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.

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 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 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-MEDALJU u znak zahvalnosti i priznanja za doprinos razvitku i napretku Sv eučilišta u Zagrebu.
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. 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.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. **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.
15. 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.
16. 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.
17. **D. Ćurić**, B. Tripalo, D. Karlović (1990) Dynamic mathematical analysis of the four-stage evaporator. *Hemija u industriji*, 44(1) 6-15.
18. **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 A i B).

Citiranost radova prof. Ćurić (PRIVITAK A):

- 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 Croatian Congress of Food Tehnologists, Biotechnologists and Nutritionists	*Čl. Znanstvenog odbora*	*Opatija, croatia*	*2014*
9th Croatian Congress of Food Tehnologists, Biotechnologists and Nutritionists	*Čl. Znanstvenog odbora*	*Zagreb, Croatia*	*2018*
Dan doktorata biotehničkog područja 2020	*Čl. Znanstvenog i organizacijskog*	*Zagreb, Hrvatska*	*2020*
Dan doktorata biotehničkog područja 2021	*Čl. Znanstvenog i organizacijskog*	*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**, 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. (pozvano predavanje)
4. **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.

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 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 znanstvenog odbora, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21-24. October 2014, Opatija, Croatia
17. Članica znanstvenog odbora, 9th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 3-5. October 2018, Zagreb, Croatia
18. Članica Organizacijskog odbora "Dana doktorata biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu", koji se održao na Šumarskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu 16. listopada 2020.
19. Članica Organizacijskog odbora "Dana doktorata biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu", koji se održao na Agronomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu 16. I 17. rujna 2021.

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
2011- 2024: Pročelnik Sekcije za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti, Zagreb
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 2009-2022).

A. 5.7. Recenzije znanstvenih knjiga

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

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 priručnika** autora (2010): Katalinić, Višnja, TEMELJNO ZNANJE O PREHRANI,

Sveučilišni priručnik / Katalinić, V. (ur.). Split: Kemijsko-tehnološki fakultet Sveučilišta u Splitu, 2011

3. **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
4. **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
5. **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
6. **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
7. **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
8. **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
9. **Recenzija prijevoda knjige** 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

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.

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 Bolonjskim procesom	Član	2003-2005	Dipl. Prehrambeno inženjerstvo 2005-2002
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 sigur-nošću 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, Optimizacija uvjeta proizvodnje Imotske torte za Dujmex d.o.o. Imotski (MPRRR; 2009-2010)
7. 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, Definiranje uvjeta dobivanja smjesa za oblaganje prehrambenih proizvoda (TP-03/0058-17), Program Test (MZOS; 2004-2008); Voditelj: Prof. Damir Ježek
8. 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**	2003-2008
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.

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 A i B)

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 15 novih kolegija na prijediplomske I diplomske studije, te doktorski studij PBF-a. Zadnjih 6 godina sudjeluje 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 gdje se školuju najkvalitetniji kadar, što je rezultiralo zajedničkim osnivanjem Zaklade Ivan Bulić, koja od 2018 godine do danas, stipendira I nagrađuje najbolje studente i najbolje završne, magistarske I doktorske radove. Za značajna znanstvena postignuća (detaljno navedena u nastavku) 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 (detaljno navedena u nastavku) 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, koji je izradio 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 bila pozvana kao stručnjak 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 7 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 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 A i B). 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 19 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 više od 36 znanstvenih radova za različite znanstvene znanstvene časopise. 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 7 knjiga, 1 priručnik i 1 radnu bilježnicu. Recenzirala je 1 sveučilišni udžbenik i 1 sveučilišni priručnik.

Iz navedenog je vidljivo da prof. Ćurić zadovoljava 12 od 13 navedenih kriterija 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 i 3 diplomska studija u skladu sa Bolonjskim procesom. Osmislila je novi diplomski studij Upravljanje sigurnošću hrane 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 seu uspješno akreditirani I izvode se od 2022/2023 akad. god. Prof. Ćurić je uvela 14 novih kolegija na prijediplomske, diplomske i doktorske 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. Recenzirala je 1 sveučilišni udžbenik i 1 sveučilišni priručnik. 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. Njen angažman u izradi novih i reviziji postojećih studijskih programa, vođenju više studija, uvođenju brojnih kolegija i uspješnoj edukaciji mladih istraživača istraživača je impresivan.

Priznati stručni doprinos

Prof. Ćurić je vodila 7 i bila suradnik na još 8 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.

U Laboratoriju koji je vodila prof. Ćurić provodila su se ispitivanja kvalitete ozimih i jarih pšenica i kvalitete raži iz žetve 1997, žetve 2003. i žetve 2004., za potrebe Ministarstva poljoprivrede RH, kao i spitivanja 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", 2003-2008, 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.) i 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 35 (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* (PRIVITAK A i B)**

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 **(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

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)
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 – Nositelj D. Ćurić, Hrvatska zaklada za znanost (2017-2020)

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
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

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)
2. Razvoj nove generacije snack proizvoda primjenom tehnologije 3D tiskanja (2020), voditeljica prof.dr.sc. Duška Ćurić (potpora Sveučilišta u Zagrebu)
3. Ekstrakcija nutritivno vrijednih i bioaktivnih sastojaka iz nusproizvoda ljuštenja i mljevenja žitarica (2021), voditeljica prof.dr.sc. Duška Ćurić (Potpora Sveučilišta u Zagrebu)

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 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)
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

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
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.

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
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.

Pristupnica je bila članica 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 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 znanstvenog odbora, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21-24. October 2014, Opatija, Croatia
17. Članica znanstvenog odbora, 9th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 3-5. October 2018, Zagreb, Croatia
18. Članica Organizacijskog odbora "Dana doktorata biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu", koji se održao na Šumarskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu 16. listopada 2020.
19. Članica 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 predsjednica znanstvenog i/ili organizacijskog odbora 3 znanstvena skupa, te je kao članica znanstvenog odbora sudjelovala u organizaciji još 19 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

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

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 sažetaka, 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 sažetaka), 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 sažetaka, str.75.
74. L. Goldoni, D. Karlović, **D. Ćurić** (1992) Proizvodnja kazeinata ekstruzijom, XXX Simpozij za mljekarsku industriju, Zagreb, Hrvatska, 1992, Zbornik sažetaka, str.8-9.
75. D.Karlović, **D. Ćurić** (1992) Mlijeko u ekstruziji, XXX Simpozij za mljekarsku industriju, Zagreb, Hrvatska, 1992, Zbornik sažetaka, 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 sažetaka, 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 sažetaka, 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 sažetaka, 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 sažetaka, 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)

Objavljena poglavlja u znanstvenim knjigama pristupnice:

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.

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)

Pristupnica je recenzirala znanstvene knjige:

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 priručnika** autora (2010): Katalinić, Višnja, TEMELJNO ZNANJE O PREHRANI, Sveučilišni priručnik / Katalinić, V. (ur.). Split: Kemijsko-tehnološki fakultet Sveučilišta u Splitu, 2011
3. **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

4. **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
5. **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
6. **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
7. **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
8. **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
9. **Recenzija prijevoda knjige** 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

Pristupnica je recenzirala 7 knjiga, 1 priručnik i 1 radnu bilježnicu.

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:

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:

- 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 2009-2022).

Pristupnica je recenzirala 36 znanstvenih radova.

Pristupnica je recenzirala I znanstvene projekte:

- 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:

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:

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:

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:

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:
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).

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
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:

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:

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)

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:
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:
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:

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, Optimizacija uvjeta proizvodnje Imotske torte za Dujmex d.o.o. Imotski (MPRRR; 2009-2010)
7. 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
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)

10. Suradnica D. Ćurić, Saniranje tehnoloških nusproizvoda iz proizvodnje biodizela do energije (MZOS; 2007-2013) Voditelj projekta: Prof. T. Krička.
11. Suradnica D. Ćurić, Standardizacija proizvodnje i uvjeta pakiranja Soparnika za Udrugu Poljice soparnik, Omiš (MPRRR; 2008-2009)
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
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
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
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

Pristupnica je vodila 7 i bila suradnik na još 8 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:
1. Ispitivanja kvalitete ozimih i jarih pšenica i kvalitete raži iz žetve 1997, žetve 2003. i žetve 2004., za potrebe naručitelja Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske.
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
3. U Laboratoriju za kemiju i tehnologiju žitarica se kontinuirano provode kemijske i reološke analize brašna za tržište

Pristupnica je izradila 7 stručnih mišljenja nakon provedenih analiza žitarica u svom Laboratoriju za potrebe Ministarstva poljoprivrede i Zavoda za sjemenarstvo i rasadničarstvo Osijek I kontinuirano provodi analize kvalitete brašna i proizvoda te daje mišljenja za industriju.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 3. Izrada projektnih ili tehničkih rješenja (*za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je izraditi najmanje pet projektnih ili tehničkih rješenja*)

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 rezultatima optimizacije na projektu: Optimizacija uvjeta proizvodnje Imotske torte za Dujmex d.o.o. Imotski (MPRRR; 2009-2010) – Projekt uspješno realiziran
7. 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 7 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:

Br	Naziv	Funkcija	Godina
1.	Časopis «Hrvatski Pekar»	Član uređivačkog odbora	1997-2007
2.	Časopis «Svijet Hrane» Robinson d.o.o.	Glavni urednik	2003-2008
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:

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 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
6. **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

Pristupnica je objavila kao koautor 1 stručnog priručnika i recenzirala je 6 stručnih knjiga ili priručnika koji se koriste kao udžbenici za kolegije na kojima je predavala.

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:

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 Biotehničke zaklade (1998.- 2015.)
5. Članica AACC International (American Association of Cereal Chemists), 2010.-2015.
6. Članica Zaklade Ivan Bulić, 2017.-danas

Pristupnica je sudjelovala u radu državnih tijela I povjerenstava značajnih za razvoj I unaprijeđenje struke:

7. Članica Stručne radne skupine za Codex Alimentarius Odbor za žitarice i mahunarke, Ministarstvo poljoprivrede (2019-2023)
8. Članica Povjerenstva za provedbu postupaka registracije oznaka izvornosti I oznaka zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih I prehrambenih proizvoda, Ministarstvo poljoprivrede (2012.-2018.)
9. Članica Povjerenstva za izradu strategije razvoja prehrambeno-prerađivačke industrije, Ministarstvo poljoprivrede, (2008.-2010.)
10. 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.
11. 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)

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 dužnošt:

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:

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.

ISPUNJAVA UVJET

UVJET 2. da je za svoj rad dobio priznanje ili nagradu Sveučilišta ili rektora

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:

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 sveučilišnih tijela (7).

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)

Od ukupno navedenih 40 kriterija za izbor u počasni naslov *professor emeritus Universitatis Zagrabiensis* i počasni naslov *professor emeritus sastavnice*, prof. Ćurić ispunava 35 (min. potrebno 20/40).

Zagreb, 10.03.2025.



_____

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

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

dr. sc. Kata Galić, redovita profesorica u trajnom izboru, u mirovini
Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Životopis

Prof. dr. sc . Kata Galić rođena je 27. studenoga 1958. godine u Drnišu gdje je završila osnovnu školu. Srednju farmaceutsko-kozmetičku školu za zvanje farmaceutskog tehničara završila je u Zagrebu 1977. Diplomirala je 1982. na temu „Korozija elektrolitskog bijelog lima E3 u čistim otopinama i smjesi otopina klorida, nitrita i nitrata“, magistrirala je 1985., na temu "Praćenje redoks potencijala tokom proizvodnje i skladištenja piva", i doktorirala 1989. godine na temu "Elektrokemijsko ponašanje kositra u otopinama soli NaCl-$NaNO_2$-$NaNO_3$", iz područja Biotehničkih znanosti.
U rujnu 1983. godine zapošljava se na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu (PBF) u Laboratoriju za fizikalnu kemiju i koroziju u svojstvu pripravnice-postdiplomandice.
U području Biotehničkih znanosti habitirala je 1995., za izvanrednu profesoricu izabrana je 1998., za redovitu profesoricu 2001., i redovitu profesoricu u trajnom zvanju 2006. godine.
Znanstveno usavršavanje provela je u Rimu (Italija) 1988., u sklopu bilateralnog ugovora, i Velikoj Britaniji (Grimsby i Uxbridge-London), od 1990.-1991. putem British Council stipendije i 1994. (Manchester) putem J.W.T. Jones stipendije dodijeljene od strane Royal Society of Chemistry. Tijekom boravka na navedenim institucijama održala je predavanja iz područja primjene elektrokemijskih metoda u analizi hrane (Grimsby, UK) i metalnih ambalažnih materijala (Uxbridge-London i Manchester, UK). Kraća usavršavanja provela je u Americi (Ann Arbour, Michigan) i Italiji (Gorizia).
Na inicijativu profesorice Galić osnovana je Katedra za pakiranje hrane (2008.), te je bila šefica katedre od 2008. - 2009., a potom pročelnica novoosnovanog Laboratorija za pakiranje hrane (2009. – 2024.) unutar Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo PBF-a.
Služi se slijedećim stranim jezicima označenim prema nivoima Europass CV obrasca: engleskim (C2), talijanskim (B1) i francuskim (A2) jezikom.

Najveći dio istraživačkog rada profesorice Galić obuhvaća problematiku ambalaže i ambalažnih materijala za pakiranje prehrambenih proizvoda. Na početku znanstvene aktivnosti intenzivno je radila na istraživanju elektrokemijskog ponašanja metalnih ambalažnih materijala (bijeli lim, aluminij) u dodiru sa hranom kao i primjenu inhibitora korozije u različitim sustavima metala i testnih otopina kao simulanata hrane. Naime, to je još uvijek razdoblje u kojem je dominirala metalna ambalaža u pakiranju hrane pri čemu su se još uvijek rješavali nastali problemi u interakciji hrana-metalna ambalaža kao što su primjena adekvatne unutarnje prevlake (zaštitnog laka) ovisno o agresivnosti prehrambenog proizvoda, kvalitete samog laka (količina nanosa laka, adhezija, poroznost laka itd.). U znanstvenoistraživačkom svijetu, u to vrijeme, ova problematika bila je vrlo slabo zastupljena, a broj specijaliziranih časopisa na ovu temu zanemariv, sa izuzetkom publikacija Tin Research Institute (danas, Tin Association Ltd.) u kojem je profesorica Galić provela dio svojih usavršavanja. Rješavanjem navedenih problema, kao i sve većom zamjenom tradicionalne metalne i staklena ambalaže sa polimernom, mijenja se i fokus istraživanja profesorice Galić. Enormne mogućnosti i kombinacije (od monofilmova do višeslojnih kombinacija-laminata) koje su se pojavile sa polimernom (plastičnom) ambalažom omogućile su proizvodnju „po mjeri skrojene ambalaže“, ovisno o proizvodu koji se želi pakirati, a koja je konkurirala tradicionalnoj ambalaži i to ne samo sa svojstvima, već i znatno nižim troškovima proizvodnje.
Porastom primjene plastičnih ambalažnih materijala u pakiranju prehrambenih proizvoda povećale su se i potrebe za rješavanjem nastalih problema od samog odabira optimalnog materijala, između niza ponuđenih materijala pogodnih za pojedini prehrambeni proizvod, do karakterizacije kako fizikalno-kemijskih tako i njihovih barijernih svojstava prema vanjskim čimbenicima, kao što su kisik, vodena para i temperatura, koji značajno utječu na sigurnost i trajnost upakirane hrane.
U ovom segmentu istraživanja profesorice Galić, pored navedene karakterizacije materijala, obuhvaćaju i posljedicu interakcije hrane i ambalaže koja utječe na zdravstvenu prihvatljivost određenog ambalažnog materijala za pakiranje hrane. Problem prisutnosti otpadne plastike u okolišu, s velikom povikom na onu koja se koristi kao ambalaža za hranu i pića, postala je globalna opasnost i za sada bez optimističkih rješenja u njenom zbrinjavanju ili recikliranju koja u ovom trenutku čini proizvod 2-3 puta skupljim od identičnog dobivenog iz izvornih (fosilnih) sirovina.
Zbog svega navedenog, a u cilju doprinosa u smanjenju korištenja plastičnih ambalažnih materijala istraživanja profesorice Galić i njenih suradnika tada se usmjeravaju su na istraživanje ekološki prihvatljivih materijala kao što su biomaterijali i jestivi filmovi i prevlake u pakiranju hrane. Daljnji segment istraživana obuhvaća primjenu aktivne i inteligentne ambalaže u cilju povećanja trajnosti upakirane hrane i mogućnosti pravovremenog uočavanja promjena na degradaciji hrane kao vizualnog pokazatelja roka valjanosti upakirane hrane.
Profesorica Galić ima objavljenih 68 radova indeksirana u Web of Science koji su citirani 1542 puta i sa h-indeksom od 22, na dan 6.ožujka 2025. godine. Također je objavila 25 a2 radova, 2 rada izvan navedenih kategorija (nerazvrstano) i 16 a3 radova u međunarodnim zbornicima radova s recenzijom i 19 radova objavljenih u zbornicima radova s domaćeg znanstvenog skupa što ukupno čini 124 izvornih znanstvenih radova.
Rad pod naslovom „Development and evaluation of a novel antioxidant and pH indicator film based on chitosan and food waste sources of antioxidants“ nosi oznaku visoko citiranog rada u top 1% u području Poljoprivrednih znanosti od razdoblje svibanj/lipanj 2022. te je i zadnje evidentiran na navedenoj listi za rujan/listopad 2024.

Objavila je 30 stručnih radova u časopisima i 3 stručna rada u zbornicima radova.

Profesorica Galić sudjelovala je sa 73 izlaganja na međunarodnim i sa 43 izlaganja na nacionalnim skupovima. Predsjedavala je na 10 međunarodnih kongresa održanih u Japanu, Bugarskoj, Slovačkoj, Irskoj, Austriji, Sloveniji i Hrvatskoj.
Održala je 2 pozvana predavanja na međunarodnim i šest predavanje na domaćim skupovima.
Bila je glavna tajnica sekretarijata u organizaciji 3 međunarodna kongresa 2001. (The 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists – Central European Meeting, Opatija), 2004. (2nd Central European Meeting 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija) i 2008. (4th Central European Congress on Food and Nutrition & 6th PBN congress, Cavtat) godine.

U svojstvu članice znanstvenog, organizacijskog ili savjetodavnog odbora sudjelovala je u organizaciji 34 međunarodna znanstvena kongresa održana u Hrvatskoj, Sloveniji, Bosni i Hercegovini, Turskoj, Francuskoj, Rumunjskoj, Španjolskoj, Austriji, Ukrajini, Rusiji, Srbiji, Irskoj, Slovačkoj, Kini i Mađarskoj. Bila je članica Izvršnog odbora (Executive Committee) European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) zadužena za koordinaciju organizacije EFFoST-ovih godišnjih kongresa u mandatnom razdoblju od 2008. do 2016. Od strane EFFoST-a imenovana je predsjednicom odbora za organizaciju Central European Food congresses (CEFood) koji se održavaju svake druge godine u drugoj državi. Bila je predsjednica CEFood odbora u mandatnom razdoblju od 2008. do 2012., a od 2012. je članica navedenog odbora koji razmatra i odabire zemlju - kandidata za organizaciju CEFood kongresa.

Profesorica Kata Galić bila je voditeljica 2 znanstvena nacionalna i 5 međunarodnih projekata od kojih je 1 EU-FP6 projekt, 2 EU Erasmus+ projekta, jedan bilateralni projekt s Kinom, jedan projekt financiran od strane nacionalnog istraživačkog savjeta Italije (National Research Council, CNR). Suradnica je bila na 11 nacionalnih i 6 međunarodna projekata. Trenutno je aktivna na dva međunarodna PRIMA projekta (2024. – 2027.) i domaćem HRZZ projektu „Održivi pristup razvoju jestivih prevlaka u povećanju trajnosti svježe jadranske ribe“ kojeg je voditeljica profesorica Mia Kurek (2023. – 2027.).
Bila je voditeljica 10 potpora Sveučilišta u Zagrebu, i suradnica na tri projekta na Sveučilištu u Rijeci.
Recenzirala je veći broj projekata kako nacionalnih (MZOS, BICRO, Fond za razvoj Sveučilišta u Zagrebu) tako i međunarodnih (Srbija).
Dugogodišnju suradnju, zajedno sa svojim suradnicima, ostvarila je sa znanstvenicima na sveučilištima i institutima u regiji: Ljubljani (Slovenija), Bihaću (Bosna i Hercegovina), Subotici, Novom Sadu i Beogradu (Srbija) te u Sjevernoj Makedoniji. Značajna suradnja ostvarena je i sa nizom institucija širom svijeta: u Italiji (Sapienza Università di Roma, Roma; Università di Bologna, Cesena) Francuskoj: Université de Bourgogne, Bioengineering Department of the Dijon Institute of Technology (Dijon); Conservatory of Arts and Crafts (Conservatoire national des arts et metiers) (Paris); University of Montpellier 2, (Montpellier), Kini (Beijing University of Chemical Technology), Ujedinjenom Kraljevstvu (University of Manchester Institute of Science and Technology, Corrosion and Protection Centre (Manchester).

Obnašala je dužnost članice uređivačkog odbora 2 znanstvena i 5 znanstveno-stručna časopisa.
Koautorica jedne znanstvene monografije napisane na engleskom jeziku 2021. godine, koja je 2022. prevedena na francuski jezik. Autorica i koautorica je 17 poglavlja u knjigama od kojih je 10 napisano na engleskom, a 4 na francuskom jeziku. Urednica je 2 zbornika radova sa međunarodnog znanstvenog skupa, i urednica je 5 znanstvenih knjiga.
Recenzirala je dvije znanstvene knjige na engleskom jeziku, te preko 100 znanstvenih radova u časopisima i zbornicima s međunarodnom recenzijom, u razdoblju od 2004. do 2024. godine.

