Extrusion Technology, Zagreb, Croatia, Faculty of Food Technology and Biotechnology University of Zagreb (Ed.B. Tripalo), February 4-5,1991, 96-102.
19. M.Popadić, **D. Ćurić**, B. Tripalo: System Analytical Model for The Extrusion of the Starches, Proceedings, International Symposium of Food Extrusion Technology, Zagreb, Croatia, Faculty of Food Technology and Biotechnology University of Zagreb (Ed.B. Tripalo), February 4-5,1991, 59-64.
20. **D.Ćurić**, D. Karlović, L. Goldoni (1991) Extrusion Cooking and Enzymatic Conversion of Starch, Proceedings, International Symposium of Food Extrusion Technology, Zagreb, Croatia, Faculty of Food Technology and Biotechnology University of Zagreb (Ed.B. Tripalo), February 4-5,1991,77-82.
21. **D.Ćurić**, D. Karlović: Mathematical model of multiple-effect pressure evaporator at stationary conditions. Proceedings, International Congress Energy and Environment (Organizing institution: Solar Energy Association; Technical Faculty Rijeka; Alpe Adria, Working Group for Energy), Opatija, Croatia, April 18-21, 1990. Vol. I, 497-506.
22. **D. Ćurić**, D. Karlović, L. Goldoni, D. Ježek (1993): Enzymatic conversion of corn starch to maltodextrins in twin-screw extruder, 6th European Congress on Biotechnology, Firenze, Italy, 13-17 June, 1993, Abstract books, Vol.IV, TH098.
23. D. Ježek, B. Tripalo, Z. Bobić, **D. Ćurić** (1993): Mathematical models for biopolymers extrusions, 6th European Congress on Biotechnology, Firenze, Italy, 13-17 June 1993, Abstract books, Vol.II, TU032.
24. R. Roki, D. Karlović, **D. Ćurić**, B. Tripalo, D. Ježek (1993): Multifactorial experimental design in optimisation of starch enzymatic conversion, 6th European Congress on Biotechnology, Firenze, Italy, 13-17 June 1993, Abstract books, Vol.II, TU047.
25. **D. Ćurić,** D. Ježek, D. Karlović, B. Tripalo (1994): Enzymatic conversion of cellulose fibres in twin screw extruder, Schloss Seggau, Austria, May 13-15, 1994, Poster Absracts,82.
26. **D. Ćurić**, D. Ježek, D. Karlović, B. Tripalo (1995): Dietary fibre of sugar-beet pulp, 7th European congress on biotechnology, Abstracts books, Nice, France, February 19-23,1995, Vol. IV, 69.
27. D. Ježek, **D. Ćurić**, D. Karlović, B. Tripalo (1995): Experimental determination on filter medium resistance in pressure filter, 7th European congress on biotechnology, Abstracts books, Nice, France, February 19-23,1995, Vol. III, 79.
28. **D. Ćurić**, D. Ježek, D. Karlović, B. Tripalo (1996): Continous gelatinization and liquefaction of raw corn starch with a thermostable □-amylase in a twin-screw extruder, 10th International Cereal and Bread Congress, Porto Carras, Greece, June 9-12, 1996, Book of Abstracts, 202.
29. D. Ježek, **D. Ćurić**, D. Karlović, B. Tripalo (1996): Physical and functional properties of extrusion cooking corn starch, 10th International Cereal and Bread Congress, Porto Carras, Greece, June 9-12, 1996, Book of Abstracts, 137.
30. **D.Ćurić**, V. Šajković, D. Karlović (1997): Influence of reaction conditions on the properties of

phosphate cross-linked starches, 8th European Congress on Biotechnology, Budapest, Hungary, August 17-21, 1997, List of Abstracts, MO 6351

31. **D. Ćurić**, D. Tušak, B. Petrović (2001): Raw materials for extrusion cooking, 1st International and 3rd Croatian Congress of Cereal Technologists, BRAŠNO-KRUH 01, Opatija ,14-17 studenog 2001, Hrvatska. Zbornik sažetaka str.12. Usmeno izlaganje
32. **D. Ćurić**, V. Stehlik Tomas, D. Tušak, B. Petrović, J. Đugum (2001): Faktori koji utječu na rast i metaboličku aktivnost mikroflore kiselih tijesta i kvalitetu kiselih kruhova, 1st International and 3rd Croatian Congress of Cereal Technologists, BRAŠNO-KRUH 01, Opatija, 14-17 studenog, 2001, Hrvatska. Zbornik sažetaka str.58.
33. **J. Đugum**, T. Babić, D. Ćurić (2003): Vitamins-Food or Drugs, 9th European Nutrition Conference, October 2003, Rome, Italy, Abstract in "Annals of Nutrition and Methabolism", Official Journal of Federation of European Nutrition Societies, (Batitistini et al., Eds.) S. Karger Medical and Scientific Publishers, p.586.
34. M. Koražija, **D. Ćurić**, J. Đugum (2003): Nutritional Quality of Oats, 9th European Nutrition Conference, October,2003, Rome, Italy, Abstract in "Annals of Nutrition and Methabolism", Official Journal of Federation of European Nutrition Societies, (Batitistini et al., Eds.),S.Karger Medical and Scientific Publishers,p.593
35. D. Kovaček, A. Ninčević, I. Miljević, Dražen Vikić-Topić, M. Brnčić, B. Tripalo, D. Ježek **D. Ćurić**, D. Karlović (2001): "Molecular Modeling in Studying of Proteinic Structure Alteration During the Process of Extrusion", The 17th Dubrovnik International Course & Conference on the Interferences among Mathematics. 2001., Chemistry and Computer Sciences, Dubrovnik, Croatia, 2002.
36. **D. Ćurić** (2002): Factors affecting quality of extruded products, CEFood Congress, Ljubljana, Slovenia, September 22-25, 2002, Book of Abstracts, 96, Pozvano predavanje
37. **D. Ćurić** (2003), About Us – Department of Food Engineering, „Food-Behind the Scenes"Summer Course Board of European Students of Zagreb, BEST Zagreb, September, 7th-21st 2003, Zagreb, Croatia, Pozvano predavanje
38. M. Koražija, **D. Ćurić** (2003): Importance of Oat in Daily Diet, International Congress FLOUR-BREAD'03, 4th Croatian Congress of Cereal Technologists, November, Opatija, Croatia, 2003, Book of Abstracts, 78.
39. **D. Ćurić** (2003): Applications of extruded flours in bread mixtures, TEMPUS UM-JEP 16003, Workshop, TECHNOLOGY TRANSFER IN BAKING INDUSTRY, Zagreb, December 2-3,2003. Pozvano predavanje
40. **D. Ćurić** (2004): Applications of extruded flours in bakery mixes, TEMPUS UM-JEP 16003, Workshop, TECHNOLOGY TRANSFER IN BAKING INDUSTRY, Skopje, March 26, FYR Macedonia, 2004. Pozvano predavanje
41. **D. Ćurić** (2004): Properties and application of extruded rye flour, 1st International and 18th Croatian congress of Technologists for post-harvest technology ''Zrnko 04' '', Stubičke Toplice, Croatia; November 17-18, 2004. Pozvano predavanje
42. **D. Ćurić**, M. Koražija, D. Tušak, B. Petrović (2003): Influence of Added Extruded Flours on Rheological Properties of dough and Sensorial Properties of Bread", 2nd International Congress FLOUR – BREAD 03, 4th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, November 14-17, 2003.Oral presentation
43. **D. Ćurić**, M. Koražija, D. Tušak, I Bauman, T. Krička (2005): Drying of sourdough and its influence on rye bread properties, 1st International Food and Nutrition Congress, 15-18 June 2005, Istanbul, Turska, CD- Poster Presentation P-45, Abstract Book, 152
44. **D. Ćurić**, T. Krička, D. Novotni (2006): Prehrambena vrijednost I probavljivost visokoproteinskih smjesa proizvedenih postupkom HTST ekstruzije, XIII International Conference, KRMIVA 2006, Opatija, Croatia, June 5-8, Abstract book, 126
45. **D. Ćurić**, D. Novotni, D. Tušak, K. Galić, I. Bauman, T. Krička (2006), Gluten free bread production using the extruded blend of corn meal and soybean flour, 2nd International and 19th Croatian congress of

Technologists for post-harvest technology ''Zrnko 06' '', Stubičke Toplice, Croatia; November 22-23, 2006. Pozvano predavanje

46. M. Boban, I. Bauman, **D. Curic** (2006): Effect of Component Ratio on Homogeneity of a Mixture and its Influence on the Nutritional and Organoleptic Characteristics of the Final Products, IUFoST 13th World Congress of Food Science and Technology," Food is Life", 17-21 September 2006, Nantes, France, IUFoST Proceedings / Abstract 680, CD-ROM.
47. D. Novotni, **D. Ćurić**, I. Bauman, T. Krička, D. Tušak (2006): Extruded Blends of Corn and Soybean Flours as Source of Proteins in Bakery Products, 2nd International Congree Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries, Saltillo, Coahuila, Mexico, 16-18 October 2006, Book of Abstracts, FFU 44.
48. **D. Ćurić**, K. Kovačević, V. Vučkovečki, N. Škara (2006): The Advantages of Vacuum Cooling Application in Bakery, 2nd International Congree Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries, Saltillo, Coahuila, Mexico, 16-18 October 2006, Book of Abstracts, FP 21.
49. D. Novotni, **D. Ćurić**, D. Gabrić, N. Čukelj (2008), Optimiranje količine hidrokoloida i utjecaj dodatka enzima na reološka svojstva tijesta i kvalitetu bezglutenskog kruha, 3rd International and 20th Croatian congress of Technologists for post-harvest technology ''Zrnko 08' '', Stubičke Toplice, Croatia; November 19-20, 2008**.** Usmeno izlaganje
50. D. Gabric, F. Ben-Aissa, **D. Curic**, S. Chevallier, A. Le-Bail (2011) Refrigeration of pre-fermented bread dough: Impact on volume change and bubble distribution in dough and in baked bread. 241st ACS National Meeting & Exposition, Anaheim, California, 27-31 March 2011.
51. T. Lucas, D. Grenier, F. Vanin, R. Zuniga, A. Le Bail, F. Ben-Aissa, J.-Y. Monteau, D. Gabric**, D. Curic** (2009) Focus on the alveolar structure produced by orphan bread-making technologies with potential low energy impact. Flour-bread '09, Opatija, Croatia 21-23 October 2009.
52. A. Le-bail, F. Ben-Aissa, D. Gabric, **D. Curic**, J.-Y. Monteau (2009) Behaviour of pre-fermented dough during refrigeration; impact of CO2 solubility on gas cell equilibrium. AACC INTERNATIONAL, Annual meeting, Baltimore, Maryland, 13-16 September 2009. Oral presentation
53. D. Novotni, **D. Curic**, D. Gabric, N. Cukelj (2008) Optimization of hydrocolloids addition and effect of enzymes on gluten-free dough rheology and bread quality. 3. International 20. Croatian Congress of Technologists for Postharvest Technology "Zrnko 2008", Stubicke Toplice, Croatia, 18-20 November 2008. Usmeno izlaganje
54. A. Le-Bail, R. Zúñiga, T. Lucas, M. Sikora, C. M. Rosell, **D. Curic**, T. Park, V. Kiseleva, M. Pitroff, I. VanHaesendonck, M. Bonnand-Ducasse, M. Koczwara, V. Cerne (2008). Bread making technology for industry: Challenges and needs for the future. An overview through the European project "EU-FRESHBAKE". 6th International Food Convention IFCON-2008 "Newer challenges in Food Science and Technology". Mysore, INDIA, 15-19 December 2008. Usmeno izlaganje /Sekcijsko plenarno
55. **D. Curic**, D. Gabric, D. Novotni, N. Cukelj, T. Kricka (2008) Dough Proofing Optimization by Application of Modified Gompertz Equation, IUFOST XIV Congress, Shanghai, China, 19-23 October 2008.
56. M. Sikora, S. Kowalski, M. Krystyjan, **D. Curic**, A. LeBail, R. Ziobro (2008), Study on starch gelatinization of the dough during processing. 13th ICC Cereal and Bread Congress, June 15-18, 2008, Madrid, Spain, p.102.
57. **D. Curic**, D. Novotni, D. Gabric, A. Zikic, I. Bauman (2007) Dough Fermentation Modelling, Flour-bread '07, Opatija, Croatia 24-27 October 2007. Book of Abstracts, 78.
58. J.L. Lambert, A. Le-Bail, R. Zúñiga, I. Van-Haesendonck, E. Van-Zeveren, C. Petit, M.C. Rosell, C. Collar, **D. Curic**, I. Colic-Baric, M. Sikora, R. Ziobro (2008). Attitudes des consommateurs européens vis à vis des innovations en boulangerie. Une étude portant sur les procédés de cuisson différée faite au sein du projet européen EU-FRESHBAKE. 59es Journées Techniques des Industries Céréalières, 24 et 25 Octobre 2008, Paris, France.
59. Krička, Tajana; Mužic, Stjepan; Voća, Neven; Janječić, Zlatko; Jurišić, Vanja; Matin, Ana; Brlek, Tea;

Bilandžija, Nikola; Bedeković, Dalibor; **Ćurić, Duška**; Galić, Kata; Novotni, Dubravka; Mas, Nora; Horvat, Željko (2011). Hranidbena iskoristivost i tehnologija prerade starog kruha // XVIII Međunarodno savjetovanje Krmiva 2011: Knjiga sažetaka / Lulić, Slavko (ur.). Zagreb: Krmiva d.o.o., 2011. 39-41 (Pozvano predavanje)

60. Vrana Špoljarić, I., Čukelj, N., Drakula, S., Voučko, B., Novotni, D., **Ćurić, D.** (2017) The influence of fermentation conditions on the exopolysaccharides and β-glucans content of barley sourdough. 31st EFFOST International Conference, 13-16.11.2017., Sitges, Španjolska.
61. Voucko, B., Cukelj, N., Ajredini, S., Novotni, D., Dujmic, F., **Curic, D.** (2017) Influence of High Intensity Ultrasound Treatment on Bioactive Compounds in Buckwheat and Pumpkin Seed Cake Flour. 17th AACC International Annual Meeting, San Diego, SAD, 8.-11.10.2017.
62. Čukelj, N., Novotni, D., Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Putnik, P., **Ćurić, D**.(2015) Croatian consumers' attitudes and purchase intentions towards functional cookies. 8th International Congress Flour-Bread ’15 and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh '15, Opatija, Hrvatska, 29.-30.10.2015.
63. Novotni, D., Čukelj, N., Vrana Špoljarić, I., Voučko, B., Dujmić, F., Brnčić, M., **Ćurić, D.** (2015) Gluten free-bread structure initiated by ultrasound assisted mixing. 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, Mikonos, Grčka, 28-31.05.2015.
64. Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Ajredini, S., Čukelj, N., Novotni, D., Hruškar, M., **Ćurić, D.** (2015) Quality of vacuum cooled gluten free bread. 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, Mikonos, Grčka, 28-31.05.2015.
65. Hadžić Josipović, A, **Ćurić, D**., Novotni, D., Smerdel, B., Vrana Špoljarić, I., Čukelj, N. (2014) New product development: mixed cereal meal. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 21.-24.10.2014.
66. Nanjara, Lj., Novotni, D., Čukelj, N., Smerdel, B., **Ćurić, D.** (2014) Comparative analysis of objective and subjective quality of different types of bread. 8th International Congress of Food technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 21.-24.10.2014.
67. Čukelj, N., Smerdel, B., Vrana Špoljarić, I., Novotni, D., **Ćurić, D.** (2014) Influence of Baking on Phenolic Compounds of Wholegrain Flaxseed Cookied. ICC International Symposium "Bioactive Compounds in Cereal Grains and Foods", 24-25. travanj 2014, Beč, Austrija
68. Krpan, M., Ajredini, S., Čukelj, N., Smerdel, B., Vrana Špoljarić, I., Hruškar, M., **Ćurić, D.** (2013) Phenolic Content and Antioxidant Activity of Conventional and Organic Cereal Grains. 7th International Congress Flour-Bread ’13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh ’13, 16-18. listopad 2013, Opatija, Hrvatska
69. Čukelj, N., Jankec, I., Kraljić, K., Novotni, D., Smerdel, B., **Ćurić, D.** (2012) Enrichment of Gluten-free Extrudates with Flaxseed. 6th Central European Congress on Food, 23-26. svibanj 2012, Novi Sad, Srbija

Nacionalni znanstveni skupovi:

70. **Ćurić, D.,** Novotni, D., Čukelj, N., Smerdel, B., Škara, N., Pollak, L., Colić Barić, I., Nanjara, Lj. (2012) Bakery products with increased nutritional value. The national symposium “Food as the foundation of health and longevity”, 18. lipanj 2012, Zagreb, Croatia
71. **Ćurić, Duška**; Ugarčić, Žaneta; Novotni, Dubravka; Koceva Komlenić, Daliborka; Jukić, Marko (2013) Stanje u mlinskoj, pekarskoj i tjesteničarskoj industriji te perspektive razvoja tih vrsta industrije // Znanstveni skup *Proizvodnja hrane i šumarstvo - temelj razvoja istočne Hrvatske : u povodu 20. obljetnice utemeljenja Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo* : Knjiga sažetaka / Matić, Slavko ; Tomić, Franjo ; Anić, Igor (ur.)/. Zagreb: Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, 2013. str. 30-31.
72. **D.Ćurić**, B. Tripalo, D. Karlović (1984): Matematički modeli isparivača s višestrukim učincima, IV

Sastanak prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista Hrvatske, Zagreb, Hrvatska, 13-15 lipnja 1984, Zbornik sažetaka, str.97.

73. **D.Ćurić**, B. Tripalo, D. Karlović (1986): Primjena termokompresora u industriji šećera. V Sastanak prehrambenih tehnologa, biotehnologa I nutricionista Hrvatske, Zagreb, Hrvatska (Zbornik sažetaka), Prehrambeno tehnološka I biotehnološka revija, 1(1986)26.
74. D. Karlović, **D. Ćurić**, L. Goldoni (1990) Fizikalno kemijska svojstva smeđeg šećera iz šećerne repe (Beta vulgaris saccharifera). VIII Jugoslavenski kongres ishrane, Beograd, 1990, Zbornik sažetaka, str.75.
75. L. Goldoni, D. Karlović, **D. Ćurić** (1992) Proizvodnja kazeinata ekstruzijom, XXX Simpozij za mljekarsku industriju, Zagreb, Hrvatska, 1992, Zbornik sažetaka, str.8-9.
76. D.Karlović, **D. Ćurić** (1992) Mlijeko u ekstruziji, XXX Simpozij za mljekarsku industriju, Zagreb, Hrvatska, 1992, Zbornik sažetaka, str.13-14.
77. **D. Ćurić**, D. Ježek, D. Karlović, R. Roki (1993) Optimiranje procesa enzimatske hidrolize škroba pomoću "Box-Wilsonovog" plana, Međunarodno znanstveno savjetovanje "OD UZORKA DO PODATKA I INFORMACIJE", Opatija Hrvatska, 1993) Zbornik sažetaka, str.46.
78. D.Karlović, **D. Ćurić**, D. Ježek, B. Tripalo, A. Radeljak: Dobivanje topivih vlakana iz rezanaca šećerne repe, 2. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista s međunarodnim sudjelovanjem, Zagreb, Hrvatska, 1994, Zbornik sažetaka, str.9.
79. B. Tripalo, **D. Ćurić**, D. Karlović, P. Lulić (1994) Određivanje optimalne količine sredstva za filtraciju, 2. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista s međunarodnim sudjelovanjem, Zagreb, Hrvatska, 1994, Zbornik sažetaka, str.15
80. **D.Ćurić,** V. Stehlik-Tomas, S. Grba, D. Tušak (1998) Svojstva pekarskih proizvoda dobivenih pomoću miješanih starter kultura. 3. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionisata, Zagreb, 12-16 lipnja 1998, Hrvatska, Zbornik sažetaka, PT-BT 13, str.51
81. D.Karlović, **D. Ćurić**, B. Tripalo, J. Đugum (1998) Proizvodnja topljivih prehrambenih vlakana iz rezanaca šećerne repe. 3. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionisata, Zagreb, 12-16 lipnja 1998, Hrvatska Zbornik sažetaka, PT-Br 3 str.46
82. **D.Ćurić**, M. Saftić, D. Tušak, B. Petrović (1998) Usporedba Gluten indeks metode sa drugim metodama mjerenja kakvoće glutena. 3. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionisata, Zagreb, 12-16 lipnja 1998, Hrvatska Zbornik sažetaka, HP-BP, str. 215.
83. **D.Ćurić**, D. Karlović, B. Tripalo, D. Ježek (1999) Sirovine za ekstruziju 2. Hrvatski kongres Tehnologa proizvodnje i prerade brašna, BRAŠNO-KRUH 99, Opatija 26-29. listopada 1999, Hrvatska. Zbornik sažetaka str. 11.
84. **D.Ćurić**, D. Karlović, B. Tripalo, D. Ježek (1999) Želatinizacija kukuruznog škroba u ekstruderu 2. Hrvatski kongres Tehnologa proizvodnje i prerade brašna, BRAŠNO-KRUH 99, Opatija 26-29. listopada 1999, Hrvatska. Zbornik sažetaka str.27.
85. D.Pašiček, B. Ivančević-Linarić, **D. Ćurić** (1999) Utjecaj veličina sušenja na svojstva tjestenine s jajima 2. Hrvatski kongres Tehnologa proizvodnje i prerade brašna, BRAŠNO-KRUH 99, Opatija 26-29. listopada 1999, Hrvatska.Zbornik sažetaka str.14.

Pristupnica je održala 85 predavanja na međunarodnim i nacionalnim znanstvenim skupovima.

Stručni radovi predloženice objavljeni u stručnom časopisu (recenzirani):

1. M. Jošt, V. Samobor, M. Mužić, D. Ćurić, L. Drobac (2019) Improving Global Competitiveness of China in Wheat Export by Increasing Wheat Quality, *Agricultural Studies,* Vol. 3, Issue 2, Aug 2019, Pages 11-22.
2. Friganović, Emilija; Runje, Martina; Ujaković, Sara; Dorbić, Boris; Šarolić, Mladenka; Ćurić, Duška; Krička, Tajana (2019) Senzorska procjena tjestenine obogaćene proteinima konoplje i graška // *Glasilo*

Future, 2 (2019), 1-2; 23-43 doi:10.32779/gf.2.1-2.3.
3. Čukelj, N. (2017) Tjestenina - drugačija među sličnima. Svijet hrane, 23, 22-23.
4. Novotni, Dubravka; Čukelj, Nikolina; Ćurić, Duška (2016) Kiselo tijesto statusni simbol ozbiljnog pekara // Hrvatski pekar: stručni časopis za pekarstvo, mlinarstvo, slastičarstvo, tjesteničarstvo i industrijsku ambalažu, 146 (2016)
5. Čukelj, Nikolina; Novotni, Dubravka; Ćurić, Duška (2016) Kruh u službi zdravlja // Hrvatski pekar: stručni časopis za pekarstvo, mlinarstvo, slastičarstvo, tjesteničarstvo i industrijsku ambalažu, 145 (2016), 12-14.
6. D.Ćurić, N.Čukelj (2011): Integralne žitarice i njihov utjecaj na zdravlje - Brojne prednosti cjelovitog zrna, *Tim Zip revija*, (Godina XV), 60, 20-21
7. Gabrić, Domagoj; Galić, Kata; Ćurić, Duška (2010) Packaging of cereals and bakery products // Food engineering & ingredients, 35, 1; 19-22.
8. Petravić Tominac, Vlatka; Novotni, Dubravka; Zechner-Krpan, Vesna; Ćurić, Duška; Srečec, Siniša (2010) Dodavanje vrijednosti proizvodu primjenom β-glukana // Novi pekar, 10, 5; 24-28.
9. Le-Bail, R. Zuniga, C. Prost, J.L. Lambert, T. Lucas, M. Sikora, C. M. Rosell, D. Ćurić, T. Park, V. Kiseleva, M. Pitroff, I. VanHaesendonck, M. Bonnand-Ducasse, M. Koczwara, V. Cerne. (2008). Energy, nutrition and quality of breads; an overview of what is going on within the European project "EU-Freshbake". New Food Magazine, 2008, 4, 60-64.
10. Voća, Neven; Krička, Tajana; Jukić, Željko; Janušić, Vanja; Matin, Ana; Ćurić, Duška (2006) Čvrstoća peletirane hranidbeno-ljekovite smjese za ribe // Krmiva - časopis o hranidbi životinja, proizvodnji i tehnologiji krme, 48 (2006), 6; 341-347.
11. M. Boban, D. Ćurić, I. Bauman, T. Krička, Š. Muminović, D. Gadžo, M. Đikić (2008) Utjecaj veličina čestica na karakteristike protoka mješavina, Works of the Faculty of Agricultural and Food Science University of Sarajevo, LIII 59 (1), 147-156.
12. M. Boban; D. Ćurić; I. Bauman; T. Krička; Š. Muminović; D. Gadžo; M. Đikić (2008) Utjecaj veličina čestica i protoka praha na homogenost smjese // Works of the Faculty of Agricultural and Food Science University of Sarajevo, 59 (2), 57-64.
13. Brnčić, Mladen; Ježek, Damir; Tripalo, Branko; Karlović, Damir; Ćurić, Duška (2002) Povijesni pregled tehnološkog razvoja ekstrudera i primjene ekstruzije u prehrambenoj industriji // PBN Revija, 1, 10-17.
14. D. Ćurić (2000): Starter kulture: Život od kojeg buja tijesto, Novi Pekar, 1(1),24-27.
15. D. Ćurić (2000): Interlaboratorijsko ispitivanje kakvoće brašna za kekse i srodne proizvode sa ciljem provjere i usklađivanja analitičkih metoda. VIII Stručno savjetovanje inženjera konditorske industrije Hrvatke, Zbornik radova, Umag, srpanj,1-35.
16. D. Ćurić (2001): Bogatstvo pšenične klice. Nutritivna vrijednost i utjecaj pšenične klice na tijesto, Novi Pekar, 2(4),20-21.
17. Tripalo, Branko; Karlović, Damir; Ćurić, Duška; Tomičić, Tito; Ježek, Damir (1998) Veličine i jedinice // Cros: Croatian sugar review, 4, 1; 10-16.
18. D. Ćurić, D. Tušak, B. Petrović (1998).: Kakvoća pšenica roda 1997.Stručni skup hrvatske pekarske industrije, Zbornik radova, Supetar, Svibanj,1-5.
19. Tripalo, Branko; Karlović, Damir; Ćurić, Duška; Ježek, Damir (1997) Pad tlaka u nasutom sloju // Cros: Croatian sugar review, 3, 1; 22-24.
20. Ježek, Damir; Ćurić, Duška; Karlović, Damir; Tripalo, Branko (1996) Rezanci šećerne repe – izvor prehrambenih vlakana // CROS: Croatian sugar review, 2, 1; 6-8.
21. D. Karlović, N. Klinčić, D. Ćurić (1990): Kemijski sastav I fizikalna svojstva smeđih šećera dobivenih iz šećerne repe, Podravka 7(2),175-178.

Predloženica je u stručnim časopisima objavila 21 stručni rad.

Sudjelovanje predloženice na stručnim skupovima:

1. **D.Ćurić**, D.Tušak, B.Petrović(1998).: Kakvoća pšenica roda 1997.*Stručni skup hrvatske pekarske industrije*, *Zbornik radova*,Supetar, Svibanj, str.1-5.
2. **D.Ćurić** (2000): Interlaboratorijsko ispitivanje kakvoće brašna za kekse i srodne proizvode sa ciljem provjere i usklađivanja analitičkih metoda. VIII Stručno savjetovanje inženjera konditorske industrije Hrvatke, *Zbornik radova*, KONDIN, Umag, srpanj, str.1-35.
3. **D.Ćurić**, D.Tušak (2004): Deklaracija i specifikacija pekarskih proizvoda, Stručni skup pekara, rujan, "Solaris" Šibenik, *Knjiga radova*, Kvasac d.o.o.Savski Marof, str.69-74
4. **D.Ćurić**, D.Tušak (2005): Osnovni principi deklariranja prehrambenih proizvoda s posebnim osvrtom na označavanje pekarskih proizvoda", Stručna radionica s međunarodnim sudjelovanjem "Aktualna problematika općeg i specifičnog deklariranja ili označavanja hrane" Opatija, 20. svibnja, 2005,HUSI, Rijeka, *Zbornik radova*, str.1-11.
5. **D.Ćurić** (2005): Deklariranje prehrambenih proizvoda iz žitarica, Festival kruha i slastica, 6 listopada 2005, Zagreb.
6. **D.Ćurić** (2005): Tjestenina i tjesteničarski proizvodi na našem stolu, III Stručni skup „Svijet hrane", Zadar, 14-16 veljače 2005.
7. Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Ajredini, S., Novotni, D., Čukelj, N., Ćurić, D.(2015) Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji kruha produljene trajnosti i svježine, 8. međunarodni sajam inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji, AgroARCA, 8.-15.5.2015., Trilj.
8. **Čukelj, N**., Ćurić, D (2014) Lanene sjemenke i žitarice kao izvor fitoestrogena u svakodevnoj prehrani, 7. Stručni skup Funkcionalna hrana u Hrvatskoj, 01.07.2014., Zagreb.
9. **Novotni, D.,** Ćurić, D., Čukelj, N., Smerdel, B. (2011) Funkcionalna hrana od žitarica. 4. Stručni skup Funkcionalna hrana u Hrvatskoj, 13.06.2011., Zagreb.