Profesorica Galić sudjelovala je u nastavnom procesu PBF-a od 1985. godine edukacijom studenata na seminarima iz predmeta „Termodinamika s termotehnikom“, na vježbama iz predmeta „Fizikalna kemija“, „Korozija i zaštita materijala“, „Ambalaža“ te na predavanjima od 1992., iz predmeta „Ambalaža“. Na prijediplomskoj nastavi držala je predavanja iz predmeta: „Trajnost upakiranih proizvoda“, „Pakiranje hrane“, „Odabrana poglavlja u pakiranju hrane“ i dio predavanja na predmetima „Prehrambeno procesno inženjerstvo 2“ i „Nove tehnike obrade hrane“. Na poslijediplomskim doktorskim studijima sudjelovala je na vježbama iz predmeta: „Biokemijsko inženjerstvo“, i „Ambalažni materijali“ te na predavanjima iz predmeta „Dostignuća u pakiranju hrane“. Na novom doktorskom studiju sudjelovala je s predavanjima iz predmeta „Ambalažni materijali i metode pakiranja hrane“. Na poslijediplomskom specijalističkom studiju „Kvaliteta i sigurnost hrane“ sudjelovala je s predavanjima iz predmeta „Sigurnost upakirane hrane“, a na studiju „Upravljanje hranom/Food Management“ s predmetom „Pakiranje hrane“ koji je rezultat TEMPUS projekta u kreiranju nastavnih planova i programa na engleskom jeziku.
U sklopu dva ERASMUS+ projekta pod nazivom FitNESS-1 i FitNESS-2 (Food PackagIng open courseware for higher Education and Staff of companieS) zajedno sa partnerima iz Europe (Francuska, Njemačka, Portugal, Španjolska, Danska, Švicarska) sudjelovala je u kreiranju nastavnih materijala iz područja pakiranja hrane. Kao rezultat FitNESS-1 projekta kreirana je najveća besplatna e-nastavna platforma (https://fitness.agroparistech.fr/fitness/lectures/) koja omogućava 3 mjeseca online poučavanja i sadržava >80 predavanja, ~3000 prikaza (slides), >30 interaktivnih aktivnosti, 48 sati video sadržaja i 1 knjigu. FitNESS platforma omogućava pristup interaktivnim predavanjima, webinarima, kvizovima, analizi slučajeva (case studies) i literaturi. Materijali su organizirani u dva nivoa: osnovni i napredni te je pogodan za različite skupine (studente, nastavnike kao i stručnjake iz privrede). Platforma se može pregledavati izravno na mrežnog stranici (online) bilo sa računala, tableta ili pametnog telefona ili spremanjem dokumenata na osobna računala i njihovo naknadno pregledavanje (offline). Platforma se pokazala kao idealno rješenje u suvremenom pristupu prijenosa znanja kako studentima tako i nastavnicima i stručnjacima na globalnoj razini tijekom COVID-19 pandemije, a koja je korištena ne samo od strane

partnera na projektu već ju je koristilo oko 1200 studenata i 200 stručnjaka. Na osnovi kriterija Europske komisije, a koja se odnosi na uspješne projekte koji su postigli izvanredne rezultate u smislu važnosti, opće kvalitete provedbe, utjecaja i širenje rezultata, FitNESS-1 projekt odabran je kao primjer dobre prakse s pravom korištenja oznake „BONNE PRATIQUE". Nastavak ove aktivnosti realiziran je se kroz FitNESS-2 projekt (2021. – 2024.) čiji cilj je bio, pored dopune postojećih sadržaja, omogućiti studentima i stručnjacima personalizirane tečajeve sa certifikatima validiranim kroz online procjenu uspješnosti stečenog znanja.

U ciklusu Bolonjskog procesa 2005. godine profesorica Galić sudjelovala je i u uvođenju novih predmeta na prijediplomskom i diplomskom studiju: „Pakiranje hrane", „Trajnost upakiranih proizvoda" i „Odabrana poglavlja u pakiranju hrane". Na poslijediplomskom doktorskom studiju kreirala je predmet „Ambalažni materijali i pakiranje hrane", a na specijalističkim studijima predmete „Dostignuća u pakiranju hrane" i „Sigurnost upakirane hrane".
Bila je članica stručnog povjerenstva PBF-a, odlukom Fakultetskog vijeća od 13.06.2001., za pripremu i izradbu pilot programa Europskog preddiplomskog i diplomskog studija „Prehrambena tehnologija i znanost o prehrani", a prema načelima Bolonjske deklaracije iz 1999, namijenjenog za odvijane na PBF lokaciji u Zadru. Studij je prihvaćen na Senatu Sveučilišta u Zagrebu 9. lipnja 2003.
Za diplomski studij "Ambalaža i tehnologija pakiranja", u razdoblju od 2011. do 2012. godine (na poziv Organizacijskog odbora za razvoj visokog obrazovanja i znanosti u Gradu Koprivnici) izradila je nastavni plan i program za slijedeće kolegije: Ambalažni materijali, Strojevi za punjenje proizvoda i pakiranje, Degradacija, stabilizacija i karakterizacija ostalih ambalažnih materijala, Ambalaža za pakiranje hrane, Trajnost i sigurnost upakirane hrane.
Godine 2015., sudjelovala je u izradi nastavnog plana i programa diplomskog sveučilišnog studija "Ambalaža" na Sveučilištu Sjever. Za potrebe studija izradila je nastavni plan i program za kolegije: (1) Ambalaža i tehnologija pakiranja i (2) Ambalažni materijali za pakiranje hrane, na kojima je sudjelovala u izvođenju nastave u akad.god. 2018.-2019. Također je sudjelovala u planiranju izvođenja nastave na stručnom prijediplomskom studiju „Prehrambena tehnologija" za predmet „Ambalaža i pakiranje prehrambenih proizvoda" na Sveučilištu Sjever u Koprivnici.
Sudjelovala je na tri međunarodne radionice u usavršavanju visokoškolske nastave održane u Tuheljskim toplicama 2002. i u Dubrovniku 2002. i 2003. godine.
Kao gostujuća nastavnica na Biotehničkom fakultetu Univerziteta u Bihaću držala je predavanja iz predmeta „Ambalaža" u razdoblju od 2001. do 2003. Na Sveučilištu u Subotici na Ekonomskom fakultetu te na Technische Universitat Graz (Institut für Lebensmittelchemie und technologie) održala je predavanja iz područja ambalaže, pakiranja hrane i trajnosti upakiranih proizvoda 2005. odnosno 2006. godine.
U okviru programa ERASMUS+ mobilnosti sveučilišnih djelatnika gostovala je u svibnju 2018., na Sveučilištu „Sv. Kliment Ohridski" (Faculty of Technology and Technical Science) Veles, Sjeverna Makedonija, gdje je održala predavanja iz problematike trajnosti upakirane hrane, studentima i djelatnicima Sveučilišta.
Koautorica je jedne sveučilišne knjige te dva sveučilišna priručnika za potrebe praktične nastave, iz područja pakiranja hrane. Kako je problematika pakiranja hrane područje vrlo oskudno nastavnim materijalima pisanim na hrvatskom jeziku, spomenuti sveučilišni udžbenici zastupljeni su u popisu obavezne literature ne samo na Sveučilištu u Zagrebu (uključujući i Metalurški fakultet u Sisku) već i na drugim visokoškolskim ustanovama u Hrvatskoj (Sveučilište Sjever, Sveučilište u Splitu, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Veleučilište u Karlovcu) i nama susjednim zemljama (Sveučilište u Mostaru, Univerzitet u Bihaću, Univerzitet u Tuzli).

Pored prijenosa znanja studentima, od 1985., pored klasične nastave putem vježbi, seminara, predavanja i konzultacija, profesorica Galić realizirala je i kao mentorica 33 diplomska, 4 znanstvena magistarska i 4 doktorska rada od kojih je jedan, a ujedno za sada i jedini na PBF-u, dvojni doktorat izrađen na Sveučilištu u Zagrebu i University of Burgundy, (Dijon, Francuska). U razdoblju od 1998. do 2000. bila je i mentorica trojici srednjoškolaca koji su se zainteresirali za ponuđene teme i izradu maturalnih radnji unutar Laboratorija za fizikalnu kemiju i koroziju PBF-a. Bila je mentorica i 2 poslijediplomska stručna rada.
U sklopu ERASMUS programa za mobilnost studenata bila je mentorica jednog magistarskog i jednog završnog međunarodnog rada studentima iz Sjeverne Makedonije odnosno Francuske. Putem ERASMUS programa omogućila je studentima sa drugih sveučilišta boravak i rad u Laboratoriju za pakiranje hrane. Do 2024. godine su tako boravili studentice i studenti iz Francuske, Sjeverne Makedonije i Turske. Od 2014. kontinuirano se povećava interes gostujućih ERASMUS studenata za pohađanjem nastavnih sadrža iz područja pakiranja hrane koji se održavaju na engleskom jeziku (Food packaging, Selected topics in food packaging, Shelf life of packaged food).
Zajedno sa studentima objavila je 21 znanstveni rad.
Osigurala je nastavak rada Laboratorija za pakiranje hrane postojanjem dva slijednika koji su, u trenutku umirovljena profesorice Galić, bili u zvanju izvanrednih profesora (Mia Kurek i Mario Ščetar). Na taj način je ustrojbena jedinica Katedra za pakiranje hrane prerasla u Laboratorij za pakiranje hrane PBF-a, koji je kao takav i jedini na području Republike Hrvatske, a prema našim saznanjima i u širem okruženju.
Pored intenzivne suradnje s kolegama sa PBF-a, ostvarena je suradnja i sa drugim institucijama u Hrvatskoj (npr. Agronomskim i Grafičkim fakultetom, Institutom Ruđer Bošković, Sveučilištem u Osijeku i dr.). Stručne savjete oko odabira adekvatne ambalaže pružala je i domaćim obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvenicima u razvoju njihovih proizvoda.
Sa nizom međunarodnih institucija (Slovenija, Njemačka, Irska, Italija, Francuska, Portugal, Španjolska i dr.) sudjelovala je u prijavi FP6, FP7, Horizon 2020 kao i drugih projekata na problematici razvoja novih ambalažnih materijala za pakiranje hrane.

Profesorica Galić sudjelovala je u radu stalnih odbora PBF-a: 1) Odbor za nastavu od 1999. do 2001., 2) Odbor za informatiku od 1999. do 2001., 3) Odbor za diplomske radove od 1999. do 2001. i od 2003. do 2007.; 3) Odboru za znanost od 2003. – 2011., 4), a u Odboru za međunarodnu suradnju bila je jedan mandat predsjednica odbora (2001. – 2003.) i 3 mandata (1999. -2001., 2003. - 2009., 2011.-2019.,) članica odbora.
U razdoblju od 2019. do 2020. bila je članica Stručnog vijeća Odjela za Ambalažu na Sveučilištu Sjever.
Bila je članica Povjerenstva za prilagođavanje dodiplomskih i poslijediplomskih programa programima studija Europske zajednice u razdoblju od 2000. do 2001.
Bila je koordinatorica poslijediplomskog doktorskog smjera „Prehrambena tehnologija" unutar Odbora za poslijediplomski studij „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam" u razdoblju 2016. – 2017. i 2019. – 2021.
Sudjelovala je u radu povjerenstva za reakreditaciju PBF-a 2012./2013. U Etičkom povjerenstvu PBF-a provela je jedan mandat kao član zamjenik, a od 2019. do 2023. je bila redovita članica odbora kada je aktivno sudjelovala u kreiranju postupka i obrazaca (na hrvatskom i engleskom jeziku) za podnošenje zahtjeva za mišljenje Etičkog povjerenstva PBF-a o poštivanju etičkih principa u znanstvenim istraživanjima, kao i način postupanja Etičkog povjerenstva po zaprimljenom zahtjevu.
Godine 2016., sudjelovala je u radu Povjerenstva za provođenje reakreditacijskog postupka poslijediplomskog sveučilišnog doktorskog studija „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam".
Bila je članica Fakultetskog vijeća u kontinuitetu od 1990. do 2009., a potom po tri mandata u svojstvu stalne i zamjenske članice. Bila je članica Komisije za izradu kriterija za izbor u stručna zvanja PBF-a 1991. godine.

U sklopu studijskih boravaka putem TEMPUS, ERASMUS+ ili bilateralnih projekata boravila je na međunarodnim sveučilištima i to: Universita di Bologna (Italija), Scottish Agricultural College (UK), Beijing University of Chemical Technology (Kina) i University St. Kliment Ohridski (Sjeverna Makedonija).
Tijekom boravka na inozemnim sveučilištima održala je predavanja, iz područja svog znanstveno-istraživačkog i nastavnog rada, u Italiji (Rim), Ujedinjenom Kraljevstvu (Grimsby, London i Manchester) te u Kini (Peking).

Stečena znanja iz područja ambalažnih materijala i pakiranja hrane profesorica Galić primjenjivala je i kroz svoju stručnu aktivnost bilo vođenjem ili suradnjom na tehnologijskim i stručnih projekata. Bila je voditeljica jednog te suradnica na 3 tehnologijska projekta.
Također je bila voditeljica 2 i suradnica na 3 stručna projekta, kao što su projekti marketinške pripreme poljoprivredno - prehrambenih proizvoda kojima su standardizirani autohtoni proizvodi, kao što je Poljički soparnik, nakon čega je slijedila i njegova zaštita ne samo u RH već i na nivou Europske unije. Također je sudjelovala u rješavanju odabira optimalnog ambalažnog materijala pri standardizaciji proizvoda kao što su Paški baškotin, Paprenjak, Imotska torta, Keksi punjeni bilo suhim smokvama ili maslinama.
U sklopu TEST programa sudjelovala je na projektu proizvodnje biorazgradive ambalaže lijevane pulpe na bazi rezanaca šećerne repe za proizvodnju presadnica za poljoprivredne proizvode, u razdoblju od 2005. do 2006. godine, a od 2007. do 2009. sudjelovala je na TEST projektu hranidbene iskoristivosti i tehnologiji prerade starog kruha.
Savjetodavnu funkciju i izradu studija vezanih za problematiku pakiranja hrane imala je na poziv voditelja CEKOM projekta (Centar kompetencija za digitalnu transformaciju prehrambene industrije na ruralnim područjima) sufinanciranog iz Europskog fonda za regionalni razvoj, u razdoblju od 2020. do 2023., te u izradi stručnih studija i elaborata u razdoblju od 1997. do 2005.
Sudjelovala je u izradi dva znanstvena mišljenja za Hrvatsku agenciju za hranu tijekom 2012. godine na problematici interakcije ambalaže i upakiranog sadržaja.
Zapaženu suradnju, na problematici ambalažnih materijala i pakiranja hrane, ostvarila je sa prehrambenom industrijom (Podravka d.d., Koprivnica; Gavrilović d.d., Petrinja; PIK Vrbovec i dr.) proizvođačima ambalaže (Alufexpack d.o.o., Umag; Rotoplast, Sveta Nedjelja; Lim Samobor d.o.o), Institutom za ambalažu i tiskarstvo u sklopu firme d.o.o., u Zagrebu.
Na zahtjev velikih trgovačkih centara održala je 2010. predavanja djelatnicima firme Lidl na problematici pakiranja prehrambenih proizvoda.
Bila je članica Hrvatskog društva kemijskih inženjera i tehnologa (HDKI) u razdoblju od 1986. do 2000. godine; Hrvatskog društva za zaštitu materijala od 1996. do 2000. Članica je Društva diplomiranih inženjera i prijatelja kemijsko-tehnološkog studija AMACIZ od 1996. godine. Članica je Hrvatskog društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista (HDPBN) u Zagrebu od 2001., a od 2008. koordinira i aktivno sudjeluje u međunarodnim aktivnostima.
Aktivno je sudjelovala u procesu učlanjenje HDPBN-a u Europsku federaciju o znanosti i tehnologiji hrane, (The European Federation of Food Science and Technology, EFFoST) 2007. godine i svjetsku asocijaciju o znanosti i tehnologiji hrane (The International Union of Food Science and Technology, IUFoST) 2008. godine.
Odlukom Fakultetskog vijeća od 2. lipnja 2004. imenovana je predstavnicom PBF-a i HDPBN-a u Američkom institutu prehrambenih tehnologa (The Institute of Food Technologists - IFT) u razdoblju od 2004. do 2010.
Godine 2009. imenovana je predstavnicom HDPBN-a u IUFoST-u s pravom glasa u Upravnom savjetu (Governing Council) IUFoST-a. Članica je vijeća Instituta za ambalažu i pakiranje u okviru tvrtke Tectus d.o.o. iz Zagreba, od 2001. godine. Članica je Upravnog (2011. – danas) i Izvršnog odbora (2016. – 2023.) Hrvatskog društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista (HDPBN) u Zagrebu; bila je članica izvršnog odbora EFFoST-a u razdoblju od 2008. – 2016., a od 2016. je članica stalnog odbora za diseminaciju i komunikaciju EFFoST-a; bila je članica radnih skupina unutar IUFoST-a. Od 1991. godine članica je The Royal Society of Chemistry

(UK). Članica je Sekcije za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti (HAZU) od 2005. godine, a od 2012.-2024. godine je zamjenica pročelnice navedene HAZU sekcije.
U tri mandata, od 2005. do 2014., bila je članica Znanstvenog odbora za biološke, kemijske i fizikalne opasnosti, Hrvatske agencije za hranu (HAH) u kojem je bila kourednica dviju stručnih publikacija iz područja rada navedenog odbora HAH-a objavljenih 2009. i 2010.
Bila je članica 2 tehnička odbora Državnog zavoda za normizaciju i mjeriteljstvo: 508-Ambalaža i pakiranje i 531-Plastika i guma. Bila je članica povjerenstva za ovlašćivanje ispitnih laboratorija u svrhu službene kontrole kakvoće hrane, Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva (2006. – 2010.).
Pri Ministarstvu zdravstva i socijalne skrbi 2007. godine bila je članica stručnog povjerenstva za izradu Pravilnika o materijalima i predmetima koji dolaze u neposredni dodir s hranom. Bila je članica Radne podskupina za pripremu pregovora s EU za poglavlje 12. naziva „Sigurnost hrane, veterinarstvo i fitosanitarni nadzor“, iz područja HRANA, podskupine za PAKIRANJE HRANE.
Bila je članica Ocjenjivačkog suda za ocjenjivanje ambalaže i dodjele priznanja: Priznanje Modempaka „Zlatna jabuka“ (Zagreb); članica Ocjenjivačkog suda za dodjelu nagrade „CroPak“ u razdoblju od 2004. do 2012. (Zagreb), članica Povjerenstva za ocjenjivanje kvalitete ambalaže na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu od 2004. do 2007., i članica Povjerenstva za dodjelu Slovenskog „Oskara“ za ambalažu 2006., 2008. i 2010. godine (Gornja Radgona, Slovenija).
Zaslužna je za osnivanje i opremanje Katedre za pakiranje hrane 2008. godine, a potom i Laboratorija za pakiranje hrane 2009. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu.

Javni nastupi iz područja znanstveno-istraživačkog, stručnog i nastavnog rada prezentirani su i/ili objavljeni u časopisima „Ambalaža“ i „Ja Trgovac“, u dnevnim novinama „Jutarnji list“, na televiziji (HRT1, HRT2, RTL) na radiju (radio Sljeme, radio 101). Dala je više intervjua za firmu Tectus d.o.o. (2004., 2007., 2009.); za reviju gospodarske komore Slovenije „Glas gospodarstva“ (2010.). Intervju na poziv studenata snimljen je tijekom trajanja EFFoST kongresa u Irskoj u studenom 2010., i objavljen u sklopu međunarodnog projekta „Foodgalaxy“.
Bila je članica Matičnog odbora za Biotehničke znanosti od 2005. do 2009. godine.
U svojstvu člana zamjenika, od 2005. do 2012. godine, sudjelovala je u radu Vijeća biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu. Sudjelovala je u radu stalnog povjerenstva za priznavanje diploma Senata Sveučilišta u Zagrebu.
Članica je stručnog povjerenstva za područje biotehničkih znanosti za dodjelu državnih nagrada za znanost Republike Hrvatske kroz dva mandata (2016. – 2020. i 2021. - danas).
Bila je prodekanica za znanstvenu međunarodnu suradnju PBF-a u razdoblju od 2001. do 2003.

Dobitnica je dviju državnih nagrada za znanost u području biotehničkih znanosti za 2008. i 2011. godinu. Dobitnica je i 3 međunarodne nagrade i to 2013. godine EFFoST Outstanding Achievement Award; 2018. godine dobila je Zahvalnicu za nesebičnu pomoć u razvoju i radu Biotehničkog fakulteta Univerziteta u Bihaću, Bosna i Hercegovina i 2022. godine je dobila Zahvalnicu uz obilježavanje 20. obljetnice CEFood kongresa, za dugogodišnji doprinos u odvijanju CEFood kongresa u središnjoj Europi. Zahvalu na velikodušnoj podršci i pomoći pri organizaciji akademskog dijela seminara „Food-Behind the Scene“, dobila je od studentske udruge BEST (Bord of European Students of Technology) 2003. u Zagrebu.
Godine 2023., dobila je nagradu Sveučilišta u Zagrebu „Praemium Biotechnicum“ za ostvarene znanstvene rezultate, promicanje biotehničkih disciplina i struke te izniman doprinos u u prijenosu znanja i odgoju mladih znanstvenika i stručnjaka u području biotehničkih znanosti.
Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet uručio joj je Zahvalnice za predani rad i izvanredan doprinos na promicanju visokog obrazovanja, znanosti i struke 1996., i 2006. godine, te povelju 2024.gosdine za izniman doprinos unaprjeđenju znanstvene, nastavne i stručne djelatnosti te širenju ugleda Fakulteta u zemlji i inozemstvu. Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa biotehnologa i nutricionista, u Zagrebu dodijelilo joj je Zahvalnicu za izniman doprinos u radu Društva 2015. i 2023. godine za poseban međunarodni doprinos i promicanju Društva. Dobitnica je godišnje nagrade Zaklade Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti 2001. i 2003., godine za razvijanje znanstvenoistraživačkog rada.
Institut za ambalažu i tiskarstvo, u okviru tvrtke Tectus d.o.o., u Zagrebu dodijelilo joj je Zahvalnicu za dugogodišnju i uspješnu suradnju 2005., godine povodom 10. obljetnice časopisa „Ambalaža grafička industrija“.

Znanstvenoistraživačke aktivnosti

Znanstveni radovi: CroRIS, https://www.croris.hr/osobe/profil/20377#

Br.	Radovi objavljeni u znanstvenim časopisima zastupljenima u bazama podataka: WoSCC (Web of Science Core Collection)	Quartila	IF
1.	Kurek, M., Pišonić, P., Ščetar, M.; Janči, T., Čanak, I., Vidaček-Filipec S., Benbettaieb, N., Debeaufort, F., Galić, K. (2024) Edible Coatings for Fish Preservation: Literature Data on Storage Temperature, Product Requirements, Antioxidant Activity, and Coating Performance—A Review. Antioxidants, 13, 1417. https://doi.org/10.3390/antiox13111417	Q1	6
2.	Kurek, M.; Ščetar, M.; Nuskol, M.; Janči, T.; Tanksoić, M.; Klepac, D.; Čakić Semenčić, M.; Galić, K. (2024) Assessment of Chitosan/Gelatin Blend Enriched with Natural Antioxidants for Antioxidant Packaging of Fish Oil. Antioxidants, 13, 707-726. https://doi.org/10.3390/antiox13060707	Q1	7,07
3.	Kurek Mia , Emilie Descours, Petra Poldan, Anais Julou, Arsene Pitois, Damir Klepac, Nadine Vallet, Kata Galić (2024) Possibility of storing olive oil in antioxidant biobased pouches made of chitosan and gelatin. Food Hydrocolloids 151, 109835, https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109835	Q1	12,34
4.	Levaj Branka , Zdenka Pelaić, Kata Galić, Mia Kurek, Mario Ščetar, Milan Poljak, Draženka Dite Hunjek, Sandra Pedisić, Sandra Balbino, Zrinka Čošić, Filip Dujmić, Maja Repajić (2023) Maintaining the quality and safety of fresh-cut potatoes (Solanum tuberosum): Overview of recent findings and approaches. Agronomy (ISSN 2073-4395; IF=3.7), 13 (8) https://doi.org/10.3390/agronomy13082002	Q1	3,7
5.	Gabrić Domagoj , Mia Kurek, Mario Ščetar, Mladen Brnčić and Kata Galić (2023) Characterization of Synthetic Polymer Coated with Biopolymer Layer with Natural Orange Peel Extract Aimed for Food Packaging, Polymers, 2023, 15, 2569. https://doi.org/10.3390/polym15112569	Q1	4,967
6.	John, J.; Klepac, D.; Kurek, M.; Sčetar, M.; Galić, K.; Valić, S.; Thomas, S.; Pius, A. (2023) Phase Behavior of NR/PMMA Semi-IPNs and Development of Porous Structures. Polymers,15,1353. https://doi.org/10.3390/polym15061353	Q1	4,329
7.	Molnar, Dunja; Novotni, Dubravka; Kurek, Mia; Galić, Kata; Iveković, Damir; Bionda, Helena; Ščetar, Mario. (2023) Characteristics of edible films enriched with fruit by-products and their application on cookies // Food hydrocolloids, 135, 1-10 https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.108191	Q1	9,147
8.	Gabrić Domagoj; Mia Kurek; Mario Ščetar; Mladen Brnčić; Kata Galić (2022) Effect of Non-Thermal Food Processing Techniques on Selected Packaging Materials, Polymers 2022, 14, 5069. https://doi.org/10.3390/polym14235069	Q1	4,967
9.	Kurek M., Bates I., Plazonić I., Rudolf M., Radić Seleš V., Galić K., Petric Maretić K. (2022) Effects of Non-Wood Fibres in Printed Paper Substrate on Barrier and Migration Properties, Tehnički glasnik, 16, 3(2022), 299-305 https://doi.org/10.31803/tg-20220203155555	Q3	0,19
10.	Kurek M., Repajić M. Ščetar M., Radošević L., Pedisić S. Pelaić Z., Levaj B., Galić K. (2022) Physical, Chemical and Sensory Characterization of Deep-Fried Fresh-Cut Potatoes Coated with Hydrocolloid/Herbal Extracts Running head: Fried Coated Potatoes with Herbs, Food Technology and Biotechnology 60(4) https://doi.org/10.17113/ftb.60.04.22.7691	Q1	3,918
11.	Benbettaieb N., Mlaouah E., Moundanga S., Brachais C-H., Kurek M., Galić K., Debeauforta F. (2022) Bioactive antioxidant coatings for poly(lactic acid) packaging films: polyphenols affect coating structure and their release in a food simulant. J Sci Food Agric 2022, https://doi.org/10.1002/jsfa.12106	Q1	3,638

12.	Pelaić Z., Čošić Z., Repajić M., Pedisić S., Zorić Z., Ščetar M., Galić K., Levaj B. (2022) Effect of UV-C Irradiation on the Shelf-Life of Fresh-Cut Potato and Its Sensory Properties after Cooking. Food Technol. Biotechnol. 60 (2) 166-177. https://doi.org/10.17113/ftb.60.02.22.7182	Q1	3,918
13.	Kurek M., Benaida-Debbache N., Elez Garofulić I., Galić K., Avallone S., Voilley A., Waché Y. (2022) Antioxidants and Bioactive Compounds in Food: Critical Review of Issues and Prospects, Antioxidants, 11, 742. https://doi.org/10.3390/antiox11040742	Q2	6,313
14.	Ščetar, M., Daniloski, D., Tinjić, M., Kurek, M., Galić, K. (2022) Effect of ultrasound treatment on barrier changes of polymers before and after exposure to food simulants. Polymers 2022, 14, 990. https://doi.org/10.3390/polym14050990	Q1	4,967
15.	Bauer Anna-Sophia, Leppik Kärt, Galić Kata, Anestopoulos Ioannis, Panagiotidis Mihalis I., Agriopoulou Sofia, Milousi Maria, Uysal-Unalan Ilke, Varzakas Theodoros, Krauter Victoria (2022) Cereal and Confectionary Packaging: Background, Application and Shelf-Life Extension. Foods, 11, 697. https://doi.org/10.3390/foods11050697	Q1	4,121
16.	Kurek M., Benbettaieb N., Ščetar M., Chaudy E., Repajić M., Klepac D., Valić S., Debeaufort F., Galić K. (2021) Characterization of food packaging films with blackcurrant fruit waste as a source of antioxidant and color sensing intelligent material. Molecules, 26, 2569, pp.1-15 https://doi.org/10.3390/molecules26092569	Q1	4,412
17.	Kurek, M., Poljanec, I., Marušić-Radovčić, N., Galić, K., Medić, H. (2021) Quality parameters and shelf-life of smoked Dalmatian dry-cured ham packed in bio-based and plastic bilayer pouches, Journal of Stored Products Research 94 (2021) 101889, doi.org/10.1016/j.jspr.2021.101889	Q1	2,643
18.	Kurek, M., Benbettaieb, N., Ščetar, M., Chaudy, E., Elez-Garofulić, I., Repajić, M., Klepac, D., Valić, S., Debeaufort, F., Galić, K. (2021) Novel functional chitosan and pectin bio-based packaging films with encapsulated Opuntia ficus indica waste, Food Bioscience, 41, 100980. https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.100980	Q1	4,3
19.	Kurek M., Repajić M., Marić M., Ščetar M., Trojić P., Levaj B., Galić K. (2020) The influence of edible coatings and natural antioxidants on freshcut potato quality, stability and oil uptake after deep fat frying. J Food Sci Technol pp. 58, 3073-3085, https://doi.org/10.1007/s13197-020-04811-w	Q2	2,701
20.	Šeremet D., Mandura A., Vojvodić Cebin A., Martinić A., Galić K., Komes D. (2020) Challenges in confectionery industry: Development and storage stability of innovative white tea based candies. Journal of Food Science, 85 (7) 2060-2068. https://doi:10.1111/1750-3841.15306	Q2	3,167
21.	Barukčić I., Ščetar M., Marasović I., Lisak Jakopović K., Galić K., Božanić R. (2020) Evaluation of quality parameters and shelf life of fresh cheese packed under modified atmosphere. J. Food Sci. Technol., 57 (7) 2722-2731, DOI: 10.1007/s13197-020-04308-6.	Q2	2,701
22.	Dite Hunjek D., Repajić M., Ščetar M., Karlović S., Vahčić N., Ježek D., Galić K., Levaj B. (2020) Effect of Anti-Browning Agents and Package Atmosphere on the Quality and Sensory of Fresh-Cut Birgit and Lady Claire Potato during Storage at Different Temperatures. Journal of Food Processing and Preservation. J Food Process Preserv. 2020; 44 (4) e14391., pp.1-15 https://doi.org/10.1111/jfpp.14391.	Q2	2,09
23.	Kurek M., Hlupić L., Ščetar M., Bosiljkov T., Galic K., (2019) Comparison of two pH responsive color changing bio-based films containing wasted fruit pomace as a source of colorants, Journal of Food Science, 84 (9)2490-2498. DOI:10.1111/1750-3841.14716	Q1	3,167
24.	Daniloski D., Trajkovska Petkoska A., Galić K., Ščetar M., Kurek M., Vaskoska R., Kalevska T., Nikolovska Nedelkoska D. (2019) The effect of barrier properties of polymeric films on the shelf-life of vacuum packaged fresh pork meat, Meat Sci. 158:107880, https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.107880	Q1	5,15

25.	Kurek M., Hlupić L., Elez Garofulić I., Descours E., Šćetar M., Galic K., (2019) Comparison of protective supports and antioxidative capacity of two bio-based films with revalorised fruit pomaces extracted from blueberry and red grape skin, Food Packaging and Shelf Life, 20: 100315. https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2019.100315	Q1	3,347
26.	Šćetar M., M. Kurek, A. Režek Jambrak, F. Debeaufort, K. Galić (2019) Effect of high power ultrasound on physical-chemical properties of polypropylene films aimed for food packaging: Structure and surface features, Polymer Bulletin, 76:1007-1021, https://doi.org/10.1007/s00289-018-2416-9	Q2	2,87
27.	Šćetar M., Barukčić I., Kurek M., Lisak Jakopović K., Božanić R., Galić K. (2019) Packaging perspective of milk and dairy products, Mljekarstvo, 69 (1) 3-20 https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2019.0101	Q4	1,28
28.	Kurek M., Elez Garofulić I., Tranfić Bakić M., Šćetar M., Dragović Uzelac V., Galić K. (2018) Development and evaluation of a novel antioxidant and pH indicator film based on chitosan and food waste sources of antioxidants, Food Hydrocolloids 84: 238–246 https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.05.050	Q1	8,94
29.	Rešček A., Katančić Z., Kratofil Krehula Lj., Šćetar M., Hrnjak-Murgić Z., Galić K. (2018) Development of double layered PE/PCL films for food packaging modified with zeolite and magnetite nanoparticles. Advances in Polymer Technology, 37 (3), 837-842. DOI 10.1002/adv.21727	Q2	2,389
30.	Šćcetar M., Kurek M., Režek Jambrak A., Debeaufort F., Galić K. (2017), Influence of high power ultrasound on physical–chemical properties of polypropylene films aimed for food packaging: barrier and contact angle features, Polymer International 66 (11) 1572-1578. https://doi:10.1002/pi.5415	Q1	2,99
31.	Novotni D., Vrana Špoljarić I., Drakula S., Čukelj N., Voučko B., Šćetar M., Galić K., Ćurić D. (2017) Influence of Barley Sourdough and Vacuum Cooling on Shelf-Life Quality of Partially Baked Bread, Food Technology and Biotechnology 55(4) 464-474 · January 2017 https://doi:10.17113/ftb.55.04.17.5344	Q2	3,918
32.	Kurek M., Šćetar M., Galić K. (2017) Edible coatings minimize fat uptake in deep fat fried products: A review, Food Hydrocolloids, 71:225-235. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2017.05.006	Q1	8,94
33.	Rešček A., Šćetar M., Hrnjak-Murgić Z., Dimitrov N., Galić K. (2016) Polyethylene/Polycaprolactone Nanocomposite Films for Food Packaging Modified with Magnetite and Casein: Oxygen Barrier, Mechanical, and Thermal Properties, Polymer-Plastics Technology and Engineering, 55:14, 1450-1459, http://dx.doi.org/10.1080/03602559.2016.1163606	Q2	3,267
34.	Klepac D., Šćetar M., Baranović G., Galić K., Valić S. (2014) Influence of high doses gamma-irradiation on oxygen permeability of linear low-density polyethylene and cast polypropylene films, Radiation Physics and Chemistry, 97, 304-312. http://dx.doi.org/10.1016/j.radphyschem.2013.12.005	Q1	2,79
35.	Kurek M., Guinault A., Voilley A., Galić K., Debeaufort F. (2014) Effect of relative humidity on carvacrol release and permeation properties of chitosan based films and coatings, Food Chemistry, 144, 9-17. http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.11.132	Q1	7,514
36.	Kurek M., Moundanga S., Favier C., Galić K., Debeaufort F. (2013) Antimicrobial efficiency of carvacol vapour related to mass partition coefficient when incorporated in chitosan based film aimed for active packaging, Food Control, 32, 168-175. http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.11.049	Q1	5,48
37.	Šćetar M., Ptiček Siročić A., Hrnjak-Murgić Z., Galić K. (2013) Preparation and Properties of Low Density Polyethylene Film Modified by Zeolite and Nanoclay, Polymer-Plastics Technology and Engineering, 52 (15) 1611–1620. http://dx.doi.org/10.1080/03602559.2013.828234	Q2	2,63
38.	Šćetar M., Kovačić E., Kurek M., Galić K. (2013) Shelf life of packaged sliced dry fermented sausage under different temperature, Meat Science, 93, 4; 802-809. http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2012.11.051	Q1	5,15

39.	Klepac D., M. Ščetar, M. Kurek, P.E. Mallon, A.S. Luyt, K. Galić, S. Valić (2013) Oxygen permeability, electron spin resonance,differential scanning calorimetry and positron annihilation lifetime spectroscopy studies of uniaxially deformed linear low-density polyethylene film. Polymer International, 62, 3, 474-481 (2013). DOI: 10.1002/pi.4338	Q2	2,72
40.	Kurek M., Brachais C-H., Ščetar M., Voilley A., Galić K., Couvercelle J.P., Debeaufort F. (2013) Carvacrol affects interfacial, structural and transfer properties of chitosan coated polyethylene, Carbohydrate Polymers, 97 (1) 217-225. https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2013.04.059	Q1	9,15
41.	Kurek M., Brachais C-H, Nguimjeu C.M., Bonnotte A., Voilley A., Galić K., Debeaufort F. (2012) Structure and thermal properties of a chitosan coated polyethylene bilayer film, Polymer Degradation and Stability. 97 (8) 1232-1240. https://doi.org/10.1016/j.polymdegradstab.2012.05.039	Q1	4,63
42.	Kurek M., Descours E., Galić K., Voilley A., Debeaufort F. (2012) How composition and process parameters affect volatile active compound in biopolymer Films, Carbohydrate Polymers, 88, 646-656. https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2012.01.012	Q1	9,15
43.	Kurek M., Ščetar M., Voilley A., Galić K., Debeaufort F. (2012) Barrier properties of chitosan coatings applied onto polyolefin films, Journal of Membrane Science, 403-404, 162-168. https://doi:10.1016/j.memsci.2012.02.037	Q1	8,742
44.	Kurek M., Klepac D., Ščetar M., Galić K., Valić S., Yong L., Yang W. (2011) Gas barrier and morphology characteristics of linear low density polyethylene and two different polypropylene films, Polymer Bulletin, 67 (7), 1293-1309. https://doi:10.1007/s00289-011-0494-z	Q2	2,87
45.	Novotni D., Ćurić D., Galić K., Škevin D., Neđeral S., Kraljić K., Gabrić D., Ježek D. (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. https://doi:10.1016/j.lwt.2010.11.020	Q1	4,952
46.	Tovunac I., Galić K., Prpić T., Jurić S. (2011) Effect of packaging conditions on the shelf-life of chicken frankfurters with and without lactate addition, Food Science and Technology International, 17 (2)167-175. https://doi:10.1177/1082013210381952	Q2	2,03
47.	Galić K., Ščetar M., Kurek M. (2011) The benefits of processing and packaging, Trends in Food Science & Technology, 22, 127-137. https://doi:10.1016/j.tifs.2010.04.001	Q1	11,09
48.	Galić K., Ćurić D., Gabrić D. (2009) Shelf Life of Packaged Bakery Goods - A Review, Crit. Rev. Food Sci. Nutr., 49 (5) 405-426. http://dx.doi.org/10.1080/10408390802067878	Q1	9,98
49.	Mrkić S., Galić K., Ivanković M. (2007) Effect of temperature and mechanical stress on barrier properties of polymeric films used for food packaging. // Journal of Plastic Film and Sheeting. 23 (3) 239-256. https://doi:10.1177/8756087907086102	Q2	2,75
50.	Voća S., Dobričević N., Galić K., Borošić J., Voća N. (2007) The effects of polyethylene film on the shelf-life of cold-stored broccoli [Brassica Oleracea var. Italica] Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 103 (3) 119-124	Q3	0,588
51.	Mrkić S., Galić K., Ivanković M., Hamin S., Ciković N. (2006) Gas Transport and Thermal Characterization of Mono- and Di-Polyethylene Films Used for Food Packaging. Journal Applied Polymer Science. 99 (4) 1590-1599.	Q1	3,125
52.	Galić K., Ciković N. (2003) The effect of liquid absorption on gas barrier properties of triplex film coated with silicon oxide, Food Technol. Biotechnol. 41 (3): 247-251.	Q2	0,789
53.	Galić K., N. Ciković, I. Ugarković, Barrier properties of a new generation of packaging materials, Proceedings of the 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists - Central European Meeting, (Ed. B.Tripalo) Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb, Croatia (2002) pp. 82-87. ISBN 953-96846-5-X; ISI Products: Index to Scientific & Technical Proceedings, Current Contents Proceedings - Medical, Biological, Agricultural, and the Biotechnology Citation Index; ISI Proceedings; IDS: BW93M		

54.	Gajdoš J., Galić K., Kurtanjek Ž., Ciković N. (2001) Gas permeability and DSC characteristics of polymers used in food packaging, Polym. Test., 20 (1) 49-57.	Q1	0,73
55.	Galić K., Ciković N. (2001) Permeability characterisation of solvent treated polymer materials, Polym. Test. 20, 599-606.	Q1	0,73
56	Scantlebury J.D., Galić K. (1997) The Application of AC Impedance to Study the Performance of Lacquered Aluminium Specimens in Acetic Acid Solution, Progress in Organic Coatings, 31/3, 201-207.	Q1	1,977
57.	Galić K., Palić A., Ciković N. (1994) On the Redox Potential in Brewing Process-A Review, Monatsschrift für Brauwissenschaft, 124-128.	Q4	0,308
58.	Galić K., M.Pavić, and N.Ciković, The Effect of Inhibitors on Tin Corrosion in Sodium Chloride Solution, Corrosion Science, 36 (5) 785-795 (1994).	Q1	2,781
59.	Mesić Z., Galić K., Ciković N. (1993) Redox-Potential and Browning of Tomato Paste in Aluminium Tubes During Storage at Different Temperatures, Z.Lebensm.Unters.Forsch., 197, 525-530.		1,37
60.	Galić K., Marković I., Marković-Devčić B., Ciković N. (1989) Physico-biochemical changes of enzyme complex beta-Glucanase during storage, Monatsschrift für Brauwissenschaft, (3) 113-115.	Q4	0,308
61.	Galić K., Ciković N., Berković K., Gačić M. (1988) The influence of ascorbic acid on beer quality and tinplate corrosion during storage, Monatsschrift für Brauwissenschaft, (7) 288-293.	Q4	0,308
62.	Galić K., Palić A., Ciković N., Marić V. (1988) Influence of wort composition and yeast generations on redox potential change of green beers, Monatsschrift für Brauwissenschaft, (5) 209-212.	Q4	0,308
63.	Galić K. (2012) Requirements for innovative food packaging. In: Innovation in Healthy and Functional Foods. Editor(s): Dilip Ghosh, Shantanu Das, Debasis Bagchi; R.B. Smarta, CRC Press (Taylor & Francis Group) Ch.15, pp. 215-247. ISBN-978-1-4398-6267-4.		
64.	I.Vujković, K.Galić, Packaging and Environment, 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. 305-316. ISBN 953-99725-1-5; European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)		
65.	Ciković N., Galić K., Halambek J., Šolaja Ž. (2005) The Influence of Treatment and Storage Conditions on Gas Permeability through Polymeric Packaging Materials, 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, pp. 342-349. ISBN 953-99725-1-5; European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)		
66.	Galić K., Ciković N., Mesić Z. (1998) Electrochemical Study of Lacquered Tinplate and Aluminium Cans Performance, Proceedings of the Symposium on Advances in Corrosion Protection by Organic Coating III, (eds: I. Sekine, M.Kendig, D. Scantlebury, D.Mills) published by The Electrochemical Society, Vol. 97-41 pp., 161-171. ISBN 1-56677-191-9; CA:129(23)307718m;		
67.	Ciković N., Galić K. (1997) Effect of Cysteine and Methionine on the Corrosion of Tin in 3 % Sodium Chloride Solution. In: Chemical and Biological Sensors and Analytical Electrochemical Methods, (Eds.) A.J.Ricco, M.A. Butler, P.Vanysek, G.Horvai and A.F.Silva, PV 97-19 pp., 458-466. ISBN 1-56677-147.1; CA: 127(16)226490n		
68.	Ciković N., Galić K. (1997) Effect of Cysteine and Methionine on the Corrosion of Tin in 3 % Sodium Chloride Solution. In: Chemical and Biological Sensors and Analytical Electrochemical Methods, (Eds.) A.J.Ricco, M.A. Butler, P.Vanysek, G.Horvai and A.F.Silva, PV 97-19 pp., 458-466. ISBN 1-56677-147.1; CA: 127(16)226490n		

Br.	A2-radovi: radovi objavljeni u znanstvenim časopisima zastupljenima u drugim bazama podataka.
1.	Mario Ščetar, Mia Kurek, Domagoj Gabrić, Kata Galić (2023) Primjena nanočestica u pakiranju ribljih i mesnih proizvoda-Pregledni rad, Meso 3 (25) 229-236.