Predloženica je sa 9 radova sudjelovala na stručnim skupovima

Zagreb, 10. ožujka 2025.



_____

Dr.sc. Duška Ćurić, umirovljena red. prof. u trajnom zvanju PBF-a

c) Opis posebnih zasluga predloženice dr. sc. Duške Ćurić, umirovljene redovite profesorice u trajnom zvanju PBF-a u postupku izbora u počasno zvanje

professor emeritus Universitatis Zagrabiensis za akad. god. 2024./2025.

U svojoj 42,5 godina dugoj akademskoj karijeri, dr. sc. Duška Ćurić, umirovljena redovita profesorica u trajnom zvanju Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, svojom znanstvenom, nastavnom i stručnom aktivnošću, predanim radom i organizacijskim sposobnostima značajno je doprinijela razvoju Biotehničkih znanosti u znanstvenim poljima prehrambena tehnologija i prehrambeno inženjerstvo. Također je doprinijela razvoju novih i unaprijeđenju postojećih prijediplomskih, diplomskih i doktorskih studijskih programa na PBF-u, te primjeni najnovijih spoznaja u gospodarstvu (sve detaljno opisano u nastavku).

Posebne zasluge na Fakultetu

Posebno treba istaknuti sudjelovanje prof. Ćurić u procesu usklađivanju postojećih studijskih programa PBF-a sa programima Europske zajednice (2003-2005), kao i sudjelovanje u pripremi novih prijediplomski i diplomskih studijskih programa (Prehrambena tehnologija, preddiplomski Nutricionizam, Prehrambeno inženjerstvo, diplomski Nutricionizam i Upravljanje sigurnošću hrane) u skladu sa Bolonjskim procesom, koji se uspješno izvode od 2005/2006. Prof. Ćurić je bila osnivač diplomskog studija Upravljanje sigurnošću hrane i voditelj istog studija do 2015 godine. Prof. Ćurić, je bila voditelj doktorskog studija Prehrambena tehnologija (2014-2019), a kao član povjerenstva sudjelovala je (2013-2014) u procesu izrade Integriranog doktorskog studija biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam koji se uspješno izvodi od 2015 godine. Od 2019-2021, bila je predsjednica Odbora za poslijediplomske studije PBF-a i voditeljica doktorskog studija. U suradnji sa voditeljima doktorskih studija Agronomskog fakulteta i Fakulteta šumarstva i drvne tehnologije, te uz podršku Sveučilišta u Zagrebu, pokrenula je znanstveni simpozij Dan doktorata Biotehničkog područja koji se redovito održava počevši od 2020 godine. Prof. Ćurić je od 2007-2011 obnašala funkciju prodekana za znanost PBF-a, bila je Pročelnik Laboratorija za žitarice 1997-2024, Predstojnica Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo i Predsjednica Odbora za diplomske radove PBF-a, 2003-2007. Uvela je 14 novih kolegija na prijediplomske i diplomske studije, specijalistički i doktorski studij PBF-a. Zadnjih 6 godina sudjelovala je u izvođenju nastave na engleskom jeziku za strane studente (kolegij: Cereals chemistry and technology). Koautorica je Strateškog programa znanstvenih istraživanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za razdoblje od 2014-2020.

Zahvaljujući izvrsnoj suradnji prof. Ćurić sa pekarskom i konditorskom industrijom, PBF je prepoznat kao mjesto izvrsnosti, a to je rezultiralo zajedničkim osnivanjem Zaklade Ivan Bulić, koja od 2018 godine do danas, stipendira I nagrađuje najbolje studente, najbolje završne, magistarske i doktorske radove izrađene na PBF-u.. Za značajna znanstvena postignuća u 2009 godini prof. Ćurić je dobila Državnu nagradu za znanost u području Biotehničkih znanosti znanstveno polje prehrambena tehnologija. Godinu kasnije 2010, za značajna znanstvena postignuća dobila je medalju Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta. Znanstvena, nastavna i profesionalna postignuća prof. Ćurić nagrađena su Poveljom Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta 2021 godine, i to za cjelokupni radni opus na fakultetu, za posebne zasluge i doprinos unaprijeđenju znanstvenog, nastavnog I stručnog rada, za izuzetan doprinos djelovanju fakulteta i promicanju njegovog ugleda u zemlji I inozemstvu.

Posebne zasluge na Sveučilištu

Prof. Ćurić je bila aktivna i na Sveučilištu u Zagrebu. Kao prodekanica, bila je zamjenski član Senata, od 2007-2011. Kao predsjednica Vijeća biotehničkog područja od 2013-2015 bila je redoviti član član Senata i član Rektorskog kolegija u širem sastavu u istom razdoblju. Bila je član Vijeća Biotehničkog područja u 3 mandata te od 2011-2013 zamjenica predsjednika vijeća. Bila je član Povjerenstva za potvrdu izbora u znanstveno-nastavna zvanja na Sveučilištu od 2010-2013. U suradnji sa kolegama iz Biotehničkog područja radila je na

transparentnosti i ujednačavanju kriterija izbora u znanstveno- nastavna zvanja koje je prihvatilo Vijeće biotehničkog područja. Posebno treba istaknuti rad prof. Ćurić u Odboru za istraživanje, razvoj i tehnologiju Sveučilišta u Zagrebu, od 2011-2014, I njeno sudjelovanje u izradi Strategiju istraživanja, transfera tehnologije i inovacija Sveučilišta u Zagrebu, koja je prihvaćena na Senatu na sjednici 10. lipnja 2014 godine. Značajan je angažman prof. Ćurić i u Povjerenstvu za prostorno i investicijsko planiranje Sveučilišta u Zagrebu od 2006-2014, gdje je aktivno bila uključena u pripremu idejnog projekta Kampus Borongaj i to sve vezano na potrebe Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta čije je preseljenje u Kampusu planirano projektom. Za ostvarene znanstvene rezultate, promicanje biotehničkih disciplina i struke, te za izniman doprinos u prijenosu znanja i odgoju mladih znanstvenika i stručnjaka u području Biotehničkih znanosti Sveučilište je 2024 godine prof. Ćurić dodijelilo nagradu *Praemium Biotechnicum* I SPOMEN_MEDALJU u znak zajvalnosti i priznanja za doprinos razvitku I napretku Sveučilišta u Zagrebu.

Posebne zasluge na nacionalnom nivou

Prof. Ćurić je kao stručnjak djelovala u više odbora i povjerenstava, na poziv Vlade RH, Ministarstva poljoprivrede RH, Hrvatske Agencije za hranu, Ministarstva znanosti RH, Hrvatske zaklade za znanost i Agencije za znanost I visoko obrazovanje. Posebno treba istaknutu sudjelovanje prof. Ćurić u radu Radne skupine za pripremu pregovora-pravne stečevine EU za poglavlje 11. Poljoprivreda i ruralni razvitak i Radne skupine za pripremu pregovora o pristupanju RH Europskoj uniji za poglavlje 12.Sigurnost hrane, veterinarstvo i fitosanitarni nadzor (2005 – 2007) koji su uspješno završeni. Sudjelovala je također kao član Povjerenstva u izradi Strategije razvoja prehrambeno-prerađivačke industrije (2008-2010). Od 2008-2012 bila je član Znanstvenog odbora Hrvatske agencije za hranu, za prehranu, alergene i hranu za posebne prehrambene potrebe a od 2010-2012 bila je član Upravnog vijeća Hrvatske agencije za hranu, najvišeg tijela RH koji brine o sigurnosti hrane. Prof. Ćurić je Upravni odbor Hrvatske zaklade za znanost imenovao članicom Stalnog odbora za biotehničke znanosti, te je kao neovisni stručnjak bila zadužena za praćenje financiranih projekata HRZZ-a u okviru natječaja Istraživački i Uspostavni istraživački projekti u razdoblju od 2013-2024.

Prof. Ćurić je bila Pročelnica Sekcije za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti u razdoblju od 2011- 2024. Bila je članica više stručnih udruga među kojima treba istaknuti Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, u čijem je osnivanju sudjelovala, te je bila dopredsjednik i član UO od 1996-2011.

Od 9 postavljenih kriterija prema kojima se vrednuju posebni uspjesi predloženika za razvoj i unaprijeđenje sastavnice, Sveučilišta i Republike Hrvatske prof. Ćurić zadovoljava 7. Njezin rad je prepoznat na nivou Fakulteta, Sveučilišta i na nacionalnom nivou što se vidi iz priznanja koje je dobila.

Priznati domaći i međunarodni znanstveni doprinos

Prof. Ćurić, je zajedno sa suradnicima u Laboratoriju koji su izrasli i formirali se pod njenim vodstvom, svojim znanstvenim djelovanjem značajno doprinijela razvoju Biotehničkih znanosti u znanstvenim poljima prehrambene tehnologije i prehrambenog inženjerstva na nacionalnoj i međunarodnoj razini.

Posebno treba istaknuti njezin angažman na velikom broju značajnih nacionalnih (9) i međunarodnih (6) projekata koje je vodila ili bila suradnik. Vodila je 3 nacionalna istraživačka projekta i 2 međunarodna projekta. Vodila je 6 tehnologijskih i stručnih projekata, te je bila voditeljica 3 potpore Sveučilišta u Zagrebu. Istraživanja provedena u okviru projekata (i) » Freshly baked breads with improvement of nutritional quality and low energy demanding for the benefit of the consumer and of the environment», FP-6-2004 FOOD4B, (ii) “Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji hrane produljene trajnosti i svježine”, HRZZ, 2012-2015, (iii)“Razvoj nove generacije snack proizvoda namijenjenih potrošačima s posebnim prehrambenim potrebama primjenom tehnologija 3D tiskanja“, HRZZ, 2021-2025, rezultirala su novim spoznajama u području razvoja i unapređenja klasičnih tehnologija i procesa, te uvođenja novih suvremenih tehnologija i procesa kao što su kiseljenje tijesta,

“bake-off” ili tehnologija dopečenja, tehnologija 3-D tiskanja, kriomljevenje, tehnologija vakuum hlađenje i tehnologija smrzavanja u područje pekarstva, tjesteničarstva, tijesta i proizvoda na bazi tjesta, snack proizvoda, žitarica za doručak, keksa i kolača. Rezultati provedenih istraživanja prikazani u objavljenim znanstvenim radovima i sistematizirani u disertacijama: (I) “Prehrambena vrijednost i kinetika starenja kruhova proizvedenih bake-off tehnologijom s dodatkom kiselog tijesta” (dr.sc. D. Novotni), (II) “Odabir mješovite starter kulture optimalnih značajki za proizvodnju kruha tehnologijom dopečenja” (dr.sc.D. Gabrić), i (III) “Neškrobni polisaharidi u kiselim tijestima I njihov utjecaj na kvalitetu I prehrambenu vrijednost proizvedenog kruha” (dr.sc. I. Vrana Špoljarić), koje su uzrađene pod mentorstvom prof. Ćurić.

Prateći najnovija dostignuća u razvoju funkcionalne hrane koja nosi prehrambene i/ili zdravstvene tvrdnje kao i hrane za posebne prehrambene potrebe, prof. Ćurić je provela niz značajnih istraživanja u okviru projekata (i)“Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa, HRZZ, 2017-2020., (ii) “Lignani u žitaricama, uljaricama, soji i integralnim pekarskim proizvodima”, MZOS, 2007-2012, i potpora (i) “Bioraspoloživost bioaktivnih sastojaka u funkcionalnim proizvodima s dodanim posijama žitarica i brašnima uljarica”, SUZG, 2019, (II) “Razvoj nove generacije snack proizvoda primjenom tehnologije 3D tiskanja”, SUZG, 2020, i (III) “Ekstrakcija nutritivno vrijednih i bioaktivnih sastojaka iz nusproizvoda ljuštenja i mljevenja žitarica”, SUZG, 2021, koja su rezultirala razvojem velikog broja funkcionalnih proizvoda produljene trajnosti, kao i bezglutenskih proizvoda, proizvoda za dijabetičare i celijakičare za kojima na žalost postoji sve veći interes i u Republici Hrvatskoj. Rezultati provedenih istraživanja su sistematizirani u disertacijama izrađenim pod mentorstvom prof. Ćurić I to (I) “Primjena nusproizvoda prehrambene industrije i inovativnih tehnologija u razvoju pekarskih proizvoda za oboljele od celijakije i šećerne bolesti” (dr.sc. B. Voučko) i (II) “Utjecaj dodatka glutaminaze na kakvoću proizvoda iz žitarica namijenjenih osobama oboljlim od celijakije” (dr.sc. L. Pollak) i (III) “Obogaćeni proizvodi iz žitarica kao izvor bioaktivnih spojeva i njihova prihvatljivost kod potrošača” (dr.sc. N. Čukelj Mustač), te objavljeni u brojnim znanstvenim časopisima.

Prof. Ćurić je ostvarila značajna postignuća iz područja ekološke proizvodnje i prerade žitarica, te istraživanja vezanih uz učinkovito iskorištavanje nusproizvoda iz prehrambene industrije s ciljem kreiranja novih prehrambenih proizvoda ili proizvodnji biogoriva, čime se doprinosi očuvanju prirode i zaštiti okoliša. Do spoznaja iz ovog segmenta istraživanja došla je kroz sljedeće projekte: (i) ”Saniranje tehnoloskih nusproizvoda iz proizvodnje biodizela do energije”, MZOS, 2006-2013., (ii) » Feshly baked breads with improvement of nutritional quality and low energy demanding for the benefit of the consumer and of the environment» FP-6-2004 FOOD4B, (iii) “Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa“, HRZZ, 2017-2020, (iv) “Postupak proizvodnje pulpe za ljevanu biorazgradivu ambalažu za presadnice” TP-MZOS, 2005-2006, i “Postupci prerade starog kruha” TP-MZOS, 2008-2010.

Ekspertiza prof. Ćurić iz područja ekstruzije, proizvodnje cerealne hrane, snack proizvoda i žitarica za doručak, područja u kojem je izradila svoj doktorski rad, značajno je doprinijela nastanku i/ili razvoju uspješnih hrvatskih tvtki ili njihovih proizvoda (Kanaan d.o.o. Donji Miholjac; Naše Klasje d.o.o. Zagreb; HiPP Croatia Ltd Glina), te je rezultirala kontinuiranom i uspješnom suradnjom sa istima. Istraživanja procesa ekstruzije su se odvijala na projektima (i) “Prijelaz topline i mase u procesima proizvodnje hrane” MZOS, 1990-1995, (ii) “Mehanizam kontrolirane razgradnje ugljikohidrata tijekom procesa ekstruzije” MZOS, 2002-2006, (iii) “Mehanizmi razgradnje biopolimera tijekom procesa ekstruzije”; (iv)“Proizvodnja ekstrudiranog brašna žitarica, lomljenog i cijelog zrna nutritivno vrijednih sjemenki” RAZUM- MZOS, 2003-2006, (v) “Definiranje uvjeta dobivanja smjesa za oblaganje prehrambenih proizvoda” Test- MZOS, 1990-1995 ; i (vi) “Razvoj nove generacije snack proizvoda primjenom tehnologije 3D tiskanja” Potpora SUZG. Rezultati navedenih istraživanja objavljeni su u znanstvenim radovima I primjenjeni u industriji.

Uz sve navedeno potrebno je istaknuti projekte «Razvitak okvira nacionalne biološke sigurnosti» u RH, 2003-2005 (UNEP-GEF project «Development of the National Biosafety Framework for Croatia»), i“Osnivanje Centra

za transfer biotehnologije u gospodarstvo zemalja jugoistočne Europe" (SEE)- TEMPUS projekt UM-JEP-16003-2001, 2001-2003., na kojima je prof. Ćurić aktivno participirala kao suradnik. Posebno treba istaknuti rad na IPA projektu "TechTransferSIKC - Transfer of technology and commercialization of innovations to food business sector of Šibenik-Knin County", na kojem je prof. Ćurić vodila opremanje laboratorija za žitarice na Odjelu Prehrambena tehnologija Veleučilišta Marko Marulić u Kninu suvremenom opremom, te provodila edukaciju nastavnika Veleučilišta, pozvanih proizvođača i zainteresiranih potrošača vezano na razvoj i proizvodnju obogaćenih proizvoda iz žitarica, razvoj i registraciju autohtonih proizvoda, te uvjete pravilnog označavanja proizvoda iz žitarica.

Priznati međunarodni i nacionalni znanstveni doprinos prof Ćurić ogleda se u značajnom broju objavljenih znanstvenih radova (99 rada od kojih 56a1, 19a2 I 25a3 rada) iz područja biotehničkih znanosti znanstvenih polja prehrambena tehnologija i prehrambeno inženjerstvo, koji su indeksirani u Current Contents, Science Citation Index Expanded i Scopus bibliografskim bazama (PRIVITAK 1 i 2). Sa još 84 rada sudjelovala je na međunarodnim (69) i nacionalnim (15) znanstvenim konferencijama. Održala je 12 pozvanih predavanja na međunarodnim i 3 pozvana predavanja na nacionalnim znanstvenim skupovima. Sudjelovala je u organizaciji kao član organizacijskog ili znanstvenog odbora na 16 međunarodnih znanstvenih skupova čija je problematika usko povezana sa područjem njenog znanstvenog interesa. Prof. Ćurić je bila predsjednica znanstvenog odbora i članica organizacijskog odbora međunarodnog kongresa "The 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists" koji se održao u svibnju, 2008. u Cavtatu. Također je bila i glavna urednica zbornika radova sa istog skupa (2 volumena). Bila je predsjednica znanstvenskog i organizacijskog odbora znanstveno-stručnog skupa „Budućnost kruha i pekarstva" koji se održao 2022. u Zagrebu, te predsjednica organizacijskog i znanstvenog odbora skupa "Hrana kao temelj zdravlja i dugovječnosti" koji se održao u Hrvatskoj akademiji znanosti i umjetnosti u Zagebu 2012. Prof. Ćurić, je bila inicijator i organizator/suorganizator Dana doktorata biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu, koji su se održali 2020. i 2021. godine.

Prof. Ćurić je bila glavna urednica dvaju zbornika radova i 2 zbornika sažetaka sa 3 znanstvena skupa, te je bila član uređivačkog odbora Monografije PBF-a «50 godina studija prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma: 1956-2006», (Zlatko Kniewald gl.ured.), izdavača Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Prof. Ćurić je bila članica uredničkog kolegija i područna redaktorica znanstvenog časopisa *«Food Technology and Biotechnology»*, 2009-2024 i članica uredničkog kolegija i područna redaktorica znanstveno-stručnog časopisa *«Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam»*, 2007-2024. Recenzirala je 78 znanstvenih radova za znanstvene časopise (7) I radove objavljene u knjigama radova sa znanstvene konferencije. Posebno treba istaknuti recenzije velikog broja znanstvenih projekata za potrebe Hrvatske agencije za znanost, Poslovno-inovacijskog centra Hrvatske Bicro, Sveučilišta u Zagrebu, i MZOS Hrvatske. Objavila je kao koautor 5 poglavlja u znanstvenim knjigama i autor je više pojmova u Hrvatskoj enciklopediji, (Leksikografski zavod, tiskano izdanje, 2009), i Hrvatskoj tehničkoj enciklopediji, (Leksikografski zavod Miroslava Krleže, mrežno izdanje, 2021). Prof. Ćurić je recenzirala 5 znanstvenih knjiga, 1 stručnu knjigu i 1 radnu bilježnicu. Također je recenzirala 1 sveučilišni udžbenik i 1 sveučilišni priručnik.

Iz navedenog je vidljivo da prof. Ćurić zadovoljava 12 od 13 navedenih kriterija u ovoj kategoriji i da njena znanstvena postignuća značajno premašuju postavljene kriterije.

Priznati nastavni doprinos

U Laboratoriju za kemiju i tehnologiju žitarica Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo PBF-a u kojem je radila i kojeg je vodila prof. Ćurić danas rade 3 izvrsne znanstvenice i nastavnice koje su svoje disertacije izradile pod mentorstvom i na projektima koje je vodila prof. Ćurić i to: Prof.dr.sc. Dubravka Novotni,

Izv.prof.dr.sc. Nikolina Čukelj Mustač, i doc.dr.sc. Bojana Voučko. Doktorand prof. Ćurić, dr.sc. Dražen Lušić, danas je izv. prof. na Medicinskom fakultetu Sveučilišta u Rijeci, a doktorandica dr.sc. Vanja Jurišić je danas izv. prof. na Agronomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Dr.sc. Ivna Vrana Špoljarić, danas ima uspješnu karijeru na Institutu Ruđer Bošković a dr.sc. Jelena Đugum, je izabrana u naslovnu docenticu na PBF-u, obje doktorandica prof. Ćurić.

Profesorica Ćurić je kao član Povjerenstva PBF-a sudjelovala u izradi novih inicijalno akreditiranih studijskih programa i to 2 prijediplomska (PT I N) i 3 diplomska studija (PI, N, USH) u skladu sa Bolonjskim procesom. Osmislila je novi diplomski studij Upravljanje sigurnošću hrane (USH) i bila voditelj tog studija od 2005-2015. Kao član Povjerenstva PBF-a radila je na izradi Integriranog doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, Prehrambena tehnologija I Nutricionizam (2013-2014), koji se uspješno izvodi od 2015/2016 akademske godine. Bila je voditeljica doktorskog studija Prehrambena tehnologija, od 2015-2019 i voditeljica Integriranog doktorskog studija, od 2019-2021. Također je kao član Povjerenstva sudjelovala u reviziji studijskih programa Prehrambena tehnologija i Prehrambeno inženjerstvo, 2020-2021 i izradi novih studija Prehrambena tehnologija 2 I Prehrambeno inženjerstvo 2 koji su uspješno akreditirani I izvode se od 2022/2023 akad. god. Prof. Ćurić je uvela 14 novih kolegija na prijediplomske, diplomske i poslijediplomske studije PBF-a. Svi kolegiji koje je vodila prof. Ćurić su kao e- kolegiji postavljeni na mrežnoj stranici Fakulteta kao i sva izlaganja i potrebna literatura. Bila je gostujući nastavnik- nositelj kolegija Tehnologija brašna i kruha na Kemijsko Tehnološkom Fakultetu Sveučilišta u Splitu (2001.-2011.), te suradnik na kolegiju Skladištenje i dorada poljoprivrednih proizvoda na Agronomskom Fakultetu Sveučilišta u Zagrebu (2005.-2011.). Na Warsaw University of Life Sciences, Poland (travanj 2012.) kao gost nastavnik održala je predavanja na temu: Studies of Food Science at the University of Zagreb; Impact of process and formulation on quality and nutrition value of bread; Effect of transglutaminase and various protein addition on quality of gluten-free breads.

Bila je mentor 52 diplomska rada, mentor 8 znanstvenih magisterija I 10 doktorskih radova. Usavršavala se na Katholieke Universiteit, Leuven, Belgija, 1991; ENITIAA *Ecole nationale d'ingénieurs des techniques des industries agricoles et alimentaires,* Nantes, Francuska, 2004 i 2006, University of Gent, Faculty of Agriculture, Gent, Belgija, 2005 i Warsaw University of Life Sciences, 2012. Prof. Ćurić je objavila 3 poglavlja u znanstvenim knjigama. Na zahtjev Agencije za znanost i visoko obrazovanje recenzirala je 2 studijska programa. Na poziv Nacionalne Agencije Republike Slovenije za kvalitetu u visokom obrazovanju sudjelovala je u akreditaciji/reakreditaciji 16 studijskih programa u Republici Sloveniji.

Iz navedenog je vidljivo da prof Ćurić zadovoljava 7 navedenih kriterija uključujući obavezni od ukupno 10 u ovoj kategoriji. Njen angažman u izradi novih i reviziji postojećih studijskih programa, vođenju više studija, uvođenju brojnih kolegija i uspješnoj edukaciji mladih istraživača je impresivan.

Priznati stručni doprinos

Prof. Ćurić je vodila 6 i bila suradnik na još 9 tehnologijskih ili stručnih projekata. Svojom ekspertizom u području prehrambene tehnologije i prehrambenoh inženjerstva doprinijela je uspješnoj realizaciji slijedećih projekata s pospodarstvom: “Razvoj domaćeg kruha bez aditiva sa kiselim tijestom”, Zagrebačke pekarne Klara d.d. Zagreb.; “Unapređenje tehnološkog postupka proizvodnje paprenjaka s ciljem produljenja trajnosti, povećanja prehrambene vrijednosti postojećeg i razvoja integralnog proizvoda”, PAPRENJAK D.O.O., Zagreb.; “Razvoj i uvođenje tehnološkog procesa proizvodnje keksa sa suhim smokvama i keksa sa suhim šljivama bez dodanih šećera” i “Razvoj i uvođenje tehnološkog procesa proizvodnje keksa sa smokvama, keksa bademima i keksa sa maslinama”, Stella Mediterranea d.o.o., Split; “Optimiranje procesa proizvodnje Paškog baškotina”, Samostan Sv. Margarite, Pag; “Postupci prerade starog kruha”, TP, MZOS; “Optimizacija uvjeta proizvodnje Imotske torte” Dujmex d.o.o. Imotski; “Standardizacija proizvodnje i uvjeta pakiranja Soparnika” Udruga Poljice soparnik, Omiš. Svaki uspješno završeni projekt pratilo je izvješće o provedenim analizama, dobivenim rezultatima, preporukama i zaključcima. Uspješna dugogodišnja suradnja prof. Ćurić sa najznačajnijim tvrtkama

iz područja prerade žitarica i proizvodnje mlinskih, pekarskih, tjesteničarskih i konditorskih proizvoda u RH, rezultirala je njenim počasnim članstvom (2011.-) u Richemont klubu Hrvatske, udruzi osnovanoj s ciljem povezivanja i unaprijeđenja pekarstva i slastičarstva na području Republike Hrvatske i regije u čemu su više nego uspješni. Prof. Ćurić, je aktivni član i podupiratelj Zaklade Ivan Bulić. Temeljem rada u Zakladi Ivan Bulić i Richemont klubu uspostavljena je međunarodna suradnja prof. Ćurić i njenih suradnika sa Visokom tehničkom školom Richemont u Lucernu, Švicarska. Prof. Ćurić je 2017 godine dobila Zahvalnicu Zaklade Ivan Bulić za potporu I suradnju na ostvarenju ciljeva Zaklade., te Zahvalnicu Richemont kluba Hrvatske za izuzetan doprinos u promicanju Richemont kvalitete.

U Laboratoriju koji je vodila prof. Ćurić provodila su se ispitivanja kvalitete ozimih i jarih pšenica i kvalitete raži iz žetve 1997, žetve 1998, žetve 2003 i žetve 2004, za potrebe Ministarstva poljoprivrede RH, kao i ispitivanja kvalitete ozimih i jarih pšenica iz sortnih pokusa roda 2006., roda 2007., roda 2008., i roda 2009., za potrebe Zavoda za sjemenarstvo i rasadničarstvo Osijek. Također su se u Laboratoriju redovito provodile kemijske analize sirovina i proizvoda, ispitivanja reoloških svojsta brašna, te probna pečenja za potrebe tržište.

Prof. Ćurić je bila glavna urednica stručnog časopisa "Svijet hrane", 2003-2005, izdavača Robinson d.o.o. Objavila je 20 stručnih radova i kao koautor 1 stručni priručnik. Na stručnim skupovima je održala 7 usmenih izlaganja. Za rad autora B. Voučko, I. Vrana-Špoljarić, S. Ajredini, D. Novotni, N. Čukelj, D. Ćurić (2015) Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji kruha produljene trajnosti i svježine, koji je prezentiran na 8. Međunarodnom sajmu inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji, održanom 2015 u Trilj, Udruga inovatora RH dodijelila je Zlatnu plaketu Laboratoriju za kemiju I tehnologiju žitarica za visoku tehnološku razinu prikazane inovacije. Prof. Ćurić je recenzirala 4 prijevoda knjiga o pekarstvu I 1 priručnika njemačkih autora, kao i autorske knjige "Suvremene tehnologije u pekarstvu i slastčarstvu" autora Franje Klarića, koji su postali neophodna literatura za studente PBF-a na kolegiju Kemiju i tehnologiju žitarica.

Uz Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa I nutricionista, koje je osnovala i bila dopredsjednica (4 mandata), prof. Ćurić je bila članica Biotehničke zaklade, članica Tehničkog odbora ICC-a (International Association for Cereal Science and Technology) međunarodne udruge proizvođača i prerađivača žitarica (2010.-2014.), članica ICC (2010-2020) i AACC International (American Association of Cereal Chemists), (2010.-2015.).

Od navedenih 8 kriterija u kategoriji priznati stručni doprinos prof. Ćurić ispunjava svih 8.

I na kraju ne manje važno prof. Ćurić je bila predsjednica Etičkog povjerenstva PBF-a (2012.-2019.) i Povjerenik Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za primanje i rješavanje pritužbi vezanih za zaštitu dostojanstva radnika (2018.-2023.), te član Etičkog savjeta Sveučilišta u Zagrebu (2019-2024).

Od ukupno navedenih 40 kriterija za izbor u počasni naslov *professor emeritus Universitatis Zagrabiensis* i počasni naslov *professor emeritus sastavnice*, prof. Ćurić ispunava 34 (min. potrebno 20/40).