2.	Kurek M., Gabrić D., Ščetar M., Galić K. (2022) Primjena jestivih filmova i prevlaka s eteričnim uljima na trajnost mesnih i ribljih proizvoda-Pregledni rad. Meso 1 (24) 63-73.
3.	Barukčić I., Ščetar M., Lisak Jakopović K., Kurek M., Božanić R., Galić K. (2021) Overview of packaging materials for Dairy packaging. Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition.16 (3-4), 85-93.
4.	Gabrić, D., Kurek, M., Ščetar, M., Galić, K. (2021) Primjena apsorbera vlage kod pakiranja mesa i ribe -Pregledni rad, Meso 23 (3) 225-233. ISSN 1332-0025 (Tisak) ISSN 1848-8323 (Online).
5.	Levaj, B., Repajić, M., Galić, K., Dite, D. (2018) Proizvodnja i čimbenici kvalitete minimalno prerađenog krumpira (Solanum tuberosum). Glasnik zaštite bilja, 41 (6), 23-32. doi: 10.31727/gzb.41.6.3. Broj pristupa: edsbas.4FB3AFC6
6.	Galić, K. (2015) Packaging materials and methods for dairy applications, New Food, 19(4) 56-58
7.	Galić K. (2015) Barrier packaging materials, New Food 18 (2) 66-68.
8.	Kurek, M., Moundanga S., Voilley, A., Galić, K., Debeaufort, F. (2012) Antimicrobial efficiency of aroma compound/chitosan based films in the gaseous phase. Scientific works of the University of Food Technologies (UFT). 59, 216-217.
9.	Knežević N., Ščetar M., Galić K. (2012) Mogućnosti primjene nanotehnologije u prehrambenom sektoru s osvrtom na njeno prihvaćanje od strane potrošača, Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam 7 (1-2), 126-131.
10.	Galić K. (2012) Plastic packaging for fish and seafood, New Food 15 (5) 15-18.
11.	Galić K. (2011) The quality and safety of flexible packaging materials, New Food 14 (2) 36-39.
12.	Galić K. (2011) Factors to be considered for selecting food packaging material, Food Science Central, FoodInfo Online Features 14 June 2010, IFIS Publishing 2011.
13.	Ščetar M., Kurek M., Galić K. (2010) Trends in fruit and vegetable packaging – a Review, Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition, 5 (3-4) 69-86.
14.	Čatić I., Barić G., Cvjetičanin N., Galić K., Godec D., Grancarić A.M., Katavić I., Kovačić T., Raos P., Rogić A., Rujnić-Sokele M., Vranješ N., Vrsaljko D., Andričić B. (2010) Polimeri-od prapočetka do plastike i elastomera, Polimeri : časopis za plastiku i gumu. 31 (2) 59-70.
15.	Ščetar M., Kurek M., Galić K. (2010) Trends in meat and meat products packaging – a review, Croat. J. Food Sci. Technol., 2 (1) 32-48.
16.	Galić K. (2010) Factors to be considered for selecting food packaging material, Food Packaging Bulletin' (republished on request), ISSN 1355–0497, 19 (6) 15-18.
17.	Gabrić D., Galić K., Ćurić D. (2010) Packaging of cereals and bakery products – an overview, Food Engineering and Ingredients, 35 (1) 19-22. ISSN: 14712806
18.	Galić K. (2009) A fresh perspective: looking at the shelf life of packaged food, Food Engineering and Ingredients, 34 (3) 17-19.
19.	Galić K. (2008) Znanstveni projekt Permeacijska svojstva nekih polimernih materijala za pakiranje hrane, Polimeri: časopis za plastiku i gumu 29 (3) 189-191.
20.	Ciković N., Galić K., Matošević M., Mlinac-Mišak M. (1998) Influence of Damage Caused by Creasing Strain on Gas Permeabilities for Modified Polyethylene Foils, Polimeri, 19 (2) 19-24. ISSN 0351-1871; CA:129(3)28642s;
21.	Galić K., Ciković N., Mesić Z. (1998) Electrochemical Study of Lacquered Tinplate and Aluminium Cans Performance, Proceedings of the Symposium on Advances in Corrosion Protection by Organic Coating III, (eds: I. Sekine, M.Kendig, D. Scantlebury, D.Mills) published by The Electrochemical Society, Vol. 97-41 pp., 161-171. ISBN 1-56677-191-9; CA:129(23)307718m;
22.	Ciković N., Galić K. (1997) Effect of Cysteine and Methionine on the Corrosion of Tin in 3 % Sodium Chloride Solution. In: Chemical and Biological Sensors and Analytical Electrochemical Methods, (Eds.) A.J.Ricco, M.A. Butler, P.Vanysek, G.Horvai and A.F.Silva, PV 97-19 pp., 458-466. ISBN 1-56677-147.1; CA: 127(16)226490n

23.	Mesić Z., Galić K., Ciković N. (1995) Physico-chemical and electrochemical characteristics of lacquered aluminium tubes aimed for food packaging, Proceedings of the Symposium on Advances in Corrosion Protection by Organic Coating II, (eds: D. Scantlebury i M.Kendig) published by The Electrochemical Society, Vol. 95-13 pp., 40-50. CA: 122(25)313257g; ISBN 1-56677-108-0
24.	Galić K., Scantlebury J.D. (1995) A Study of the Inhibiting Action of Thioglycollic Acid on the Corrosion of Lacquered Aluminium in Acid Solution, Proceedings of the 8th European Symposium on Corrosion Inhibitors (8 SEIC), Ann.Univ.Ferrara, N.S.Sez. Suppl. N.10 pp., 621-632.; CA: 124(12)148767e
25.	Galić K., Berković K., Ciković N., Palić A. (1987) Istraživanje promjene na ambalaži i sadržaju čajne i juneće paštete tokom skladištenja, Tehnologija mesa, 7-8, 227-232. FSTA: 89 (03) S16; CA: 108(25)220487c

Br.	A3 – radovi: recenzirani radovi objavljeni (a) u zbornicima radova s međunarodnih znanstvenih skupova održanih u inozemstvu ili u Hrvatskoj u organizaciji ili suorganizaciji međunarodnog znanstvenog društva, (b) u zbornicima radova zastupljenima u bazama podataka sadržanim u WoSCC (Web of Science Core Collection) ili (c) u zbornicima radova sa znanstvenih skupova u organizaciji Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo te Znanstvenog vijeća za zaštitu prirode Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti
1.	Dujmović, Mia; Kurek, Mia; Mlinar, Zdenko; Pišonić, Petra; Radman, Sanja; Opačić, Nevena; Fabek Uher, Sanja; Galić, Kata; Ščetar, Mario; Benko, Božider; Galić, Ante; Voća, Sandra; Šic Žlabur, Jana (2024) Preservation of bioactive compounds of fresh nettle leaves by modified atmosphere // Zbornik radova 59. hrvatskog i 19. međunarodnog Simpozija agronoma (ur. Klaudija Carović-Stanko Kristina Kljak). Zagreb: Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet, 2024. str. 445-451 (11. – 16. Veljača 2024. Dubrovnik. Associations: Association for European Life Science Universities (ICA) Balkan Environmental Association (B.EN.A))
2.	Čatić I., Barić G., Galić K., Grancarić A. M., Rogić A., Rujnić-Sokele M., Karavanić I. (2011) The basic systematisation of macromolecular compounds, 8th International Conference on Industrial Tools and Material Processing Technologies (8th ICIT&MPT), October 2-5, 2011. Pp. 261-268.; Ed, J. M.Slabe, Publisher Tecos, Celje, Slovenia, ISBN 978-961-6692-02-1, ISTMA-International Special Tooling and Machining Association
3.	Čatić, I., Barić, G, Galić, K.,Grancarić, A. M., Rogić, A., Rujnić-Sokele, M., Karavanić, I. (2011) Draft of the Basic Systematization of Inorganic and Organic Macromolecular Compounds, 69th ANTEC, SPE, Boston, May 1 to 4, 2011, p.p. 2102-2107.
4.	Galić K., Vujković B.I., Ćurić D.,. Vujković I.A. (2006) Factors Affecting the Shelf-Life of Cereal Based Food, Proceedings 3rd International Congress Flour-Bread '05 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, 26-29 October 2005., J.J. Strossmayer University of Osijek, pp. 315-323, ISBN 953-7005-09-7 International Association for Cereal Sceience and Technology (ICC)
5.	Vujković I.A., Vujković B.I., Galić K., Ćurić D. (2006) Sustainable Development and Packaging Management, Proceedings 3rd International Congress Flour-Bread '05 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, 26-29 October 2005., J.J. Strossmayer University of Osijek, pp. 324-327, ISBN 953-7005-09-7 International Association for Cereal Sceience and Technology (ICC).
6.	Ćurić D., Galić K. (2006) Development of Functional Cereal Based Foodstuffs, Proceedings 3rd International Congress Flour-Bread '05 5th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, 26-29 October 2005., J.J. Strossmayer University of Osijek, pp. 121-133, ISBN 953-7005-09-7 International Association for Cereal Sceience and Technology (ICC)
7.	Vujković I.A., Galić K., Vujković B.I. (2005) Packaging in Environmental Menagement, Proceedings of the 1st International and 18th Croatian Congress of technologists for postharvest technology «Zrnko '04», Stubičke Toplice, 17-18 November 2004. (Ed. Tajana Krička) Faculty of Agriculture, Department of Agriculture Technology, Storing and Transport, pp. 124-131; ISBN 953-6135-49-3; European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)
8.	Ciković N., Galić K., Halambek J., Šolaja Ž. (2005) The Influence of Treatment and Storage Conditions on Gas Permeability through Polymeric Packaging Materials, 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, pp. 342-349. ISBN 953-99725-1-5; European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)

9.	S.Srečec, I.Kvaternjak, K.Galić, V.Marić, Advantages of Direct Hop Processing in Hop Pellets Type 90, 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. 338-341. ISBN 953-99725-1-5; European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)
10.	I.Vujković, K.Galić, Packaging and Environment, 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. 305-316. ISBN 953-99725-1-5; European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)
11.	I.Tovunac, T.Prpić, S.Jurić, K.Galić, Shelf life of Vacuum and Protective Atmosphere Packaging of Chicken Frankfurters, 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. 258-264. ISBN 953-99725-1-5; European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)
12.	K.Galić, N.Ciković, I.Ugarković, Barrier properties of a new generation of packaging materials, Proceedings of the 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists - Central European Meeting, (Ed. B.Tripalo) Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb, Croatia (2002) pp. 82-87. ISBN 953-96846-5-X; ISI Products: Index to Scientific & Technical Proceedings, Current Contents Proceedings - Medical, Biological, Agricultural, and the Biotechnology Citation Index; ISI Proceedings; IDS: BW93M;
13.	K.Galić, N.Ciković, Inhibition effect of amino acida on the corrosion of aluminium in salt solution, Proceedings of the 15th International Corrosion Congress (Frontiers in corrosion science and technology), Granada, Spain, September, 22-27. 2002, CD_No. 459, str., 1-7; International Corrosion Council.
14.	K.Galić, N.Ciković, S. Hamin, K. Berković, Inhibition efficiency of natural compounds on tin corrosion in salt solutions, Proceedings of the Eurocorr 2001, The European Corrosion Congress, Riva del Garda, Italy, 30 September-4 October, 2001, CD-ROM, Ref.No. 183.pdf, pp. 1-7. Association: European Federation of Corrosion.
15.	N.Ciković, K.Galić, S.Prejac, K.Berković, Cysteine as Corrosion Inhibitor of Aluminium in 3 % Sodium Chloride Solution, Symposium on Corrosion Control by Coatings, Cathodic Protection and Inhibitors in Seawater, Dubrovnik (1998) str., 79-81. Association:European Federation of Corrosion.
16.	K.Galić, M.Pavić, N.Ciković, K.Berković, Influence of Nitrite and Nitrate on Tin Corrosion in Sodium Chloride, Proceedings of the 7th European Symposium on Corrosion Inhibitors, Ann. Univ. Ferrara, N.S., Sez., Suppl. N 9 (1990) pp., 701-709. Association:European Federation of Corrosion.

Br.	Znanstveni radovi u znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3
1.	Galić K., A. Palić, N. Ciković, V. Marić, (1985) Promjene redoks potencijala tokom vrenja sladovine u industrijskim uvjetima, Pivarstvo, 18 (4) 183-187.
2.	Galić K., A. Palić, N.Ciković, (1986) Ovisnost redoks potencijala o vrsti piva, sezoni proizvodnje, temperaturi skladištenja i dodatku askorbinske kiseline, Pivarstvo, 19 (2) 167-172.

Br.	Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa
1.	Berković K., N. Ciković, K.Galić (2001)Utjecaj aminokiselina iz sastava sirutke na koroziju aluminija u slanoj otopini, 2.Hrvatski simpozij o elektrokemiji, Primošten (2001) str., 119-123. ISBN 953-6894-05+-x
2.	Galić K. (2000) Pregled zakonskih propisa za polimerne materijale koji su u doticaju sa prehrambenim proizvodima, 16.Hrvatsko savjetovanje tehnologa sušenja i skladištenja (ur. Krička Tajana), Stubičke Toplice, 2000. str., 145-152. ISBN 953-6135-29-9
3.	Galić K., N. Ciković, i S. Hamin (2000) Amino kiseline kao inhibitori korozije kositra u slanoj otopini, Zbirka referata 14. Savjetovanja o zaštiti materijala i industrijskom finišu Zagreb, (2000.) str., 31- 36.
4.	Ciković N., K. Galić, (1998) Barijerna svojstva tripleks folije s nanosom SiOx, III Međunarodno savjetovanje "Polimerni materijali u pakiranju namirnica", Zagreb (1998) str., 87-91.
5.	Ciković N., K. Galić, (1998) Korozija aluminija u slanom mediju uz dodatak aminokiselina, 1.Hrvatski simpozij o elektrokemiji, Varaždin (1998) 111-114.; ISBN 953-96041-7-6
6.	Galić K., N. Ciković (1998) Karakterizacija lakirane metalne ambalaže elektrokemijskim metodama, 1.Hrvatski simpozij o elektrokemiji, Varaždin (1998) 99-102.; ISBN 953-96041-7-6

7.	Galić K., N. Ciković, P.Turčić, (1998) Utjecaj temperature na propusnost kisika kroz modificiranu polietilensku foliju, Zbornik radova 9. Ružičkini dani, Vukovar (1998) str., 163-165. ISBN 953-96041-6-8 (HDKI)
8.	Ciković N., K. Galić (1998) Utjecaj metionina na koroziju aluminija u otopini natrijevog klorida, Zbirka referata 13. Savjetovanja o zaštiti materijala i industrijskom finišu Zagreb, (1998) str., 69-73.
9.	Ciković N., K. Galić, M. Matošević (1997) Utjecaj sile gužvanja na propusnost plinova kroz modificirane polietilenske folije, Zbornik radova međunarodnog Savjetovanja "Plastična Ambalaža", Koprivnica (1997) str.,13-14.
10.	Ciković N., K. Galić (1996) Metalni ambalažni materijal u prehrambenoj industriji, Zbornik radova 12. Savjetovanja o zaštiti materijala i industrijskog finiša Zagreb (1996) str., 11-23 (pregledni rad).
11.	Berković K., N. Ciković, K. Galić, M. Pavić (1992) Korozija kositra u voćnim sokovima, Zbornik radova 10. Savjetovanja o zaštiti materijala i industrijskog finiša Zagreb, (1992) str., 11-14.
12.	Galić K., M. Pavić, N. Ciković, K. Berković (1992) Utjecaj temperature na koroziju kositra u slanim otopinama, Zbornik radova 10. Savjetovanje o zaštiti materijala i industrijskog finiša, Zagreb (1992) str., 33-37.
13.	Ciković N., K. Berković, K. Galić (1990) Korozija metala u prerađevinama voća i povrća, Zbornik radova 9. Savjetovanja o dostignućima i tendencijama razvoja na području zaštite materijala i industrijskog finiša, Zagreb (1990) No.5, str.,1-9.
14.	Berković K., M. Pavić, K. Galić, N. Ciković (1990) Istraživanje interakcije u model sistemu metalni ambalažni materijal - voćni sok, Zbornik radova 9. Savjetovanja jugoslavenske industrije za preradu voća i povrća, Novi Sad, (1990) str., 120-123.
15.	Mesić Z., K. Galić, K. Berković, N. Ciković (1990) Promjene i utjecaj agresivnih prehrambenih proizvoda na bazi rajčice na Al-tube tokom skladištenja, Zbornik radova 9. Savjetovanja jugoslavenske industrije za preradu voća i povrća, Novi Sad (1990) str., 110-113.
16.	Galić K., N. Ciković, K. Berković (1989) Utjecaj atmosfere na elektrokemijsko ponašanje kositra u otopinama soli, Knjiga radova XI Jugoslavenskog simpozija o elektrokemiji, Rovinj, (1989) str., 85-86.
17.	Galić K., K. Berković, N. Ciković (1987) Utjecaj askorbinske kiseline na pivo i ambalažu od bijelog lima tokom skladištenja, Zbornik radova Savjetovanja o značenju kemije u proizvodnji hrane i zaštiti čovjekove okoline, Osijek, (1987) str., 115-117.
18.	Galić K. (1986) Energija konjske vuče kao obnovljivi izvor, Knjiga radova VIII Savjetovanja o energiji, Opatija (1986) str., 1-03-1 ---- 1-03-9.
19.	Križanec D., K. Galić, A. Palić (1985) Korelacija viskoznosti različitih uzoraka nativnog i rekonstituiranog mlijeka, Knjiga radova Savjetovanja o značenju kemije u proizvodnji hrane i zaštiti čovjekove okoline, Osijek, (1985) str., 159-160.

Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

1. Poças F., Galić K., Kurek M., Ščetar M., Karbowiak T., Debeaufort F., Ouadi S., Vitrac O., Langowski H-C. (2024) Learning Shelf-life Estimation of Packaged Foods in Food Engineering Programmes. 11th Shelf-Life International Meeting, 20 – 23 May 2024, Reggio Emilia, Italy. Association: IUFoST - The International Union of Food Science and Technology.
2. Kurek, Mia; Čanak, Iva; Ščetar, Mario; Galić, Kata; Characteristics of biobased film-forming solutions made form i-carageenan and enriched with green and brown algae; 38th EFFoST International Conference; KU Leuven and Ghent University; Bruges; Belgium; November 12.-14. 2024.
3. Kurek, Mia; Ščetar, Mario; Jacob, Auree; Nuskol, Marko, Galić, Kata; Influence of drying method prior to extraction on the antioxidant capacity of sea fennel and its use as source of bioactive compounds for active fish packaging; 38th EFFoST International Conference; KU Leuven and Ghent University; Bruges; Belgium; November 12.-14. 2024.,
4. Gabrić D., Kurek M., Ščetar M., Brnčić M., Božić M., Galić K. (2023) Characterization of biopolymer coated plastic sheet enriched with clove essential oil. 1st European GREEN Conference, 23-26 May 2023, Vodice, Croatia. Book of Abstracts pp.294; Associations: IAESP-International Association of Environmental Scientists and Professionals; IFEH - International Federation of Environmental Health; EHEDG - European Hygienic Engineering and Design Group.
5. Fabra M., Boucher J., Cornuau G., Corredig M., Chagnon M., Debeaufort F., Domenek S., Fernandes E., Galic K., Hayert M., Jean-Mario J., Karbowiak T., Kurek M., Langowski H., Regis L., Leguiner M., Loriot C., Nguyen P., Ouadi S., Poças F., Popenda E., Scetar M., Selbourne C., Uysal Ünalan I., Urena Vega M., Vitrac O. (2023) FitNESS 2.0 project: a non-linear e-learning platform on knowledge on food packaging (P1.1.097). 37th EFFoST International Conference, Sustainable Food Industry 4.0: Towards the 2030 Agenda, 6-8 November 2023 Valencia, Spain. EFFoST, IATA, CSIC.
6. Debeaufort F., Boucher J., Cornuau G., Corredig M., Chagnon M-C., Domenek S., Fabra M-J., Fernades E., Galic K., Hayert M., Julien J-M., Karbowiak T., Kurek M., Langowski H-C., Regis L., Leguiner M-V., Loriot C., Nguyen P-M., Ouadi S., Poças F., Popenda E., Scetar M., Selbourne C., Uysal Ünalan I., Urena Vega M.F., Vitrac O., (2023) FitNESS 2.0 project: an EU collaborative open courseware on knowledge on food packaging from the past, the present and for the future. 3rd CIRCUL-A-BILITY CONFERENCE, Re-

thinking Packaging for Circular & Sustainable Food Supply Chains of the Future. 11-13 September 2023, Madrid. COST Association. CSIC, INIA, IRTA, Universidad Complutense Madrid, Campus Mare Nostrum.

7. Hayert M., Vitrac O., Ouadi S., Galic K., Domenek S., Corredig M., Spanou S., Karbowiak T., Chagnon M., Langowski H., Scetar M., Kurek M., Nguyen P., Loriot C., Debeaufort F., Fabra Rovira M., Pocas M., Cornaug G., Uysal Unalan I., Boucher J. (2023) Non-linear learning to design responsible food packaging. 14th International Congress on Engineering and Food (ICEF 14), June 20-23, 2023, Nantes, France. Book of Abstracts pp.605, Associations: CIGR (International Commission of Agricultural and Biosystems Engineering); EFFoST (European Federation of Food Science and Technology); ESBES (European Society of Biochemical Engineering Sciences); The European Society of Rheology; ICC (International Association for Cereal Science and Technology); IIF IIR (International Institute of Refrigeration)
8. Gabrić D., Kurek M., Ščetar M., Brnčić M., Božić M., Galić K. (2023) Biobased formulation films as possible replacement for synthetic (polymeric) food packaging material, 14th International Congress on Engineering and Food (ICEF 14), June 20-23, 2023, Nantes, France. Book of abstracts. pp.211, file:///Users/katagalic/Downloads/2023-10-23-ICEF14%20Book-of-abstracts.pdf; Associations: CIGR (International Commission of Agricultural and Biosystems Engineering); EFFoST (European Federation of Food Science and Technology); ESBES (European Society of Biochemical Engineering Sciences); The European Society of Rheology; ICC (International Association for Cereal Science and Technology); IIF IIR (International Institute of Refrigeration).
9. Dujmović M., Opačić N., Radman S, Fabek Uher S., Voća S., Galić K., Kurek M., Ščetar M., Šic Žlabur J. (2022) Functional and nutritional properties, packaging possibilities and potential use of stinging nettle – case study. Book of Abstracts of the 4th International Congress on Food Safety and Qulity "One Health" (Branko Kolarić, Adela Krivohlavek, Jasna Bošnir, Sandra Šikić eds.). 4. međunarodnom Kongresu o sigurnosti i kvaliteti hrane Jedno zdravlje (https://www.foodsq.eu/hr/), Dubrovnik, 9.-12. November. Assocations: South East European Network for Food Safety and Quality Control – SEEN-FSQC. Arh Hig Rada Toksikol 2022;73 (Suppl. 1) p.32
10. Kurek M., Poldan P., Ščetar M., Descours E., Gabrić D., Galić K. (2022) Development and characterization of biobased films from chitosan and gelatine with gallic acid applied as bags for olive oil storage, Book of Abstracts of the 10th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (D. Komes ed.), 30 November – 2 December 2022, Zagreb, Croatia, p.24, ISSN 2975-4313. Associations: EFFoST, EHEDGE.
11. Galić K., Kurek M., Ščetar M. (2022) Open courseware on responsible food packaging - FitNESS 2.0 project, Book of Abstracts of the 10th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (D. Komes ed.), 30 November – 2 December 2022 Zagreb, Croatia p.20, ISSN 2975-4313. Associations: EFFoST, EHEDGE.
12. Ščetar, M., Lenard, I., Kurek, M., Molnar D., Galić, K. (2022) Characterisation of chitosan films with Vitamin C, Book of Abstracts of the 10th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (D. Komes ed.), 30 November – 2 December 2022 Zagreb, Croatia p.44, ISSN 2975-4313. Associations: EHEDGE, EFFoST.
13. Gabrić, D.; Kurek, M.; Ščetar, M.; Elez Garofulić, I.; Repajić, M.; Brnčić, M.; Božić, M.; Galić, K. (2022) Use of orange peel waste as a source of active substances for incorporation in chitosan coatings applied on commercial polymeric film. Book of Abstracts of the 4th International Congress on "Green Extraction of Natural Products" (GENP2022) Poreč 27-28 october 2022., p., 106. ISBN 978-953-6893-16-4. Associations: ISEKI Food Association; EFFoST
14. Gabrić D., Kurek M., Ščetar M., Božić M., Galić K. (2022) Evaluation of barrier properties and overall migration in polymer buckets intended for pastry fillings packaging, 11th CEFood congress, Čatež ob Savi, Slovenia, 27-30 September 2022. CEFood Congress Book (ed., P. Raspor, I.Vovk, A.Ovca, S.Smole Možina, B.Butinar, M.Jevšnik) European Declaration on Food, Technology and Nutrition Network Ljubljana 2022, pp.179. Associations: EFFoST, http://eftndeclaration.aaeuropae.org/Events/
15. Galić K., Kurek M., Ščetar M. (2022) Presentation of FitNESS project, 11th CEFood congress, Čatež ob Savi, Slovenia, 27-30 September 2022. CEFood Congress Book (ed., P. Raspor, I.Vovk, A.Ovca, S.Smole Možina, B.Butinar, M.Jevšnik) European Declaration on Food, Technology and Nutrition Network Ljubljana 2022, pp.148. Associations: EFFoST, http://eftndeclaration.aaeuropae.org/Events/
16. Mlaouah Emma, Benbettaieb Nasreddine., Kurek Mia, Galić Kata, Debeaufort Frédéric (2021) Bioactive antioxidant coatings for poly(lactic acid) packaging films: polyphenols affect coating structure and their release in a food simulant. First CIRCUL-A-BILITY conference, Re-thinking packaging for circular and sustainable food supply chains of the future, 26-29 September 2021 Foggia (Italy) Online, p.13 (br. 052)
17. Buljan, J., Molnar D., Ščetar, M., Kurek, M., Galić, K. (2021) Barrier and mechanical properties of chitosan films with grape seed extract. 10th CEFood congress, Sarajevo 10-11 June 2021. Book of abstracts (Mujčinović A., ur.) p 122. Online (poster). EFFoST
18. Marić, M., Kurek, M., Repajić, M., Ščetar, M., Galić, K., Levaj, B. (2021) Influence of edible coatings with or without natural olive leaf antioxidant extract on quality and sensory properties of fresh-cut potato. 10th CEFood congress, Sarajevo 11-13 June 2020. Book of abstracts (Mujčinović A., ur.) p.129. Online (oral presentation). EFFoST
19. Pranjić, Tanja; Draženka, Dite; Repajić, Maja; Ščetar, Mario; Galić, Kata; Levaj, Branka Influence of aging on physicochemical characteristics of modified atmosphere packed "fresh cut" potatoes. // Book of Abstracts - 9th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists / Kovačević Ganić, Karin (ur.). Zagreb: MGM studio Novel d.o.o., 2018. str. 155-155 (poster, međunarodna recenzija, sažetak, znanstveni)
20. Kurek M., Hlupić L., Ščetar M., Elez Garofulić I., Galić K. (2018) Development of novel intelligent biobased food packaging films from food waste sources of anthocyanes, Book of Abstracts, 9th International congress of food technologists, biotechnologists and nutritionists, Zagreb, Croatia, 3-5 October 2018. p.39 (oral)