Zagreb, 10. ožujka 2025.



Dr.sc. Duška Ćurić, umirovljena red.prof. u trajnom zvanju

d. Dokaz o ispunjavanju temeljnih znanstvenih, nastavnih i stručnih kriterija te dokaz o posebnim uspjesima i zaslugama iz članka 3. stavka 4. Pravilnika

Predloženica: Dr.sc. Duška Ćurić, umirovljena red. prof. u trajnom zvanju PBF-a

PRILOG 1.

Temeljni znanstveni, nastavni i stručni kriteriji, te posebni uspjesi i zasluge koje predloženica za dodjelu počasnog naslova *proffesor emeritus Universitstis Zagrabiensis* te počasnog naslova *proffesor emeritus Prehrambeno-biotehnološkoga fakulteta* mora ispuniti odnosno ostvariti

I.

Temeljni kriteriji te posebni uspjesi i zasluge koje predloženik za dodjelu počasnoga naslova professor emeritus Universitatis Zagrabiensis te počasnoga naslova professor emeritus sastavnice mora ispuniti odnosno ostvariti su:

(1) priznati domaći i međunarodni znanstveni odnosno umjetnički doprinos unutar njegova znanstvenoga područja i polja djelovanja odnosno njegova dijela umjetničkoga područja djelovanja

(2) priznati nastavni doprinos unutar njegova područja djelovanja

II.a

Priznati domaći i međunarodni znanstveni doprinos predloženika unutar njegova znanstvenoga područja i polja djelovanja ocjenjuje se na temelju ispunjenih sljedećih kriterija:

UVJET 1. Objavljeno više od 50 znanstvenih radova unutar znanstvenoga područja i polja djelovanja, indeksiranih u: a) Current Contents, Science Citation Index Expanded i Scopus bibliografskim bazama (ovaj je kriterij važeći za predloženike iz biomedicinskoga, biotehničkoga, prirodoslovnoga i tehničkoga područja)

***Radovi pristupnice indeksirani u Current Contents, Science Citation Index Expanded i Scopus bibliografskim bazama* (POG II.a PRIVITAK 1.)**

A1 radovi

1. D. Ježek, **D. Ćurić**, D. Karlović, B. Tripalo (1996) Production of Soluble Dietary Fibres from Sugar Beet Pulp with Betanaza T Enzyme in the Extrusion Process. *Chemical and Biochemical Engineering Quaterly*, 10 (3), 103-106.
2. **D. Ćurić**, D. Karlović, B. Tripalo, D. Ježek (1998) Enzymatic Conversion of Corn Starch in Twin-Screw Extruder. *Chemical and Biochemical Engineering Quaterly*, 12(2)63-71
3. **D. Ćurić**, D. Karlović, J. Đugum, D. Tušak, B. Petrović (2001) Gluten as a Standard of Wheat Flour Quality. *Food Technology and Biotechnology*, 39(4), 353-361.
4. **D. Ćurić**, J. Đugum, I. Bauman (2002) The Influence of Fungal Alpha-Amylase Suplementation on Amylolytic Activity and Baking Quality of Flour. *International Journal of Food Science and Technology*, 37, 673-680.
5. Z. Bobić, I. Bauman, **D. Ćurić** (2002) Rehidratation Ratio of Fluid Bed Dried Vegetables, *SADHANA - AcademyProc. In Engineering Sciences*, 27(3), 624-670.
6. T. Krička, N. Voća, Ž. Jukić, **D. Ćurić**, D. Kiš, A. Matin (2004) Chemical composition of corn kernel after the hydrothermal "cooking" procedure. *Acta Veterinaria,* Beograd., 54 (2-3), 209-218.
7. D. Lušić, O. Koprivnjak, **D. Ćurić**, A.G. Sabatini, L.S. Conte (2007) Volatile Profile of Croatian Lime Tree

(Tilia sp.), Honeydew (Abies Alba) and Sage Honey (Salvia Officinalis). *Food Technology and Biotechnology*, 45, 156–165.

8. D.Kiš, T. Jurić, N. Voća, **D. Ćurić**, M. Mandurić (2007) Reconstruction of existing livestock feed production plants by adding a hydraulic adder, *Agriculture-Scientific and Professional Review*, 13(1), 218-221.
9. Bauman, **D. Ćurić**, M. Boban (2008) Mixing of solids in different mixing devices, *SADHANA - AcademyProc. In Engineering Sciences*, 33 (6), 721-731.
10. **D. Ćurić**, D. Novotni, D. Škevin, C.M. Rosell, C. Collar, A. Le Bail, I. Colić-Barić, D. Gabrić (2008) Design of a quality index for the objective evaluation of bread quality: Application to wheat breads using selected bake-off technology for bread making, *Food Research International,* 41, 714–719.
11. V. Janusic, D. Curic, T. Kricka, N. Voća, A. Matin (2008) Pretreatment technologies in biothanol production from lignocellulosic biomass, *Poljoprivreda* (Osijek). 14, 1; 53-58.
12. **D. Ćurić**, D. Novotni, I. Bauman, T. Krička, J. Đugum (2009) Optimization of extrusion cooking of cornmeal as a raw material for bakery products. *Journal of Food Process Engineering,* 32 (2), 113-120.
13. J.L. Lambert, A. Le-Bail, R. Zuniga, I. Van-Haesendonck, E. Vanzeveren, M.C. Rosell, C. Collar, **D. Ćurić**, I. Colić Barić, M. Sikora (2009) The attitudes of European consumers toward innovation in bread; interest of the consumers toward selected quality attributes. *Journal of Sensory Studies*, 24(2), 204-219.
14. K. Galić, **D. Ćurić**, D. Gabrić (2009) Shelf Life of Packaged Bakery Goods - A Review, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition,* 49 (5), 405 — 426.
15. D. Novotni, **D. Ćurić**, N. Čukelj, D. Gabrić (2009) Production of high protein bread using extruded corn and soybean flour blend. *Italian Journal of Food Science*, 21 (2),123-134.
16. N. Voća, B. Varga, T. Krička, **D. Ćurić**, V. Jurišić, A. Matin (2009) Progress in ethanol production from corn kernel by applying cooking pre-treatment, *Bioresource Technology*, 100, 2712-2718,
17. M. Sikora, S. Kowalski, M. Krystyjan, R. Ziobro, P. Wrona, **D. Ćurić**, A. Le Bail (2010) Starch gelatinization as measured by rheological properties of the dough. Journal of Food Engineering, 96 (4), 505-509.
18. D. Novotni, **D. Ćurić**, K. Galić, D. Škevin, S. Neđeral, K. Kraljić, D. Gabrić, D. Ježek (2011) Influence of frozen storage and packaging on oxidative stability and texture of bread produced by different processes. *LWT - Food Science and Technology*, 44, 643-649.
19. D. Novotni, **D. Ćurić**, M. Sučić, D. Škevin, I. Colić-Barić, N. Čukelj (2011) Glycaemic index and phenolics of partially baked frozen bread with sourdough. International *Journal of Food Science and Nutrition*, 62 (1), 26-33.
20. N. Čukelj, I. Jakaša, H. Sarajlija, D. Novotni, **D. Ćurić** (2011) Identification and quantification of lignans in wheat bran by gas chromatography-electron capture detection, *Talanta*, 84., 127-132**.**
21. D. Gabrić, Ben-Aissa, F., Le-Bail, A., Monteau, J.Y., Ćurić, D. (2011) Impact of process conditions on the structure of prefermented frozen dough, *Journal of Food Engineering,* 105., 2, 361-366.
22. D. Novotni, N. Čukelj, B. Smerdel, M. Bituh, F. Dujmić, **D. Ćurić** (2012) Glycemic index and firming kinetics of partially baked frozen gluten free bread with sourdough, *Journal of Cereal Science*, 55, 120-125.
23. B. Smerdel, L. Pollak, D. Novotni, N. Čukelj, M. Benković, D. Lušić, **D. Ćurić** (2012) Improvement of gluten-free bread quality using transglutaminase, various extruded flours and protein isolates, *Journal of Food and Nutrition Research*, 51, 4, 242-253.
24. H. Sarajlija, N. Čukelj, D. Novotni, G. Mrsic, M. Brnčić, **D. Ćurić** (2012) Preparation of Flaxseed for Lignan Determination by Gas Chromatography-Mass Spectrometry Method, *Czech Journal of Food Sciences*, 30, 1, 45-52.
25. B. Borczak, E. Sikora, M. Sikora, **D. Ćurić** (2013) Glycaemic response to frozen stored wholemeal-flour rolls enriched with fresh sourdough and whey proteins, *Starch-Starke*, 65, 11-12, 969-975.
26. N. Škara, D. Novotni, N. Čukelj, B. Smerdel, **D. Ćurić** (2013) Combined effects of inulin, pectin and guar

gum on the quality and stability of partially baked frozen bread, *Food Hydrocolloids*, 30, 1, 428-436.

27. D. Novotni, N. Čukelj, B. Smerdel, **D. Ćurić** (2013) Quality attributes and firming kinetics of partially baked frozen wholewheat bread with sourdough, *International Journal of Food Science and Technology*, 48, 10,2133-2142.
28. B. Kopeć, B. Borczak, M. Pysz, E. Sikora, M. Sikora, D. Curic, D. Novotni (2014), An addition of sourdough and whey proteins affects the nutritional quality of wholemeal wheat bread, *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria*, 13(1), 43-54.
29. N. Čukelj, P. Putnik, D. Novotni, S. Ajredini, B. Voučko, **D. Ćurić** (2016) Market potential of lignans and omega-3 functional cookies, *British food journal*, 118, 10; 2420-2433.
30. **D. Ćurić**, M. Brnčić (2017) Election to the status of honorary Professor Emeritus Dr. Sc. Branko Tripalo, full Professor in permanent retirement, *Kemija u industriji-Journal of Chemists and Chemical Engineers*, 66, 11-12, 701.
31. D. Novotni, I. Vrana Špoljarić, S. Drakula, N. Čukelj, B. Voučko, M. Ščetar, K. Galić, **D. Ćurić** (2017) Influence of Barley Sourdough and Vacuum Cooling on Shelf-Life Quality of Partially Baked Bread. *Food technology and biotechnology*. 55, 4; 464-474.
32. N. Čukelj, D. Novotni, H. Sarajlija, S. Drakula, B. Voučko, **D. Ćurić** (2017) Flaxseed and multigrain mixtures in the development of functional biscuits. *LWT - Food Science and Technology*. 86; 85-92.
33. N. Čukelj Mustač, B. Voučko, D. Novotni, S. Drakula, A. Gudelj, F. Dujmić, **D. Ćurić** (2019) Optimisation of High Intensity Ultrasound Treatment of Proso Millet Bran to Improve Physical and Nutritional Quality. *Food technology and biotechnology*. 57, 2; 183-190.
34. S. Drakula, D. Novotni, N. Cukelj Mustac, B. Voucko, M. Krpan, M. Hruskar, **D. Ćuric** (2019) A Simple HS-SPME/GC-MS Method for Determination of Acrolein from Sourdough to Bread, *Food Analitycal Methods*, 12, 11, 2582-2590.
35. S. Balbino, M. Dorić, S. Vidaković, K. Kraljić, D. Škevin, S. Drakula, B. Voučko, N. Čukelj, M. Obranović, **D. Ćurić** (2020) Application of cryogenic grinding pretreatment to enhance extractability of bioactive molecules from pumpkin seed cake. *Journal of Food Process Engineering,* 42, 8; e13300, 13.
36. D. Novotni, N. Mutak, Lj. Nanjara, S. Drakula, N. Čukelj Mustač, B. Voučko, **D. Ćurić** (2020) Sourdough Fermentation of Carob Flour and Its Application to Wheat Bread. *Food technology and biotechnology*, 58, 4; 465-474.
37. Dujmić, K. Ganić Kovačević, **D. Ćurić**, S. Karlović, T. Bosiljkov, D. Ježek, R. Vidrih, J. Hribar, E. Zlatić, T. Prusina, M. Brnčić (2020) Non-Thermal Ultrasonic Extraction of Polyphenolic Compounds from Red Wine Lees. *Foods*, 9 (2020), 472, 21.
38. N. Čukelj Mustač, D. Novotni, M. Habuš, S. Drakula, Lj. Nanjara, B. Voučko, M. Benković, **D. Ćurić** (2020) Storage stability, micronisation, and application of nutrient-dense fraction of proso millet bran in gluten-free bread. *Journal of cereal science*, 91 (2020), 102864, 7.
39. M. Habuš, D. Novotni, M. Gregov, S. Štifter, N. Čukelj Mustač, B. Voučko, **D. Ćurić** (2021) Influence of particle size reduction and high-intensity ultrasound on polyphenol oxidase, phenolics and technological properties of wheat bran // Journal of food processing and preservation, 1 (2021), e15204; 1-12.
40. S. Drakula, D. Novotni, N. Čukelj Mustač, B. Voučko, M. Krpan, M. Hriškar, **D. Ćurić** (2021) Alteration of phenolics and antioxidant capacity of gluten-free bread by yellow pea flour addition and sourdough fermentation, *Food Bioscience*, Volume 44, PartB Article Number101424, DOI10.1016/j.fbio.2021.101424.
41. M. Habuš, D. Novotni, M. Gregov, N. Čukelj Mustač, B. Voučko, **D. Ćurić** (2021) High-intensity ultrasound treatment for prolongation of wheat bran oxidative stability, *LWT-food science and technology*, Volume151, Article Number 112110, DOI10.1016/j.lwt.2021.112110.
42. S. Drakula, D. Novotni, N. Čukelj Mustač, B. Voučko, M. Krpan, M. Hriškar, **D. Ćurić** (2021) Optimization and Validation of a HS-SPME/GC-MS Method for the Analysis of Gluten-Free Bread Volatile Flavor

Compounds, *Food analytical methods,* DOI10.1007/s12161-021-02076-3.

43. K. Radoš, N. Čukelj Mustač, S. Drakula, D. Novotni, M. Benković, K. Kraljić, S. Stifter, B. Voučko, **D. Ćurić** (2021) The effect of cryo-grinding and size separation on bioactive profile of buckwheat hulls, *international journal of food science and* technology, DOI10.1111/ijfs.15137.

44. K. Radoš, N. Čukelj Mustač, S. Drakula, D. Novotni, M. Benković, I. Kuzmić, M. Habuš, B. Voučko, **D. Ćurić** (2021) The quality and shelf life of biscuits with cryo-ground proso millet and buckwheat by-products, *Journal of food processing and preservation, Article Numbere15532,* DOI10.1111/jfpp.15532.

45. M. Habuš; P.Golubić; TV Pavičić;N. Čukelj Mustač; B.Voučko; Z. Herceg; Herceg, Z; **D. Ćurić**; D. Novotni (2021) Influence of Flour Type, Dough Acidity, Printing Temperature and Bran Pre-processing on Browning and 3D Printing Performance of Snacks, *Food and bioprocess technology,* Vol 14, Issue 12, p. 2365-2379, DOI 10.1007/s11947-021-02732-w.
46. M. Habus; S. Mykolenko; S. Ivekovic; K. Pastor; J. Kojic; S. Drakula; **D. Ćurić**; D. Novotni (2022), Bioprocessing of Wheat and Amaranth Bran for the Reduction of Fructan Levels and Application in 3D-Printed Snacks, *Foods*, Vol 11, Issue 11, Article Number 1649, DOI 10.3390/foods11111649.
47. Voucko; D. Novotni; S. Balbino;N. Čukelj Mustač;S. Drakula; F. Dujmić; M. Habuš; K. Jarni; **D. Ćurić** (2022) Utilization of pumpkin seed oil cake and proso millet flour in enhancing gluten-free bread quality, *Journal of food processing and preservation,* Article Number e17070,DOI 10.1111/jfpp.17070.
48. K. Radoš; N. Cukelj Mustac; K. Varga; S. Drakula; B. Voucko; **D. Ćurić**; D. Novotni (2022) Development of High-Fibre and Low-FODMAP Crackers*, Foods*, Vol 11, Issue 17, Article Number 2577, DOI 10.3390/foods11172577.
49. K. Rados; M. Benkovic; N. Cukelj Mustac; M. Habus; B. Voucko; TV Pavicic; **D. Ćurić**; D. Jezek; D. Novotni (2023) Powder properties, rheology and 3D printing quality of gluten-free blends, *Journal of food engineering,* vol 338, Article Number 111251,DOI 10.1016/j.jfoodeng.2022.111251.
50. M. Habus; M. Benkovic; D. Ivekovic; TV Pavicic; NC Mustac; B. Voucko; **D. Ćurić**; D. Novotni (2023) Effect of oil content and enzymatic treatment on dough rheology and physical properties of 3D-printed cereal snack, *Journal of cereal science*, Vol 108, Article Number 103559, DOI 10.1016/j.jcs.2022.103559.
51. T. Grgić; Z. Pavišić; N. Maltar-Strmečki; B. Voučko; N. Čukelj Mustač; **D. Ćurić**; A. Le-Bail; D. Novotni (2023) Ultrasound-assisted Modification of Enzymatic and Antioxidant Activities, Functional and Rheological Properties of Oat and Barley Bran, *Food and Bioprocess Technology*, doi:10.1007/s11947-023-03074-5
52. D. Novotni; Lj. Nanjara; L. Štrkalj; S. Drakula; N. Čukelj Mustač; B. Voučko; **D. Ćurić** (2023) Influence of Particle Size and Xylanase Pretreatment of Proso Millet Bran on Physical, Sensory and Nutritive Features of Gluten-Free Bread, *Food Technology and Biotechnlogy*, 61, 1, 73-84, doi:10.17113/ftb.61.01.23.7776
53. K. Kraljić; D. Škevin; N. Čukelj Mustač; M. Benković; S. Drakula; S. Balbino; A. Mandura Jarić; K. Mamilović; I. Ramlja; **D. Ćurić** (2023) Influence of Cryogenic Grinding on the Nutritional and Antinutritional Components of Rapeseed Cake. *Applied Science*, 13, 5841. https://doi.org/10.3390/app13105841
54. N. Čukelj Mustač; K. Pastor; J. Kojić; B. Voučko; **D. Ćurić**; J. Miguel Rocha; D. Novotni (2023) Quality assessment of 3D-printed cereal-based products, *LWT*, 184, 115065, https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.115065
55. S. Drakula; D. Novotni; N. Mustac; B. Voucko; M. Krpan; N. Vahcic; M. Hruskar; **D. Curic** (2024) Volatile profile and sensory properties of gluten-free bread with yellow pea flour and sourdough, *European Food Research and Technology*, DOI10.1007/s00217-023-04439-y
56. Voučko, Bojana; Čukelj Mustač, Nikolina; Nanjara, Ljiljana; Drakula, Saša; Grgić, Tomislava; **Ćurić, Duška**; Novotni, Dubravka (2024) Fermentation Performance of Carob Flour, Proso Millet Flour and Bran for Gluten-Free Flat-Bread // Foods, 13, 3458; foods13213458, 1

A2 radovi

57. Marušić Radovčić, Nives; Ježek, Damir; Markov, Ksenija; Frece, Jadranka; **Ćurić, Duška**; Medić, Helga (2019) The effect of high-pressure treatment on the quality of chicken breast meat, *Croatian journal of food science and technology*, 14 (2019), 3-4; 76-81.
58. Repajić, Maja; Markov, Ksenija; Frece, Jadranka; Vujević, Predrag; **Ćurić, Duška**; Levaj, Branka (2019) Studija kvalitete plodova više vrsta jagodastog voća tijekom skladištenja, *Glasnik zaštite bilja*, 42 (2019), 4; 68-81 doi:10.31727/gzb.42.4.9
59. Medić, Helga; Janči, Tibor; Brnčić, Mladen; Dujmić, Filip; Markov, Ksenija; **Ćurić, Duška** (2018) Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na kvalitetu pilećeg mesa, *Stočarstvo: časopis za unapređenje stočarstva*, 72 (2018), 1-2; 35-41.
60. Novotni, Dubravka; Čukelj, Nikolina; Šicel, Tanita; Drakula, Saša; Vrana Špoljarić, Ivna; Voučko, Bojana; **Ćurić, Duška** (2017) Frozen stored barley sourdough: stability and application to wheat bread, *Croatian journal of food science and technology*, 9 (2017), 2; 173-181 doi:10.17508/CJFST.2017.9.2.14
61. Čukelj, Nikolina; Ajredini, Saša; Krpan, Marina; Novotni, Dubravka; Voučko, Bojana; Vrana Špoljarić, Ivna; Hruškar, Mirjana; **Ćurić, Duška**., Bioactives in organic and conventional milled cereal products from Croatian market, *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*, 10 (2015), 1-2; 23-30.
62. Jurišić, Vanja; Julson, James L.; Krička, Tajana; **Ćurić, Duška**; Voća, Neven; Karunanithy, Chinnadurai.Effect of Extrusion Pretreatment on Enzymatic Hydrolysis of Miscanthus for the Purpose of Ethanol Production, *Journal of agricultural science*, 7 (2015), 11; 132-142.
63. Rumbak, Ivana; **Ćurić, Duška**; Colić Barić, Irena (2010) Stabilnost folata prilikom prerade i pripreme namirnica, *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam*, 5, 3-4; 87-95.
64. N. Čukelj, D. Novotni, **D. Ćurić** (2010), Antioxidant Properties of Whole Grain Cereals, *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam,* 5, 1-2; 18-23.
65. **D. Ćurić**, D. Novotni, I. Bauman, T. Krička, Ž. Jukić, N. Voća, D. Kiš (2009) Bread-Making Quality of Standard Winter Wheat Cultivars, *Agriculturae conspectus scintificus*, 74, 3; 161-167
66. V. Janušić, **D. Ćurić**, T. Krička, N. Voća, A. Matin (2008), Predtretmani u proizvodnji biotenola iz lignocelulozne biomase, *Poljoprivreda* 14 (1),5-8.
67. T. Krička, V. Jurišić, N. Voća, **D. Ćurić**, T. Brlek Savić, A. Matin, Ana. (2009) Amino Acid Composition, Urease Activity and Trypsin Inhibitor Activity after Toasting of Soybean in Thick and Thin layer, *Agriculturae conspectus scintificus*, 74, 3; 209-213.
68. Krvavica, Marina; Lukić, Andrijana; Vrdoljak, Marija; Đugum, Jelena; **Ćurić, Duška** (2007) Proteoliza mišićnog tkiva tijekom zrenja pršuta, *Meso: prvi hrvatski časopis o mesu*, 9, 4; 221-229.
69. Kiš D., Jurić T., Voća N., Ćuric D., Mandurić M. (2007) Reconstruction of existing livestock feed production plants by adding a hydraulic adder, Poljoprivreda, 13 (1), pp. 218 – 221.
70. N. Voća, T. Krička, V. Janušić, A. Matin, **D. Ćurić** (2007) Influence of Drying Temperature on Starch Gelatinization in Corn Cernel, *Krmiva* 49 (6) 309-316.
71. **D.Ćurić**, D. Novotni, D. Tušak, I. Bauman, D. Gabrić (2007) Gluten-Free Bread Production by the Corn Meal and Soybean Flour Extruded Blend Usage, *Agriculturae Conspectus Scientificus*, 72 (3), 227-232.
72. Ž. Jukić, T. Krička, **D. Ćurić**, N. Voća, A. Matin, V. Janušić (2006) Possibilities of Olive Cake Utilization in Energy Production, *Krmiva*, 48 (2),77-80.
73. D.Kovaček, A. Ninčević, I. Miljević, D. Vikić-Topić, M. Brnčić, **D. Ćurić**, B. Tripalo, D. Ježek, D. Karlović, M. Fegeš (2003) Temperature Influence on Chemical Changes During the Extrusion Cooking, *Kemija u industriji*, 52(10) 495-499.
74. **D. Ćurić**, B. Tripalo, D. Karlović (1990) Dynamic mathematical analysis of the four-stage evaporator. *Hemija u industriji*, 44(1) 6-15.
75. **D. Ćurić**, B. Tripalo, D. Karlović (1988) Mathematical model of four-stage evaporators under steady-state conditions, *Hemija u industriji*, 42 (7)247-256.

A3 radovi

76. Voučko, Bojana; Radoš, Kristina; Novotni, Dubravka; Buratović, Andrea; Drakula, Saša; Habuš, Matea; Čukelj Mustač, Nikolina; **Ćurić, Duška** (2020) Influence of high-intensity ultrasound on bioactive compounds of buckwheat hulls // Proceedings of the 10th International Congress "Flour-Bread '19", 12th Croatian Congress of Cereal Technologists "Brašno-Kruh '19" / Strelec, I. ; Jozinović, A. ; Budžaki, S. (ur.).Osijek, Hrvatska: Grafika d.o.o., Osijek, 2020. str. 89-100. Original Research Article UDC 664.64.016.7, 613.2; **ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY, ISEKI-FOOD ASSOCIATION – IFA, GLOBAL HARMONIZATION INITIATIVE – GHI, Indeksiran u WoS CC**
77. Vrana Špoljarić, Ivna; Maričić, Nikola; Novotni, Dubravka; Ajredini, Saša; Voučko, Bojana; **Ćurić, Duška** (2016) Characteristics of barley sourdough during frozen storage // Proceedings of the 8th INTERNATIONAL CONGRESS FLOUR – BREAD '15 10th CROATIAN CONGRESS OF CEREAL TECHNOLOGISTS / Koceva Komlenić, D. (ur.). Osijek: Grafika d.o.o., 2016. str. 21-32. UDC 633.16:543.5, **ICC-** INTERNATIONAL **ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY**
78. Novotni D., Tušak D., Čukelj N., Smerdel B., Drobac L., Ćurić D. (2011) Effect of sourdough addition on rheology of whole wheat and gluten-free dough, Proceedings of 6th International Congress FLOUR-BREAD 2011 - 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 173 – 179. **ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY.**
79. Ajredini S., Novotni D., Cukelj N., Krpan M., Hruškar M., Ćurić D. (2015) Resistance of sourdough starter cultures to freezing, Proceedings of the 8th International Congress FLOUR-BREAD 2015 - 10th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 11 – 20**.** ***ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY.***
80. Smerdel, Bojana; Vrana Špoljarić, Ivna; Čukelj, Nikolina; Bosiljkov, Tomislav; Brnčić, Mladen; Novotni, Dubravka; **Ćurić, Duška** (2014) Effect of high intensity ultrasound on properties of starch pastes // Proceedings of 7th International Congress Flour-Bread'13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'13 / Jukić, Marko (ur.). Osijek: Grafika d.o.o., 2014. str. 327-335. UDC 664.23:543.5; **ISBN 0-978-953-7005-39-9; ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY.**
81. Vrana Špoljarić, Ivna; Smerdel, Bojana; Čukelj, Nikolina; Dujmić, Filip; Brnčić, Mladen; Novotni, Dubravka; **Ćurić, Duška** (2013) Ultrasound Assisted Extraction of Soluble Dietary Fiber from Cereal Bran // Proceedings of 7th International Congress Flour-Bread'13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'13 / Jukić, Marko (ur.). Osijek, Grafika d.o.o., 2014. str. 203-210. UDC 633.16:543.5. **ISBN 0-978-953-7005-39-9; ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY**
82. Čukelj, Nikolina; Jankec, Igor; Kraljić, Klara; Novotni, Dubravka; Smerdel, Bojana; **Ćurić, Duška** (2012) Enrichment of Gluten-free Extrudates with Flaxseed // Proceedings of 6th Central European Congress on Food / Lević, Jovanka (ur.). Novi Sad: "Futura" – Novi Sad, 2012. 209-214. **European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), International Union of Food Science and Technology (IUFoST)**
83. Novotni, Dubravka; Škara, Nikica; Tušak, Dubravka; Čukelj, Nikolina; Smerdel, Bojana; **Ćurić, Duška** (2011) Effect of inulin, guar gum and pectin blend on dough rheology // Proceedings of 6th International Congress Flour- Bread'11 and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'11 / Daliborka Koceva Komlenić (ur.). Osijek: Grafika, 2012. 281-288**. ISBN 0-184-82554-0; ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY.**
84. Čukelj, Nikolina; Smerdel, Bojana; Novotni, Dubravka; **Ćurić, Duška** (2011) Lignans, Total Phenols and Antioxidant Activity of Selected Cereal Grains Compared to Flaxseed // Proceedings of 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists / Medić, Helga (ur.). Zagreb: Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 2011. str. 120-124. **ISBN: 978-953-99725-4-5, EFFoST, IUFoST.**
85. Sučić, Martina; Smerdel, Bojana; Colić Barić, Irena; **Ćurić, Duška** (2010) Effects of different types of

stuffing on the glycemic index of tortellini // Proceedings of the 5th International Congress Flour-Bread 09 and 7th Croatian Congress of Cereal Technologist / Ugarčić-Hardi, Žaneta (ur.). Osijek: Faculty of Food Technology, Department of Cereal Processing Technologies, 2010. str. 450-456**. ISBN 978-953-7005-21-4, ICC-International association for cereal science and technology.**

86. Novotni, Dubravka; **Ćurić, Duška**; Čukelj, Nikolina; Tušak, Dubravka; Bauman, Ingrid; Đugum, Jelena (2009) Influence of dietary fibres addition on corn dough rheology // 5th International Congress Flour - Bread '09; 7th Croatian Congress of Cereal Technologists: Proceedings / Ugarčić-Hardi, Žaneta (ur.).Osijek: University of Osijek, Faculty of Food Technology, Department of Cereal Processing Technologies, 2010. str. 232-237. **ISBN 978-953-7005-21-4, ICC-International association for cereal science and technology.**