21. Tinjić M., Ščetar M., Kurek M., Galić K. (2018) Effect of food simulants and ultrasound treatment on barrier properties of polyolefins, Book of Abstracts, 9th International congress of food technologists, biotechnologists and nutritionists, Zagreb, Croatia, 3-5 October 2018., p.23 (oral)
22. Dite D., Pranjić T., Repajić M., Karlović S., Ščetar M., Galić K., Levaj B. (2018) Effect of potato aging on texture and colour of minimally processed potatoes packaged in modified atmosphere, Book of Abstracts, (Pitia, P., Silva, C. L. M., Scleining, G., ur.), str. 315. 5th ISEKI Food 2018, Conference, Stuttgart, Germany, 3-5 July 2018, The ISEKI-Food Association.
23. Dite D., Vahčić N., Ščetar M., Ježek D., Galić K., Levaj B. (2017) Packaging atmosphere effect on colour and sensory quality of antibrowning treated fresh-cut Lady Clair potato, 31st EFFoST International Conference, Food Science and Technology Challenges for the 21st Century-Research to Progress Society, 13-16 November 2017, Sitges, Spain. P2.179 (Guamis-Lopez, G., Martin-Belloso, O., ur.), 31st EFFoST International Conference, Sitges, Spain, 13-16 November 2017, EFFoST.
24. Dite D., Vahčić N., Ščetar M., Ježek D., Galić K., Levaj B. (2017) Packaging atmosphere effect on colour and sensory quality of fresh-cut Lady Clair potato, 31st EFFoST International Conference, Food Science and Technology Challenges for the 21st Century-Research to Progress Society, 13-16 November 2017, Sitges, Spain. P2.167 (Guamis-Lopez, G., Martin-Belloso, O., ur.), 31st EFFoST International Conference, Sitges, Spain, 13-16 November 2017, EFFoST.
25. Levaj B., Repajić M., Ščetar M., Ajredini S., Karlović S., Tryzno E., Galić K., Ćurić D. (2016) Shelf life of pre-cooled and packaged raspberry in different atmospheres, 8th CEFood-Food Science for Well Beingm, Kyiv, Ukraine, 23-27 May 2016. p.236.
26. Ogrinec M., Galić, K., (2012) Karakterizacija barijernih svojstava modificirane polietilensk folije, 14. Ružičkini dani, Vukovar, 13. – 15. rujna 2012.
27. Kurek M., Galić K., Voilley A., Debeaufort F. (2012) Influence of relative humidity on the functional and barrier properties of active biopolymer packaging films, "7th International Conference on Water in Food", Helsinki, 3-5 June 2012., http://www.efw2012.eurofoodwater.eu/
28. Čanadi-Jurešić G., Galić K., Čedomila M., Valić S. (2012) Radical Scavenging potential of pumpkin seed oil, 6th CEFood Congress, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. P. 153. ISBN 978-86-7994-028-5. Publisher: University of Novi Sad, Institute of Food Technology. Editor: dr. Jovanka Lević. Printed by „Futura" Novi Sad.
29. Ščetar M., Režek Jambrak A., Galić K., Lelas V. (2012) Oxygen permeability of high barrier food packaging film after ultrasound treatment, 2nd International Meeting on Materials and Bioproducts interactions (MATBIM2012), April 22-25, 2012, Dijon, France. S2P10
30. Kurek M., Voilley A., Galić K., Debeaufort F. (2012) Influence of processing parameters on the retention of the active volatile compound and physicochemical properties of biopolymer coatings, 2nd International Meeting on Materials and Bioproducts interactions (MATBIM2012), April 22-25, 2012, Dijon, France. S2L4
31. Kurek M., Moundanga S., Galić K., Debeaufort F. (2012) Antibacterial activity of volatile compound/chitosan based film in the vapour phase against Escherichia Coli, 2nd International Meeting on Materials and Bioproducts interactions (MATBIM2012), April 22-25, 2012, Dijon, France. S1P18
32. Klepac D., Ščetar M., Galić K., Valić S. (2012) Effect of gama-irradiation on gas barrier and thermal aging of polyolephines, 2nd International Meeting on Materials and Bioproducts interactions (MATBIM2012), April 22-25, 2012, Dijon, France. S2P11
33. Klepac D., Ščetar M., Galić K., Valić S. (2012) Gas permeability of gamma-irradiated polyethylene and polypropylene films, POLYCHAR 20 World Forum on Advanced Materials, 26-30 March 2012 Dubrovnik, CROATIA.
34. Ščetar M., Režek Jambrak A., Galić K., Lelas V. (2011) Ultrasound effect on oxygen barrier properties of two different polypropylenes aimed for food packaging, EFFoST Conference 2011 EFFoST Annual Meeting - Process-Structure-Funcion Relationships / Dietrich Knorr (ur.). Berlin, Germany, 8-11 November, 2011.
35. Krička T., Mužic S., Voća N., Janječić Z., Jurišić V., Matin A., Brlek T., Bilandžija N., Bedeković D., Ćurić D., Galić K., Novotni D., Mas N., Horvat Z. (2011) Hranidbena iskoristivost i tehnologija prerade starog kruha, XVIII Međunarodno savjetovanje Krmiva: Opatija, Hrvatska, 08-10. 06. 2011. Knjiga sažetaka / Lulić, Slavko (ur.). Zagreb, Krmiva d.o.o., 2011. 39-41
36. Ščetar M., Ptiček Siročić A., Kurek M., Hrnjak-Murgić Z., Galić K., Lelas V. (2011) Low density polyethylene film for food packaging modified by zeolite and nanoclay. 7 HDPBN, Opatija 20-23 October 2011.
37. Kurek M., Voilley A., Galic K, Debeaufort F. (2011) Drying temperature influence on the aroma retention in biopolymer based-edible films, 7 HDPBN, Opatija 20-23 October 2011.
38. Kurek M., Ščetar M., Voilley A., Galić K, Debeaufort F. (2011) Influence of biopolymer layers and aroma compound on the polyolefine-based film permeability, 7 HDPBN, Opatija 20-23 October 2011.
39. Ščetar M., Kurek M., Lelas V., Galić K. (2010) Gas permeation properties of modified PE-LD with zeolite and nanoclay aimed for food packaging, EFFoST conference "Food and Health", Dublin, Ireland, 10-12 November 2010.
40. Klepac D., Ščetar M., Valić S., Kurek M., Galić K. (2010) Mechanical Degradation of Food Packaging Polymeric Materials, Book of Abstracts: 15th World Congress of Food Science and Technology. 22-26 August 2010, Cape Town, South Africa. International Union of Food Science and Technology (IUFoST), p.290.
41. Ščetar M., Kovačić E., Kurek M., Galić K. (2010) The influence of packaging on dry meat sausage shelf-life, 5th CEFood, 19-22 May 2010, Bratislava, Slovak Republic, Book of Abstracts, p. 105. ISBN 978-80-89088-90-4
42. Galić K. (2009) The benefits of processing and packaging, EFFoST conference, New Challenges in food preservation, Processing-Safety-Sustainability, Budapest, Hungary, November 11-13, 2009. CD-Book of Abstracts, P.O2.19 (pozvano predavanje)
43. Ščetar M., Kurek M., Galić K. (2009) Schematic overview of dry food packaging material selection, EFFoST conference, New Challenges in food preservation, Processing-Safety-Sustainability, Budapest, Hungary, November 11-13, 2009., CD-Book of Abstracts, p. P009

44. Kurek M., Galić K. (2008) Effect of External Parameters on Barrier Characteristics of Polyethylene Film for Food Packaging, Book of Abstracts: Symposium on Food Packaging Scientific Developments supporting Safety and Quality, 19-21 November 2008, Prague, Czech Republic. Associations: International Life Sciences Institute-ILSI Europe, p.134.
45. Klepac D., Galić K., Valić S., Bosnar D. (2008) Gass Permeability of Uniaxially Deformed Polyethylene and Polipropylene Films, 4th International Symposium on Food Packaging-Scientific Developments supporting Safety and Quality. 19-21 November 2008, Prague, Czech Republic. Book of Abstracts: Symposium on Food Packaging Scientific Developments supporting Safety and Quality. Associations: International Life Sciences Institute-ILSI Europe, p.187.
46. Valić S., Ostojić S., Kurek M., Klepac D., Galić K. (2008) Thermal and barrier characterisation of polyethylene film as food packaging material, 14th World Congress of Food Science and Technology October 19-23, 2008, Shanghai, China. Book of Abstracts: 14th World Congress of Food Science and Technology. Chinese Institute of Food Science and Technology (CIFST), International Union of Food Science and Technology (IUFoST), p.493.
47. Kurek M., Lalović M., Špralja A., Galić K. (2008) Absorption of food simulants in polyolephinic packaging materials, 14th World Congress of Food Science and Technology Oct.19-23 2008, Shanghai, China. Book of Abstracts: 14th World Congress of Food Science and Technology. Chinese Institute of Food Science and Technology (CIFST), International Union of Food Science and Technology (IUFoST), p.491.
48. Kurek M., Hruškar M., Galić K. (2008) Determination of mass content of proline and invertase activity in different honey samples, The 2008 Joint Central European Congress 4th Central European Congress on Food 6th Croatian Congress of FOOD TECHNOLOGISTS, BIOTECHNOLOGISTS, AND NUTRITIONISTS, 15-17 May 2008, Cavtat, Croatia, Associations: IIR, EFFoST, EuCheMS-FCD, p.185.
49. Ćurić D., Novotni D., Tušak D., Galić K., Bauman I., Krička T. (2006) Proizvodnja bezglutenskoga kruha iz ekstrudirane smjese kukuruznog i sojinog brašna / Gluten Free Bread Production Using the Extzruded Blend of Corn Meal and Soybean Flour, 2. Međunarodni i 19. Hrvatski kongres tehnologa za posliježetvenu tehnologiju «Zrnko 2006», Tuheljske toplice, 22-23. studenoga 2006.
50. Novotni D., Ćurić D., Galić K., Bauman I., Krička T. (2006) Enrichment of the traditional bakery products with the soybean proteins. 2nd International Scientific Congress "Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries", Saltillo, Mexico, 16-18 listopada 2006.
51. Mrkić S., Galić K., Ivanković M. (2006) Influence of liquid absorption on gas permeability of monofilms used for food packaging, Food Science & Food Biotechnology in Developing Countries 2nd International Congress, Saltillo, Mexico, od 16-18 listopada 2006, Abstract Book ETFP03 p.51; Extended Abstracts CD, FSB2-2006, pp. 98-102.
52. Vujković I.A., Vujković B.I., Galić K., Ćurić D. (2005) Sustainable Development and Packaging Management, 3rd International Congress Flour-Bread '05, Opatija, 26-29 October 2005. International Association for Cereal Sceience and Technology (ICC), Abstract Book, ISBN 953-7005-07-0, p. 31.
53. Galić K., Vujković B.I., Ćurić D., Vujković I.A. (2005) Factors Affecting the Shelf-Life of Cereal Based Food, 3rd International Congress Flour-Bread '05, Opatija, 26-29 October 2005. International Association for Cereal Sceience and Technology (ICC), Abstract Book, ISBN 953-7005-07-0, p. 30. (usmeno izlaganje)
54. Ćurić D., Galić K. (2005) Development of Functional Cereal Based Foodstuffs, 3rd International Congress Flour-Bread '05, Opatija, 26-29 October 2005. International Association for Cereal Sceience and Technology (ICC), Abstract Book, ISBN 953-7005-07-0, p. 23.
55. Galić K., Vujković I. (2005) Ambalažni materijali za pakiranje mesa i prerađevina od mesa, Međunarodno 53. savetovanje industrije mesa, Vrnjačka Banja 13-15. juni 2005., str. 88-89.
56. Vujković I.A., Galić K., Vujković B.I. (2004) Packaging in Environmental Menagement, Proceedings of the 1st International and 18th Croatian Congress of technologists for postharvest technology «Zrnko '04», Stubičke Toplice, Croatia 17-18 November 2004. European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng) str., 124-131.
57. Ciković N., Galić KHalambek., J., Šolaja Ž. (2004) The Influence of Treatment and Storage Conditions on Gas Permeability through Polymeric Packaging Materials, 2nd Central European Meeting 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 17-20 October 2004, Opatija, Croatia, Book of Abstracts p. 98.
58. Srečec S., Kvaternjak I., Galić K., Marić V. (2004) Advantages of Direct Hop Processing in Hop Pellets Type 90, 2nd Central European Meeting 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 17-20 October 2004, Opatija, Croatia, Book of Abstracts p. 97.
59. Vujković I., Galić K. (2004) Packaging and Environment, 2nd Central European Meeting 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 17-20 October 2004, Opatija, Croatia, Book of Abstracts p. 92.
60. Tovunac I., Prpić T., Jurić S., Galić K. (2004) Shelf life of Vacuum and Protective Atmosphere Packaging of Chicken Frankfurters, 2nd Central European Meeting 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 17-20 October 2004, Opatija, Croatia, Book of Abstracts p. 79.
61. Galić K., Ciković N. (2002) Inhibition effect of amino acida on the corrosion of aluminium in salt solution, The 15th International Corrosion Congress (Frontiers in corrosion science and technology), Granada, Spain, 22-27 September 2002, p. 445.
62. Makić H., Alibabić V., Galić K., Pašalić N. (2002) Solvent absorption in polymeric materials, 1st Central European Congress on Food and Nutrition - CEFood, 22-25 September, Ljubljana 2002, Slovenia, P-10-03, p. 117.
63. Galić K., Ciković N. (2002) The effect of liquid absorption on gas barrier properties of triplex film coated with metal oxide, 1st Central European Congress on Food and Nutrition-CEFood, 22-25 September, Ljubljana 2002, Slovenia, L-10-02, p. 45. (usmeno izlaganje)

64. Galić K., Ciković N., Ugarković I. (2001) Barrier properties of a new generation of packaging materials, The 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists - Central European Meeting, 3-5 October, Opatija 2001, Croatia, CD-Rom: FT/PP_15.
65. Galić K., Ciković N., Hamin S., Berković K. (2001) Inhibition efficiency of natural compounds on tin corrosion in salt solution, The European Corrosion Congress-Eurocorr 2001, Riva del Garda, Italy, 30 September-4 October 2001.
66. Ciković N., Galić K., Prejac S. (2000) Amino Acids as Corrosion Inhibitors of Tin in Salt Solutions, 51st ISE Meeting, Warsaw 3-8 September 2000, P-532.
67. Ciković N., Galić K., Prejac S. (1999) Effect of lysine on the corrosion protection of aluminium and tin in salt solutions, 50th ISE Meeting, 5-10 September 1999 Pavia, Italy. P-558.
68. Ciković N., Galić K., Prejac S., Berković K. (1998) Cysteine as Corrosion Inhibitor of Aluminium in 3 % Sodium Chloride Solution, Symposium on Corrosion Control by Coatings, Cathodic Protection and Inhibitors in Seawater, 4-7 October 1998 Dubrovnik, Croatia. str., 79-81. (usmeno izlaganje)
69. Galić K., Ciković N., Mesić Z. (1997) Electrochemical Study of Lacquered Tinplate and Aluminium Cans Performance Advances in: Corrosion Protection by Organic Coating III, Tokyo, 29-31 October 1997 pp., 98-104. (usmeno izlaganje)
70. Ciković N., Galić K. (1997) Effect of Cysteine and Methionine on the Corrosion of Tin in 3 % Sodium Chloride Solution. In: Chemical and Biological Sensors and Analytical Electrochemical Methods, Joint International Meeting of the ECS and 48th ISE, 31.8.-5.9.1997. Paris, France, p. 857.
71. Galić K., Murphy T., Ciković N. (1996) An application of DC and AC measurements in the study of beverage cans, 47th ISE Meeting, 1.-6. 9. 1996. Balatonfüred, Hungary, P6a-6.
72. Mesić Z., Galić K., Ciković N. (1994) Physico-chemical and electrochemical characteristics of lacquered aluminium tubes aimed for food packaging, Advances in Corrosion Protection by Organic Coating II, Cambridge, May 1994, pp.,159-164. (usmeno izlaganje)
73. Galić K., Pavić M., Ciković N., Berković K. (1990) Influence of Nitrite and Nitrate on Tin Corrosion in Sodium Chloride, Proceedings of the 7th European Symposium on Corrosion Inhibitors, 17-21 September 1990 Ferrara, Italy, pp., 701-709. Association: European Federation of Corrosion.

Sudjelovanje na domaćim znanstvenim skupovima

1. Palić A., K. Galić, N. Ciković (1984) Elektrometrijsko mjerenje promjena redoks potencijala piva tokom skladištenja, IV Sastanak prehrambenih tehnologa biotehnologa i nutricionista Hrvatske, Zagreb, 1984.
2. Berković K., K. Galić, N. Ciković, A. Palić (1984) Ispitivanje fizikalno-kemijskih svojstava lima i sadržaja u konzervama paštete tijekom skladištenja, IV Sastanak prehrambenih tehnologa biotehnologa i nutricionista Hrvatske, Zagreb, 1984.
3. Galić K., A. Palić, N. Ciković (1985) Istraživanje redukcijske sposobnosti kvasca Saccharomyces uvarum u raznim uzorcima sladovine, kroz pet generacija, V Kongres mikrobiologa Jugoslavije, Poreč, 1985. (usmeno izlaganje)
4. Križanec D., K. Galić, A. Palić (1985) Korelacija viskoznosti različitih uzoraka nativnog i rekonstituiranog mlijeka, Savjetovanje o značenju kemije u proizvodnji hrane i zaštiti čovjekove okoline, Osijek, 1985.
5. Galić K., A. Palić, N. Ciković (1986) Elektrokemijsko mjerenje promjene redoks potencijala piva tokom skladištenja, VIII Simpozijum industrije piva i slada Jugoslavije Budva, 1986. (usmeno izlaganje)
6. Galić K. (1986) Energija konjske vuče kao obnovljivi izvor, VIII Savjetovanje o energiji, Opatija 1986. (usmeno izlaganje)
7. Ciković N., K. Berković, K. Galić, M. Stančec (1986) Korozijsko ponašanje bijelog lima u pivu s dodatkom askorbinske kiseline, V Sastanak prehrambenih tehnologa biotehnologa i nutricionista Hrvatske, Zagreb, 1986.
8. Galić K., K. Berković, N. Ciković (1987) Utjecaj askorbinske kiseline na pivo i ambalažu od bijelog lima tokom skladištenja, Savjetovanje o značenju kemije u proizvodnji hrane i zaštiti čovjekove okoline, Osijek, 1987.
9. Pospišil J., M. Marjanović, K. Galić, B. Magdalenić (1989) Utjecaj pakiranja od polietilena na fizikalno-kemijska svojstva ribane mrkve, I Kongres prehrambenih tehnologa biotehnologa i nutricionista Hrvatske, Zagreb, 1989.
10. Galić K., N. Ciković, K. Berković (1989) Utjecaj atmosfere na elektrokemijsko ponašanje kositra u otopinama soli, XI Jugoslavenski simpozija o elektrokemiji, Rovinj, 1989.
11. Pavić M., N. Ciković, K. Galić (1989) Utjecaj tehnološke obrade na fizikalno - kemijska svojstva mlijeka tokom skladištenja na niskoj temperaturi, I Kongres prehrambenih tehnologa biotehnologa i nutricionista Hrvatske, Zagreb 1989.
12. Pavić M., K. Galić, N. Ciković, K. Berković (1989) Utjecaj koncentracije oksidativnih soli na koroziju kositra, I Kongres prehrambenih tehnologa biotehnologa i nutricionista Hrvatske, Zagreb 1989.
13. Galić K., N. Ciković, K. Berković (1989) Korozija kositra u slanim otopinama pri povišenoj temperaturi, I Kongres prehrambenih tehnologa biotehnologa i nutricionista Hrvatske, Zagreb 1989.
14. Mesić Z., K. Galić, M. Gačić, N. Ciković (1989) Promjene fizikalno - kemijskih karakteristika dehidrirane dječje hrane na bazi voća tijekom skladištenja, I Kongres prehrambenih tehnologa biotehnologa i nutricionista Hrvatske, Zagreb, 1989.
15. Mesić Z., K. Galić, K. Berković, N. Ciković (1990) Promjene i utjecaj agresivnih prehrambenih proizvoda na bazi rajčice na Al-tube tokom skladištenja, 9. Savjetovanje jugoslavenske industrije za preradu voća i povrća, Novi Sad, 1990.
16. Berković K., M. Pavić, K. Galić, N. Ciković (1990) Istraživanje interakcije u model sistemu metalni ambalažni materijal - voćni sok, 9. Savjetovanje jugoslavenske industrije za preradu voća i povrća, Novi Sad, 1990.
17. Ciković N., K. Berković, K. Galić (1990) Korozija metala u prerađevinama voća i povrća, 9. Savjetovanje o dostignućima i tendencijama razvoja na području zaštite materijala i industrijskog finiša, Zagreb, 1990.