87. Benković, Maja; Novotni, Dubravka; Tušak, Dubravka; Krpan, Marina; Bauman, Ingrid; **Ćurić, Duška** (2009) Improvement of baking characteristics by transglutaminase addition // 5th International Congress Flour - Bread '09; 7th Croatian Congress of Cereal Technologists: Proceedings / Ugarčić-Hardi, Ž. (ur.). Osijek: University of Osijek, Faculty of Food Technology, Department of Cereal Processing Technologies, 2010. str. 340-346. **ISBN 978-953-7005-21-4, ICC-International association for cereal science and technology**

88. J.Đugum **D.Ćurić**, M.Krvavica, D.Novotni (2008), Influence of wheat flour extrusion cooking on texture and colour of extruded products.In: Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Ed.D.Ćurić), May 15-17, Cavtat, Croatia, Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb, Croatia Vol.1,375-382**. ISBN 978-953-6207-85-5 (both volumes) ISBN 978-953-6207-87-9 (Vol.1); IIR, EFFoST,EuCHeMS-FCD, EurAgEng; ISI Document Delivery No.: BKT47**

89. I Colić-Barić, M. Sučić, D. Novotni, S. Neđeral, **D. Ćurić** (2008), Can we measure the real nutritional quality of bread through nutrient density methods? In: Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Ed.D.Ćurić), May 15-17, Cavtat, Croatia, Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb, Croatia Vol.2,439-447. **ISBN 978-953-6207-85-5 (both volumes) ISBN 978-953-6207-88-6 (Vol.2); IIR, EFFoST,EuCHeMS-FCD, EurAgEng; ISI Document Delivery No.: BKT50**

90. D.Lušić, M.Knapić, O.Koprivnjak, A.G.Sabatini, **D.Ćurić**, N.Vahčić (2008), Certain standard parameters of Sage honey (Salvia officinalis L.) quality deriving from Kvarner bay coastal area and islands.In: Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Ed.D.Ćurić), May 15-17, Cavtat, Croatia, Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb, Croatia Vol.2,314-320. **ISBN 978-953-6207-85-5 (both volumes) ISBN 978-953-6207-88-6 (Vol.2); IIR, EFFoST,EuCHeMS-FCD, EurAgEng; ISI Document Delivery No.: BKT50**

91. **D.Ćurić**, D.Novotni, D.Gabrić, O.Polenghi, V.Cerne, M.Sikora, N.Čukelj (2008), Influence of proofing and baking time on selected properties of gluten-free bread.In Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Ed.D.Ćurić), May 15-17, Cavtat, Croatia, Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb, Croatia Vol.1,311-319. **ISBN 978-953-6207-87-9 (Vol.1); IIR, EFFoST, EuCHeMS-FCD, EurAgEng; ISI Document Delivery No.: BKT47.**

92. M.Boban, **D. Ćurić**, I. Bauman (2008): Effects of the Component Ration on Mixture Homogeneity and its Influence on the final Product. In: Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Ed.**D. Ćurić**), May 15-17, Cavtat, Croatia, Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb, Croatia Vol.1,311-319. **ISBN 978-953-6207-87-9 (Vol.1); IIR, EFFoST, EuCHeMS-FCD, EurAgEng; ISI Document Delivery No.: BKT47.**

93. M.Boban, **D. Ćurić**, I. Bauman (2005): Impact of Physical Properties on Mixture Homogeneity and Bread Quality. In: Proceedings of 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, J.J. Strossmayer University of Osijek, 2005, pp. 431-437; **ISBN 953-7005-09-7; ICC- International Association for Cereal Science and Technology; ISI Document Delivery No.: BEY06.**

94. **D.Ćurić**, D. Tušak, V. Stehlik Tomas, I. Bauman, T. Krička, M. Koražija (2005): Influence of drying conditions on metabolic activity of Lactic acid bacteria in sourdough, Proceedings of 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, J.J. Strossmayer University of Osijek 2005, pp. 92-97; **ISBN 953-7005-09-7; ICC- International Association for Cereal Science and Technology; ISI Document Delivery No.: BEY06.**

95. **D.Ćurić**, K. Galić (2005): Development of Functional Cereal Based Foodstuffs, Proceedings of 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, J.J. Strossmayer University of Osijek 2005, pp. 121-133; **ISBN 953-7005-09-7; ICC-International Association for Cereal Science and Technology; ISI Document Delivery No.: BEY06.**

96. I. Vujković, B. Vujković, K. Galić, **D. Ćurić** (2005) Sustainable development and packaging management, Proceedings of 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, J.J. Strossmayer University of Osijek, 2005, pp. 324-327; **ISBN 953-7005-09-7; ICC- International Association for Cereal Science and Technology; ISI Document Delivery No.: BEY06.**

97. K. Galić, B. Vujković, **D. Ćurić**, I. Vujković (2005) Factors affecting the shelf life of cereal-based food (2005) Proceedings of 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, J.J. Strossmayer University of Osijek, 2005, pp. 315-323; **ISBN 953-7005-09-7; ICC- International Association for Cereal Science and Technology; ISI Document Delivery No.: BEY06.**

98. I.Bauman, **D. Ćurić**, M. Boban (2005): Different Particle Size on Homogenity of Blend and Product Quality, Proceedings of 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, J.J. Strossmayer University of Osijek, 2005, pp. 301-307; **ISBN 953-7005-09-7; ICC- International Association for Cereal Science and Technology; ISI Document Delivery No.: BEY06.**

99. **Ćurić, Duška**; Đugum, Jelena; Karlović, Damir; Tušak, Dubravka; Petrović, Biserka (2002) Comparability of Methods for Assessing Wet Gluten Content of Wheat Flour // Proceedings of the 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists-Central European Meeting / Tripalo, Branko (ur.). Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 2002. str. 485-495. **ISI Proceeding: BW93M; ISBN 953-96846-5-X.**

Pristupnica je objavila skoro dvostruko više znanstvenih radova (99 znanstvenih radova od kojih 56a1, 19a2 I 25a3 rada) iz područja biotehničkih znanostri znanstvenog polja prehrambena tehnologija, koji su indeksirani u Current Contents, Science Citation Index Expanded i Scopus bibliografskim bazama (**PRIVITAK A i B**)**. Minimalno potrebno 50 radova.**

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 2. Citiranost veća od a) 350 puta u bazi podataka ISI Web of Science ili Scopus ili 1.000 puta u bazi podataka Google Scholar (ovaj je kriterij važeći za predloženike iz biomedicinskoga, biotehničkoga, prirodoslovnoga i tehničkoga područja)

Citiranost radova pristupnice **(POG II.a PRIVITAK 2.):**

- Web of Science (from All Databases, Citation Report)
  Broj citata: 982; h- indeks: 18
- Scopus (View citation overview)
  Broj citata: 1208; h-indeks: 22
- Google Scholar:
  Broj citata: 2112; h –indeks: 26

Radovi pristupnice citirani su veći broj puta od traženog.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 3. Voditeljstvo kompetitivnoga nacionalno financiranoga znanstvenoistraživačkoga projekta (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebna su najmanje dva voditeljstva)

Pristupnica je **vodila** slijedeće nacionalne znanstveno istraživačke projekte:

1. 058-0580696-0702 (MZOS): Lignani u žitaricama, uljaricama, soji i integralnim pekarskim proizvodima – Nositelj D. Ćurić, Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa RH (2007-2011) **(POG II.a PRIVITAK 3.1.)**
2. IP 09.01/279 (HRZZ): Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji hrane produljene trajnosti i svježine – Nositelj D. Ćurić, Hrvatska zaklada za znanost (2012-2016) **(POG II.a PRIVITAK 3.2.)**
3. IP-2016-06-3789 (HRZZ): Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa – Nositelj D. Ćurić, Hrvatska zaklada za znanost (2017-2020) **(POG II.a PRIVITAK 3.3.)**

Pristupnica je kao **suradnik** sudjelovala na slijedećim nacionalnim znanstveno istraživačkim projektima:

1. Istraživač na projektu **D. Ćurić,** IP-2020-02-3829 (HRZZ), Razvoj nove generacije snack proizvoda namijenjenih potrošačima s posebnim prehrambenim potrebama primjenom tehnologija 3D tiskanja (2021-2025), voditelj: D. Novotni **(POG II.a PRIVITAK suradnki 3.1.)**
2. Istraživač na projektu **D. Ćurić**, 178-1780703-0698 (MZOS): Saniranje tehnoloskih nusproizvoda iz proizvodnje biodizela do energije (2006-2012), voditelj: prof. T. Krička **(POG II.a PRIVITAK suradnik 3.2.)**
3. **I**straživač na projektu **D. Ćurić**, 0058007 (MZOS): Mehanizam kontrolirane razgradnje ugljikohidrata tijekom procesa ekstruzije (2002-2006), voditelj: prof. B. Tripalo **(POG II.a PRIVITAK suradnik 3.3.)**
4. Istraživač na projektu **D. Ćurić**, 058-22 (MZOS): Mehanizmi razgradnje biopolimera tijekom procesa ekstruzije (1996-2001), voditelj: prof. B. Tripalo **(POG II.a PRIVITAK suradnik 3.4.)**
5. Istraživač na projektu **D. Ćurić**, 4-07-016 (MZOS): Prijelaz topline i mase u procesima proizvodnje hrane (1990-1995), voditelj: prof. B. Tripalo **(POG II.a PRIVITAK suradnik 3.1.)**
6. Istraživač na projektu **D. Ćurić**, 1.03.04.02.07 (MZOS): Razvoj i unapređenje proizvodnje bombona, primjena šećernih sirovina u izradi bombonskih masa (1985-1990), voditelj: prof. D. Karlović **(nije dostupno na webu MZOS-a)**

Pristupnica je vodila i projekte Potpore Sveučilišta u Zagrebu:

1. Bioraspoloživost bioaktivnih sastojaka u funkcionalnim proizvodima s dodanim posijama žitarica i brašnima uljarica (2019), voditeljica prof.dr.sc. Duška Ćurić (potpora Sveučilišta u Zagrebu) **(POG II.a PRIVITAK potpora 3.1.)**
2. Razvoj nove generacije snack proizvoda primjenom tehnologije 3D tiskanja (2020), voditeljica prof.dr.sc. Duška Ćurić (potpora Sveučilišta u Zagrebu) **(POG II.a PRIVITAK potpora 3.2.)**
3. Ekstrakcija nutritivno vrijednih i bioaktivnih sastojaka iz nusproizvoda ljuštenja i mljevenja žitarica

(2021), voditeljica prof.dr.sc. Duška Ćurić (Potpora Sveučilišta u Zagrebu) **(POG II.a PRIVITAK potpora 3.3.)**

Kao suradnica sudjelovala je na Potpori Sveučilišta:

1. Karakterizacija upakirane hrane za posebne prehrambene potrebe, 2015., 2016. i 2017. godine, voditeljica prof. Galić (suradnica prof. Ćurić)

Prisupnica je vodila 3 nacionalna znanstveno istraživačka kompetitivna projekta i sudjelovala kao istraživač na još 6 nacionalnih znanstveno istraživačkih projekata, te vodila 3 projekta Potpore i sudjelovala na još 1 Potpori Sveučilišta u Zagrebu

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 4. Voditeljstvo kompetitivnoga međunarodno financiranoga znanstvenoistraživačkoga projekta (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je najmanje jedno voditeljstvo) ili sudjelovanje na međunarodno financiranom kompetitivnom znanstveno- istraživačkom projektu (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebna su najmanje tri sudjelovanja)

Pristupnica je vodila slijedeće međunarodne projekte:

1. Koordinatorica projekta s PBF-a: **D. Ćurić:** FP-6-2004 FOOD4B » Freshly baked bread with improvement of nutritional quality and low energy demanding for the benefit of the consumer and of the environment, 2006-2009 (EC) **(POG II.a PRIVITAK 4.1.)**
1. Koordinatorica projekta s PBF-a: **D. Ćurić**: IPA 2007/HR/16IPO/001-040502, "TechTransferSIKC - Transfer tehnologije i komercijalizacija inovacija u sektoru hrane Šibensko-kninske županije, 2013-2015 **(POG II.a PRIVITAK 4.2.)**

Pristupnica je bila suradnica na slijedećim međunarodnim projektima:

1. Suradnica na projektu **D. Ćurić**: "AGROBUSINESS HIGHER EDUCATION DEVELOPMENT" TEMPUS CD JEP 13004-4, Acronim: AHEAD, Koordinator: Dr.sc Laslo Karpaty, University of Debrecen, Hungary, 2008-2010, voditeljica sa PBF-a dr.sc. I.Bauman **(POG II.a PRIVITAK suradnik** 4.1. info sa weba**)**
2. Suradnica na projektu **D. Ćurić:** «Tehničko-ekonomsko upravljanje kakvoćom prehrambenih proizvoda AHEAD TEMPUS ID: JEP – 19068 – 2004; Vrsta projekta: CARDS 2004 Curriculum Development, 2006-2008.voditeljica sa PBF-a dr.sc. I. Bauman
3. Suradnica na projektu **D. Ćurić**: «Razvitak okvira nacionalne biološke sigurnosti» u RH, 2003-2005 (UNEP-GEF project «Development of the National Biosafety Framework for Croatia»), 2003-2005. Voditelj sa PBF-a dr.sc. Z. Zgaga
4. Suradnica na projektu **D. Ćurić:** "Osnivanje Centra za transfer biotehnologije u gospodarstvo zemalja jugoistočne Europe" (SEE)- TEMPUS projekt UM-JEP-16003-2001, 2001-2003. **(POG II.a PRIVITAK suradnik 4.4.** Info o održanim predavanjima**)**

Pristupnica je vodila 2 i bila suradnica na 4 međunarodna projekta.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 5. Predsjedanje organizacijskim, programskim ili znanstvenim odborom domaćega ili

međunarodnoga znanstvenoga skupa (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebna su najmanje tri predsjedanja)

Predsjedanje organizacijskom ili znanstvenom odboru pristupnice:

1. **Predsjednica znanstvenog i članica organizacijskog odbora** The 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 15.-17. svibnja, 2008., Cavtat, Croatia) **(POG II.a PRIVITAK 5.1.)**
2. **Predsjednica organizacijskog i znanstvenog odbora** skupa "Hrana kao temelj zdravlja i dugovječnosti", Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, Zagreb, Hrvatska, 18. lipnja 2012.) **(POG II.a PRIVITAK 5.2.)**
3. **Predsjednica organizacijskog i znanstvenog odbora** znanstveno-stručnog skupa "Budućnost kruha i pekarstva" koji se održao u Areni Zagreb, 27. i 28. travnja 2022. u okviru TIM ZIP EXPO 2022.) **(POG II.a PRIVITAK 5.3.)**
4. **Dopredsjednica Organizacijskog odbora** "Dana doktorata biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu", koji se održao na Šumarskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu 16. listopada 2020.
5. **Dopredsjednica Organizacijskog odbora** "Dana doktorata biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu", koji se održao na Agronomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu 16. I 17. rujna 2021.

Pristupnica je bila članica organizacijskog ili znanstvenog odbora **(POG II.a PRIVITAK član 4.1-18.)**

1. Članica znanstvenog odbora, 1st International Congress Flour-Bread '01, Opatija, Croatia
2. Članica znanstvenog odbora, 2nd International Congress Flour-Bread '03, Opatija, Croatia
3. Članica znanstvenog odbora, 3rd International Congress Flour-Bread '05, Opatija, Croatia
4. Članica znanstvenog odbora, 4th International Congress Flour-Bread '07, Opatija, Croatia
5. Članica znanstvenog odbora, 5th International Congress Flour-Bread '09, Opatija, Croatia
6. Članica znanstvenog odbora, 6th International Congress Flour-Bread '11, Opatija, Croatia
7. Članica znanstvenog odbora, 7th International Congress Flour-Bread '13, Opatija, Croatia
8. Članica znanstvenog odbora, 8th International Congress Flour-Bread '15, Opatija, Croatia
9. Članica znanstvenog odbora, 9th International Congress Flour-Bread '17, Opatija, Croatia
10. Članica znanstvenog odbora, 10th International Congress Flour-Bread '19, Osijek, Croatia
11. Članica znanstvenog i organizacijskog odbora, 2nd Central European Meeting 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Croatia, 2004.
12. Članica znanstvenog odbora, 2nd International and 19th Croatian Congress of Technologists for Post-Harvest Technology, Tuheljske Toplice, 22.-23. studeni, 2006.
13. Članica znanstvenog odbora, 3rd International and 20th Croatian Congress of Technologists for Post-Harvest Technology, Stubičke Toplice, studeni, 2008.
14. Članica znanstvenog odbora, 13th ICC Cereal & Bread Congress-Cerworld 21st. "Cereals worldwide in the 21st century: present and future" Madrid (Spain), 15.-18. June 2008.
15. Članica organizacijskog odbora, 7th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.-23. rujna, 2011, Opatija, Croatia
16. Članica Organizacijskog odbora, 8th Cereals & Europe Spring Meeting, Zagreb, 10-12. April 2024. (Local Organizing Committee – CESM 2024)

Pristupnica je bila predsjednica znanstvenog i/ili organizacijskog odbora **3** znanstvena skupa, te je kao članica znanstvenog odbora sudjelovala u organizaciji još **18** znanstvenih skupova.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 6. Održano pozvano predavanje na domaćem ili međunarodnom znanstvenom skupu (za

ispunjavanje ovoga uvjeta potrebna su najmanje tri pozvana predavanja)

Održana pozvana predavanja pristupnice:

Na međunarodnim znanstvenim skupovima **(POG II.a PRIVITAK 6.1.-6.12.)**

1. **D. Ćurić** (2002) Factors affecting quality of extruded products, CEFood Congress (Central European Congress on Food and Nutrition), Ljubljana, Slovenia, September 22-25, 2002. (Pozvano predavanje)
2. **D. Ćurić** (2003) Influence of Added Extruded Flours on Rheological Properties of dough and Sensorial Properties of Bread", 2nd International Congress FLOUR – BREAD 03, 4th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, November 14-17, 2003. (Pozvano predavanje)
3. **D. Ćurić** (2003) About Us – Department of Food Engineering, „Food-Behind the Scenes "Summer Course Board of European Students of Zagreb, BEST Zagreb, September 7th-21st 2003, Zagreb, Croatia (Pozvano predavanje)
4. **D. Ćurić** (2003) Applications of extruded flours in bread mixtures, TEMPUS UM-JEP 16003, Workshop, TECHNOLOGY TRANSFER IN BAKING INDUSTRY, Zagreb, December 2-3,2003. (Pozvano predavanje)
5. **D. Ćurić** (2004) Applications of extruded flours in bakery mixes, TEMPUS UM-JEP 16003, Workshop, TECHNOLOGY TRANSFER IN BAKING INDUSTRY, Skopje, March 26, FYR Macedonia, 2004. (Pozvano predavanje)
6. **D. Ćurić** (2004) Properties and application of extruded rye flour, 1st International and 18th Croatian congress of Technologists for post-harvest technology ''Zrnko 04' '', Stubičke Toplice, Croatia; November 17-18, 2004. (Pozvano predavanje)
7. **D. Ćurić** (2005) Development of Functional Cereal Based Foodstuffs, 3rd International Congress FLOUR – BREAD 05, 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 26-29, 2005. (Pozvano predavanje)
8. **D. Ćurić**, D. Novotni, D. Tušak, K. Galić, I. Bauman, T. Krička (2006), Gluten free bread production using the extruded blend of corn meal and soybean flour, 2nd International and 19th Croatian congress of Technologists for post-harvest technology ''Zrnko 06' '', Stubičke Toplice, Croatia; November 22-23, 2006. (Pozvano predavanje)
9. D. Novotni, **D. Ćurić**, D. Gabric, N. Cukelj (2008) Optimization of hydrocolloids addition and effect of enzymes on gluten-free dough rheology and bread quality. 3. International 20. Croatian Congress of Technologists for Postharvest Technology "Zrnko 2008", Stubicke Toplice, Croatia, 18-20 November 2008. (Pozvano predavanje)
10. Krička, Tajana; Mužic, Stjepan; Voća, Neven; Janječić, Zlatko; Jurišić, Vanja; Matin, Ana; Brlek, Tea; Bilandžija, Nikola; Bedeković, Dalibor; **Ćurić, Duška**; Galić, Kata; Novotni, Dubravka; Mas, Nora; Horvat, Željko. Hranidbena iskoristivost i tehnologija prerade starog kruha // XVIII Međunarodno savjetovanje Krmiva 2011: Knjiga sažetaka / Lulić, Slavko (ur.). Zagreb: Krmiva d.o.o., 2011. 39-41 (Pozvano predavanje).
11. Gabrić, Domagoj; Ben-Aissa, Fadhel; **Ćurić, Duska**; Chevallier, Sylvie; Le-Bail, Alain (2011) Refrigeration of prefermented bread dough: Impact on volume change and bubble distribution in dough and in baked bread // 241st ACS National Meeting & Exposition, Anaheim, Sjedinjene Američke Države (pozvano predavanje)
12. Novotni, Dubravka; **Ćurić, Duška** (2015) Are consumers concerns on gluten toxicity justified? // Book of Abstracts 8th International Congress Flour-Bread '15 and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists / Daliborka Koceva Komlenić (ur.). Osijek: Grafika, 2015. str. 9-9 (plenarno izlaganje)

Na domaćim znanstvenim skupovima **(POG II.a PRIVITAK domaći 6.1.-6.3.)**

1. **Ćurić, Duška** (2022) Recent findings on sourdough and their impact on the bakery products,

International Scientific-Professional Symposium "THE FUTURE OF BREAD AND BAKERY", Zagreb, Croatia, April 27 and 28, 2022. (pozvano predavanje), Knjiga sažetaka, str.8-9.

2. **Ćurić, Duška**; Ugarčić, Žaneta; Novotni, Dubravka; Koceva Komlenić, Daliborka; Jukić, Marko (2013) Stanje u mlinskoj, pekarskoj i tjesteničarskoj industriji te perspektive razvoja tih vrsta industrije // Znanstveni skup "Proizvodnja hrane i šumarstvo - temelj razvoja istočne Hrvatske", u povodu 20. obljetnice utemeljenja Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo: Knjiga sažetaka / Matić, Slavko; Tomić, Franjo; Anić, Igor (ur.)/. Zagreb: Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, 2013. str. 30-31 (plenarno izlaganje)
3. **D. Ćurić** (2001) Raw materials for extrusion cooking, 1st International Congress FLOUR – BREAD 01, 3rd Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, November 14-17, 2001. (pozvano predavanje)

Pristupnica je održala 12 pozvanih predavanja na međunarodnim i 3 pozvana predavanja na nacionalnim znanstvenim skupovima.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 7. Održana predavanja na domaćem ili međunarodnom znanstvenom skupu (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je najmanje 20 predavanja)

1. Voučko, Bojana; Vrana Špoljarić, Ivna; Ajredini, Saša; Čukelj, Nikolina; Novotni, Dubravka; Hruškar, Mirjana; **Ćurić, Duška** (2015) QUALITY OF VACUUM COOLED GLUTEN FREE BREAD // Proceedings of 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering / Petrotos, K., Leontopoulos, S. (ur.). Mikonos, Grčka, 2015. str. 176-181. **Supported by Technological Educational Institute of Thessaly.**
2. Novotni, Dubravka; Čukelj, Nikolina; Vrana Špoljarić, Ivna; Voučko, Bojana; Dujmić, Filip; Brnčić, Mladen; **Ćurić, Duška** (2015) Gluten free-bread structure initiated by ultrasound assisted mixing // Proceedings of 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering / Petrotos, K.; Leontopoulos, S. (ur.). Larissa, Grčka, 2015. str. 31-36. **Supported by Technological Educational Institute of Thessaly**
3. Krička, Tajana; **Ćurić, Duška**; Ćuhnil, Zdenka (2006) Meat-bone meal as a fertilizer after the process of anaerobic fermentation. "Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries", Conference Proceedings / Noe Aguilar, Cristobal (ur.). Saltillo: Mexican Association of Food Science, 2006. str. 213-217. **Mexican Association of Food Science (AMECA AC); International Union of Food Science and Technology (IUFoST)**
4. **D.Ćurić**, K. Kovačević, V. Vučkovečki, N. Škara (2006) The Advantages of Vacuum Cooling Application in Bakery. "Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries", Conference Proceedings / Noe Aguilar, Cristobal (ur.). Saltillo: Mexican Association of Food Science, 2006. str. 125-129. **Mexican Association of Food Science (AMECA AC); International Union of Food Science and Technology (IUFoST)**
5. Novotni, Dubravka; **Ćurić, Duška**; Bauman, Ingrid; Krička, Tajana; Tušak, Dubravka (2006) Extruded Blends of Corn and Soybean Flours as Source of Proteins in Bakery Products "Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries", Conference Proceedings / Noe Aguilar, Cristobal (ur.). Saltillo: Mexican Association of Food Science, 2006. str. 132-139. **Mexican Association of Food Science (AMECA AC); International Union of Food Science and Technology (IUFoST)**
6. D. Novotni, **D. Ćurić**, K. Galic, I. Bauman, T. Kricka (2006): Enrichment of the Traditional Bakery Products with the Soybean Proteins, IUFoST 13th World Congress of Food Science and Technology" Food is Life", 17-21 September 2006, Nantes, France,919-920. IUFoST Proceedings; **International Union of Food Science and Technology**
7. Đugum, Jelena; **Ćurić, Duška**; Kovačević, Dragan; Novotni, Dubravka; Krvavica Marina (2006) Extrusion

cooking as a new trend in cereal baby food production // Book of Papers of the 13th World Congress of Food Science and Technology, Food is Life, Nantes, 2006. str. 931-932. IUFoST Proceedings; **The International Union of FoodScience and Technology.**

8. N. Voća, T. Krička, Ž. Jukić, **D. Ćurić**, V. Janušić, A. Matin (2005): The production of ethanol fuel from corn kernel, Proceedings of the International Conference "Integrated Systems for Agri-Food Production", SIPA 05, Timisoara, 24-26 November 2005, pp. 181-184; **ISBN: 973-638-225-7; European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)**
9. T. Krička, F. Tomić, Z. Jukić, **D. Ćurić** (2005): Effect of drying temperature on storing of rapeseeds hybrids. Proceedings of the International Conference "Energy-Saving Technologies for Drying and Hydrothermal Processing", Moscow DHTP-2005 (October 11-14), Vol. 1. pp.254-257; **ISBN 5-86785-103-6; International Committee of Drying for Commonwealth of Independent States (ICDCIS)**
10. **D. Ćurić**, J. Đugum, M. Koražija, D. Tušak, B. Petrović (2004) Wheat Flours Extrudates as a Basic Component of Cereal Baby Food, Proceedings of the 2nd Central European Meeting, 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (17-20 October 2004, Opatija, Croatia), (Ed. D. Karlović) Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb 2005, pp. 171-176. **ISBN 953-99725-1-5; European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)**
11. **Ćurić D**., Tušak D., Koražija M. (2004) Properties and application of extruded rye flour, Proceedings of the 1st International and 18th Croatian congress of Technologists for post-hardvest technology ''Zrnko 04' '', Stubičke Toplice, Croatia; 17-18 November 2004, Faculty of Agriculture University of Zagreb (Ed.T. Krička) pp. 60-68; **ISBN: 953-6135-49-3, European Society of Agricultural Engineers,(EurAgEng); Balkan Environmental Association (BENA), (Invited Lecture)**
12. Kovaček, Damir; Ninčević, Antonela; Miljević, Ivana; Vikić-Topić, Dražen; Brnčić, Mladen; Tripalo, Branko; Ježek, Damir; **Ćurić, Duška**; Karlović, Damir; Fegeš, Maja (2003) Chemical Changes During the Extrusion Cooking // Proceedings of the 4th European Congres of Chemical Engineering (ECCE) Granada, 2003. str. 315-317. **ISBN 84-88233-35-3; EFCE-European Federations of Chemical Engineering**
13. D. Kovaček, A. Ninčević, I. Miljević, D. Vikić-Topić, M. Brnčić, B. Tripalo, D. Ježek, **D. Ćurić**, D. Karlović, M. Fegeš (2003) Chemical Changes of Wheat Semolina During the Extrusion Cooking, Proceeding RIM-2023, Development and modernization of production: 5th International Scientific Conference - RIM 2003 (Eds. Karabegović, Jurković ,Doleček), **Society for robotics Bosnia and Herzegovina, University of Bihać,** 25-27 rujna 2003,pp. 965-970; **ISBN 9958-624-16-8.**
14. Ž. Jukić, T. Krička, **D. Ćurić**, N. Voća, M. Koražija (2003): Velocity of Drying of Corn Kernel Grown on Different Levels of Agrotechnology for Bioethanol Production, International Ukrainian Conference of Biomass for Energy, 2002. Proceedings in: Industrial Heat Engineering (Ukrainian Academy of Science, Eds), Begell House Inc.Publishers, New York, USA, Vol. 25, 4, 2003, pp.232-233; **ISSN 0204-3602; EC-European Comission; EVA-Austrian Energy Agency**
15. D.Ježek, **D. Ćurić**, B. Tripalo, D. Karlović (1996) Production of Dietary Fibres from Sugar Beet Pulp by Extrusion Cooking. Proceedings, 5th World Congress of Chemical Engineering, July 14-16, 1996, San Diego, USA, Vol.II, pp.150-155. **European Federation of Chemical Engineering**
16. B. Tripalo, D. Ježek, Z. Bobić, D. Karlović, **D. Ćurić**, Z. Đaković (1996) Drying Characteristics of Alfalfa in a Fluidized Bed., Proceedings, 5th World Congress of Chemical Engineering, July 14-16, 1996, San Diego, Vol.I and II, 125-130. **European Federation of Chemical Engineering**
17. D.Ježek, B. Tripalo, B. Benko, Z. Petrović, D. Karlović, **D. Ćurić** (1996) Application of different filter-aid of human blood plasma with a filter press, Proceedings, 7th World Filtration Congress, May 20-23, 1996, Budapest, Hungary, Vol.I and II, 895-898. **European Membrane Society.**
18. L.Goldoni, **D. Ćurić**, D. Karlović: Determination of Physical and Chemical Property of Starch and Starch Extrusion Products, Proceedings, International Symposium of Food Extrusion Technology, Zagreb, Croatia, Faculty of Food Technology and Biotechnology University of Zagreb (Ed.B. Tripalo), February

4-5,1991, 96-102.