18. Galić K., M. Pavić, N. Ciković, K. Berković (1992) Utjecaj temperature na koroziju kositra u slanim otopinama, 10. Savjetovanje o zaštiti materijala i industrijskog finiša, Zagreb 1992. (usmeno izlaganje)
19. Berković K., N. Ciković, K. Galić, M. Pavić (1992) Korozija kositra u voćnim sokovima, 10. Savjetovanje o zaštiti materijala i industrijskog finiša Zagreb, 1992.
20. Galić K., N. Ciković, Z. Mesić (1994) Analiza organskih prevlaka na aluminiju, II Kongres prehrambenih tehnologa biotehnologa i nutricionista Hrvatske, Zagreb, 1994. str. 17.
21. Mesić Z., K. Galić, N. Ciković (1994) Migracije u sustavu aluminij-koncentrat rajčice, II Kongres prehrambenih tehnologa biotehnologa i nutricionista Hrvatske, Zagreb, 1994. str. 32.
22. Galić K., N. Ciković (1995) Propisi za plastičnu amblažu u prehrambenoj industriji, Stručno-znanstveni skup: ekološka ambalaža - plastična amblaža, Zagreb, 1995. (pozvano predavanje)
23. Berković K., Ciković N., Galić K. (1995) Plastična ambalaža za pakiranje prehrambenih proizvoda, Stručno-znanstveni skup: ekološka ambalaža -plastična ambalaža, Zagreb, 1995. (pozvano predavanje)
24. Ciković N., K. Galić (1996) Metalni ambalažni materijal u prehrambenoj industriji, 12. Savjetovanje o zaštiti materijala i industrijskog finiša Zagreb, 1996.
25. Ciković N., K. Galić, M. Matošević (1997) Utjecaj sile gužvanja na propusnost plinova kroz modificirane polietilenske folije, Međunarodno savjetovanje "Plastična Ambalaža", Koprivnica, 1997. (usmeno izlaganje)
26. Galić K., N. Ciković, Ž. Kovaček, I. Jurak (1997) Utjecaj temperature na propustljivost plinova kroz polimerni ambalažni materijal prethodno izložen djelovanju simulanata hrane XV Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, Opatija, 1997. str. 324. ISBN 953-96041-6-8
27. Galić K., N. Ciković, S. Mrkić (1998) Propusnost kisika kroz modificirane polietilenske filmove prethodno obrađene otopinom octene kiseline, 3. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Zagreb 1998. str. 24.
28. Ciković N., K. Galić (1998) Utjecaj metionina na koroziju aluminija u otopini natrijevog klorida, 13. Savjetovanje o zaštiti materijala i industrijskom finišu Zagreb, 1998.
29. Galić K., N. Ciković, P. Turčić (1998) Utjecaj temperature na propusnost kisika kroz modificiranu polietilensku foliju, 9. Ružičkini dani, Vukovar, 1998.
30. Galić K., N. Ciković (1998) Karakterizacija lakirane metalne ambalaže elektrokemijskim metodama, 1.Hrvatski simpozij o elektrokemiji, Varaždin, 7-9. rujna 1998. (usmeno izlaganje)
31. Ciković N., K. Galić (1998) Korozija aluminija u slanom mediju uz dodatak aminokiselina, 1.Hrvatski simpozij o elektrokemiji, Varaždin 7-9. rujna 1998.
32. Ciković N., K. Galić (1998) Barijerna svojstva tripleks folije s nanosom SiOx, III Međunarodno savjetovanje "Polimerni materijali u pakiranju namirnica", Zagreb, 1998.
33. Galić K., N. Ciković, M. Krizmanić (1998) Propusnost kisika kroz polietilenske folije s razlilčitim udjelom aditiva nakon izlaganja djelovanju otopine etanola, 3. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Zagreb 1998. str. 26.
34. Galić K., N. Ciković (1998) Čimbenici koji odlučuju o odabiru ambalažnih materijala za pakiranje prehrambenih proizvoda, 33. Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka, Lovran, 1998., str., 14. (usmeno izlaganje)
35. Galić K., N. Ciković, A. Pavlović, I. Pasini (1999) Kinetika permeacije plinova kroz modificirane polietilenske folije, XVI Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, Split, 1999., str., 312. ISBN 953-96041-6-8.
36. Galić K., N. Ciković, S. Hamin (2000) Amino kiseline kao inhibitori korozije kositra u slanoj otopini, 14. Savjetovanje o zaštiti materijala i industrijskom finišu Zagreb, 2000. (usmeno izlaganje)
37. Galić K. (2000) Pregled zakonskih propisa za polimerne materijale koji su u doticaju sa prehrambenim proizvodima, 16.Hrvatsko savjetovanje tehnologa sušenja i skladištenja, Stubičke Toplice, 2000. (usmeno izlaganje)
38. Berković K., N. Ciković, K. Galić (2001) Utjecaj aminokiselina iz sastava sirutke na koroziju aluminija u slanoj otopini , 2.Hrvatski simpozij o elektrokemiji, Primošten, 2001., str. 119-123. ISBN 953-6894-05+-x
39. Galić K. (2001) Ambalaža i postupci pakiranja za prehrambene proizvode, 3. Međunarodno savjetovanja - Plastična ambalaža, Koprivnica 2001. (pozvano predavanje)
40. Turčić P., K. Galić (2005) Propusnost polietilenske folije na plinove kao mogući uzrok promjene kvalitete farmaceutskog i prehrambenog proizvoda, Treći Hrvatski kongres farmacije, 27-30. travnja 2005., Cavtat, str.163 (P-60); ISBN 953-6256-47-9.
41. Galić K. (2010) Onečišćivači hrane iz ambalaže, Onečišćivači u okolišu, opasne i štetne tvari u hrani, Zagreb, 2.prosinca 2010. (pozvano predavanje)
42. Galić K. (2004) GMO i bioterorizam, regulativa i označavanje, Međunarodno savjetovanje "označavanje na ambalaži", Nacionalni park "Plitvička jezera", 21. - 23. travnja 2004. (pozvano predavanje)
43. Galić K. (2006) Označavanje i primjena plastične ambalaže u pakiranju hrane, Međunarodno savjetovanje " Polimerni materijali i ambalaža ", Nacionalni park "Plitvička jezera", 18.-20.svibnja 2006. (pozvano predavanje)

Stručni radovi

Br.	Stručni radovi objavljeni u časopisima s recenzijom
1.	Kurek M., Ščetar M., Galić K. (2024) Održivo pakiranje ribe: osvrt, Meso, 26 (2) 151-154.
2.	Ščetar M., Kurek M., Gabrić D., Galić K. (2022) Utjecaj metode pakiranja na trajnost svježeg mesa i ribe, Meso 24 (5) 391-397.
3.	Galić K. (2021) Ambalažni materijali za pakiranje ribe i ribljih proizvoda, Meso 23 (1) 22-27.
4.	Galić K. (2020) Barijerni ambalažni materijali za pakiranje mesa i mesnih prerađevina, Meso 22 (2) 104-107.
5.	Galić, K., Kurek, M., Ščetar, M. (2019) Utjecaj aktivnog i pametnog načina pakiranja na trajnost mesa. Meso 21 (4) 338-346.
6.	Galić, K., Kurek, M., Ščetar, M. (2019) Trajnost mesa pakiranog u modificiranoj atmosferi. Meso, 21 (3) 236-241.
7.	Galić, K., Ščetar, M., Kurek, M. (2019) Utjecaj tradicionalnog načina pakiranja mesa na njegovu trajnost. Meso 21 (2) 142-146.
8.	Kurek M., Moundanga S., Favier C., Voilley A., Galić K., Debeaufort F. (2015) Antimicrobial efficiency of carvacrol vapour related to mass partition coefficient when incorporated in chitosan based films aimed for active packaging, Industries Alimentaires et Agricoles, Janvier - Février, 5-7.
9.	Galić K. (2015) Barrier packaging materials, New Food 18 (2) 66-68.
10.	Galić K. (2012) Plastic packaging for fish and seafood, New Food 15 (5) 15 - 18.
11.	Galić K. (2011) The quality and safety of flexible packaging materials, New Food 14 (2) 36-39.
12.	Galić K. (2009) Food Packaging in Croatia,The World of Food Science, Vol. 8, November 2009
13.	Galić K. (2009) Jestiva ambalaža u prehrambenoj industriji, Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam, 4 (1-2), 23-31.
14.	Galić K. (2006) Označavanje i primjena plastične ambalaže u pakiranju hrane, Ambalaža, 11 (1) 15-17.
15.	Galić K. (2004) GMO i bioterorizam - novosti iz područja regulative i označavanja, Ambalaža, grafička industrija, 2, 77-81.
16.	Galić K. (2004) Interakcija u sustavu hrana-ambalaža – II dio, Ambalaža, grafička industrija, 1, 19-23 (2004), Pregledni rad.
17.	Galić K. (2003) Interakcija u sustavu hrana-ambalaža – I dio, Ambalaža, 4, 19-24 (2003), Pregledni rad.
18.	Galić K. (2001) Odabir ambalažnog materijala za pakiranje: V – alkoholnih i bezalkoholnih pića, Ambalaža, 1, 19-23.
19.	Galić K. (2000) Dostignuća u pakiranju mesa, Meso, 6, 34-36.
20.	Galić K. (2000) Aktivno pakiranje, Meso, 7, 18-19.
21.	Galić K. (2000) Odabir ambalažnog materijala za pakiranje: IV - mlijeka i mliječnih proizvoda, Ambalaža, 4, 15-18.
22.	Galić K. (2000) Odabir ambalažnog materijala za pakiranje: III - mesa i ribe, Ambalaža, 3, 13-18.
23.	Galić K. (2000) Odabir ambalažnog materijala za pakiranje: II - voća i povrća, Ambalaža, 2, 14-19.
24.	Galić K. (2000) Odabir ambalažnog materijala za pakiranje: I - proizvoda od žitarica, pekarskih i konditorskih proizvoda, Ambalaža, 1, 20-25.
25.	Galić K., Ciković N. (1996) Odabir metalne ambalaže za pakiranje prehrambenih proizvoda, Ambalaža, 2, 14 -18.
26.	Galić K., Ciković N. (1996) Ambalaža za pekarske proizvode, Hrvatski pekar, 17 (4) 18-24.
27.	Galić K., Ciković N., Pospišil J. (1996) Interakcija u sustavu hrana - plastična ambalaža, Ambalaža, 1, 12-17.
28.	Mesić Z., Galić K., Gačić M., Ciković N. (1991) Physico-Chemical Characteristics of Dehydrated Baby Food During Storage, Prehrambeno-tehnol.biotehnol.rev., 29 (3-4) 171-175.
29.	Galić K., Ciković N. (1988) Promjene redoks potencijala vodenih ekstrakata začina, Prehrambeno-tehnol.biotehnol.rev., (1-2) 57-61.
30.	Galić K., Dozet V., Ciković N., Palić A. (1986) Promjene organoleptičkih karakteristika piva tokom skladištenja, Prehrambeno-tehnol.biotehnol.rev., (4) 179-184.

Br.	Stručni radovi objavljeni u zbornicima radova
1.	Galić K., Ambalaža i postupci pakiranja za prehrambene proizvode, Zbornik radova 3. Međunarodnog savjetovanja - Plastična ambalaža, Koprivnica (2001) 48-52.
2.	Berković K., N. Ciković, K. Galić, Plastična ambalaža za pakiranje prehrambenih proizvoda, Stručno-znanstveni skup: ekološka ambalaža -plastična ambalaža, Zagreb (1995) 13, 1-8.
3.	Galić K., N. Ciković, Propisi za plastičnu ambalažu u prehrambenoj industriji, Stručno-znanstveni skup: ekološka ambalaža - plastična ambalaža, Zagreb (1995) 11, 1-8.

Znanstveni projekti

Br.	Voditeljstvo nacionalnih znanstvenih projekata	Naručitelj	Trajanje
1.	0058004: Metalni susceptori pri pripremi hrane u mikrovalnoj pećnici (voditelj od veljače 2006.)	MZOS	01.06.2003. – 17.11.2006.
2.	058-1252971-2805 Permeacijska svojstva nekih polimernih materijala za pakiranje hrane	MZOS	02.01.2007. - 31.12.2013.

Br.	Suradnja na nacionalnim znanstvenim projektima	Naručitelj	Trajanje
1.	HRZZ-IP-2022-10-1837 (2023. – 2027.): Održivi pristup u razvoju jestivih prevlaka u povećanju trajnosti svježe jadranske ribe (ActCoFISH) voditelj: Mia Kurek	Hrvatska zaklada za znanost (HRZZ)	29.12.2023. - 28.12.2027.
2.	HRZZ IP 2016-06: Primjena inovativnih metoda u praćenju proteolitičkih, lipolitičkih i oksidativnih procesa tijekom proizvodnje pršuta (Voditelj: Helga Medić)	HRZZ	01.01.2017. - 31.12.2020.
3.	HRZZ IP 2016-06: Inovativne tehnike u minimalnoj preradi krumpira (Solanum tuberosum) i njegova zdravstvena ispravnost nakon pripreme (Voditelj: Branka Levaj)	HRZZ	01.01.2017. - 31.12.2020.
4.	HRZZ IP 09.01/279: Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji hrane produljene trajnosti i svježine (Voditelj: Duška Ćurić)	HRZZ	01.12.2012. - 01.12.2015.
5.	058-0581846-2810 Karakterizacija i određivanje stupnja izmiješanosti praškastih materijala (Voditelj: Ingrid Bauman)	Ministarstvo znanosti i tehnologije RH, MZT	02.01.2007. - 31.03.2014.
6.	2002-061: Izrada visokoškolskog edukacijskog poslužitelja iz područja prehrambene tehnologije (P), biotehnologije (B) i nutricionizma (N), (Voditelj: Damir Ježek)	MZT	2002. – 2003.
7.	058101: Utjecaj dodataka i tehnologije pakiranja na održivost prehrambenih proizvoda (voditelj: Nada Ciković)	MZT	1996. – 2000.
8.	4-07-058: Proučavanje fizičkih i termofizičkih svojstava hrane (voditelj: Tomislav Lovrić).	MZT	1991. – 1995.
9.	4-07-005: Istraživanje ambalažnih materijala za pakiranje i čuvanje hrane (voditelj: Nada Ciković).	Ministarstvo znanosti, tehnologije i informatike RH	1991. – 1995.
10.	1.03.04. Podprojekt: 01.03.04.02. Unapređenje tehnologije i razvoj novih proizvoda u prehrambenoj industriji, Zadatak: 01.03.04.02.08. Istraživanje odnosa hrana - ambalaža tokom proizvodnje, manipulacije i skladištenja prehrambenih proizvoda (voditelj: Nada Ciković),	SIZ IV za znanstveni rad SR Hrvatske	1986. - 1990.
11.	IV-29/0058: Razvoj procesa industrijske proizvodnje i konzerviranja hrane. Zadatak: Ispitivanja korozivnog ponašanja konstrukcijskog i ambalažnog materijala u procesima prehrambene industrije (voditelj: Nada Ciković),	SIZ IV za znanstveni rad SR Hrvatske	1981. – 1985.

Br.	Voditeljstvo sveučilišnih projekata i potpora	Naručitelj	Godina
1.	Osiguravanje uvjeta za istraživanje trajnosti prehrambenih proizvoda	UNIZG	2014.
2.	Karakterizacija upakirane hrane za posebne prehrambene potrebe	UNIZG	2015.
3.	Karakterizacija upakirane hrane za posebne prehrambene potrebe (nastavak)	UNIZG	2016.
4.	Karakterizacija upakirane hrane za posebne prehrambene potrebe (nastavak)	UNIZG	2017.
5.	Utjecaj ambalaže i metode pakiranja na trajnost upakirane hrane	UNIZG	2018.
6.	Utjecaj ambalaže i metode pakiranja na trajnost upakirane hrane	UNIZG	2019.
7.	Utjecaj ambalaže i metode pakiranja na trajnost upakirane hrane	UNIZG	2020.
8.	Utjecaj ambalaže i metode pakiranja na trajnost upakirane hrane	UNIZG	2021.

9.	Utjecaj ambalaže i metode pakiranja na trajnost upakirane hrane	UNIZG	2023.
10.	Karakterizacija sintetskih i biomaterijala za pakiranje hrane	UNIZG	2024.

Br.	Suradnja na sveučilišnim projektima i potporama	Naručitelj	Godina
1.	Priprema i karakterizacija novih kompozitnih materijala i odabranih biljnih ekstrakata, Šifra projekta: uniri-iskusni-tehnic-23-217. Voditelj: Srećko Valić	Sveučilište u Rijeci	01. 5 .2024. – 30. 4. 2025.
2.	Sinteza i karakterizacija pametnih polimernih nanočestica s nitroksidnim radikalima (Synthesis and characterization of smart polymer nanoparticles with nitroxide radicals), šifra projekta: uniri-prirod-18-299. Voditelj: Damir Klepac	Sveučilište u Rijeci	30.04.2022. – 30.04.2024.
3.	13.06.1.3.37: Strukturne i dinamičke promjene u sustavima makromolekula. Voditelj: Srećko Valić	Sveučilište u Rijeci	12.03.2014. – 32.12.2018.

Br.	Voditeljstvo međunarodnih projekata	Naručitelj	Trajanje
1.	Food PackagIng open courseware for higher Education and Staff of companieS 2.0 (FitNESS 2) EC Project Number: 2021-1-FR01-KA220-HED-000023509; (coordinator: Gema Cornuau, France; contractor & task 1.3 leader: Kata Galić)	EU Erasmus+	01.11.2021. - 31.10.2024.
2.	Food PackagIng open courseware for higher Education and Staff of companies (FitNESS) EC Project Number: 2017-1-FR01-KA202-037441; (coordinator: Antoine KIEFFER, France; contractor & WP3 leader: Kata Galić)	EU Erasmus+	01.09.2017. - 31.12.2020.
3.	Sava River Basin: Sustainable Use, Management and Protection of Resources (SARIB), contractor (D. Kovaček/ K. Galić); WP 6-Dissemination leader (K. Galić) Proposal No.: FP6-509160	EU; FP6-2002-INCO-WBC-1;	01.08.2004. – 31.07.2007.
4.	Investigation of gas diffusion in polymers films for food packaging; MZOS – Hrvatsko-kineski znanstveno-istraživački projekt (voditelj: K. Galić)	MZOS	16.10.2007. – 31.07.2009.
5.	Research and Training Programme for Third Mediterranean Countries. Project 4: Materials for Food Packaging and Related Technologies (voditelj: K. Galić)	National Research Council of Italy	1997.

Br.	Suradnja na međunarodnim znanstvenim projektima	Naručitelj	Trajanje
1.	2024. – 2027.: PRIMA program: INTelligent, ACTive MicroBIOme-based, biodegradable PACKaging for Mediterranean food (INTACTBioPack), kontraktor: Mia Kurek	EU fond	2024. – 2027.
2.	2024. – 2027.: PRIMA program: Design, processing and characterisation of innovative biodegradable and compostable active packaging structures to improve food safety of Mediterranean foods" ("EVOLVEPACK), kontraktor: Mia Kurek	EU fond	2024. – 2027.
3.	COST Action CA19124, https://www.cost.eu/actions/CA19124 RETHINKING PACKAGING FOR CIRCULAR AND SUSTAINABLE FOOD SUPPLY CHAINS OF THE FUTURE, Management Committee Member: Kata Galić. (Voditelj: Corredig Milena)	EU	29.10.2020. – 28.10.2024.
4.	"Osnivanje Centra za transfer biotehnologije u gospodarstvo zemalja jugoistočne Europe" (SEE)- Creation Centre de Transfert Croate en Biotechnique et Economie Appliquee Pour SEE. TEMPUS projekt UM-JEP-16003-2001; (voditelj: I. Bauman)	AGRENA-ENSAR	2002. – 2004.
5.	Freshly baked breads with improvement of nutritional quality and low energy demanding for the benefit of the consumer and of the environment (FRESH BAKE) (voditelj: D. Ćurić)	EU; FP6 ; Call FP6-2004-FOOD4B	2006. – 2009.
6.	«Tehničko-ekonomsko upravljanje kakvoćom prehrambenih proizvoda». Master National "Gestion technico-économique de la qualité des produits alimentaires"AHEAD TEMPUS ID: JEP – 19068 – 2004; Vrsta projekta: CARDS 2004 Curriculum Development (voditelj: I. Bauman)	AGRENA-ENSAR	2005. – 2008.

Stručni i tehnologijski projekti

Br.	Voditelj tehnologijskog projekta	Naručitelj	Trajanje
1.	TP-01/0058-09: Barijerne karakteristike polimernih ambalažnih materijala, (voditelj: Kata Galić)	Ministarstvo znanosti i tehnologije	21.06.2002. – 11.10.2004.