19. M.Popadić, **D. Ćurić**, B. Tripalo: System Analytical Model for The Extrusion of the Starches, Proceedings, International Symposium of Food Extrusion Technology, Zagreb, Croatia, Faculty of Food Technology and Biotechnology University of Zagreb (Ed.B. Tripalo), February 4-5,1991, 59-64.
20. **D.Ćurić**, D. Karlović, L. Goldoni (1991) Extrusion Cooking and Enzymatic Conversion of Starch, Proceedings, International Symposium of Food Extrusion Technology, Zagreb, Croatia, Faculty of Food Technology and Biotechnology University of Zagreb (Ed.B. Tripalo), February 4-5,1991,77-82.
21. **D.Ćurić**, D. Karlović: Mathematical model of multiple-effect pressure evaporator at stationary conditions. Proceedings, International Congress Energy and Environment (Organizing institution: Solar Energy Association; Technical Faculty Rijeka; Alpe Adria, Working Group for Energy), Opatija, Croatia, April 18-21, 1990. Vol. I, 497-506.
22. **D. Ćurić**, D. Karlović, L. Goldoni, D. Ježek (1993): Enzymatic conversion of corn starch to maltodextrins in twin-screw extruder, 6th European Congress on Biotechnology, Firenze, Italy, 13-17 June, 1993, Abstract books, Vol.IV, TH098.
23. D. Ježek, B. Tripalo, Z. Bobić, **D. Ćurić** (1993): Mathematical models for biopolymers extrusions, 6th European Congress on Biotechnology, Firenze, Italy, 13-17 June 1993, Abstract books, Vol.II, TU032.
24. R. Roki, D. Karlović, **D. Ćurić**, B. Tripalo, D. Ježek (1993): Multifactorial experimental design in optimisation of starch enzymatic conversion, 6th European Congress on Biotechnology, Firenze, Italy, 13-17 June 1993, Abstract books, Vol.II, TU047.
25. **D. Ćurić,** D. Ježek, D. Karlović, B. Tripalo (1994): Enzymatic conversion of cellulose fibres in twin screw extruder, Schloss Seggau, Austria, May 13-15, 1994, Poster Absracts,82.
26. **D. Ćurić**, D. Ježek, D. Karlović, B. Tripalo (1995): Dietary fibre of sugar-beet pulp, 7th European congress on biotechnology, Abstracts books, Nice, France, February 19-23,1995, Vol. IV, 69.
27. D. Ježek, **D. Ćurić**, D. Karlović, B. Tripalo (1995): Experimental determination on filter medium resistance in pressure filter, 7th European congress on biotechnology, Abstracts books, Nice, France, February 19-23,1995, Vol. III, 79.
28. **D. Ćurić**, D. Ježek, D. Karlović, B. Tripalo (1996): Continous gelatinization and liquefaction of raw corn starch with a thermostable □-amylase in a twin-screw extruder, 10th International Cereal and Bread Congress, Porto Carras, Greece, June 9-12, 1996, Book of Abstracts, 202.
29. D. Ježek, **D. Ćurić**, D. Karlović, B. Tripalo (1996): Physical and functional properties of extrusion cooking corn starch, 10th International Cereal and Bread Congress, Porto Carras, Greece, June 9-12, 1996, Book of Abstracts, 137.
30. **D.Ćurić**, V. Šajković, D. Karlović (1997): Influence of reaction conditions on the properties of phosphate cross-linked starches, 8th European Congress on Biotechnology, Budapest, Hungary, August 17-21, 1997, List of Abstracts, MO 6351
31. **D. Ćurić**, D. Tušak, B. Petrović (2001): Raw materials for extrusion cooking, 1st International and 3rd Croatian Congress of Cereal Technologists, BRAŠNO-KRUH 01, Opatija ,14-17 studenog 2001, Hrvatska. Zbornik sažetaka str.12. Usmeno izlaganje
32. **D. Ćurić**, V. Stehlik Tomas, D. Tušak, B. Petrović, J. Đugum (2001): Faktori koji utječu na rast i metaboličku aktivnost mikroflore kiselih tijesta i kvalitetu kiselih kruhova, 1st International and 3rd Croatian Congress of Cereal Technologists, BRAŠNO-KRUH 01, Opatija, 14-17 studenog, 2001, Hrvatska. Zbornik sažetaka str.58.
33. **J. Đugum**, T. Babić, D. Ćurić (2003): Vitamins-Food or Drugs, 9th European Nutrition Conference, October 2003, Rome, Italy, Abstract in "Annals of Nutrition and Methabolism", Official Journal of Federation of European Nutrition Societies, (Batitistini et al., Eds.) S. Karger Medical and Scientific Publishers, p.586.
34. M. Koražija, **D. Ćurić**, J. Đugum (2003): Nutritional Quality of Oats, 9th European Nutrition Conference, October,2003, Rome, Italy, Abstract in "Annals of Nutrition and Methabolism", Official Journal of

Federation of European Nutrition Societies, (Batitistini et al., Eds.),S.Karger Medical and Scientific Publishers,p.593

35. D. Kovaček, A. Ninčević, I. Miljević, Dražen Vikić-Topić, M. Brnčić, B. Tripalo, D. Ježek **D. Ćurić**, D. Karlović (2001): "Molecular Modeling in Studying of Proteinic Structure Alteration During the Process of Extrusion", The 17th Dubrovnik International Course & Conference on the Interferences among Mathematics. 2001., Chemistry and Computer Sciences, Dubrovnik, Croatia, 2002.
36. **D. Ćurić** (2002): Factors affecting quality of extruded products, CEFood Congress, Ljubljana, Slovenia, September 22-25, 2002, Book of Abstracts, 96, Pozvano predavanje
37. **D. Ćurić** (2003), About Us – Department of Food Engineering, „Food-Behind the Scenes“Summer Course Board of European Students of Zagreb, BEST Zagreb, September, 7th-21st 2003, Zagreb, Croatia, Pozvano predavanje
38. M. Koražija, **D. Ćurić** (2003): Importance of Oat in Daily Diet, International Congress FLOUR-BREAD'03, 4th Croatian Congress of Cereal Technologists, November, Opatija, Croatia, 2003, Book of Abstracts, 78.
39. **D. Ćurić** (2003): Applications of extruded flours in bread mixtures, TEMPUS UM-JEP 16003, Workshop, TECHNOLOGY TRANSFER IN BAKING INDUSTRY, Zagreb, December 2-3,2003. Pozvano predavanje
40. **D. Ćurić** (2004): Applications of extruded flours in bakery mixes, TEMPUS UM-JEP 16003, Workshop, TECHNOLOGY TRANSFER IN BAKING INDUSTRY, Skopje, March 26, FYR Macedonia, 2004. Pozvano predavanje
41. **D. Ćurić** (2004): Properties and application of extruded rye flour, 1st International and 18th Croatian congress of Technologists for post-harvest technology ''Zrnko 04' '', Stubičke Toplice, Croatia; November 17-18, 2004. Pozvano predavanje
42. **D. Ćurić**, M. Koražija, D. Tušak, B. Petrović (2003): Influence of Added Extruded Flours on Rheological Properties of dough and Sensorial Properties of Bread", 2nd International Congress FLOUR – BREAD 03, 4th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, November 14-17, 2003.Oral presentation
43. **D. Ćurić**, M. Koražija, D. Tušak, I Bauman, T. Krička (2005): Drying of sourdough and its influence on rye bread properties, 1st International Food and Nutrition Congress, 15-18 June 2005, Istanbul, Turska, CD-Poster Presentation P-45, Abstract Book, 152
44. **D. Ćurić**, T. Krička, D. Novotni (2006): Prehrambena vrijednost I probavljivost visokoproteinskih smjesa proizvedenih postupkom HTST ekstruzije, XIII International Conference, KRMIVA 2006, Opatija, Croatia, June 5-8, Abstract book, 126
45. **D. Ćurić**, D. Novotni, D. Tušak, K. Galić, I. Bauman, T. Krička (2006), Gluten free bread production using the extruded blend of corn meal and soybean flour, 2nd International and 19th Croatian congress of Technologists for post-harvest technology ''Zrnko 06' '', Stubičke Toplice, Croatia; November 22-23, 2006. Pozvano predavanje
46. M. Boban, I. Bauman, **D. Curic** (2006): Effect of Component Ratio on Homogeneity of a Mixture and its Influence on the Nutritional and Organoleptic Characteristics of the Final Products, IUFoST 13th World Congress of Food Science and Technology," Food is Life", 17-21 September 2006, Nantes, France, IUFoST Proceedings / Abstract 680, CD-ROM.
47. D. Novotni, **D. Ćurić**, I. Bauman, T. Krička, D. Tušak (2006): Extruded Blends of Corn and Soybean Flours as Source of Proteins in Bakery Products, 2nd International Congree Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries, Saltillo, Coahuila, Mexico, 16-18 October 2006, Book of Abstracts, FFU 44.
48. **D. Ćurić**, K. Kovačević, V. Vučkovečki, N. Škara (2006): The Advantages of Vacuum Cooling Application in Bakery, 2nd International Congree Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries, Saltillo, Coahuila, Mexico, 16-18 October 2006, Book of Abstracts, FP 21.
49. D. Novotni, **D. Ćurić**, D. Gabrić, N. Čukelj (2008), Optimiranje količine hidrokoloida i utjecaj dodatka enzima na reološka svojstva tijesta i kvalitetu bezglutenskog kruha, 3rd International and 20th Croatian

congress of Technologists for post-harvest technology ''Zrnko 08' '', Stubičke Toplice, Croatia; November 19-20, 2008**.** Usmeno izlaganje

50. D. Gabric, F. Ben-Aissa, **D. Curic**, S. Chevallier, A. Le-Bail (2011) Refrigeration of pre-fermented bread dough: Impact on volume change and bubble distribution in dough and in baked bread. 241st ACS National Meeting & Exposition, Anaheim, California, 27-31 March 2011.
51. T. Lucas, D. Grenier, F. Vanin, R. Zuniga, A. Le Bail, F. Ben-Aissa, J.-Y. Monteau, D. Gabric**, D. Curic** (2009) Focus on the alveolar structure produced by orphan bread-making technologies with potential low energy impact. Flour-bread '09, Opatija, Croatia 21-23 October 2009.
52. A. Le-bail, F. Ben-Aissa, D. Gabric, **D. Curic**, J.-Y. Monteau (2009) Behaviour of pre-fermented dough during refrigeration; impact of CO2 solubility on gas cell equilibrium. AACC INTERNATIONAL, Annual meeting, Baltimore, Maryland, 13-16 September 2009. Oral presentation
53. D. Novotni, **D. Curic**, D. Gabric, N. Cukelj (2008) Optimization of hydrocolloids addition and effect of enzymes on gluten-free dough rheology and bread quality. 3. International 20. Croatian Congress of Technologists for Postharvest Technology "Zrnko 2008", Stubicke Toplice, Croatia, 18-20 November 2008. Usmeno izlaganje
54. A. Le-Bail, R. Zúñiga, T. Lucas, M. Sikora, C. M. Rosell, **D. Curic**, T. Park, V. Kiseleva, M. Pitroff, I. VanHaesendonck, M. Bonnand-Ducasse, M. Koczwara, V. Cerne (2008). Bread making technology for industry: Challenges and needs for the future. An overview through the European project "EU-FRESHBAKE". 6th International Food Convention IFCON-2008 "Newer challenges in Food Science and Technology". Mysore, INDIA, 15-19 December 2008. Usmeno izlaganje /Sekcijsko plenarno
55. **D. Curic**, D. Gabric, D. Novotni, N. Cukelj, T. Kricka (2008) Dough Proofing Optimization by Application of Modified Gompertz Equation, IUFOST XIV Congress, Shanghai, China, 19-23 October 2008.
56. M. Sikora, S. Kowalski, M. Krystyjan, **D. Curic**, A. LeBail, R. Ziobro (2008), Study on starch gelatinization of the dough during processing. 13th ICC Cereal and Bread Congress, June 15-18, 2008, Madrid, Spain, p.102.
57. **D. Curic**, D. Novotni, D. Gabric, A. Zikic, I. Bauman (2007) Dough Fermentation Modelling, Flour-bread '07, Opatija, Croatia 24-27 October 2007. Book of Abstracts, 78.
58. J.L. Lambert, A. Le-Bail, R. Zúñiga, I. Van-Haesendonck, E. Van-Zeveren, C. Petit, M.C. Rosell, C. Collar, **D. Curic**, I. Colic-Baric, M. Sikora, R. Ziobro (2008). Attitudes des consommateurs européens vis à vis des innovations en boulangerie. Une étude portant sur les procédés de cuisson différée faite au sein du projet européen EU-FRESHBAKE. 59es Journées Techniques des Industries Céréalières, 24 et 25 Octobre 2008, Paris, France.
59. Krička, Tajana; Mužic, Stjepan; Voća, Neven; Janječić, Zlatko; Jurišić, Vanja; Matin, Ana; Brlek, Tea; Bilandžija, Nikola; Bedeković, Dalibor; **Ćurić, Duška**; Galić, Kata; Novotni, Dubravka; Mas, Nora; Horvat, Željko (2011). Hranidbena iskoristivost i tehnologija prerade starog kruha // XVIII Međunarodno savjetovanje Krmiva 2011: Knjiga sažetaka / Lulić, Slavko (ur.). Zagreb: Krmiva d.o.o., 2011. 39-41 (Pozvano predavanje)
60. Vrana Špoljarić, I., Čukelj, N., Drakula, S., Voučko, B., Novotni, D., **Ćurić, D.** (2017) The influence of fermentation conditions on the exopolysaccharides and β-glucans content of barley sourdough. 31st EFFOST International Conference, 13-16.11.2017., Sitges, Španjolska.
61. Voucko, B., Cukelj, N., Ajredini, S., Novotni, D., Dujmic, F., **Curic, D.** (2017) Influence of High Intensity Ultrasound Treatment on Bioactive Compounds in Buckwheat and Pumpkin Seed Cake Flour. 17th AACC International Annual Meeting, San Diego, SAD, 8.-11.10.2017.
62. Čukelj, N., Novotni, D., Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Putnik, P., **Ćurić, D**.(2015) Croatian consumers' attitudes and purchase intentions towards functional cookies. 8th International Congress Flour-Bread '15 and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh '15, Opatija, Hrvatska, 29.-30.10.2015.
63. Novotni, D., Čukelj, N., Vrana Špoljarić, I., Voučko, B., Dujmić, F., Brnčić, M., **Ćurić, D.** (2015) Gluten

free-bread structure initiated by ultrasound assisted mixing. 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, Mikonos, Grčka, 28-31.05.2015.

64. Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Ajredini, S., Čukelj, N., Novotni, D., Hruškar, M., **Ćurić, D.** (2015) Quality of vacuum cooled gluten free bread. 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, Mikonos, Grčka, 28-31.05.2015.
65. Hadžić Josipović, A, **Ćurić, D**., Novotni, D., Smerdel, B., Vrana Špoljarić, I., Čukelj, N. (2014) New product development: mixed cereal meal. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 21.-24.10.2014.
66. Nanjara, Lj., Novotni, D., Čukelj, N., Smerdel, B., **Ćurić, D.** (2014) Comparative analysis of objective and subjective quality of different types of bread. 8th International Congress of Food technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 21.-24.10.2014.
67. Čukelj, N., Smerdel, B., Vrana Špoljarić, I., Novotni, D., **Ćurić, D.** (2014) Influence of Baking on Phenolic Compounds of Wholegrain Flaxseed Cookied. ICC International Symposium "Bioactive Compounds in Cereal Grains and Foods", 24-25. travanj 2014, Beč, Austrija
68. Krpan, M., Ajredini, S., Čukelj, N., Smerdel, B., Vrana Špoljarić, I., Hruškar, M., **Ćurić, D.** (2013) Phenolic Content and Antioxidant Activity of Conventional and Organic Cereal Grains. 7th International Congress Flour-Bread '13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh '13, 16-18. listopad 2013, Opatija, Hrvatska
69. Čukelj, N., Jankec, I., Kraljić, K., Novotni, D., Smerdel, B., **Ćurić, D.** (2012) Enrichment of Gluten-free Extrudates with Flaxseed. 6th Central European Congress on Food, 23-26. svibanj 2012, Novi Sad, Srbija
70. **Ćurić, D.,** Novotni, D., Čukelj, N., Smerdel, B., Škara, N., Pollak, L., Colić Barić, I., Nanjara, Lj. (2012) Bakery products with increased nutritional value. The national symposium "Food as the foundation of health and longevity", 18. lipanj 2012, Zagreb, Croatia
71. **D.Ćurić**, B. Tripalo, D. Karlović: Matematički modeli isparivača s višestrukim učincima, IV Sastanak prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista Hrvatske, Zagreb, Hrvatska, 13-15 lipnja 1984, Zbornik saţetaka, str.97.
72. **D.Ćurić**, B. Tripalo, D. Karlović: Primjena termokompresora u industriji šećera. V Sastanak prehrambenih tehnologa, biotehnologa I nutricionista Hrvatske, Zagreb, Hrvatska (Zbornik saţetaka), Prehrambeno tehnološka I biotehnološka revija, 1(1986)26.
73. D. Karlović, **D. Ćurić**, L. Goldoni (1990) Fizikalno kemijska svojstva smeđeg šećera iz šećerne repe (Beta vulgaris saccharifera). VIII Jugoslavenski kongres ishrane, Beograd, 1990, Zbornik saţetaka, str.75.
74. L. Goldoni, D. Karlović, **D. Ćurić** (1992) Proizvodnja kazeinata ekstruzijom, XXX Simpozij za mljekarsku industriju, Zagreb, Hrvatska, 1992, Zbornik saţetaka, str.8-9.
75. D.Karlović, **D. Ćurić** (1992) Mlijeko u ekstruziji, XXX Simpozij za mljekarsku industriju, Zagreb, Hrvatska, 1992, Zbornik saţetaka, str.13-14.
76. **D. Ćurić**, D. Ježek, D. Karlović, R. Roki (1993) Optimiranje procesa enzimatske hidrolize škroba pomoću "Box-Wilsonovog" plana, Međunarodno znanstveno savjetovanje "OD UZORKA DO PODATKA I INFORMACIJE", Opatija Hrvatska, 1993) Zbornik saţetaka, str.46.
77. D.Karlović, **D. Ćurić**, D. Ježek, B. Tripalo, A. Radeljak: Dobivanje topivih vlakana iz rezanaca šećerne repe, 2. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista s međunarodnim sudjelovanjem, Zagreb, Hrvatska, 1994, Zbornik saţetaka, str.9.
78. B. Tripalo, **D. Ćurić**, D. Karlović, P. Lulić (1994) Određivanje optimalne količine sredstva za filtraciju, 2. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista s međunarodnim sudjelovanjem, Zagreb, Hrvatska, 1994, Zbornik saţetaka, str.15
79. **D.Ćurić,** V. Stehlik-Tomas, S. Grba, D. Tušak (1998) Svojstva pekarskih proizvoda dobivenih pomoću miješanih starter kultura. 3. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionisata, Zagreb, 12-16 lipnja 1998, Hrvatska, Zbornik saţetaka, PT-BT 13, str.51
80. D.Karlović, **D. Ćurić**, B. Tripalo, J. Đugum (1998) Proizvodnja topljivih prehrambenih vlakana iz rezanaca

šećerne repe. 3. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionisata, Zagreb, 12-16 lipnja 1998, Hrvatska Zbornik sažetaka, PT-Br 3 str.46

81. **D.Ćurić**, M. Saftić, D. Tušak, B. Petrović (1998) Usporedba Gluten indeks metode sa drugim metodama mjerenja kakvoće glutena. 3. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionisata, Zagreb, 12-16 lipnja 1998, Hrvatska Zbornik sažetaka, HP-BP, str. 215.
82. **D.Ćurić**, D. Karlović, B. Tripalo, D. Ježek (1999) Sirovine za ekstruziju 2. Hrvatski kongres Tehnologa proizvodnje i prerade brašna, BRAŠNO-KRUH 99, Opatija 26-29. listopada 1999, Hrvatska. Zbornik sažetaka str. 11.
83. **D.Ćurić**, D. Karlović, B. Tripalo, D. Ježek (1999) Želatinizacija kukuruznog škroba u ekstruderu 2. Hrvatski kongres Tehnologa proizvodnje i prerade brašna, BRAŠNO-KRUH 99, Opatija 26-29. listopada 1999, Hrvatska. Zbornik sažetaka str.27.
84. D.Pašiček, B. Ivančević-Linarić, **D. Ćurić** (1999) Utjecaj veličina sušenja na svojstva tjestenine s jajima 2. Hrvatski kongres Tehnologa proizvodnje i prerade brašna, BRAŠNO-KRUH 99, Opatija 26-29. listopada 1999, Hrvatska.Zbornik sažetaka str.14.

Pristupnica je održala još 84 predavanja na međunarodnim i nacionalnim znanstvenim skupovima.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 8. Objavljena znanstvena knjiga (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je objaviti najmanje dvije znanstvene knjige) ili poglavlje u znanstvenoj knjizi (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je objaviti najmanje četiri poglavlja u znanstvenim knjigama)

1. Objavljena poglavlja u znanstvenim knjigama pristupnice (**POG II.a PRIVITAK 8.1.-8.3. I 8.5.-8.7)**

1. **Ćurić, Duška**; Novotni, Dubravka; Bojana, Voučko; Nikolina Čukelj Mustač (2019) Mogućnosti upotrebe nusproizvoda mlinske industrije za proizvodnju funkcionalne hrane // Neke mogućnosti iskorištenja nusproizvoda prehrambene industrije - knjiga 2 / Šubarić, Drago; Babić, Jurislav (ur.). Osijek: Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 2019. str. 37-62.
2. Galić, Kata; Gabrić, Domagoj; **Ćurić, Duška** (2019) Packaging and the Shelf Life of Bread // Reference Module in Food Science / N/A (ur.). Amsterdam: Elsevier, 2019. str. 1-8 doi:.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22655-3
3. **Ćurić, Duška**; Novotni, Dubravka; Smerdel, Bojana (2013) Bread making // Engineering aspects of cereal and cereal-based products / Guine, Raquel; Correia, Paula (ur.). Boca Raton: CRC press, 2013. str. 149-174.
4. Hrvatska enciklopedija (Leksikografski zavod) tiskano izdanje 2009 godine. Autorica pojmova: mlin, mljevenje, brašno, krupica, prekrupa, krupica (**D. Ćurić**) *(nemam dokaz jer tiskano izdanje enciklopedije)*
5. Hrvatska tehnička enciklopedija, mrežno izdanje (Leksikografski zavod Miroslav Krleža) 2021. Autorica tekstova: škrob, tjestenina, pekarski proizvodi, mlinarski proizvodi, aditivi (**D. Ćurić**)
6. L.Goldoni, D. Karlović, **D. Ćurić** (1991): Stanje i pravci razvoja proizvodnje i tehnologije kakao proizvoda, proizvoda sličnih čokoladi, krem i bombonskih proizvoda, u „Znanstvene osnove dugoročnog društveno-ekonomskog razvoja Hrvatske. Prehrambena industrija i biotehnologija. I. Prehrambena industrija “, T. Lovrić (Ured.), Samoupravna interesna zajednica znanosti Hrvatske i republički zavod za društveno planiranje Hrvatske, Zagreb, str. 237-253.
7. D.Karlović, L. Goldoni, **D. Ćurić** (1991): Stanje i pravci razvoja industrije šećera Hrvatske, u „Znanstvene osnove dugoročnog društveno-ekonomskog razvoja Hrvatske. Prehrambena industrija i biotehnologija. I. Prehrambena industrija “, T. Lovrić (Ur.), Samoupravna interesna zajednica znanosti Hrvatske i

republički zavod za društveno planiranje Hrvatske, Zagreb, str. 220-236.

Pristupnica je objavila 7 poglavlja u znanstvenim knjigama.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 9. Recenziranje znanstvene knjige (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je recenzirati najmanje tri znanstvene knjige)

8. Pristupnica je recenzirala znanstvene knjige **(POG II.a PRIVITAK 9.1.-9.5.)**

1. **Recenzija prijevoda knjige** autora (2009): T. Albrecht, H.G. Ehrlinger, E. Willeke, Fachkunde in Lernfeldern Backer/Backerin, Praxis und Theorie (PRIRUČNIK O PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU – TEORIJA I PRAKSA, Urednik i redaktor: dipl. ing. Ivan Bulić, Prevoditelj: dipl. ing. Franjo Klarić, Recenzent: dr.sc. Duška Ćurić, TIM ZIP d.o.o., Zagreb, 2010, Biblioteka "Kruh za život"), ISBN 978-953-55019-1-6
2. **Recenzija prijevoda knjige** autora (2021): Wernera i Meinolfa Krälinga: Brot – Chancen für die Bäckerei: Rezepte und Backtechnologie (KRUH – PRILIKA ZA PEKARSTVO: RECEPTI I TEHNOLOGIJA; Urednik i redaktor: dipl. ing. Ivan Bulić, Prevoditelj: dipl. ing. Franjo Klarić; Recenzent: dr.sc. Duška Ćurić, TIM ZIP d.o.o., Zagreb, 2022., Biblioteka "Kruh za život"), ISBN 978-953-55019-5-4
3. **Recenzija prijevoda knjige** autora (2018): Heinza Bittnera i Heina Schumachera: Meisterhaft backen (MAJSTORSTVO PEČENJA; Urednik i redaktor: dipl. ing. Ivan Bulić, Prevoditelj: dipl. ing. Franjo Klarić; Recenzent: dr.sc. Duška Ćurić, TIM ZIP d.o.o., Zagreb, 2019., Biblioteka "Kruh za život"), ISBN 978-953-55019-3-7
4. **Recenzija knjige** (2016): Franjo Klarić, SUVREMENE TEHNOLOGIJE U PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU – SIROVINE I PROIZVODI; Urednik i redaktor: dipl. ing. Ivan Bulić, Recenzent: dr.sc. Duška Ćurić, TIM ZIP d.o.o., Zagreb, 2017., Biblioteka "Kruh za život"), ISBN 978-953-55019-3-0
5. **Recenzija prijevoda knjige** autora (2011): Claus Schünemann i Günter Treu, Technologie der Backwaren – herstellung (TEHNOLOGIJE PROIZVODNJE PEKARSKIH I SLASTIČARSKIH PROIZVODA; Urednik i redaktor: dipl. ing. Ivan Bulić, Prevoditelj: dipl. ing. Franjo Klarić; Recenzent: dr.sc. Duška Ćurić, TIM ZIP d.o.o., Zagreb, 2012., Biblioteka "Kruh za život"), ISBN 978-953-55019-2-3

Pristupnica je recenzirala 4 knjige i 1 priručnik.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 10. Obnašanje dužnosti glavnoga, odgovornoga ili izvršnoga urednika znanstvenoga časopisa (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je obnašati jednu od navedenih dužnosti u jednom znanstvenom časopisu barem dvije godine) ili obnašanje dužnosti gostujućega urednika u znanstvenom časopisu (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je obnašati navedenu dužnost u najmanje dva broja znanstvenoga časopisa) indeksiranom u: a)Current Contents, Science Citation Index Expanded i Scopus bibliografskim bazama (ovaj je kriterij važeći za predloženike iz biomedicinskoga, biotehničkoga, prirodoslovnoga i tehničkoga područja)

NE ISPUNJAVA UVJET

UVJET 11. Obnašanje dužnosti člana uređivačkoga odbora znanstvenoga časopisa (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je obnašati navedenu dužnost u najmanje dvama znanstvenim časopisima barem dvije godine)

Pristupnica je članica uređivačkog odbora znanstvenih časopisa **(POG II.a PRIVITAK 11.1.-11.2.)**

1. Članica uredničkog kolegija i područna redaktorica znanstvenog časopisa ***«Food Technology and Biotechnology»***, od 2009. do 2024. Izdavač Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
2. Članica uredničkog kolegija i područni redaktor znanstveno-stručnog časopisa ***«Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam»*** od 2007. do 2024. Izdavač Hrvatsko društvo za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam (HDPBN).

Pristupnica je članica uređivačkog odbora 2 znanstvena časopisa.