Br.	Suradnja na tehnologijskim projektima	Naručitelj	Trajanje
1.	TP-02/0058-13: Integrirani postupak proizvodnje hmeljnih peleta bez prethodnog kondicioniranja hmelja, (voditelj: Vladimir Marić).	Ministarstvo znanosti i tehnologije RH	2002. – 2005.
2.	TP-04/0058-19: Postupak proizvodnje pulpe za lijevanu biorazgradivu ambalažu za presadnice (voditelj: Damir Karlović)	Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa RH	2005. – 2006.
3.	Hranidbena iskoristivost i tehnologija prerade staroga kruha –TEST 5078 (voditelj: Tajana Krička)	Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa RH	2007. – 2009.
4.	KK.01.2.1.02.0282. Povećanje razvoja novih proizvoda i usluga koji proizlaze iz aktivnosti istraživanja i razvoja – faza II": „Razvoj inovativnih proizvoda za povećanje kvalitete hrane" (voditelj: Mladen Brnčić)	Europski strukturni investicijski fond: (OPKK)	29.09.2020.- 29.09.2023.

Br.	Voditelj stručnih projekata	Naručitelj	Trajanje
1.	Razvoj tri grupe nutritivno bogatih međuobroka i grickalica, dobivenih klasičnim sušenjem i liofilizacijom od lokalno uzgojenih domaćih starih i komercijalnih sorti rajčice, mrkve i jabuke (voditelji: V. Dragović-Uzelac i K. Galić)	PODRAVKA d.d.	2015. – 2017.
2.	Standardizacija proizvodnje i pakiranje poljičkog soparnika (voditelj: K. Galić)	MPŠVG i Perun d.o.o. Udruga "Poljički soparnik"	2007. – 2009.

Br.	Suradnja na stručnim projektima	Naručitelj	Trajanje
1.	Unapređenje tehnološkog postupka proizvodnje paškog baškotina (voditelj: D. Ćurić)	MPŠVG i Samostan Sv. Margarite Pag	2007. – 2009.
2.	Unapređenje tehnologije proizvodnje imotske torte i produljenje roka trajnosti	MPŠVG	2007. – 2009.
3.	Znanstveno-istraživački zadatak „AMBALAŽA" (voditelj: N. Ciković)	PODRAVKA d.d.	1996. – 1998.

dr. sc. Kata Galić,
Redovita profesorica u trajnom izboru,
u mirovini
Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet

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

1. **Posebne zasluge za razvoj i unapređenje Sveučilišta u Zagrebu, te priznati domaći i međunarodni znanstveni, nastavni i stručni doprinos.**

Profesorica Kata Galić je tijekom svog akademskog radnog vijeka boravila na niz međunarodnih sveučilišta i znanstvenih institucija, te sudjelovala u pripremi i realizaciji međunarodnih projekata, kao i drugih međunarodnih aktivnosti, ponosno ostavljajući svoj trag pripadnosti Sveučilištu u Zagrebu (SUZG) i Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu (PBF).

Znanstveno usavršavanje provela je u Rimu (Italija) 1988., u sklopu bilateralnog ugovora, i Velikoj Britaniji (Grimsby i Uxbridge-London), od 1990.-1991. putem British Council stipendije i 1994. (Manchester) putem J.W.T. Jones stipendije dodijeljene od strane The Royal Society of Chemistry. Tijekom boravka na navedenim institucijama održala je predavanja iz područja primjene elektrokemijskih metoda u analizi hrane (Grimsby, UK) i metalnih ambalažnih materijala (Uxbridge-London i Manchester, UK). Kraća usavršavanja provela je u Americi (Ann Arbour, Michigan) i Italiji (Gorizia).

U sklopu studijskih boravaka putem TEMPUS, ERASMUS+ ili bilateralnih projekata boravila je na međunarodnim sveučilištima: Università di Bologna (Italija), Scottish Agricultural College (UK), Beijing University of Chemical Technology (Kina) i University St. Kliment Ohridski (Sjeverna Makedonija).

Tijekom boravka na inozemnim institucijama (u Italiji, Rim, Bergamo, Prato, Varese; Ujedinjenom Kraljevstvu, Grimsby, London i Manchester; u Kini, Peking) prezentirala je instituciju s koje dolazi (SUZG PBF) i održala predavanja iz područja svog znanstveno-istraživačkog i nastavnog rada. Prezentacije o aktivnostima SUZG PBF-a održala je u više navrata i tijekom posjeta stranih gostiju Fakultetu (sastanci konzorcija projekata u Zagrebu, te pojedinačnim posjetama međunarodnih suradnika).

Najveći dio istraživačkog rada profesorice Galić obuhvaća problematiku ambalaže i ambalažnih materijala za pakiranje prehrambenih proizvoda. Na početku znanstvene aktivnosti intenzivno je radila na istraživanju elektrokemijskog ponašanja metalnih ambalažnih materijala (bijeli lim, aluminij) u dodiru sa hranom kao i primjenu inhibitora korozije u različitim sustavima metala i testnih otopina kao simulanata hrane. Naime, to je još uvijek razdoblje u kojem je dominirala metalna ambalaža u pakiranju hrane pri čemu su se još uvijek rješavali nastali problemi u interakciji hrana-metalna ambalaža kao što su primjena adekvatne unutarnje prevlake (zaštitnog laka) ovisno o agresivnosti prehrambenog proizvoda, kvalitete samog laka (količina nanosa laka, adhezija, poroznost laka itd.). U znanstvenoistraživačkom svijetu, u to vrijeme, ova problematika bila je vrlo slabo zastupljena, a broj specijaliziranih časopisa na ovu temu zanemariv, sa izuzetkom publikacija Tin Research Institute (danas, Tin Association Ltd.) u kojem je profesorica Galić provela dio svojih usavršavanja. Rješavanjem navedenih problema, kao i sve većom zamjenom tradicionalne metalne i staklena ambalaže sa polimernom, mijenja se i fokus istraživanja profesorice Galić. Enormne mogućnosti i kombinacije (od monofilmova do višeslojnih kombinacija-laminata) koje su se pojavile sa polimernom (plastičnom) ambalažom omogućile su proizvodnju „po mjeri skrojene ambalaže“, ovisno o proizvodu koji se želi pakirati, a koja je konkurirala tradicionalnoj ambalaži i to ne samo sa svojstvima, već i znatno nižim troškovima proizvodnje.

Porastom primjene plastičnih ambalažnih materijala u pakiranju prehrambenih proizvoda povećale su se i potrebe za rješavanjem nastalih problema od samog odabira optimalnog materijala, između niza ponuđenih materijala pogodnih za pojedini prehrambeni proizvod, do karakterizacije kako fizikalno-kemijskih tako i njihovih barijernih svojstava prema vanjskim čimbenicima, kao što su kisik, vodena para i temperatura, koji značajno utječu na sigurnost i trajnost upakirane hrane. U ovom segmentu istraživanja profesorice Galić, pored navedene karakterizacije materijala, obuhvaćaju i posljedicu interakcije hrane i ambalaže koja utječe na zdravstvenu prihvatljivost određenog ambalažnog materijala za pakiranje hrane. Problem prisutnosti otpadne plastike u okolišu, s velikim povikom na onu koja se koristi kao ambalaža za hranu i pića, postala je globalna opasnost i za sada bez optimističkih rješenja u njenom zbrinjavanju ili recikliranju koja u ovom trenutku čini proizvod 2-3 puta skupljim od identičnog dobivenog iz izvornih (fosilnih) sirovina.
Zbog svega navedenog, a u cilju doprinosa u smanjenju korištenja plastičnih ambalažnih materijala istraživanja profesorice Galić i njenih suradnika tada se usmjeravaju su na istraživanje ekološki prihvatljivih materijala kao što su biomaterijali i jestivi filmovi i prevlake u pakiranju hrane. Daljnji segment istraživana obuhvaća primjenu aktivne i inteligentne ambalaže u cilju povećanja trajnosti upakirane hrane i mogućnosti pravovremenog uočavanja promjena na degradaciji hrane kao vizualnog pokazatelja roka valjanosti upakirane hrane.

Značajnu znanstvenu suradnju ostvarila je sa nizom institucija širom svijeta: u Italiji (*Sapienza Università di Roma*, Roma; *Università di Bologna*, Cesena) Francuskoj: *Université de Bourgogne*, *Bioengineering Department of the Dijon Institute of Technology* (Dijon); *Conservatory of Arts and Crafts (Conservatoire national des arts et metiers*) (Paris); *University of Montpellier 2*, (Montpellier), Kini (*Beijing University of Chemical Technology*), Ujedinjenom Kraljevstvu (*University of Manchester Institute of Science and Technology, Corrosion and Protection Centre* (Manchester), Španjolskoj (*Cohnsejo Superior de Investigaciones Cientificas*).

Odlukom Fakultetskog vijeća od 2. lipnja 2004. imenovana je predstavnicom PBF-a i Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista (HDPBN) u Američkom institutu prehrambenih tehnologa (*The Institute of Food Technologists* - IFT).

Aktivno je sudjelovala u procesu učlanjenje HDPBN-a u Europsku federaciju o znanosti i tehnologiji hrane, (*The European Federation of Food Science and Technology*, EFFoST) 2007. godine i svjetsku asocijaciju o znanosti i tehnologiji hrane (*The International Union of Food Science and Technology*, IUFoST) 2008. godine.

Bila je članica izvršnog odbora (*Executive committee*) EFFoST-a u razdoblju od 2008. – 2016., zadužena za koordinaciju organizacije godišnjih EFFoST kongresa u Europi pri čemu je intenzivno surađivala i sa tehničkim organizatorom kongresa – Elsevier. Od strane EFFoST-a imenovana je predsjednicom odbora za organizaciju *Central European Food congresses* (CEFood) koji se održavaju svake druge godine u drugoj državi. Bila je predsjednica CEFood odbora u mandatnom razdoblju od 2008. do 2012., a od 2012. je članica navedenog odbora koji razmatra i odabire zemlju - kandidata za organizaciju CEFood kongresa. Od 2016. je članica stalnog odbora za diseminaciju i komunikaciju EFFoST-a; bila je članica radnih skupina unutar IUFoST-a. Godine 2009. imenovana je predstavnicom HDPBN-a u IUFoST-u s pravom glasa u Upravnom savjetu (*Governing Council*) IUFoST-a. Od 1991. godine članica je *The Royal Society of Chemistry* (UK).

Bila je članica Matičnog odbora za Biotehničke znanosti od 2005. do 2009. godine.
Članica je stručnog povjerenstva za područje biotehničkih znanosti za dodjelu državnih nagrada za znanost Republike Hrvatske kroz dva mandata (2016. – 2020. i 2021. - danas).

Profesorica Galić sudjelovala je u nastavnom procesu PBF-a od 1985. godine edukacijom studenata na seminarima iz predmeta „Termodinamika s termotehnikom“, na vježbama iz predmeta „Fizikalna kemija“, „Korozija i zaštita materijala“, „Ambalaža“ te na predavanjima od 1992., iz predmeta „Ambalaža“. Na prijediplomskoj nastavi držala je predavanja iz predmeta: „Trajnost upakiranih proizvoda“, „Pakiranje

hrane“, „Odabrana poglavlja u pakiranju hrane“ i dio predavanja na predmetima „Prehrambeno procesno inženjerstvo 2“ i „Nove tehnike obrade hrane“. Na poslijediplomskim doktorskim studijima sudjelovala je na vježbama iz predmeta: „Biokemijsko inženjerstvo“, i „Ambalažni materijali“ te na predavanjima iz predmeta „Dostignuća u pakiranju hrane“. Od 2015. na doktorskom studiju „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam“ sudjelovala je s predavanjima iz predmeta „Ambalažni materijali i metode pakiranja hrane“. Na poslijediplomskom specijalističkom studiju „Kvaliteta i sigurnost hrane“ sudjelovala je s predavanjima iz predmeta „Sigurnost upakirane hrane“, a na studiju „Upravljanje hranom/Food Management“ s predmetom „Pakiranje hrane“ koji je rezultat TEMPUS projekta u kreiranju nastavnih planova i programa na engleskom jeziku.

U ciklusu Bolonjskog procesa 2005. godine, profesorica Galić sudjelovala je i u uvođenju novih predmeta na prijediplomskom i diplomskom studiju: „Pakiranje hrane“, „Trajnost upakiranih proizvoda“ i „Odabrana poglavlja u pakiranju hrane“. Na poslijediplomskom doktorskom studiju kreirala je predmet „Ambalažni materijali i pakiranje hrane“, a na specijalističkim studijima predmete „Dostignuća u pakiranju hrane“ i „Sigurnost upakirane hrane“.

Bila je članica stručnog povjerenstva PBF-a, odlukom Fakultetskog vijeća od 13.06.2001., za pripremu i izradbu pilot programa Europskog preddiplomskog i diplomskog studija „Prehrambena tehnologija i znanost o prehrani“, a prema načelima Bolonjske deklaracije iz 1999, namijenjenog za odvijane na PBF lokaciji u Zadru. Studij je prihvaćen na Senatu Sveučilišta u Zagrebu 9. lipnja 2003.

Za diplomski studij “Ambalaža i tehnologija pakiranja”, u razdoblju od 2011. do 2012. godine (na poziv Organizacijskog odbora za razvoj visokog obrazovanja i znanosti u Gradu Koprivnici) izradila je nastavni plan i program za slijedeće kolegije: “Ambalažni materijali”, “Strojevi za punjenje proizvoda i pakiranje”, “Degradacija, stabilizacija i karakterizacija ostalih ambalažnih materijala”, “Ambalaža za pakiranje hrane”, “Trajnost i sigurnost upakirane hrane”.

Godine 2015., sudjelovala je u izradi nastavnog plana i programa diplomskog sveučilišnog studija “Ambalaža” na Sveučilištu Sjever. Za potrebe studija izradila je nastavni plan i program za kolegije: “Ambalaža i tehnologija pakiranja” i “ Ambalažni materijali za pakiranje hrane”, na kojima je sudjelovala u izvođenju nastave u akad.god. 2018.-2019. Također je sudjelovala u planiranju izvođenja nastave na stručnom prijediplomskom studiju „Prehrambena tehnologija“ za predmet „Ambalaža i pakiranje prehrambenih proizvoda“ na Sveučilištu Sjever u Koprivnici.

Sudjelovala je na tri međunarodne radionice, u organizaciji SUZG odnosno SUZG u suradnji sa UNESCO *Chair in Governance and Management of Higher Education and NUFFIC*, u usavršavanju visokoškolske nastave održane u Tuheljskim toplicama 2002. i u Dubrovniku 2002. i 2003. godine.

Prijenos znanja studentima, od 1985., pored klasične nastave putem vježbi, seminara, predavanja i konzultacija, profesorica Galić realizirala je i kao mentorica 33 diplomska, 4 znanstvena magistarska i 4 doktorska rada od kojih je jedan, a ujedno za sada i jedini na PBF-u, dvojni doktorat izrađen na Sveučilištu u Zagrebu i University of Burgundy, (Dijon, Francuska). U razdoblju od 1998. do 2000. bila je i mentorica trojici srednjoškolaca koji su se zainteresirali za ponuđene teme i izradu maturalnih radnji unutar Laboratorija za fizikalnu kemiju i koroziju PBF-a. Bila je mentorica i 2 poslijediplomska stručna rada.

U sklopu ERASMUS programa za mobilnost studenata bila je mentorica jednog magistarskog i jednog završnog međunarodnog rada studentima iz Sjeverne Makedonije odnosno Francuske. Putem ERASMUS programa omogućila je studentima sa drugih sveučilišta boravak i rad (od 3 – 6 mjeseci) u Laboratoriju za pakiranje hrane SUZG PBF-a. Do 2024. godine su tako boravili studentice i studenti iz Francuske, Sjeverne Makedonije i Turske. Od 2014. kontinuirano se povećava interes gostujućih ERASMUS studenata za

pohađanjem nastavnih sadrža iz područja pakiranja hrane koji se održavaju na engleskom jeziku (Food packaging, Selected topics in food packaging, Shelf life of packaged food).

Zajedno sa studentima objavila je 21 znanstveni rad.

Osigurala je nastavak rada Laboratorija za pakiranje hrane postojanjem dva slijednika koji su, u trenutku umirovljena profesorice Galić, bili u zvanju izvanrednih profesora (Mia Kurek i Mario Ščetar).

Kao gostujuća nastavnica, na Biotehničkom fakultetu Univerziteta u Bihaću, držala je predavanja iz predmeta „Ambalaža“ u razdoblju od 2001. do 2003. Na Sveučilištu u Subotici na Ekonomskom fakultetu te na Technische Universitat Graz (Institut für Lebensmittelchemie und technologie) održala je predavanja iz područja ambalaže, pakiranja hrane i trajnosti upakiranih proizvoda 2005. odnosno 2006. godine.

U okviru programa ERASMUS+ mobilnosti sveučilišnih djelatnika gostovala je u svibnju 2018., na Sveučilištu „Sv. Kliment Ohridski“ (Faculty of Technology and Technical Science) Veles, Sjeverna Makedonija, gdje je, uz prezentaciju SUZG PBF-a, održala i predavanja iz problematike trajnosti upakirane hrane, studentima i djelatnicima Sveučilišta.

Profesorica Galić sudjelovala je u radu stalnih odbora PBF-a: 1) Odbor za nastavu od 1999. do 2001., 2) Odbor za informatiku od 1999. do 2001., 3) Odbor za diplomske radove od 1999. do 2001. i od 2003. do 2007.; 3) Odboru za znanost od 2003. – 2011., 4), a u Odboru za međunarodnu suradnju bila je jedan mandat predsjednica odbora (2001. – 2003.) i 3 mandata (1999. -2001., 2003. -2009., 2011.-2019.,) članica odbora.

U razdoblju od 2019. do 2020. bila je članica Stručnog vijeća Odjela za Ambalažu na Sveučilištu Sjever.

Bila je članica Povjerenstva za prilagođavanje dodiplomskih i poslijediplomskih programa programima studija Europske zajednice u razdoblju od 2000. do 2001.

Bila je koordinatorica poslijediplomskog doktorskog smjera „Prehrambena tehnologija“ unutar Odbora za poslijediplomski - doktorski studij „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam“ u razdoblju 2016. – 2017. i 2019. – 2021. Sudjelovala je u radu povjerenstva za reakreditaciju PBF-a 2012./2013. U Etičkom povjerenstvu PBF-a provela je jedan mandat kao član zamjenik, a od 2019. do 2023. je bila redovita članica odbora kada je aktivno sudjelovala u kreiranju postupka i obrazaca (na hrvatskom i engleskom jeziku) za podnošenje zahtjeva za mišljenje Etičkog povjerenstva SUZG PBF-a o poštivanju etičkih principa u znanstvenim istraživanjima, kao i način postupanja Etičkog povjerenstva po zaprimljenom zahtjevu.

Godine 2016., sudjelovala je u radu Povjerenstva za provođenje reakreditacijskog postupka poslijediplomskog sveučilišnog doktorskog studija „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam“.

Bila je članica Fakultetskog vijeća u kontinuitetu od 1990. do 2009., a potom po tri mandata u svojstvu stalne i zamjenske članice. Bila je članica Komisije za izradu kriterija za izbor u stručna zvanja PBF-a 1991. godine.

U svojstvu člana zamjenika, od 2005. do 2012. godine, sudjelovala je u radu Vijeća biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu. Sudjelovala je u radu stalnog povjerenstva za priznavanje diploma Senata Sveučilišta u Zagrebu.

Dugogodišnju znanstvenu i stručnu suradnju, zajedno sa svojim suradnicima, ostvarila je sa znanstvenicima na sveučilištima i institutima u Hrvatskoj (npr. Agronomskim i Grafičkim fakultetom, Institutom Ruđer Bošković, Sveučilištem u Osijeku i dr.) te u regiji: Ljubljani (Slovenija), Bihaću (Bosna i Hercegovina), Subotici, Novom Sadu i Beogradu (Srbija) te u Sjevernoj Makedoniji.

Zaslužna je za osnivanje i opremanje Katedre za pakiranje hrane 2008. godine, a potom i Laboratorija za pakiranje hrane 2009. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu. Na taj način je ustrojbena jedinica Katedra za pakiranje hrane prerasla u Laboratorij za pakiranje hrane PBF-a, koji je kao takav i jedini na području Republike Hrvatske, a prema našim saznanjima i u širem okruženju. Nabavljena oprema omogućila je i niz stručnih suradnji i pružanja analitičkih i savjetodavnih usluga (velikim, srednjim i malim firmama kao i obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvenicima, OPG) o ambalažnim materijalima i interakciji ambalaže i upakirane hrane. Stručne savjete oko odabira adekvatne ambalaže pružala je i domaćim OPG-ovima u razvoju njihovih proizvoda.

Zapaženu suradnju, na problematici ambalažnih materijala i pakiranja hrane, ostvarila je sa prehrambenom industrijom (Podravka d.d., Koprivnica; Gavrilović d.d., Petrinja; PIK Vrbovec i dr.) proizvođačima ambalaže (Alufexpack d.o.o., Umag; Rotoplast, Sveta Nedjelja; Lim Samobor d.o.o), Institutom za ambalažu i tiskarstvo u sklopu firme Tectus d.o.o., u Zagrebu.

Savjetodavnu funkciju i izradu studija vezanih za problematiku pakiranja hrane imala je na poziv voditelja CEKOM projekta (Centar kompetencija za digitalnu transformaciju prehrambene industrije na ruralnim područjima) sufinanciranog iz Europskog fonda za regionalni razvoj, u razdoblju od 2020. do 2023., te u izradi stručnih studija i elaborata u razdoblju od 1997. do 2005. Sudjelovala je u izradi dva znanstvena mišljenja za Hrvatsku agenciju za hranu tijekom 2012. godine na problematici interakcije ambalaže i upakiranog sadržaja.

Na zahtjev velikih trgovačkih centara održala je 2010. predavanja djelatnicima firme Lidl na problematici pakiranja prehrambenih proizvoda.

Bila je voditeljica Katedre od 2008. - 2009., a potom pročelnica novoosnovanog Laboratorija za pakiranje hrane (2009. – 2024.) unutar Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo PBF-a.

Bila je članica Hrvatskog društva kemijskih inženjera i tehnologa (HDKI) u razdoblju od 1986. do 2000. godine; Hrvatskog društva za zaštitu materijala od 1996. do 2000. Članica je Društva diplomiranih inženjera i prijatelja kemijsko-tehnološkog studija AMACIZ od 1996. godine. Članica je Hrvatskog društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista (HDPBN) u Zagrebu od 2001., a od 2008. koordinira i aktivno sudjeluje u međunarodnim aktivnostima HDPBN-a.

Članica je Sekcije za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti (HAZU) od 2005. godine, a od 2012.-2024. godine je bila zamjenica pročelnice navedene HAZU sekcije.