ISPUNJAVA UVJET

Uvjet 12. Recenziranje najmanje 20 znanstvenih radova u četirima različitim časopisima indeksiranima u bibliografskim bazama: a) Current Contents, Science Citation Index Expanded i Scopus bazama (ovaj je kriterij važeći za predloženike iz biomedicinskoga, biotehničkoga, prirodoslovnoga i tehničkoga područja)

Pristupnica je recenzirala radove u znanstvenim časopisima indeksirane u navedenim bazama:
(POG II.a PRIVITAK 12., dodano novo FTB I poslan dopis u Foods da potvrde recenzije)

- International Journal of Food Science and Technology (2- 2011/2012);
- Journal of Agricultural Science and Technology (2- 2010/2011);
- Food Science and Technology International (1-2011);
- Journal of Cereal Science (2-2011/2015);
- Italian Journal of Science (2-2009/2013);
- Technologica Acta (1-2010);
- Foods (3-2017/2018/2020);
- Proceedings of the 4th Central European Congres on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologies, Biotechnologists and Nutritionists, Cavtat 2008, Croatia (5-2008);
- Proceedings of 7th International Congress Flour-Bread'13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'13, Opatija 2013, Croatia (2- 2013);
- Food Technology and Biotechnology (kao recenzent i područni redaktor: 16 u periodu do 2009).
- Food Technology and Biotechnology (kao recenzent i područni redaktor: 42 u periodu 2009-2024).

Pristupnica je recenzirala **78** znanstvenih radova.

Pristupnica je recenzirala I znanstvene projekte **(POG II.a PRIVITAK 12. projekti)**

- Na poziv **Hrvatske agencije za znanost** u periodu od 2013-2015 i 2018-2022, kao nezavisni stručnjak za praćenje projekata iz područja Biotehničkih znanosti, znanstvenih polja Prehrambena tehnologija, Biotehnologija I Nutricionizam, evaluirala sam projekte sa natječaja: IP-2013-1; UIP-2013-1; IP-2014-09; UIP-2014-09; IP-2016-06 , PKP-2016-06; UIP-2017-05; IP-2018-01, IP-2019-04; UIP-2020-02; IP-2020-02.(Privitak 4.2. Potvrda HRZZ-a)
- Na poziv **Poslovno-inovacijskog centra Hrvatske Bicro** imenovana sam članom evaluacijskog odbora za procjenu projekata u okviru Programa provjere inovativnog koncepta (16.07.2010 i 20.05.2011.), evaluirala sam 9 projekata
- Na poziv **Sveučilišta u Zagrebu** bila sam recenzent 2 projekta prijavljenih na natječaj Fonda za razvoj Sveučilišta, 2011
- Na poziv **Ministarsta znanosti, obrazovanja i športa** (e-mail poruka from: zProjekti@mzos.hr; Sent: May 17, 2006; To: dcuric@pbf.hr) bila sam recenzent 1 znanstvenog projekta raspisanog natječajem u 2006. godini.

- **Recenzent projekata** Ministarstva nauke Crne Gore sa natječaja za nacionalne znanstvene projekte za razdoblje 2012-2014

Pristupnica je recenzirala više od 20 znanstvenih projekata.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 13. Obnašanje dužnosti urednika zbornika radova domaćega ili međunarodnoga znanstvenoga skupa (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je obnašati navedenu dužnost u najmanje dvama zbornicima radova).

Pristupnica je urednica slijedećih zbornika radova **(POG II.a PRIVITAK 13.1.-13.5.)**

1. Proceedings of the 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, **Vol.1.** / **Ćurić, Duška (Ur.)/** Zagreb: Croatian Chamber of Economy, 2008, str.455, ISBN 978-953-6207-87-9
2. Proceedings of the 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, **Vol. 2** / **Ćurić, Duška (Ur.)**/ Zagreb: Croatian Chamber of Economy, 2008, str. 451, ISBN978-953-6207-88-6
3. Zbornik sažetaka Dana doktorata biotehničkog područja 2020., Sveučilište u Zagrebu Šumarski fakultet, Svetošimunska cesta 23, 10 000 Zagreb, 16. Listopada 2020. (Ružica Beljo Lučić, **Duška Ćurić**, Ante Ivanković, urednici) ISBN: 978-953-8276-24-8 (tiskano izdanje) ISBN: 978-953-8276-25-5 (elektroničko izdanje) CIP 001111564
4. Zbornik sažetaka Dana doktorata biotehničkog područja 2021., Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet, Svetošimunska cesta 25, 10 000 Zagreb, 16. I 17. rujna 2021. (Ante Ivanković, Ružica Beljo Lučić, **Duška Ćurić**, urednici) ISBN: 978-953-8276-24-8 (tiskano izdanje) ISBN: 978-953-8276-25-5 (elektroničko izdanje) CIP 001111564
5. **D. Ćurić** član uređivačkog odbora Monografije «50 godina studija prehrambene tehnologije, biotehnologije I nutricionizma: 1956-2006», (Zlatko Kniewald GU.), Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2006. ISBN 953-96846-9-2

ISPUNJAVA UVJET

OD NAVEDENIH 13 KRITERIJA PRISTUPNICA ISPUNJAVA 12 (Potrebno je ispuniti najmanje 7 od 13 navedenih kriterija)

III.

Priznati nastavni doprinos predloženika unutar njegova područja djelovanja ocjenjuje se na temelju ispunjavanja sljedećih kriterija:

Uvjet 1. Da postoji sljednik predloženika (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je postojanje najmanje jednoga sljednika predloženika u znanstveno-nastavnom odnosno umjetničko-nastavnom izboru od docenta do redovitoga profesora u trajnom izboru u ustrojbenoj jedinici te u znanstvenom području i polju odnosno dijelu umjetničkoga područja djelovanja predloženika u trenutku njegova predlaganja za počasni*

naslov)

Sljednici pristupnice su (POG III PRIVITAK 1.1.-1.3.):

1. **Prof.dr.sc. Dubravka Novotni**, suradnica je prof. Ćurić u Laboratoriju za kemiju i tehnologiju žitarica Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo PBF-a od 2005. godine do danas. Svoju disertaciju izradila je pod mentorstvom prof.dr.sc. Duške Ćurić a u okviru europskog znanstveno istraživačkog projekta Freshly baked breads with improvement of nutritional quality and low energy demanding for the benefit of the consumer and of the environment (FP6 FOOD-2006-36302) kojeg je vodila prof.dr.sc. Duške Ćurić. Područja njenog znanstvenog interesa su istraživanje kemijskih svojstava i suvremenih postupaka prerade žitarica. Usavršavala se na Warsaw University of Life Sciences, Poljska; Universität für Bodenkultur Wien, Austrija; Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Valencia, Španjolska i USDA Cochran Fellowship, St. Luis, SD, Mineapolis, MN, SAD. Danas je voditeljica 2 međunarodna i 1 nacionalnog znanstvenog projekta.

2. **Izv.prof.dr.sc. Nikolina Čukelj Mustač**, suradnica je prof. Ćurić u Laboratoriju za kemiju i tehnologiju žitarica PBF-a. Svoju disertaciju izradila je pod mentorstvom prof.dr.sc. Duške Ćurić a u okviru znanstveno istraživačkog projekta Lignani u žitaricama, uljaricama, soji i integralnim pekarskim proizvodima (2007-2012; MZOS) kojeg je vodila prof. Ćurić. Područja njenog znanstvenog interesa su istraživanje procesa i tehnologija prerade; razvoj novih funkcionalnih proizvoda; ekstruzija; iskorištavanje nusproizvoda prerade; kisela tijesta; razvoj i proizvodnja bezlutenskih proizvoda. Usavršavala se na The School of Applied Sciences, Sveučilište Huddersfieldu I Satake Centre for Grain Process Engineering, School of Chemical Engineering and Analytical Science, Sveučilište u Manchesteru, Velika Britanija. Sudjelovala je kao istraživač na 5 nacionalni, 2 međunarodna znanstvena projekta i 1 COST akciji.

3. **Doc.dr.sc. Bojana Voučko,** je suradnica prof. Ćurić u Laboratoriju za kemiju i tehnologiju žitarica. PBF-a. Završila je doktorski studij Nutricionizma na PBF-u. Svoju disertaciju izradila je pod mentorstvom prof.dr.sc. Duške Ćurić a u okviru znanstveno istraživačkih projekata Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji hrane produljene trajnosti i svježine (2012-2015; HRZZ), i Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa" (2017-2020; HRZZ), koje je vodila prof.dr.sc. Duška Ćurić. Sudjelovala je kao istraživač na 5 nacionalnih, 2 međunarodna znanstvena projekta i 1 COST akciji. Dobitnica je godišnje nagrade za najbolji doktorat iz područja prehrambene tehnologije Zaklade Ivan Bulić za 2019. godinu

Predloženica je ostavila **3** sljednice u svom Laboratoriju, koje su nastavile istraživanja u području biotehničkih znanosti, poljima prehrambena tehnologija i nutricionizam.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 2. Da je kao član radnoga tijela visokoga učilišta sudjelovao u izradi inicijalno akreditiranoga novoga studijskoga programa odnosno da je sudjelovao u izradi usvojenih izmjena i dopuna postojećega studijskoga programa koji zahtijeva inicijalnu akreditaciju (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je jednom kao član sudjelovati u radu radnoga tijela)

Predloženica je kao član Povjerenstva Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta sudjelovala u **(POG III PRIVITAK 2.3.),** *privitak 2.1. i privitak 2.2. dostupni kao Odluka u materijalima FV i opisu prihvaćenog programa studija, Odluka o voditeljstu studija UPT u materijalima FV*

1. Izradi nastavnih planova i programa studija sukladno Bolonjskom procesu (2003- 2005), i to: a) Prijediplomskog studija Prehrambene tehnologije; b) Prijediplomskog studija Nutricionizma; c) Diplomskog studija Prehrambeno inženjerstvo; d. Diplomskog studija Nutricionizma, te je bila inicijator I osnivač e) Diplomskog studija Upravljanje sigurnošću kojeg je vodila od 2006.- do 2015.
2. Izradu nastavnog plana i programa integriranog doktorskog studija PBF-a, Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam (2013-2014), čiji je bila voditelj od 2019.-2021.
3. Reviziji studijskih programa Prehrambena tehnologija I Prehrambeno inženjerstvo I predlaganju novih curicula. Novi studijski programi a) Prijediplomski studij Prehrambene tehnologije 2 i b) Diplomski studij Prehrambeno inženjerstvo 2, izvode se od akad.god. 2022./2023.

Pristupnica je sudjelovala u izradi 8 studijskih programa.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 3. Da je uveo novi kolegij koji je kao sastavni dio akreditiranoga studijskoga programa prihvaćen od nadležnoga stručnoga tijela visokoga učilišta (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je uvesti jedan novi kolegij*)

Pristupnica je uvela slijedeće kolegije koji su se izvodili ili se izvode u akreditiranim studijskim programima (**Dokaz dostupan na web stranici PBF-a**):

1. Osnove prehrambenih tehnologija, preddiplomski studij Prehrambene tehnologije (PT), preddiplomski studij Nutricionizma (PN), koji se izvodi od 2005-2024./Nositelj Prof.Ćurić/
2. Ekstruzija u prehrambenoj industriji, studiji PT i PN, koji se izvodi od 2005-danas /Nositelj Prof. Ćurić 2005-2020/.
3. Prehrambene tehnologije, diplomski studij nutricionizma (DN), koji se izvodi od 2005-2024 /Nositelj Prof. Ćurić/.
4. Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla, diplomski studij Upravljanja sigurnošću hrane (USH), od 2005-danas /Suradnik prof. Ćurić 2005-2015/.
5. Principi ekološke proizvodnje hrane, diplomski studiji PI i DN, koji se izvodi od 2005- danas /Nositelj prof. Ćurić 2005-2017/.
6. Trendovi u preradi žitarica, doktorski studij Prehrambene tehnologije (DPT), koji se izvodio od 2005-2014 /Nositelj prof Ćurić).
7. Kemija odabranih sastojaka hrane, doktorski studij Nutricionizma (PDN), koji se izvodio od 2005-2014 /Nositelj prof Ćurić/.
8. Prehrambena vlakna, doktorski studij PDN, koji se izvodio od 2005-2014 te na integriranom doktorskom studiju BTBPIPTN, od 2015-2024/Nositelj prof Ćurić/.
9. Ekološka proizvodnja i prerada hrane, doktorski studiji DPT i PDN, koji se izvodio od 2005-2014 te na integriranom doktorskom studiju BTBPIPTN, od 2015-2024/Nositelj prof Ćurić/.
10. Proizvodnja hrane- integrirani pristup, koji se izvodi na integriranom doktorskom studiju BTBPIPTN, od 2015- 2024/Nositelj prof Ćurić/.
11. Tehnologije u preradi žitarica, koji se izvodi na integriranom doktorskom studiju BTBPIPTN, od 2015-2024 /Nositelj prof Ćurić/.
12. Tehnologija bezglutenskih proizvoda, koji se izvodi na integriranom doktorskom studiju BTBPIPTN, od 2015-2024/suradnik prof Ćurić/.
13. Osnove tehnologija žitarica, ugljikohidrata i konditorskih proizvoda koji se izvosi na revidiranom prijediplomskom studiju Prehrambene tehnologije 2, od 2022- 2024/Nositelj prof Ćurić/
14. Osnove tehnologija namirnica biljnog podrijetla, koji se izvodi na revidiranom prijediplomskom studiju Nutricionizma, od 2022- danas

Pristupnica je uvela 14 novih kolegija.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 4. Da je bio voditelj studijskoga programa Sveučilišta ili sastavnice (prijediplomskoga studija, diplomskoga studija, integriranoga prijediplomskoga i diplomskoga studija, poslijediplomskoga specijalističkoga ili poslijediplomskoga doktorskoga studija) (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je odraditi najmanje jedan puni mandat*)

Pristupnica je bila voditeljice slijedećih studijskih programa **(POG III PRIVITAK 4.2.-4.3.),** *voditeljstvo USH dokaz u materijalima FVa*

1. Voditeljica diplomskog studija Upravljanje sigurnošću hrane (2005.-2014.)
2. Voditeljica doktorskog studija Prehrambena tehnologija (2014.-2019.)
3. Voditeljica integriranog doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija I nutricionizam (2019.-2021.)

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 5. Da je bio gostujući nastavnik – nositelj ili sunositelj kolegija s minimalno 50 % povjerene satnice na sveučilištima u inozemstvu (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je najmanje dva puta biti imenovan gostujućim nastavnikom*)

Pristupnica je bila gostujući nastavnik na:

1. Od 2001-2011, gostujući nastavnik na Kemijsko Tehnološkom Fakultetu Sveučilišta u Splitu, voditelj kolegija "Tehnologija prerade brašna" (30p+0s+30v)
2. Od 2005-2011, gost nastavnik na Agronomskom Fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, u okviru kolegija „Skladištenje i dorada poljoprivrednih proizvoda" (6p+6v)
3. 20.04.2012-30.04.2012. gost nastavnik na Warsaw University of Life Sciences, Varšava, Poljska (Održana predavanja: Studies of Food Science at the University of Zagreb; Impact of process and formulation on quality and nutrition value of bread; Effect of transglutaminase and various protein addition on quality of gluten-free breads). **(Potvrda u privitku)**

NE ISPUNJAVA UVJET

UVJET 6. Da je bio mentor u izradi diplomskih ili završnih radova (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je mentorstvo najmanje 25 radova odnosno najmanje 15 radova u umjetničkom području)

Pristupnica je bila mentorica slijedećih diplomskih radova **(Zatražena potvrda od studentske referade)**:

1. Gordana Merkaš, Svojstva raženog kruha dobivenog pomoću mješovitih starter kultura, PBF, 1998.
2. Draženka Ilinić, Vrijeme dodatne fermentacije zrelih tjestanih komada peciva, PBF, 1998.
3. Kornelija Blažević, Vrijeme dodatne fermentacije zrelih tjestanih komada za kruhove, PBF, 1999.
4. Ivona Katić, Gluten indeks kao mjerilo kakvoće glutena, PBF, 1999.
5. Damir Mikić, Utjecaj aditiva na reološka svojstva tijesta I kakvoću peciva, PBF, 1999.
6. Marijana Dečman, Reološka I senzorska svojstva specijalne vrste kruha, PBF, 1999.
7. Sanja Mikotić, Svijstva pšenica različitih sorti prije I nakon skladištenja, PBF, 2000.
8. Stjepan Mikec, Fizikalno-kemijska I reološka svojstva pšenica iz sortnih pokusa 98/99, PBF,2000.
9. Nataša Mihalinec, Određivanje količine I kakvoće glutena, PBF, 2000.
10. Marijana Pintarić, Primjena starter kultura u pekarstvu, PBF, 2000.
11. Kruno Butula, Utjecaj reoloških svojstava brašna T-500 na svijstva vafla, PBF, 2000.

12. Sandra Logušan, Metode određivanja enzimske aktivnosti brašna, PBF, 2000.
13. Ivan Tokić, Kakvoća brašna za proizvodnju vafel listova, PBF, 2000.
14. Sandra Beljak, Utjecaj dodatka kukuruznog brašna na tehnološki proces proizvodnje kruha, PBF,2001.
15. Sebina Sejkić, Kakvoća pšenice iz sortnih pokusa 99/00, PBF, 2001.
16. Marija Lučić, Kakvoća hrvatskih sorti pšenica, PBF, 2001.
17. Marko Štefulj, Utjecaj kondicioniranja pšenice na iskorištenje meljava I kvalitetu brašna, PBF, 2001.
18. Ana Brčić, Fizikalno-kemijska svijstva punjene tjestenine, PBF, 2001.
19. Boban Jovanović, Priprema mješovitih starter kultura za proizvodnju kiselog tijesta, PBF, 2001.
20. Zoran Jovanović, Priprema mješovitih starter kultura za proizvodnju kruha, PBF, 2001.
21. Nuša Kanižaj, Utjecaj uvjeta ekstruzije na moć bubrenja pšeničnog brašna, PBF, 2002.
22. Zvjezdana Horvat, Materijalna bilanca otresivača posija, PBF, 2002.
23. Martina Embreuš, Utjecaj sastava sirovina na senzorska svojstva punjenog keksa, PBF, 2002.
24. Iva Skelin, Utjecaj sastava sirovina na senzorska I tehnološka svojstva punjenog keksa, PBF, 2003.
25. Tatjana Nothig, Utjecaj fungalne α-amilaze na amilolitičku aktivnost i pecivu kakvoću brašna, 2004.
26. Krešimir Bošnjak, Utjecaj smrzavanja na svojstva peciva, PBF, 2004.
27. Ana Korotaj, Razlike u kakvoći ozime I jare pšenice žetve 2003., PBF, 2004.
28. Danijel Tušak, Reološka svojstva tijesta za proizvodnju kukuruznog kruha, PBF, 2004.
29. Tihana Ledecki, Sušenje pšeničnog brašna postupkom ekstruzije, PBF, 2005.
30. Sunčica Belošević, Reološka svojstva brašna ozimih I jarih pšenica žetve 2003, PBF, 2005.
31. Robert Iveković, Proizvodnja etanola kao biogoriva iz kukuruznoh zrna, PBF, 2005.
32. Edita Ćustić, Fizikalno-kemijska I tehnološka svojstva pšenica iz sortnih pokusa 2004.,PBF, 2005.
33. Irena Katić, Utjecaj uvjeta ekstruzije na svojstva kukuruznog brašna, PBF, 2005.
34. Mišela Vincek, Utjecaj amilaza različitog podrijetla na reološka svojstva tijesta, PBF, 2005.
35. Davorka Rajčan Preželatinizirano brašno kao sirovina za pekarsku industriju, PBF, 2005.
36. Božena Čečuk, Peciva svojstva brašna ozimih pšenica žetve 2004, PBF, 2005.
37. Filip Dujmić, Obogaćivanje mješanog kukuruznog kruha sojinim proteinima, PBF, 2006.
38. Mirela Habuš, Utjecaj kakvoće brašna na kvalitetu vafel listova, PBF, 2006.
39. Domagoj Gabrić, Reološka svojstva bezglutenskih smjesa na bazi kukuruznog škroba,PBF,2006.
40. Natka Čudina, Probavljivost in vitro obogaćenog kukuruznog kruha, PBF, 2007.
41. Nikolina Čukelj, Bezglutenski kruh povećane prehrambene vrijednosti, PBF, 2007.
42. Biljana Srbljan Utjecaj proteina brašna na volumen kruha, PBF, 2007.
43. Aleksandra Žigić, Praćenje procesa fermentacije tijesta pomoću skenera, PBF, 2008.
44. Anita Slović, Obogaćivanje bezglutenskog kruha, PBF, 2008.
45. Ivona Hlapčić, Optimalni uvjeti fermentacije smrznutih tijesta, PBF, 2008
46. Lucija Tomašković, Tekstura polupečenih smrznutih kruhova sa kiselim tijestom, PBF, 2009.
47. Marko Schmitlechner, Cooking extrusion of grain legumines, PBF, 2010.
48. Petra Ožegović, Usporedna analiza sastava složenih ugljikohidrata u različitim kruhovima, 2010.
49. Valentina Malarić, Interakcija bakterija mlječne kiseline i kvasca Candida milleri tijekom kiseljenja antegralnog pšeničnog tijesta, PBF, 2010.
50. Tanja Ahec, Optimiranje procesa kiseljenja integralnog pšeničnog tijesta, PBFm 2010.
51. Petar Bubalo, Utjecaj dodatka kiselog tijesta na trajnost integralnih polupečenih kruhova, PBF, 2011.
52. Igor Jankec, Utjecaj dodatka mljevenih sjemenki lana na povećanje kvalitete ekstrudiranog snack proizvoda, PBF, 2011.

Pristupnica je bila mentorica 52 diplomska rada.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 7. Da je bio mentor ili komentor doktorskoga odnosno znanstvenoga magistarskoga rada (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je mentorstvo ili komentorstvo najmanje dvaju navedenih radova*) ili se u svojem umjetničkom području usavršavao u nastavi na sveučilišnim ili umjetničkim institucijama u inozemstvu (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebna su najmanje dva usavršavanja*)

Pristupnica je bila mentorica slijedećih znanstvenih magisterija **(Zatražena potvrda od Ureda za poslijediplomske studije)**

1. Daliborka Koceva, Utjecaj hidrokoloida na reološka svojstva pšeničnih brašna i senzorske pokazatelje kakvoće tjestenine, svibanj 2000, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
2. Danijela Horvat, Utjecaj visokomolekularnih podjedinica glutenina na pekarsku kakvoću OS kultivara pšenice, srpanj 2001, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
3. Dražen Lušić, Identifikacija hlapljivih sastojaka specifičnih vrsta meda s područja sjeverozapadne hrvatske, studeni 2003, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
4. Dragica Crnković, Uloga i značaj procesa pasterizacije u proizvodnji svježe punjene tjestenine, prosinac 2006, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
5. Maja Jurakić, Gluten kao allergen u proizvodima od žitarica, listopad 2008, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu.
6. Nikica Škara, Utjecaj dodatka hidrokoloida na senzorska svojstva I trajnost smrznutih polupečenih peciva, srpanj 2011, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
7. Ljiljana Njanjara, Usporedna analiza objektivne I subjektivne kakvoće različitih vrsta kruha, prosinac 2011, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
8. Zvjezdana Horvat Štefulj, Utjecaj klimatskih promjena na tehnološku kakvoću pšenica s područja Međimurja i Slavonije (žetva 2009.-2011.), prosinac 2011, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu

I mentorica slijedećih doktorskih radova **(Zatražena potvrda od Ureda za poslijediplomske studije)**

1. Jelena Đugum, Utjecaj uvjeta ekstruzije na fizikalno-kemijska svojstva pšeničnog brašna, lipanj 2007, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
2. Dubravka Novotni, Prehrambena vrijednost i kinetika starenja kruhova proizvedenih bake-off tehnologijom s dodatkom kiselog tijesta, srpanj 2011, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
3. Lea Pollak, Utjecaj dodatka transglutaminaze na kakvoću proizvoda iz žitarica namijenih osobama oboljelim od celijakije, srpanj 2011, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
4. Dražen Lušić, Specifična obilježja meda kadulje (Salvia officinalis L.), srpanj 2011, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
5. Domagoj Gabrić, Odabir mješovite starter culture optimalnih značajki za proizvodnju kruha tehnologijom dopečenja, listopad 2011, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
6. Vanja Jurišić, Optimization of high shear extrusion pretreatment of grass from genus Miscanthus as raw material in bioethanol production, srpanj 2012, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu
7. Nikolina Čukelj, Obogaćeni proizvodi iz žitarica kao izvor bioaktivnih spojeva i njihova prihvatljivost kod potrošača, listopad 2013, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
8. Hrvoje Sarajlija, Lignani u žitaricama, uljaricama, soji i integralnim pekarskim proizvodima, veljača 2016, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
9. Ivna Vrana Špoljarić, Neškrobni polisaharidi u kiselim tijestima i njihov utjecaj na kvalitetu i prehrambenu vrijednost proizvedenog kruha, srpanj 2016, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu (Godišnja nagrada za najbolji doktorat Zaklade Ivan Bulić)

10. Bojana Voučko, Primjena nusproizvoda prehrambene industrije I inovativnih tehnologija u razvoju pekarskih proizvoda za oboljele od celijakije I šećerne bolesti, siječanj 2018, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu (Godišnja nagrada za najbolji doktorat Zaklade Ivan Bulić)

Usavršavanja:

1. Srpanj, 1991.:Katholieke Universiteit, Leuven, Belgija
2. Srpanj. 2004 :ENITIAA *Ecole nationale d'ingénieurs des techniques des industries agricoles et alimentaires,* Nantes, Francuska
3. Rujan.2006.:ENITIAA *Ecole nationale d'ingénieurs des techniques des industries agricoles et alimentaires,* Nantes, Francuska
4. Travanj.2005: University of Gent, Faculty of Agriculture, Gent, Belgija
5. Travanj, 2012.: Warsaw University of Life Sciences, (CEEPUS Programme (CPM Nr. CIII-HR-0306-04-1112-M-53852), **Potvrda u privitku**

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 8. Da je objavio sveučilišni udžbenik ili priručnik za kolegij čiji je bio nositelj, odnosno u umjetničkom području i umjetničku knjigu, notno izdanje ili audioizdanje za kolegij čiji je bio nositelj (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je objaviti najmanje jedno od navedenoga)

Pristupnica je objavila poglavlja u znanstvenim knjigama **(POG III PRIVITAK 8.1.-8.3.)**:

1. Ćurić, Duška; Novotni, Dubravka; Bojana, Voučko; Nikolina Čukelj Mustač (2019) Mogućnosti upotrebe nusproizvoda mlinske industrije za proizvodnju funkcionalne hrane // Neke mogućnosti iskorištenja nusproizvoda prehrambene industrije - knjiga 2 / Šubarić, Drago; Babić, Jurislav (ur.). Osijek: Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 2019. str. 37-62.
2. Galić, Kata; Gabrić, Domagoj; Ćurić, Duška (2019) Packaging and the Shelf Life of Bread // Reference Module in Food Science / N/A (ur.). Amsterdam: Elsevier, 2019. str. 1-8 doi:.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22655-3
3. Ćurić, Duška; Novotni, Dubravka; Smerdel, Bojana (2013) Bread making // Engineering aspects of cereal and cereal-based products / Guine, Raquel; Correia, Paula (ur.). Boca Raton: CRC press, 2013. str. 149-174.

NE ISPUNJAVA UVJET

UVJET 9. Da je recenzirao sveučilišni udžbenik ili priručnik odnosno u umjetničkom području studijski program te umjetničku knjigu, notno izdanje ili audioizdanje koji se koriste u nastavi (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je recenzirati najmanje dvoje od navedenoga)

Pristupnica je recenzirala slijedeće sveučilišne udžbenike ili priručnike i studijske programe **(POG III PRIVITAK 9.1.-9.5.)**:

1. **Recenzija priručnika** autora (2010): Katalinić, Višnja, TEMELJNO ZNANJE O PREHRANI, Sveučilišni priručnik / Katalinić, V. (ur.). Split: Kemijsko-tehnološki fakultet Sveučilišta u Splitu, 2011
2. **Recenzija udžbenika** na zahtjev Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu i Poljoprivrednog fakulteta Sveučilišta u Osijeku (2010): Tajana Krička, Darko Kiš, Ana Matin, Tea Brlek Savić, Nikola Bilandžija, TEHNOLOGIJA MLINARSTVA, Recenzent: dr.sc. Duška Ćurić, Nakladnik: Poljoprivredni fakultet u Osijeku i Agronomski fakultet u Zagrebu, Tiskara Zelina dd, 2012. ISBN 978-953-6331-89-5

3. Na poziv **Agencije za znanost i visoko obrazovanje** (e-mail poruka from: azvo@isvu.hr; Sent: May 02, 2006; To: dcuric@pbf.hr) bila sam recenzent 1 nastavnog programa poslijediplomskog studija
4. Na poziv **Agencije za znanost i visoko obrazovanje** (e-mail poruka from: azvo@isvu.hr; Sent: April 06,2005; To: dcuric@pbf.hr) bila sam recenzent 1 stručnog studijskog programa
5. **Evaluator studijskih programa** u Republici Sloveniji a na poziv Nacionalne Agencije Republike Slovenije za kvalitetom u visokom obrazovanju (NAKVIS), 2014.- 2024. (POTVRDA NAKVISA U PRIVITKU)

   Pristupnica je recenzirala 1 sveučilišni udžbenik, 1 priručnik te 16 studijskih programa.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 10. Da je na mrežnoj stranici ili na sučelju za e-učenje Sveučilišta ili sastavnice postavio najmanje jedan e-kolegij, koji je stručno recenziran i prihvaćen od nadležnoga stručnoga tijela sastavnice, a koji mora imati otvoreni online sadržaj.

Svi kolegiji na prijediplomskim i diplomskim studijima koje je pristupnica vodila (9) bili su putem sustava Merlin kao e-kolegiji postavljeni na mrežnoj stranici sastavnice, ali nisu recenzirani.

NE ISPUNJAVA UVJET

OD NAVEDENIH 10 UVJETA, PRISTUPNICA ISPUNJAVA OBAVEZNI UVJET I JOŠ 6 DRUGIH UVJETA, odnosno 7 od 10 (*Potrebno je ispuniti najmanje 5 od 10 navedenih kriterija, pri čemu je kriterij pod brojem 1 obvezan, osim za umjetničko područje).

IV.

Priznati stručni doprinos predloženika iz znanstvenoga područja unutar njegova područja djelovanja ocjenjuje se na temelju ispunjavanja sljedećih kriterija:

UVJET 1. Vođenje tehnologijskoga ili stručnoga projekta (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je voditi najmanje dva tehnologijska ili stručna projekta*) ili sudjelovanje na tehnologijskom ili stručnom projektu (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je sudjelovati na najmanje četirima tehnologijskim ili stručnim projektima*)

Pristupnica je vodila/surađivala na slijedećim tehnologijskim i stručnim projektima **(POG IV PRIVITAK 1.1.-1.8.)**:

1. Koordinator projekta s PBF-a: D. Ćurić: IPA 2007/HR/16IPO/001-040502, "TechTransferSIKC - Transfer tehnologije i komercijalizacija inovacija u sektoru hrane Šibensko-kninske županije, 2013-2015
2. Voditelj projekta D. Ćurić, Unapređenje tehnološkog postupka proizvodnje paprenjaka s ciljem produljenja trajnosti, povećanja prehrambene vrijednosti postojećeg i razvoja integralnog proizvoda (Suradnja s tvrtkom PAPRENJAK D.O.O., Štefanićeva 5, 10000 Zagreb, 2011-2012)
3. Voditelj projekta D. Ćurić, Razvoj i uvođenje tehnološkog procesa proizvodnje keksa sa suhim smokvama i keksa sa suhim šljivama bez dodanih šećera (Suradnja s tvrtkom Stella Mediterranea d.o.o., Put mostina 10, 21000 Split, 2009-2010)
4. Voditelj projekta D. Ćurić, Razvoj i uvođenje tehnološkog procesa proizvodnje keksa sa smokvama, keksa bademima i keksa sa maslinama (Suradnja s tvrtkom Stella Mediterranea d.o.o., Put mostina 10, 21000 Split, 2011-2012)
5. Voditelj projekta D. Ćurić, Optimiranje procesa proizvodnje Paškog baškotina, za Samostan Sv.

Margarite, Pag (MPRRR; 2008-2009)

6. Voditelj projekta D. Ćurić, Pekarski proizvodi visoke nutritivne vrijednosti (TP-C82/2003) Program TEST (MZOS; 2003-2006), Suradnja s tvrtkom Naše Klasje d.o.o. Zagreb
7. Suradnica D. Ćurić, Optimizacija uvjeta proizvodnje Imotske torte za Dujmex d.o.o. Imotski, Voditelj projekta D. Tušak (MPRRR; 2009-2010)
8. Suradnica D. Ćurić, Razvoj domaćeg kruha bez aditiva sa kiselim tijestom, Ugovor o suradnji s tvrtkom Zagrebačke pekarne Klara d.d. Zagreb, 2019-2023. Voditelj projekta prof.dr.sc. Dubravka Novotni
9. Suradnica D. Ćurić, Postupci prerade starog kruha, TP, Voditelj projekta: Prof. T. Krička (MZOS; 2008-2010), https://www.croris.hr/crosbi/publikacija/prilog-skup/573748
10. Suradnica D. Ćurić, Saniranje tehnoloških nusproizvoda iz proizvodnje biodizela do energije (MZOS; 2007-2013) Voditelj projekta: Prof. T. Krička. https://www.agr.unizg.hr/hr/project/242/Saniranje+tehnolo%C5%A1kih+nusproizvoda+iz+proizvodnje+biodizela+do+energije
11. Suradnica D. Ćurić, Standardizacija proizvodnje i uvjeta pakiranja Soparnika za Udrugu Poljice soparnik, Omiš (MPRRR; 2008-2009), arhiva projekata PBFa
12. Suradnica D. Ćurić, Proizvodnja ekstrudiranog brašna žitarica, lomljenog i cijelog zrna nutritivno vrijednih sjemenki (0021/2002), Program RAZUM (MZOS; 2003-2006); Voditelj: Prof. B. Tripalo, Arhiva projekata PBF-a
13. Suradnica D. Ćurić, Postupak proizvodnje pulpe za ljevanu biorazgradivu ambalažu za presadnice (TP-04/0058-19), Program Test (MZOS; 2005-2006); Voditelj: Prof. D. Karlović, Arhiva projekata PBF-a
14. Suradnica D. Ćurić, Definiranje uvjeta dobivanja smjesa za oblaganje prehrambenih proizvoda (TP-03/0058-17), Program Test (MZOS; 2004-2008); Voditelj: Prof. Damir Ježek, Arhiva projekata PBF-a
15. Suradnica D. Ćurić, Razvojno središte za kemijsko i prehrambeno-biokemijsko inženjerstvo (TP-05/0058-21), Program Test (MZOS; 2005-2009); Voditelj: Prof. B. Tripalo, Arhiva projekata PBF-a

Pristupnica je vodila 6 i bila suradnik na još 9 tehnologijskih projekata.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 2. Izrada stručnih elaborata, studija i analiza te davanje stručnih mišljenja (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je izraditi najmanje pet stručnih elaborata, studija i analiza ili stručnih mišljenja)

Pristupnica je provodila analize I izradila stručna mišljenja **(POG IV PRIVITAK 2.2.-2.4.)**:

1. Ispitivanja kvalitete ozimih i jarih pšenica i kvalitete raži iz žetve 1997, žetve 1998, žetve 2003. i žetve 2004., za potrebe naručitelja Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske (Izlaganje na skupu D. Ćurić, D. Tušak, B. Petrović (1998).: Kakvoća pšenica roda 1997.Stručni skup hrvatske pekarske industrije, Zbornik radova, Supetar, Svibanj,1-5.) *(Upućen dopis Ministarstvu poljoprivrede za dostavom potvrde)*

2. Ispitivanja kvalitete ozimih i jarih pšenica iz sortnih pokusa roda 2006., roda 2007., roda 2008., i roda 2009., za potrebe naručitelja Zavoda za sjemenarstvo i rasadničarstvo Osijek (*primjer knjige izvješća u privitku)*

3. U Laboratoriju za kemiju i tehnologiju žitarica se kontinuirano provode kemijske i reološke analize brašna za tržište (Npr. Ledo Zagreb)
4. Izdavanje potvrde o nivou tehnologije proizvodne opreme sukladno Zakonu o poticanju investicija I unaprijeđenju investicijskog okruženja, Atlantic Grupa, Atlantic Multipower d.o.o. Nova Gradiška

Pristupnica je izradila **9** stručnih elaborata I više analitičkih mišljenja.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 3. Izrada projektnih ili tehničkih rješenja (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je izraditi najmanje pet projektnih ili tehničkih rješenja*) **(POG IV PRIVITAK 3.1.-3.7.)**:

1. Izrada riješenja vezano na projekt IPA 2007/HR/16IPO/001-040502, "TechTransferSIKC - Transfer tehnologije i komercijalizacija inovacija u sektoru hrane Šibensko-kninske županije, 2013-2015 što je uključivalo opremanje laboratorija za žitarice na Odjelu Prehrambena tehnologija Veleučilišta Marko Marulić u Kninu suvremenom opremom, te edukacija nastavnika Veleučilišta, pozvanih proizvođača i zainteresiranih potrošača vezano na razvoj i proizvodnju obogaćenih proizvoda iz žitarica, razvoj i registraciju autohtonih proizvoda, te uvjete pravilnog označavanja proizvoda iz žitarica.
2. Izvješće o provedenim istraživanjima i dobivenim rezultatima na stručnom projektu: Unapređenje tehnološkog postupka proizvodnje paprenjaka s ciljem produljenja trajnosti, povećanja prehrambene vrijednosti postojećeg i razvoja integralnog proizvoda (Suradnja s tvrtkom PAPRENJAK D.O.O., Štefanićeva 5, 10000 Zagreb, 2011-2012)- Projekt uspješno realiziran
3. Izvješće o provedenim istraživanjima I dobivenim rezultatima na stručnom projektu: Razvoj i uvođenje tehnološkog procesa proizvodnje keksa sa suhim smokvama i keksa sa suhim šljivama bez dodanih šećera (Suradnja s tvrtkom Stella Mediterranea d.o.o., Put mostina 10, 21000 Split, 2009-2010)- Projekt uspješno realiziran
4. Izvješće o provedenim istraživanjima I dobivenim rezultatima na stručnom projektu: Razvoj i uvođenje tehnološkog procesa proizvodnje keksa sa smokvama, keksa bademima i keksa sa maslinama (Suradnja s tvrtkom Stella Mediterranea d.o.o., Put mostina 10, 21000 Split, 2011-2012) - Projekt uspješno realiziran
5. Izvješće o provedenim istraživanjima I dobivenim rezultatima na stručnom projektu: Optimiranje procesa proizvodnje Paškog baškotina, za Samostan Sv. Margarite, Pag (MPRRR; 2008-2009)- Projekt uspješno realiziran
6. Izvješće o provedenim istraživanjima I razvijenim novim proizvodima na projektu: Pekarski proizvodi visoke nutritivne vrijednosti (TP-C82/2003) Program TEST (MZOS; 2003-2006), Suradnja s tvrtkom Naše Klasje d.o.o. Zagreb- Projekt uspješno realiziran

Pristupnica je izradila 6 projektnih rješenja i tako uspješno realizirala navedene projekte.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 4. Obnašanje dužnosti glavnoga, odgovornoga ili izvršnoga urednika stručnoga časopisa (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je obnašati jednu od navedenih dužnosti u jednom stručnom časopisu barem dvije godine*) ili objava recenziranih stručnih radova (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebna je objava najmanje deset recenziranih stručnih radova*)

Pristupnica je obnašala dužnost u stručnim časopisima **(Dopis upućen Robinson d.o.o.za dostavom potvde o vođenju stručnog časopisa Svijet hrane):**

Br	Naziv	Funkcija	Godina
1.	Časopis «Hrvatski Pekar»	Član uređivačkog odbora	1997-2007
2.	Časopis «Svijet Hrane» Robinson d.o.o.	Glavni urednik	2003-2005
3.	Časopis «Mlinarstvo in Pekarstvo», Slovenija	Član uređivačkog odbora	2006- 2010
4.	e-časopis „GLASILO FUTURE", stručno-znanstveni	Član uredničkog kolegija	2019- 2024

Pristupnica je objavila slijedeće recenzirane stručne radove:

1. M. Jošt, V. Samobor, M. Mužić, D. Ćurić, L. Drobac (2019) Improving Global Competitiveness of China in Wheat Export by Increasing Wheat Quality, *Agricultural Studies,* Vol. 3, Issue 2, Aug 2019, Pages 11-22.
2. Friganović, Emilija; Runje, Martina; Ujaković, Sara; Dorbić, Boris; Šarolić, Mladenka; Ćurić, Duška; Krička, Tajana (2019) Senzorska procjena tjestenine obogaćene proteinima konoplje i graška // *Glasilo Future*, 2 (2019), 1-2; 23-43 doi:10.32779/gf.2.1-2.3.
3. Čukelj, N. (2017) Tjestenina - drugačija među sličnima. Svijet hrane, 23, 22-23.
4. Novotni, Dubravka; Čukelj, Nikolina; Ćurić, Duška (2016) Kiselo tijesto statusni simbol ozbiljnog pekara // Hrvatski pekar: stručni časopis za pekarstvo, mlinarstvo, slastičarstvo, tjesteničarstvo i industrijsku ambalažu, 146 (2016)
5. Čukelj, Nikolina; Novotni, Dubravka; Ćurić, Duška (2016) Kruh u službi zdravlja // Hrvatski pekar: stručni časopis za pekarstvo, mlinarstvo, slastičarstvo, tjesteničarstvo i industrijsku ambalažu, 145 (2016), 12-14.
6. D.Ćurić, N.Čukelj (2011): Integralne žitarice i njihov utjecaj na zdravlje - Brojne prednosti cjelovitog zrna, *Tim Zip revija*, (Godina XV), 60, 20-21
7. Gabrić, Domagoj; Galić, Kata; Ćurić, Duška (2010) Packaging of cereals and bakery products // Food engineering & ingredients, 35, 1; 19-22.
8. Petravić Tominac, Vlatka; Novotni, Dubravka; Zechner-Krpan, Vesna; Ćurić, Duška; Srečec, Siniša (2010) Dodavanje vrijednosti proizvodu primjenom β-glukana // Novi pekar, 10, 5; 24-28.
9. Le-Bail, R. Zuniga, C. Prost, J.L. Lambert, T. Lucas, M. Sikora, C. M. Rosell, D. Ćurić, T. Park, V. Kiseleva, M. Pitroff, I. VanHaesendonck, M. Bonnand-Ducasse, M. Koczwara, V. Cerne. (2008). Energy, nutrition and quality of breads; an overview of what is going on within the European project "EU-Freshbake". New Food Magazine, 2008, 4, 60-64.
10. Voća, Neven; Krička, Tajana; Jukić, Željko; Janušić, Vanja; Matin, Ana; Ćurić, Duška (2006) Čvrstoća peletirane hranidbeno-ljekovite smjese za ribe // Krmiva - časopis o hranidbi životinja, proizvodnji i tehnologiji krme, 48 (2006), 6; 341-347.
11. M. Boban, D. Ćurić, I. Bauman, T. Krička, Š. Muminović, D. Gadžo, M. Đikić (2008) Utjecaj veličina čestica na karakteristike protoka mješavina, Works of the Faculty of Agricultural and Food Science University of Sarajevo, LIII 59 (1), 147-156.
12. M. Boban; D. Ćurić; I. Bauman; T. Krička; Š. Muminović; D. Gadžo; M. Đikić (2008) Utjecaj veličina čestica i protoka praha na homogenost smjese // Works of the Faculty of Agricultural and Food Science University of Sarajevo, 59 (2), 57-64.
13. Brnčić, Mladen; Ježek, Damir; Tripalo, Branko; Karlović, Damir; Ćurić, Duška (2002) Povijesni pregled tehnološkog razvoja ekstrudera i primjene ekstruzije u prehrambenoj industriji // PBN Revija, 1, 10-17.
14. D. Ćurić (2000): Starter kulture: Život od kojeg buja tijesto, Novi Pekar, 1(1),24-27.
15. D. Ćurić (2000): Interlaboratorijsko ispitivanje kakvoće brašna za kekse i srodne proizvode sa ciljem provjere i usklađivanja analitičkih metoda. VIII Stručno savjetovanje inženjera konditorske industrije Hrvatke, Zbornik radova, Umag, srpanj,1-35.
16. D. Ćurić (2001): Bogatstvo pšenične klice. Nutritivna vrijednost i utjecaj pšenične klice na tijesto, Novi Pekar, 2(4),20-21.
17. Tripalo, Branko; Karlović, Damir; Ćurić, Duška; Tomičić, Tito; Ježek, Damir (1998) Veličine i jedinice // Cros: Croatian sugar review, 4, 1; 10-16.
18. Tripalo, Branko; Karlović, Damir; Ćurić, Duška; Ježek, Damir (1997) Pad tlaka u nasutom sloju // Cros: Croatian sugar review, 3, 1; 22-24.
19. Ježek, Damir; Ćurić, Duška; Karlović, Damir; Tripalo, Branko (1996) Rezanci šećerne repe – izvor prehrambenih vlakana // CROS: Croatian sugar review, 2, 1; 6-8.
20. D. Karlović, N. Klinčić, D. Ćurić (1990): Kemijski sastav I fizikalna svojstva smeđih šećera dobivenih iz šećerne repe, Podravka 7(2),175-178.

Pristupnica je bila glavna urednica stručnog časopisa “Svijet hrane” i objavila je 20 stručnih radova.

ISPUNJAVA UVJET

Uvjet 5. Objava stručne knjige ili priručnika (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je objaviti najmanje jednu stručnu knjigu ili priručnik*) ili recenzija stručne knjige ili priručnika (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je recenzirati najmanje dvije stručne knjige ili priručnika*)

Pristupnica je kao koautor objavila stručni priručnik **(POG IV PRIVITAK 5.1. I stručne knjige 5.1.-5.3.)**:

1. Bošnir, Jasna; Colić Barić, Irena; **Ćurić, Duška**; Mandić, Milena L; Pollak, Lea; Teklić, Tihana; Valek, Marina (2009) Alergije podrijetlom iz hrane // Alergije podrijetlom iz hrane / Colić Barić, Irena (ur.). Osijek: Hrvatska agencija za hranu, 2009. str. 13-14.

Pristupnica je recenzirala slijedeće stručne knjige i priručnike:

1. **Recenzija udžbenika i radne bilježnice** na zahtjev MZOS-a (2009): Tatjana Abramović, PEKARSTVO 2 i RADNA BILJEŽNICA IZ PROIZVODNJIH PROCESA U PEKARSTVU 2, Recezent: dr.sc. Duška Ćurić; Nakladnik: Školska knjiga, 2010.
2. **Recenzija prijevoda priručnika** autora (2006): Dr. Jochen Bode, Roswitha Boje, Gerhard Both, Jürgen Brand, Ernst Brose, Dr. Hans – Christian Fecke, Dr. Dirk Hisserich, Prof. Dr. Bärbel Kniel, Dr. Bernd Meyer, Dr. Gero Nitsche, Dr. Gerald Plasch, Prof. Dr. Ludwig Wassermann, Rainer Wettig: Handbuch Backmittel und Backgrundstoffe (PRIRUČNIK O POBOLJŠIVAČIMA I OSTALIM SIROVINAMA ZA PEKARSTVO I SLASTIČARSTVO, Urednik i redaktor: dipl. ing. Ivan Bulić, Prevoditelj: dipl. ing. Franjo Klarić; Recenzent: dr.sc. Duška Ćurić, TIM ZIP d.o.o., Zagreb, 2007., Biblioteka “Kruh za život”), ISBN 978-953-55019-1-3 ((https://timzip.hr/biblioteka)

Pristupnica je objavila kao koautor 1 stručni priručnik i recenzirala je 1 stručnu knjigu, 1 priručnik I 1 radnu bilježnicu.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 6. Održano predavanje na stručnom skupu (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je najmanje pet predavanja*)

Pristupnica je održala slijedeća predavanja na stučnim skupovima:

1. **Ćurić, Duška**; Ugarčić, Žaneta; Novotni, Dubravka; Koceva Komlenić, Daliborka; Jukić, Marko (2013) Stanje u mlinskoj, pekarskoj i tjesteničarskoj industriji te perspektive razvoja tih vrsta industrije // Znanstveni skup *Proizvodnja hrane i šumarstvo - temelj razvoja istočne Hrvatske : u povodu 20. obljetnice utemeljenja Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo* : Knjiga sažetaka / Matić, Slavko ; Tomić, Franjo ; Anić, Igor (ur.)/. Zagreb: Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, 2013. str. 30-31.
2. **D. Ćurić** (2005) Deklariranje prehrambenih proizvoda iz žitarica, Festival kruha i slastica, 6 listopada 2005, Zagreb.
3. **D. Ćurić**, D. Tušak (2005): Osnovni principi deklariranja prehrambenih proizvoda s posebnim osvrtom na označavanje pekarskih proizvoda”, Stručna radionica s međunarodnim sudjelovanjem “Aktualna

problematika općeg i specifičnog deklariranja ili označavanja hrane" Opatija, 20. svibnja, 2005, Zbornik radova, str.1-11.

4. **D. Ćurić**, D.Tušak (2004): Deklaracija i specifikacija pekarskih proizvoda, Stručni skup pekara, 29.rujan, "Solaris" Šibenik, Knjiga radova, str. 69-74.
5. **D. Ćurić** (2001) Raw materials for extrusion cooking, 1st International Congress FLOUR – BREAD 01, 3rd Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, November 14-17, 2001.
6. **D. Ćurić**, D. Tušak, B. Petrović (1998).: Kakvoća pšenica roda 1997.*Stručni skup hrvatske pekarske industrije*, Zbornik radova, Supetar, Svibanj,1-5.
7. **D. Ćurić** (2000): Interlaboratorijsko ispitivanje kakvoće brašna za kekse i srodne proizvode sa ciljem provjere i usklađivanja analitičkih metoda. VIII Stručno savjetovanje inženjera konditorske industrije Hrvatke, Zbornik radova, Umag, srpanj,1-35.

Pristupnica je održala 7 usmenih izlaganja na stručnim skupovima.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 7. Aktivno sudjelovanje u strukovnim udruženjima obnašajući dužnost predsjednika, dopredsjednika, člana upravljačkoga tijela, predsjednika ustrojbene jedinice (razreda, odbora, sekcije ili slično) ili tajnika strukovnoga udruženja (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je odraditi najmanje jedan puni mandat*)

Pristupnica je sudjelovala u strukovnim udruženjima kao (**POG IV PRIVITAK 7.1.-7.5)**:

1. **Osnivačica (1996), dopredsjednica** i članica UO (1996-2011) Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa I nutricionista, danas članica
2. Počasna članica strukovne udruge pekara i slastičara RH, Richemont klub Hrvatska, od 2014-danas
3. Članica Tehničkog odbora ICC-a (International Association for Cereal Science and Technology), 2010.-2015.
4. Članica AACC International (American Association of Cereal Chemists), 2010.-2015.
5. Članica Zaklade Ivan Bulić, 2017.-danas

Pristupnica je sudjelovala u radu državnih tijela I povjerenstava značajnih za razvoj I unaprijeđenje struke (**POG IV PRIVITAK 7.6.-7.12)**:

6. Članica Stručne radne skupine za Codex Alimentarius Odbor za žitarice i mahunarke, Ministarstvo poljoprivrede (2019-2023)
7. Članica Povjerenstva za provedbu postupaka registracije oznaka izvornosti I oznaka zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih I prehrambenih proizvoda, Ministarstvo poljoprivrede (2012.-2018.)
8. Članica Povjerenstva za izradu strategije razvoja prehrambeno-prerađivačke industrije, Ministarstvo poljoprivrede, (2008.-2010.)
9. Članica Radne skupina za pripremu pregovora o pristupanju RH Europskoj uniji za poglavlje 12. Sigurnost hrane, veterinarstvo i fitosanitarni nadzor (Odluka Vlade RH od 7.4. 2005), 2005.-2007.
10. Članica Znanstvenog odbora Hrvatske agencije za hranu, za prehranu, alergene i hranu za posebne prehrambene potrebe (2008. – 2012.)
12. **Članica Upravnog vijeća** Hrvatske agencije za hranu (2010-2014) **(Zahvalnica)**

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 8. Aktivno sudjelovanje u strukovnim komorama ili aktivno sudjelovanje i članstvo u strukovnim akademijama obnašajući dužnost predsjednika, dopredsjednika, člana upravljačkoga tijela, predsjednika ustrojbene jedinice (razreda, odbora ili slično) ili tajnika strukovne komore ili strukovne akademije ili članstvo u strukovnoj akademiji (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je odraditi najmanje jedan puni mandat ili članstvo u razdoblju od najkraće četiri godine*).

Pristupnica je u Hrvatskoj akademiji znanosti I umjetnosti obnašala dužnost (**POG IV PRIVITAK 8.- LJETOPIS HAZU-godišnje izvješće o radu)**:

1. **Pročelnice** Sekcije za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti (2011.- 2024.)

ISPUNJAVA UVJET

Od navedenih 8 kriterija pristupnica ispunjava 8 (*Potrebno je ispuniti najmanje 4 od 8 navedenih kriterija)

V.

Posebni uspjesi i zasluge predloženika za razvoj i unaprjeđenje sastavnice, Sveučilišta i Republike Hrvatske ocjenjuju se na temelju ostvarivanja sljedećih uvjeta:

UVJET 1. Da je za svoj rad dobio domaće ili međunarodno priznanje ili nagradu

Prisupnica je za svoj rad dobila sljedeća priznanja (**POG V PRIVITAK 1.1.-1.7)**:

1. **Državna nagrada za znanost**, prof.dr.sc. Duški Ćurić za znanstveno postignuće za 2009. godinu u području Biotehničkih znanosti znanstveno polje Prehrambena tehnologija
2. **Zlatna plaketa** udruge inovatora RH dodjeljena na 8. Međunarodnom sajmu inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji, održanoj 8-10 svibnja 2015., Trilj, Laboratoriju za kemiju i tehnologiju žitarica za visoku tehničko tehnološku razinu prikazane inovacije autora: B. Voučko, I. Vrana-Špoljarić, S. Ajredini, D. Novotni, N. Čukelj, D. Ćurić (2015) Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji kruha produljene trajnosti i svježine.
3. **Zahvalnica** prof.dr.sc. Duški Ćurić Zaklade Ivan Bulić za potporu i suradnju na ostvarenju ciljeva Zaklade, 2017.
4. **Zahvalnica Richemont kluba** Hrvatske za požrtvovan rad I iznimno veliki doprinod provođenju akcije ZNAK "RICHEMON KVALITETA", 2009.
5. **Zahvala Best (Board of European Students of Technology)** Zagreb na velikodušnoj podršci I pomoći pri organizaciji akademskog dijela ljetnog seminara "Food-Behind the scenes", 2-21. Lipnja Zagreb, 2003.
6. **Zahvalnica na sudjelovanju na Festivalu znanosti,** 24-29 travnja 2017 u Tehničkom muzeju Nikola Tesla
7. **Zahvalnica Hrvatske agencije za hranu,** za rad u Upravnom odboru agencije, 2010-2012

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 2. da je za svoj rad dobio priznanje ili nagradu Sveučilišta ili rektora (POG V PRIVITAK 2.1.-2.2):
Pristupnica je za svoj rad od Sveučilišta ili rektora dobila slijedeće nagrade I priznanja:

1. ***Nagrada Praemium Biotechnicum***, za ostvarene znanstvene rezultate, promicanje biotehničkih disciplina I struke, te za izniman doprinos u prijenosu znanja I odgoju mladih znanstvenika I stručnjaka u području biotehničkih znanosti, 2024.
2. **SPOMEN-MEDALJU** u znak zahvalnosti I priznanja za doprinos razvitku I napretku Sv eučilišta u Zagrebu, 2024.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 3. Da je za svoj rad dobio priznanje ili nagradu sastavnice Sveučilišta ili dekana sastavnice Sveučilišta

Pristupnica je za svoj rad na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu dobila slijedeće nagrade I priznanja **POG V PRIVITAK 3.1.-3.2)**:

1. **Medalju** Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za 2010. godinu prof.dr.sc. Duški Ćurić za značajna znanstvena postignuća
2. **Povelju** Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta 2021. godine prof.dr.sc. Duški Ćurić za cjelokupni radni opus na fakultetu, za posebne zasluge I doprinos unaprijeđenju znanstvenog, nastavnog I stručnog rada, za izuzetan doprinos u djelovanju fakulteta I promicanju njegovog položaja I ugleda u zemlji i inozemstvu.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 4. Da je obnašao dužnost prorektora Sveučilišta (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je odraditi najmanje jedan puni mandat*)

NE ISPUNJAVA UVJET

UVJET 5. Da je obnašao dužnost dekana ili prodekana sastavnice (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je odraditi najmanje jedan puni mandat*)

Pristupnica je obnašala dužnost prodekanice:

1. **Prodekanica za znanost** Prehrambeno-biotehnološkog fakultete u 2 mandata (2007.-2009.;2009.-2011.)

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 6. Da je obnašao dužnost voditelja ustrojbene jedinice sastavnice (odsjeka, zavoda, katedre, laboratorija, nastavne baze i sl.) (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je odraditi najmanje jedan puni mandat*)

Pristupnica je obnašala slijedeće dužnosti na fakultetu:

1. Pročelnica Laboratorija za kemiju i tehnologiju žitarica, 1997.-2024.
2. Predstojnica Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, 2003.-2007.
3. Voditeljica diplomskog studija Upravljanje sigurnošću hrane, 2005-2014
4. Voditeljica doktorskog studija Prehrambena tehnologija (2014-2019)
5. Voditeljica integriranog doktorskog studija Biotehnologija I bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam (2019-2021)

Pristupnica je vodila 2 ustrojbene jedinice i 3 studijska programa.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 7. Da je bio član ili zamjenik člana Senata, osim ako je bio njegov član ili zamjenik člana po funkciji (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je odraditi najmanje jedan puni mandat*)

Pristupnica je sudjelovala u radu Senata kao:

1. **Zamjenica člana** Senata dekana prof.dr.sc. Damira Ježeka, 2007.-2011. (2 mandata)

2. **Redoviti član** Senata, kao predsjednica Vijeća biotehničkog područja, 2013.-2015. (1 mandat)

Pristupnica je bila članica Senata u 3 mandata (2 kao prodekanica I 1 kao predsjednica VBP-a)

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 8. Da je bio član sveučilišnih tijela (Rektorskoga kolegija u širem sastavu, Sveučilišnoga vijeća, vijeća područja, stalnih odbora i stalnih povjerenstava) (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je u navedenim tijelima odraditi najmanje jedan puni mandat kao predsjednik, koordinator, savjetnik ili član*)

Pristupnica je na Sveučilištu sudjelovala u radu slijedećih tijela I odbora:

1. **Članica Rektorskog kolegija u širem sastavu** kao predstavnica Vijeća biotehničkog područja, 2013.-2015.
2. **Članica Vijeća Biotehničkog područja** Sveučilišta u Zagrebu, 2005.-2017.
3. **Zamjenica predsjednika Vijeća Biotehničkog područja** Sveučilišta u Zagrebu, 2011.-2013.
4. **Predsjednica Vijeća Biotehničkog područja** Sveučilišta u Zagrebu, 2013.-2015.
5. **Članica Povjerenstva za prostorno i investicijsko planiranje** Sveučilišta u Zagrebu, 2006.-2010.; 2011.-2014. I suradnica na izradi **idejnog nacrta Kampus Borongaj**.
6. **Članica Odbora za istraživanje, razvoj i tehnologiju** Sveučilišta u Zagrebu, 2011.-2014., i **koautorica Strategije istraživanja, transfera tehnologije i inovacija Sveučilišta u Zagrebu, koju je Senat prihvatio na sjednici 10. lipnja 2014 godine**
7. **Članica Povjerenstva za potvrdu izbora** u znanstveno-nastavna zvanja za područje Biotehničkih znanosti Sveučilišta u Zagrebu, 2010.-2013.

Pristupnica je aktivno sudjelovala u radu više sveučilišnih tijela.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 9. Da je bio član tijela Rektorskoga zbora Republike Hrvatske ili član Nacionalnoga vijeća za znanost, visoko obrazovanje i tehnološki razvoj, Nacionalnoga vijeća za razvoj ljudskih potencijala ili matičnoga odbora (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je odraditi najmanje jedan puni mandat kao predsjednik, zamjenik predsjednika ili član*).

NE ISPUNJAVA UVJET

Od 9 uvjeta pristupnica ispunjava 7 (*Potrebno je ostvariti najmanje 4 od 9 navedenih uvjeta za počasni naslov professor emeritus Universitatis Zagrabiensis te 3 od 9 navedenih uvjeta za počasni naslov professor emeritus sastavnice)

Zagreb, 12.03.2025.



_____

dr. sc. Duška Ćurić, umirovljena red. prof.
u trajnom zvanju

Dr.sc. Duška Ćurić, umirovljena red.prof. u trajnom zvanju

Creska 22, 10 000 Zagreb

Zagreb,10. ožujka 2025.

-Fakultetskom vijeću-

Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta

Predmet: Suglasnost za sudjelovanjem u natječajnom postupku dodjele počasnog naslova *proffesor emeritus Universitatis Zagrabiensis* u akad.god. 2024./2025., sukladno Odluci Senata Sveučilišta u Zagrebu, donešenoj na 5. redovitoj sjednici u 356. akademskoj godini (2024./2025.), održanoj 18. veljače 2025. godine

Poštovani,

Ovim iskazujem svoju suglasnost za sudjelovanjem u natječajnom postupku dodjele počasnog naslova *proffesor emeritus Universitatis Zagrabiensis* u akad.god. 2024./2025., sukladno Odluci Senata Sveučilišta u Zagrebu o pokretanju postupka dodjele počasnog zvanja, donesenoj na 5. redovitoj sjednici u 356. akademskoj godini (2024./2025.), održanoj 18. veljače 2025. godine.

Suglasnosti prilažem slijedeće:

a. Detaljan životopis
b. Popis radova
c. Opis posebnih zasluga sukladno članku 3. stavkama 1.2.i 3. Pravilnika o dodjeli počasnoga naslova *proffesor emeritus Universitatis Zagrabiensis* i *proffessor emeritus* sastavnice
d. Dokaz o ispunjavanju temeljnih znanstvenih, nastavnih i stručnih kriterija te dokaz o posebnim uspjesima i zaslugama iz članka 3. stavka 4. Pravilnika

Sa osobitim poštovanjem,



_____

Dr.sc. Duška Ćurić, umirovljena red prof. u trajnom zvanju

PS. Prijedlog stručnog povjerenstva sastavljeno od triju članova na znanstveno-nastavnom radnom mjestu redoviti profesor u trajnom izboru, od kojih najmanje dva člana moraju biti iz predloženikova znanstvenog područja i polja, a najmanje jedan član mora biti zaposlen na visokom učilištu izvan SUZG PBF-a:

1. Dr.sc. Karin Kovačević Ganić, red prof. u trajnom zvanju, SUZG PBF
2. Dr.sc. Dubravka Škevin, red.prof.u trajnom zvanju, SUZG PBF
3. Dr.sc. Neven Voća, red. prof. u trajnom zvanju, SUZG AF

Jelena Viličić, dipl. bibl./voditelj knjižnice
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Email : jvilicic@pbf.hr
Tel: 01/ 4605189

Zagreb, 05.03.2025.

Predmet: **Potvrda o zastupljenosti i citiranosti radova znanstvenika**[1]

prof.dr.sc. Duška Ćurić

Ustanova: Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Područje/grana znanosti: *Biotehničke znanosti*

Svrha zahtjeva: *Natječaj za izbor u počasno zvanje prof.emer.*

Zastupljenost radova znanstvenika u relevantnim bazama podataka

Baze podataka:

- Web of Science Core Collection
    - Science Citation indeks Expanded (SCI-EXPANDED)- 1955 present: **56**

Ostali relevantni izvori:

- CAB Abstracts; 1910 to date (1910-current): **13**
- Chemical Abstracts: **3**

Citiranost radova:

- Web of Science (*from All Databases, Citation Report*)
    - Broj citata: **982** ; h- indeks: **18**
- Scopus (*View citation overview*)
    - Broj citata: **1,208** ; h-indeks: **22**
- Google Scholar:
    - Broj citata: **2,112 ;** h –indeks: **26**

[1] Nacionalna i sveučilišna knjižnica u Zagrebu izdaje odgovarajuće potvrde prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017), u skladu s dostupnim elektroničkim izvorima i bazama podataka dostupnim na Portalu elektroničkih izvora za hrvatsku akademsku i znanstvenu zajednicu. U prikazu zastupljenosti radova provedena je deduplikacija, što znači da se pojedini rad prikazuje u samo jednom, relevantnijem izvoru.

Predmet: **Potvrda o statusu časopisa s indeksiranim radovima u relevantnim bazama podataka WoSCC**

prof.dr.sc. Duška Ćurić

ACTA SCIENTIARUM POLONORUM-TECHNOLOGIA ALIMENTARIA (JCI)

Food Science & Technology 2021 Q3

JCI: 2021 0.33

ACTA VETERINARIA-BEOGRAD

Veterinary Sciences 2004 Q4

JIF: 2004 0.146

APPLIED SCIENCES-BASEL

Chemistry, Multidisciplinary 2022 Q3

Engineering, Multidisciplinary 2022 Q2

Materials Science, Multidisciplinary 2022 Q3

Physics, Applied 2022 Q2

JIF: 2022 2.7

BIORESOURCE TECHNOLOGY

Agricultural Engineering 2009 Q1

Biotechnology & Applied Microbiology 2009 Q1

Energy & Fuels 2009 Q1

JIF: 2009 4.253

BRITISH FOOD JOURNAL

Food Science & Technology 2016 Q3; 2021 Q2

JIF: 2016 1.206; 2021 3.224

CHEMICAL AND BIOCHEMICAL ENGINEERING QUARTERLY

Biotechnology & Applied Microbiology 1998 Q4

Engineering, Chemical 1998 Q3

JIF: 1998 0.208

CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION

Food Science & Technology 2009 Q1

Nutrition & Dietetics 2009 Q1

JIF: 2009 3.725

CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES

Food Science & Technology 2012 Q3

JIF: 2012 0.685

EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY

Food Science & Technology 2022 Q2

JIF: 2022 3.3

FOOD ANALYTICAL METHODS

Food Science & Technology 2019 Q2; 2021 Q2

JIF: 2019 2.667; 2021 3.498

FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY

Food Science & Technology 2021 Q1; 2022 Q1

JIF: 2021 5.581; 2022 5.6

FOOD BIOSCIENCE

Food Science & Technology 2021 Q1

JIF: 2021 5.318

FOOD HYDROCOLLOIDS

Chemistry, Applied 2013 Q1

Food Science & Technology 2013 Q1

JIF: 2013 4.280

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

Food Science & Technology 2008 Q1

JIF: 2008 2.073

FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY

Biotechnology & Applied Microbiology 2001 Q4; 2007 Q4; 2017 Q4; 2019 Q3; 2020 Q2; 2022 Q3

Food Science & Technology 2001 Q4; 2007 Q3; 2017 Q3; 2019 Q2; 2020 Q2; 2022 Q3

JIF: 2001 0.256; 2007 0.906; 2017 1.168; 2019 2.115; 2020 3.918; 2022 2.4

FOODS

Food Science & Technology 2020 Q2; 2021 Q1

JIF: 2020 4.350; 2021 5.561

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION

Food Science & Technology 2011 Q3; 2021 Q2

Nutrition & Dietetics 2011 Q3; 2021 Q2

JIF: 2011 1.151; 2021 4.444

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Food Science & Technology 2002 Q2; 2013 Q2; 2021 Q2

JIF: 2002 0.764; 2013 1.354; 2021 3.612

ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE

Food Science & Technology 2009 Q4

JIF: 2009 0.386

JOURNAL OF CEREAL SCIENCE

Food Science & Technology 2012 Q2; 2015 Q1; 2021 Q2

JIF: 2012 2.088; 2015 2.402; 20214.075

JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH

Food Science & Technology 2012 n/a: 2021 Q4

JIF: 2012 n/a; 2021 1.138

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING

Engineering, Chemical 2010 Q1; 2011 Q1; 2021 Q1

Food Science & Technology 2010 Q1; 2011 Q1; 2021 Q1

JIF: 2010 2.168; 2011 2.414; 2021 6.203

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION

Food Science & Technology 2021 Q3

JIF: 2021 2.609

JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING

Engineering, Chemical 2009 Q3; 2019 Q3

Food Science & Technology 2009 Q3; 2019 Q3

JIF: 2009 0.846; 2019 1.703

JOURNAL OF SENSORY STUDIES

Food Science & Technology 2009 Q2

JIF: 2009 1.059

KEMIJA U INDUSTRIJI-JOURNAL OF CHEMISTS AND CHEMICAL ENGINEERS (JCI)

Chemistry, Multidisciplinary 2021 Q4

JCI: 2021 0.07

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Food Science & Technology 2011 Q1; 2017 Q1; 2021 Q1; 2022 Q1

JIF: 2011 2.545; 2017 3.129; 2021 6.056; 2022 6

POLJOPRIVREDA (JCI)

Agricultural Economics & Policy 2021 Q4

JCI: 2021 0.40

SADHANA-ACADEMY PROCEEDINGS IN ENGINEERING SCIENCES

Engineering, Multidisciplinary 2002 Q4; 2008 Q4

JIF: 2002 0.112; 2008 0.276

STARCH-STARKE

Food Science & Technology 2013 Q2

JIF: 2013 1.401

TALANTA

Chemistry, Analytical 2011 Q1

JIF: 2011 3.794

WoSCC – JCI (Journal Citation Indicator (JCI) i JCI Quartile - novi indikatori (lipanj 2022.)[2]

Prilog: Ispis bibliografskih zapisa iz navedenih baza podataka

[2] **Journal Citation Indicator (JCI) i JCI Quartile** - novi indikatori (lipanj 2022.) dostupni putem InCites Journal Citation Reports (JCR) platforme. JCI i JCI Quartile dostupni su za sve časopise u sklopu Web of Science Core Collection-a od 2017. godine pa nadalje, što znači po prvi puta i za časopise u sklopu indeksa A&HCI (Arts and Humanities Citation Index) i ESCI (Emerging Sources Citation Index).

Dr. sc. Duška Ćurić, umirovljena red. prof. u trajnom zvanju PBF-a

Zastupljenost radova sa konferencija I njihova citiranost u bazi Scopus

EXPORT DATE: 06 March 2025

Kiš D., Jurić T., Voća N., Ćuric D., Mandurić M. (2007) Reconstruction of existing livestock feed production plants by adding a hydraulic adder, Poljoprivreda, 13 (1), pp. 218 - 221
https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-38349048027&partnerID=40&md5=68175a5378a992e8e4384b4715a5275

AUTHOR FULL NAMES: Kiš, Darko (56049585900); Jurić, Tomislav (7801652137); Voća, Neven (8609186600); Ćuric, Duška (6602323998); Mandurić, Mario (23467477000)

56049585900; 7801652137; 8609186600; 6602323998; 23467477000

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Bauman I., Ćurić D., Boban M. (2005) Different particle size impact on homogeneity of blendand product quality, Proceedings of 3rd International Congress FLOUR-BREAD 2005 - 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 301 – 307.

AUTHOR FULL NAMES: Bauman, I. (9746060200); Ćurić, D. (6602323998); Boban, M. (26322252900)

9746060200; 6602323998; 26322252900

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84991070151&partnerID=40&md5=b6a102fa7fb2e79f18a7b1aa2d52b64a

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Novotni D., Tušak D., Čukelj N., Smerdel B., Drobac L., Ćurić D. (2011) Effect of sourdough addition on rheology of whole wheat and gluten-free dough, Proceedings of 6th International Congress FLOUR-BREAD 2011 - 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 173 – 179.

AUTHOR FULL NAMES: Novotni, D. (24466895100); Tušak, D. (6507842059); Čukelj, N. (36058495500); Smerdel, B. (54581622700); Drobac, L. (57191500203); Ćurić, D. (6602323998)

24466895100; 6507842059; 36058495500; 54581622700; 57191500203; 6602323998

Cited 0 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84991111368&partnerID=40&md5=6f8c51b58dbf3ce3e8a8eb1faf1cb0fe

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Ćurić D., Galić K. (2005) Development of functional cereal based foodstuffs, Proceedings of 3rd International Congress FLOUR-BREAD 2005 - 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 121 - 133

AUTHOR FULL NAMES: Ćurić, D. (6602323998); Galić, K. (6602933520)

6602323998; 6602933520

.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84991075585&partnerID=40&md5=582d82f83fb1e423b903fadedaf36c38

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Galić K., Vujković B.I., Ćurić D., Vujković I.A. (2005) Factors affecting the shelf-life of cereal-based food (2005) Proceedings of 3rd International Congress FLOUR-BREAD 2005 - 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 315 – 323.

AUTHOR FULL NAMES: Galić, K. (6602933520); Vujković, B.I. (57191503260); Ćurić, D. (6602323998); Vujković, I.A. (6508257368)

6602933520; 57191503260; 6602323998; 6508257368

Cited 0 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84991045135&partnerID=40&md5=fa738dc0f32ffaebabe722f9a9a3770f

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Resistance of sourdough starter cultures to freezing

(2015) Proceedings of the 8th International Congress FLOUR-BREAD 2015 - 10th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 11 - 20

Ajredini S., Novotni D., Cukelj N., Krpan M., Hruškar M., Ćurić D. (2015) Resistance of sourdough starter cultures to freezing, Proceedings of the 8th International Congress FLOUR-BREAD 2015 - 10th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 11 – 20.

AUTHOR FULL NAMES: Ajredini, Saša (57191192314); Novotni, Dubravka (24466895100); Cukelj, Nikolina (36058495500); Krpan, Marina (33267800100); Hruškar, Mirjana (6505854305); Ćurić, Duška (6602323998)

57191192314; 24466895100; 36058495500; 33267800100; 6505854305; 6602323998

, Cited 0 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85018182504&partnerID=40&md5=ddc447a005daf857f02ea04a51203a9a

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Krička T., Jurišić V., Voća N., Ćurić D., Savić T.B., Matin A.

AUTHOR FULL NAMES: Krička, Tajana (55821312400); Jurišić, Vanja (26025238300); Voća, Neven (8609186600); Ćurić, Duška (6602323998); Savić, Tea Brlek (35801271400); Matin, Ana (16316531000)

55821312400; 26025238300; 8609186600; 6602323998; 35801271400; 16316531000

Amino acid composition, urease activity and trypsin inhibitor activity after toasting of soybean in thick and thin layer

(2009) Agriculturae Conspectus Scientificus, 74 (3), pp. 209 - 213, Cited 6 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-76649127415&partnerID=40&md5=0ae819d5f6423cb7f406fbda5a34410d

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Ćuric D., Novotni D., Gabric D., Polenghi O., Cerne V., Sikora M., Čukelj N.

AUTHOR FULL NAMES: Ćuric, Duška (6602323998); Novotni, Dubravka (24466895100); Gabric, Domagoj (24466288800); Polenghi, Ombretta (56543690500); Cerne, Virna (56543744800); Sikora, Marek (56372640100); Čukelj, Nikolina (36058495500)

6602323998; 24466895100; 24466288800; 56543690500; 56543744800; 56372640100; 36058495500

Influence of proofing and baking time on selected properties of gluten-free bread

(2008) Proceedings - 2008 Joint Central European Congress: 4th Central European Congress on Food, CEFood 2008 and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 1, pp. 311 - 319, Cited 1 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84924407912&partnerID=40&md5=79f890b8222988fb94910eddc6127043

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Sučić M., Smerdel B., Barić I.C., Ćurić D.

AUTHOR FULL NAMES: Sučić, M. (23037394100); Smerdel, B. (54581622700); Barić, I. Colić (16548807800); Ćurić, D. (6602323998)

23037394100; 54581622700; 16548807800; 6602323998

EFFECTS of different types of stuffing on the glycemic index of tortellini

(2009) Proceedings of 5th International Congress FLOUR-BREAD 2009 - 7th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 450 - 456, Cited 0 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84991205073&partnerID=40&md5=f3b7450ac9ed3f686de1a1abcdb3edc6

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Dugum J., Ćuric D., Krvavica M., Novotni D.

AUTHOR FULL NAMES: Dugum, Jelena (6508251788); Ćuric, Duška (6602323998); Krvavica, Marina (25641311200); Novotni, Dubravka (24466895100)

6508251788; 6602323998; 25641311200; 24466895100

Influence of wheat flour extrusion cooking on texture and colour of extruded products

(2008) Proceedings - 2008 Joint Central European Congress: 4th Central European Congress on Food, CEFood 2008 and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 1, pp. 375 - 382, Cited 0 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84924404920&partnerID=40&md5=ed599e68edf6798ecde033dacb243526

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Lušić D., Knapic M., Koprivnjak O., Sabatini A.G., Curić D., Vahcić N.

AUTHOR FULL NAMES: Lušić, Dražen (17434974600); Knapic, Maja (56543518300); Koprivnjak, Olivera (6603651651); Sabatini, Anna Gloria (7005616185); Curić, Duška (6602323998); Vahcić, Nada (6505972027)

17434974600; 56543518300; 6603651651; 7005616185; 6602323998; 6505972027

Certain standard parameters of sage (salvia officinalis l.) honey quality deriving from kvarner bay coastal area and islands

(2008) Proceedings - 2008 Joint Central European Congress: 4th Central European Congress on Food, CEFood 2008 and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 2, pp. 359 - 366, Cited 0 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84924422878&partnerID=40&md5=ea2eebbc28b1f50da2afa5969a697443

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Špoljarić I.V., Maričić N., Novotni D., Ajredini S., Voučko B., Ćurić D.

AUTHOR FULL NAMES: Špoljarić, Ivna Vrana (57220118018); Maričić, Nikola (57193995314); Novotni, Dubravka (24466895100); Ajredini, Saša (57191192314); Voučko, Bojana (57191193588); Ćurić, Duška (6602323998)

57220118018; 57193995314; 24466895100; 57191192314; 57191193588; 6602323998

Characteristic of barley sourdough during frozen storage

(2015) Proceedings of the 8th International Congress FLOUR-BREAD 2015 - 10th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 21 - 32, Cited 1 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85018166335&partnerID=40&md5=eb15878b55ad554b65580023126b50c0

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Baric I.C., Sucic M., Novotni D., Nederal S., Curic D.

AUTHOR FULL NAMES: Baric, Irena Colic (16548807800); Sucic, Martina (23037394100); Novotni, Dubravka (24466895100); Nederal, Sandra (6506116511); Curic, Duska (6602323998)

16548807800; 23037394100; 24466895100; 6506116511; 6602323998

Can we measure the real nutritional quality of bread through nutrient density methods?

(2008) Proceedings - 2008 Joint Central European Congress: 4th Central European Congress on Food, CEFood 2008 and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 2, pp. 439 - 447, Cited 0 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84924412000&partnerID=40&md5=a7beecba6c95b8a41584b38c28700969

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Ćurić D., Tušak D., Stehlik Tomas V., Bauman I., Krička T., Koražija M.

AUTHOR FULL NAMES: Ćurić, D. (6602323998); Tušak, D. (6507842059); Stehlik Tomas, V. (6602662700); Bauman, I. (9746060200); Krička, T. (55821312400); Koražija, M. (6508053566)

6602323998; 6507842059; 6602662700; 9746060200; 55821312400; 6508053566

Influence of drying conditions on metabolic activity of lactic acid bacteria in sourdough

(2005) Proceedings of 3rd International Congress FLOUR-BREAD 2005 - 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 92 - 97, Cited 0 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84991094078&partnerID=40&md5=63a6ff11fea73a1887faaaf747e0c0de

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Čukelj N., Smerdel B., Novotni D., Ćurić D.

AUTHOR FULL NAMES: Čukelj, N. (36058495500); Smerdel, B. (54581622700); Novotni, D. (24466895100); Ćurić, D. (6602323998)

36058495500; 54581622700; 24466895100; 6602323998

Lignans, total phenols and antioxidant activity of selected cereal grains compared to flaxseed

(2011) 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Proceedings, pp. 120 - 124, Cited 1 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84961309843&partnerID=40&md5=b66797b87eb019fd2d74cc2977c29a74

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Ćurić D., Novotni D., Bauman I., Krička T., Jukić Z., Voća N., Kiš D.

AUTHOR FULL NAMES: Ćurić, Duška (6602323998); Novotni, Dubravka (24466895100); Bauman, Ingrid (9746060200); Krička, Tajana (55821312400); Jukić, Željko (8609186800); Voća, Neven (8609186600); Kiš, Darko (56049585900)

6602323998; 24466895100; 9746060200; 55821312400; 8609186800; 8609186600; 56049585900

Bread-making quality of standard winter wheat cultivars

(2009) Agriculturae Conspectus Scientificus, 74 (3), pp. 161 - 167, Cited 0 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-76649093286&partnerID=40&md5=88f9d97c15932c13a20cc6db6d55cdab

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Novotni D., Škara N., Tušak D., Čukelj N., Smerdel B., Ćurić D.

AUTHOR FULL NAMES: Novotni, D. (24466895100); Škara, N. (55326459000); Tušak, D. (6507842059); Čukelj, N. (36058495500); Smerdel, B. (54581622700); Ćurić, D. (6602323998)

24466895100; 55326459000; 6507842059; 36058495500; 54581622700; 6602323998

Effect of inulin, guar gum and pectin blend on dough rheology

(2011) Proceedings of 6th International Congress FLOUR-BREAD 2011 - 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 281 - 288, Cited 0 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84991113038&partnerID=40&md5=0118ca570c6f963239a10312970a6438

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Novotni D., Ćurić D., Čukelj N., Tušak D., Bauman I., Dugum J.

AUTHOR FULL NAMES: Novotni, D. (24466895100); Ćurić, D. (6602323998); Čukelj, N. (36058495500); Tušak, D. (6507842059); Bauman, I. (9746060200); Dugum, J. (6508251788)

24466895100; 6602323998; 36058495500; 6507842059; 9746060200; 6508251788

Influence of dietary fibres addition on corn dough rheology

(2009) Proceedings of 5th International Congress FLOUR-BREAD 2009 - 7th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 232 - 238, Cited 1 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84991254028&partnerID=40&md5=90f986bf8bb942cc875d9740ac911ba9

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Vrana Špoljarić I., Smerdel B., Čukelj N., Dujmić F., Brnčić M., Novotni D., Ćurić D.

AUTHOR FULL NAMES: Vrana Špoljarić, I. (55445211600); Smerdel, B. (54581622700); Čukelj, N. (36058495500); Dujmić, F. (36127274400); Brnčić, M. (6506959765); Novotni, D. (24466895100); Ćurić, D. (6602323998)

55445211600; 54581622700; 36058495500; 36127274400; 6506959765; 24466895100; 6602323998

Ultrasound assisted extraction of soluble dietary fiber from cereal Bran

(2013) Proceedings of the 7th International Congress FLOUR-BREAD 2013 - 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 203 - 210, Cited 2 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84991271142&partnerID=40&md5=3663f99a553ebebb9a07ca9fc6259516

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Smerdel B., Vrana Špoljarić I., Čukelj N., Bosiljkov T., Brnčić M., Novotni D., Ćurić D.

AUTHOR FULL NAMES: Smerdel, B. (54581622700); Vrana Špoljarić, I. (55445211600); Čukelj, N. (36058495500); Bosiljkov, T. (24385599600); Brnčić, M. (6506959765); Novotni, D. (24466895100); Ćurić, D. (6602323998)

54581622700; 55445211600; 36058495500; 24385599600; 6506959765; 24466895100; 6602323998

Effect of high intensity ultrasound on properties of starch pastes

(2013) Proceedings of the 7th International Congress FLOUR-BREAD 2013 - 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 327 - 335, Cited 0 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84991251238&partnerID=40&md5=a7be3f5ac75f64b0318228513be43c2f

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Čukelj N., Jankec I., Kraljić K., Novotni D., Smerdel B., Ćurić D.

AUTHOR FULL NAMES: Čukelj, Nikolina (36058495500); Jankec, Igor (57188503500); Kraljić, Klara (36768008600); Novotni, Dubravka (24466895100); Smerdel, Bojana (54581622700); Ćurić, Duška (6602323998)

36058495500; 57188503500; 36768008600; 24466895100; 54581622700; 6602323998

Enrichment of gluten-free extrudates with flaxseed

(2012) CEFood 2012 - Proceedings of 6th Central European Congress on Food, pp. 209 - 214, Cited 0 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84961319908&partnerID=40&md5=096bd72c6acc08fd681d561badf6f6cf

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Voučko B., Radoš K., Novotni D., Buratović A., Drakula S., Habuš M., Mustač N.Č., Ćurić D.

AUTHOR FULL NAMES: Voučko, Bojana (57191193588); Radoš, Kristina (57216695349); Novotni, Dubravka (24466895100); Buratović, Andrea (57216695526); Drakula, Saša (57195241249); Habuš, Matea (57211491139); Mustač, Nikolina Čukelj (36058495500); Ćurić, Duška (6602323998)

57191193588; 57216695349; 24466895100; 57216695526; 57195241249; 57211491139; 36058495500; 6602323998

Influence of high-intensity ultrasound on bioactive compounds of buckwheat hulls

(2020) Proceedings of the 10th International Congress "Flour-Bread 2019" and 12th Croatian Congress of Cereal Technologists "Brasno-Kruh 2019", pp. 87 - 98, Cited 0 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85084302425&partnerID=40&md5=94d82c59554aa1b5f6527f20ea7c5351

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Benković M., Novotni D., Tušak D., Krpan M., Bauman I., Ćurić D.

AUTHOR FULL NAMES: Benković, M. (24385323600); Novotni, D. (24466895100); Tušak, D. (6507842059); Krpan, M. (33267800100); Bauman, I. (9746060200); Ćurić, D. (6602323998)

24385323600; 24466895100; 6507842059; 33267800100; 9746060200; 6602323998

Improvement of baking characteristics by transglutaminase addition

(2009) Proceedings of 5th International Congress FLOUR-BREAD 2009 - 7th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 340 - 346, Cited 1 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84991271546&partnerID=40&md5=5de8b8df55f2e29c5f18a9dd4366a366

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Boban M., Ćuric D., Bauman I.

AUTHOR FULL NAMES: Boban, Matija (26322252900); Ćuric, Duška (6602323998); Bauman, Ingrid (9746060200)

26322252900; 6602323998; 9746060200

Effects of the component ratio on mixture homogeneity and its influence on the final product

(2008) Proceedings - 2008 Joint Central European Congress: 4th Central European Congress on Food, CEFood 2008 and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 1, pp. 129 - 136, Cited 0 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84924411000&partnerID=40&md5=7de4ee4d6a82bbf7e1028eb9c7a01725

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus

Vujković I.A., Vujković B.I., Galić K., Ćurić D., Roca B.

AUTHOR FULL NAMES: Vujković, I.A. (6508257368); Vujković, B.I. (57191503260); Galić, K. (6602933520); Ćurić, D. (6602323998); Roca, B. (57191501955)

6508257368; 57191503260; 6602933520; 6602323998; 57191501955

Sustainable development and packaging management

(2005) Proceedings of 3rd International Congress FLOUR-BREAD 2005 - 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, pp. 324 - 327, Cited 0 times.

https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84991108696&partnerID=40&md5=d3d2801f22d7964824e2f60b73542263

DOCUMENT TYPE: Conference paper

SOURCE: Scopus