U tri mandata, od 2005. do 2014., bila je članica Znanstvenog odbora za biološke, kemijske i fizikalne opasnosti, Hrvatske agencije za hranu (HAH). Bila je članica 2 tehnička odbora Državnog zavoda za normizaciju i mjeriteljstvo: 508-Ambalaža i pakiranje i 531-Plastika i guma. Bila je članica povjerenstva za ovlašćivanje ispitnih laboratorija u svrhu službene kontrole kakvoće hrane, Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva (2006. – 2010.).

Pri Ministarstvu zdravstva i socijalne skrbi 2007. godine bila je članica stručnog povjerenstva za izradu Pravilnika o materijalima i predmetima koji dolaze u neposredni dodir s hranom. Bila je članica Radne podskupina za pripremu pregovora s EU za poglavlje 12. naziva „Sigurnost hrane, veterinarstvo i fitosanitarni nadzor“, iz područja „HRANA“, podskupine za „PAKIRANJE HRANE“.

Bila je članica Ocjenjivačkog suda za ocjenjivanje ambalaže i dodjele priznanja: Priznanje Modempaka „Zlatna jabuka“ (Zagreb); članica Ocjenjivačkog suda za dodjelu nagrade „CroPak“ u razdoblju od 2004. do 2012. (Zagreb), članica Povjerenstva za ocjenjivanje kvalitete ambalaže na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu od 2004. do 2007., i članica Povjerenstva za dodjelu Slovenskog „Oskara“ za ambalažu 2006., 2008. i 2010. godine (Gornja Radgona, Slovenija).

Javni nastupi iz područja znanstveno-istraživačkog, stručnog i nastavnog rada prezentirani su i/ili objavljeni u časopisima „Ambalaža“ i „Ja Trgovac“, u dnevnim novinama „Jutarnji list“, na televiziji (HRT1, HRT2, RTL) na radiju (radio Sljeme, radio 101). Dala je više intervjua za firmu Tectus d.o.o. (2004., 2007., 2009.); za reviju gospodarske komore Slovenije „Glas gospodarstva“ (2010.). Intervju na poziv studenata snimljen je tijekom trajanja EFFoST kongresa u Irskoj u studenom 2010., i objavljen u sklopu međunarodnog projekta „Foodgalaxy“.

Članica je vijeća Instituta za ambalažu i pakiranje u okviru tvrtke Tectus d.o.o. iz Zagreba, od 2001. godine. Članica je Upravnog (2011. – danas) i Izvršnog odbora (2016. – 2023.) Hrvatskog društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista (HDPBN) u Zagrebu.

2. Publicistička djelatnost, iskustvo vođenja projekata te iskustvo organiziranja međunarodnih znanstvenih ili stručnih skupova.

Profesorica Galić ima objavljenih 68 radova, sa h-indeksom od 22, indeksiranih u Web of Science koji su citirani 1542 puta, na dan 6.ožujka 2025. godine. Također je objavila 25 a2 radova, 2 rada izvan navedenih kategorija (nerazvrstano) i 16 a3 radova u međunarodnim zbornicima radova s recenzijom i 19 radova objavljenih u zbornicima radova s domaćeg znanstvenog skupa što ukupno čini 124 izvorna znanstvena rada.
Rad pod naslovom „*Development and evaluation of a novel antioxidant and pH indicator film based on chitosan and food waste sources of antioxidants*“ nosi oznaku visoko citiranog rada u top 1% u području Poljoprivrednih znanosti od razdoblje svibanj/lipanj 2022., a zadnje je evidentiran na navedenoj listi za rujan/listopad 2024.
Objavila je 30 stručnih radova u časopisima i 3 stručna rada u zbornicima radova.

Koautorica jedne znanstvene monografije napisane na engleskom jeziku 2021. godine, koja je 2022. prevedena na francuski jezik. Autorica i koautorica je 17 poglavlja u knjigama od kojih je 10 napisano na engleskom, a 4 na francuskom jeziku. Urednica je 2 zbornika radova sa međunarodnog znanstvenog skupa, i urednica je 5 znanstvenih knjiga.

Koautorica je jedne sveučilišne knjige te dva sveučilišna priručnika za potrebe praktične nastave, iz područja pakiranja hrane. Kako je problematika pakiranja hrane područje vrlo oskudno nastavnim materijalima pisanim na hrvatskom jeziku, spomenuti sveučilišni udžbenici zastupljeni su u popisu obavezne literature ne samo na Sveučilištu u Zagrebu (uključujući i Metalurški fakultet u Sisku) već i na drugim visokoškolskim ustanovama u Hrvatskoj (Sveučilište Sjever, Sveučilište u Splitu, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Veleučilište u Karlovcu) i nama susjednim zemljama (Sveučilište u Mostaru, Univerzitet u Bihaću, Univerzitet u Tuzli).

Recenzirala je dvije znanstvene knjige na engleskom jeziku, te preko 100 znanstvenih radova u časopisima i zbornicima s međunarodnom recenzijom, u razdoblju od 2004. do 2024. godine.

Kourednica je dviju stručnih publikacija iz područja rada Znanstvenog odbora za biološke, kemijske i fizikalne opasnosti HAH-a objavljenih 2009. i 2010.

Sa nizom međunarodnih institucija (iz Slovenije, Njemačke, Irske, Italije, Francuske, Portugala, Španjolske i dr.) sudjelovala je u prijavi FP6, FP7, Horizon 2020 kao i drugih projekata na problematici razvoja novih ambalažnih materijala za pakiranje hrane.

Profesorica Kata Galić bila je voditeljica 2 znanstvena nacionalna i 5 međunarodnih projekata od kojih je 1 EU-FP6 projekt, 2 EU Erasmus+ projekta, jedan bilateralni projekt s Kinom, jedan projekt financiran od strane nacionalnog istraživačkog savjeta Italije (National Research Council, CNR). Suradnica je bila na 11 nacionalnih i 6 međunarodna projekata. Trenutno je aktivna na dva međunarodna PRIMA projekta, za razdoblje od 2024. do 2027., koordinatori kojih su znanstvenici iz Francuske odnosno Španjolske, i domaćem projektu Hrvatske zaklade za znanost (HRZZ) „Održivi pristup razvoju jestivih prevlaka u povećanju trajnosti svježe jadranske ribe“ kojeg je voditeljica profesorica Mia Kurek (2023. – 2027.). Bila je voditeljica 10 potpora Sveučilišta u Zagrebu, i suradnica na tri projekta na Sveučilištu u Rijeci.

U sklopu dva ERASMUS+ projekta pod nazivom FitNESS-1 i FitNESS-2 (*Food PackagIng open courseware for higher Education and Staff of companieS*) zajedno sa partnerima iz Europe (Francuska, Njemačka, Portugal, Španjolska, Danska, Švicarska) sudjelovala je u kreiranju nastavnih materijala iz područja pakiranja hrane. Kao rezultat FitNESS-1 projekta kreirana je najveća besplatna e-nastavna platforma (https://fitness.agroparistech.fr/fitness/lectures/) koja omogućava 3 mjeseca online poučavanja i sadržava >80 predavanja, ~3000 prikaza (slides), >30 interaktivnih aktivnosti, 48 sati video sadržaja i 1 knjigu. FitNESS platforma omogućava pristup interaktivnim predavanjima, webinarima, kvizovima, analizi slučajeva (*case studies*) i literaturi. Platforma se pokazala kao idealno rješenje u suvremenom pristupu prijenosa znanja kako studentima tako i nastavnicima i stručnjacima na globalnoj razini tijekom COVID-19 pandemije, a koja je korištena ne samo od strane partnera na projektu već ju je koristilo oko 1200 studenata i 200 stručnjaka. Na osnovi kriterija Europske komisije, a koja se odnosi na uspješne projekte koji su postigli izvanredne rezultate u smislu važnosti, opće kvalitete provedbe, utjecaja i širenje rezultata, FitNESS-1 projekt odabran je kao primjer dobre prakse s pravom korištenja oznake „BONNE PRATIQUE“.



Nastavak ove aktivnosti realiziran je se kroz FitNESS-2 projekt (2021. – 2024.) čiji cilj je bio, pored dopune postojećih sadržaja, omogućiti studentima i stručnjacima personalizirane tečajeve sa certifikatima validiranim kroz online procjenu uspješnosti stečenog znanja. Kako je FitNESS-1 platforma dugo vremena bila klonirana samo na SUZG PBF serveru ta informacija je omogućila referiranje našeg Sveučilišta u nizu diseminacijskih aktivnosti svih partnera (izvješća prema Agenciji, prezentacijama svih partnera na kongresima, webinarima, radovima, letcima, posterima, predavanjima …i drugim vidovima diseminacije). Ovo je poglavito bilo važno u trenutku selidbe partnera iz Francuske na novi kampus (Paris-Saclay) pri čemu je njihov server, iz tehničkih razloga, bio nedostupan kroz duže vrijeme.

Stečena znanja iz područja ambalažnih materijala i pakiranja hrane profesorica Galić primjenjivala je i kroz svoju stručnu aktivnost bilo vođenjem ili suradnjom na tehnologijskim i stručnim projektima. Bila je voditeljica jednog te suradnica na 3 tehnologijska projekta. Također je bila voditeljica 2 i suradnica na 3 stručna projekta, kao što su projekti marketinške pripreme poljoprivredno – prehrambenih proizvoda kojima su standardizirani autohtoni proizvodi, kao što je Poljički soparnik, nakon čega je slijedila i njegova zaštita ne samo u RH već i na nivou Europske unije. Sudjelovala je u rješavanju odabira optimalnog ambalažnog materijala pri standardizaciji proizvoda kao što su Paški baškotin, Paprenjak, Imotska torta, Keksi punjeni bilo suhim smokvama ili maslinama.

U sklopu TEST programa sudjelovala je na projektu proizvodnje biorazgradive ambalaže lijevane pulpe na bazi rezanaca šećerne repe za proizvodnju presadnica za poljoprivredne proizvode, u razdoblju od 2005.

do 2006. godine, a od 2007. do 2009. sudjelovala je na TEST projektu hranidbene iskoristivosti, tehnologiji i pakiranju prerade starog kruha.

Recenzirala je veći broj projekata kako nacionalnih (MZOS, BICRO, Fond za razvoj Sveučilišta u Zagrebu) tako i međunarodnih (Srbija).
Obnašala je dužnost članice uređivačkog odbora 2 znanstvena i 5 znanstveno-stručna časopisa.

Profesorica Galić sudjelovala je sa 73 izlaganja na međunarodnim i sa 43 izlaganja na nacionalnim skupovima. Predsjedavala je na 10 međunarodnih kongresa održanih u Japanu, Bugarskoj, Slovačkoj, Irskoj, Austriji, Sloveniji i Hrvatskoj.
Održala je 2 pozvana predavanja na međunarodnim i šest predavanje na domaćim skupovima.

Bila je glavna tajnica sekretarijata u organizaciji 3 međunarodna kongresa 2001. (*The 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists – Central European Meeting*, Opatija), 2004. (*2nd Central European Meeting 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija) i 2008. (*4th Central European Congress on Food and Nutrition & 6th PBN congress*, Cavtat) godine.
U svojstvu članice znanstvenog, organizacijskog ili savjetodavnog odbora sudjelovala je u organizaciji 34 međunarodna znanstvena kongresa održana u Hrvatskoj, Sloveniji, Bosni i Hercegovini, Turskoj, Francuskoj, Rumunjskoj, Španjolskoj, Austriji, Ukrajini, Rusiji, Srbiji, Irskoj, Slovačkoj, Kini i Mađarskoj.

3. Dobitnik značajnih domaćih i međunarodnih nagrada i odličja te je bio obnašatelj rukovodećih dužnosti na Sveučilištu ili sastavnici

Profesorica Galić dobitnica je dviju državnih nagrada za znanost u području biotehničkih znanosti za 2008. i 2011. godinu. Dobitnica je i 4 međunarodne nagrade i to 2013. godine EFFoST *Outstanding Achievement Award*; 2018. godine dobila je Zahvalnicu za nesebičnu pomoć u razvoju i radu Biotehničkog fakulteta Univerziteta u Bihaću, Bosna i Hercegovina i 2022. godine je dobila Zahvalnicu uz obilježavanje 20. obljetnice CEFood kongresa, za dugogodišnji doprinos u odvijanju CEFood kongresa u središnjoj Europi. Zahvalu na velikodušnoj podršci i pomoći pri organizaciji akademskog dijela seminara „*Food-Behind the Scene*“, dobila je od studentske udruge BEST (*Bord of European Students of Technology*) 2003. u Zagrebu.

Godine 2023., dobila je nagradu Sveučilišta u Zagrebu „Praemium Biotechnicum“ za ostvarene znanstvene rezultate, promicanje biotehničkih disciplina i struke te izniman doprinos u u prijenosu znanja i odgoju mladih znanstvenika i stručnjaka u području biotehničkih znanosti.

Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet dodijelio joj je Zahvalnice za predani rad i izvanredan doprinos na promicanju visokog obrazovanja, znanosti i struke 1996., i 2006. godine, te povelju 2024. godine za izniman doprinos unaprjeđenju znanstvene, nastavne i stručne djelatnosti te širenju ugleda Fakulteta u zemlji i inozemstvu. Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa biotehnologa i nutricionista, u Zagrebu dodijelilo joj je Zahvalnicu za izniman doprinos u radu Društva 2015. i 2023. godine za poseban međunarodni doprinos i promicanju Društva. Dobitnica je godišnje nagrade Zaklade Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti 2001. i 2003., godine za razvijanje znanstvenoistraživačkog rada.

Institut za ambalažu i tiskarstvo, u okviru tvrtke Tectus d.o.o., u Zagrebu dodijelio joj je Zahvalnicu za dugogodišnju i uspješnu suradnju, povodom 10. obljetnice časopisa „Ambalaža grafička industrija“ 2005 godine.

Profesorica Galić bila je prodekanica za znanstvenu međunarodnu suradnju SUZG PBF-a u razdoblju od 2001. do 2003. Tijekom mandata prodekanice sklopljeni su međunarodni ugovori o suradnji sa institucijama u Francuskoj (*Institut des sciences de l'ingenieur de Montpellier, Universite Montpellier II Sciences et*

Techniques du Languedoc, prosinac 2002.), Italiji (*Stazione Spreimentale per l'Industria Conserve Alimentari*, rujan 2002.) i multilateralni ugovor, o osnivanju Centra za razvoj i istraživanje na području prehrane za Južnu i Istočnu Europu, pokrenut na američko-bugarsku inicijativu (Plovdiv, Bugarska, 8.svibnja 2003).

Intenzivne aktivnosti prodekanice rezultirale su pokretanju ugovornih odnosa sa Sveučilištem u Americi (Georgia, 2001.); uključivanje u program IROICA (*The European Network of International Relations Officers at Highet Education Institutions within Agricultural & Related Sciences*) 2001.godine. Na pozive bilo Sveučilišta u Zagrebu ili Ministarstva znanosti i tehnologije iskazan je i interes za suradnju sa Kraljevinom Španjolskom, Technische Universität Graz (Graz, Austrija), University La Sapienza (Rim, Italija), University College, Cork (Cork, Irska), Wageningen University and Research Centre (Wageningen, The Netherlands), Université René Descartes-Paris V (Paris, Francuska), Birkbeck College (London, UK), University of Kaiserslautern (Njemačka), Biotehničkim fakultetom Sveučilišta u Ljubljani.

Profesorica Galić održala je niz prezentacija o SUZG instituciji i aktivnostima SUZG PBF-a tijekom posjeta međunarodnih izaslanstava PBF-u: predstavnika Svjetske banke (prof M.A. Mashelkar, G.P. Talwar i G. Malainer, budući da je PBF, temeljem prosudbe ekspertne skupine Svjetske banke, ocijenjen kao institucija od važnosti za razvitak biotehnologije u Hrvatskoj); posjete studenata i profesora iz Francuske, profesora ih Sjeverne Makedonije, znanstvenika iz Čilea te tijekom pojedinačnih posjeta inozemnih posjeta Fakultetu, odnosno tijekom posjete prodekanice međunarodnim institucijama (Milano, Prato, Varese).

U navedenom mandatnom razdoblju prodekanice, PBF je uključen u „FoodNet“ mrežu Europskih studija iz prehrambene tehnologije. Iako u to vrijeme Hrvatska još uvijek nije bila uključena u „Socrates Thematic Network“, zahvaljujući koordinatorici (Christina Silva) PBF je redovito dobivao informacije o aktivnostima „ISEKI-Food“ mreže (*Integrating Safety and Environmental Knowledge Into Food Studies towards European Sustainable Development*) što je omogućilo predstavnicima PBF-a sudjelovanje na ISEKI sastancima.

Tijekom navedenog mandata intenzivirane su i međunarodne aktivnosti studenata uglavnom kroz udruge: FISEC (*Food Industry Students European Council*), IASTE (*International Association for the Exchange of Students for Technical Experience* - Hrvatska udruga za međunarodnu razmjenu studenata prirodnih i tehničkih znanosti), BEST (*Bord of European Students of Technology*) TEMPUS (*Trans European Mobility Scheme for University Studies*) i CEPUS (*The Central European Exchange Programme for University Studies*) programe.

Profesorica Galić je u svom mandatu prodekanice za znanstvnu međunarodnu suradnju pokrenula inicijativu za učinkovitijom realizacijom međunarodne aktivnosti PBF-a, i osnivanje Ureda za međunarodnu suradnju (*International Relations Office* - IRO).

prof. dr. sc. Kata Galić,
Redovita profesorica u trajnom izboru,
u mirovini
Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Ispunjavanje temeljnih i posebnih kriterija

I.	Temeljni kriteriji te posebni uspjesi i zasluge

II.a	Priznati domaći i međunarodni znanstveni doprinos predloženika
(1).	Objavljeno više od 50 znanstvenih radova unutar znanstvenoga područja i polja djelovanja, indeksiranih u:
(1)-a	Current Contents, Science Citation Index Expanded i Scopus bibliografskim bazama

Br.	Radovi objavljeni u znanstvenim časopisima zastupljenima u bazama podataka: WoSCC (Web of Science Core Collection)	Quartila	IF
1.	Kurek, M., Pišonić, P., Ščetar, M.; Janči, T., Čanak, I., Vidaček-Filipec S., Benbettaieb, N., Debeaufort, F., Galić, K. (2024) Edible Coatings for Fish Preservation: Literature Data on Storage Temperature, Product Requirements, Antioxidant Activity, and Coating Performance—A Review. Antioxidants, 13, 1417. https://doi.org/10.3390/antiox13111417	Q1	6
2.	Kurek, M.; Ščetar, M.; Nuskol, M.; Janči, T.; Tanksoić, M.; Klepac, D.; Čakić Semenčić, M.; Galić, K. (2024) Assessment of Chitosan/Gelatin Blend Enriched with Natural Antioxidants for Antioxidant Packaging of Fish Oil. Antioxidants, 13, 707-726. https://doi.org/10.3390/antiox13060707	Q1	7,07
3.	Kurek Mia , Emilie Descours, Petra Poldan, Anais Julou, Arsene Pitois, Damir Klepac, Nadine Vallet, Kata Galić (2024) Possibility of storing olive oil in antioxidant biobased pouches made of chitosan and gelatin. Food Hydrocolloids 151, 109835, https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109835	Q1	12,34
4.	Levaj Branka , Zdenka Pelaić, Kata Galić, Mia Kurek, Mario Ščetar, Milan Poljak, Draženka Dite Hunjek, Sandra Pedisić, Sandra Balbino, Zrinka Čošić, Filip Dujmić, Maja Repajić (2023) Maintaining the quality and safety of fresh-cut potatoes (Solanum tuberosum): Overview of recent findings and approaches. Agronomy (ISSN 2073-4395; IF=3.7), 13 (8) https://doi.org/10.3390/agronomy13082002	Q1	3,7
5.	Gabrić Domagoj , Mia Kurek, Mario Ščetar, Mladen Brnčić and Kata Galić (2023) Characterization of Synthetic Polymer Coated with Biopolymer Layer with Natural Orange Peel Extract Aimed for Food Packaging, Polymers, 2023, 15, 2569. https://doi.org/10.3390/polym15112569	Q1	4,967
6.	John, J.; Klepac, D.; Kurek, M.; Sčetar, M.; Galić, K.; Valić, S.; Thomas, S.; Pius, A. (2023) Phase Behavior of NR/PMMA Semi-IPNs and Development of Porous Structures. Polymers,15,1353. https://doi.org/10.3390/polym15061353	Q1	4,329
7.	Molnar, Dunja; Novotni, Dubravka; Kurek, Mia; Galić, Kata; Iveković, Damir; Bionda, Helena; Ščetar, Mario. (2023) Characteristics of edible films enriched with fruit by-products and their application on cookies // Food hydrocolloids, 135, 1-10 https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.108191	Q1	9,147
8.	Gabrić Domagoj; Mia Kurek; Mario Ščetar; Mladen Brnčić; Kata Galić (2022) Effect of Non-Thermal Food Processing Techniques on Selected Packaging Materials, Polymers 2022, 14, 5069. https://doi.org/10.3390/polym14235069	Q1	4,967
9.	Kurek M., Bates I., Plazonić I., Rudolf M., Radić Seleš V., Galić K., Petric Maretić K. (2022) Effects of Non-Wood Fibres in Printed Paper Substrate on Barrier and Migration Properties, Tehnički glasnik, 16, 3(2022), 299-305 https://doi.org/10.31803/tg-20220203155555	Q3	0,19

10.	Kurek M., Repajić M. Ščetar M., Radošević L., Pedisić S. Pelaić Z., Levaj B., Galić K. (2022) Physical, Chemical and Sensory Characterization of Deep-Fried Fresh-Cut Potatoes Coated with Hydrocolloid/Herbal Extracts Running head: Fried Coated Potatoes with Herbs, Food Technology and Biotechnology 60(4) https://doi.org/10.17113/ftb.60.04.22.7691	Q1	3,918
11.	Benbettaieb N., Mlaouah E., Moundanga S., Brachais C-H., Kurek M., Galić K., Debeauforta F. (2022) Bioactive antioxidant coatings for poly(lactic acid) packaging films: polyphenols affect coating structure and their release in a food simulant. J Sci Food Agric 2022, https://doi.org/10.1002/jsfa.12106	Q1	3,638
12.	Pelaić Z., Čošić Z., Repajić M., Pedisić S., Zorić Z., Ščetar M., Galić K., Levaj B. (2022) Effect of UV-C Irradiation on the Shelf-Life of Fresh-Cut Potato and Its Sensory Properties after Cooking. Food Technol. Biotechnol. 60 (2) 166-177. https://doi.org/10.17113/ftb.60.02.22.7182	Q1	3,918
13.	Kurek M., Benaida-Debbache N., Elez Garofulić I., Galić K., Avallone S., Voilley A., Waché Y. (2022) Antioxidants and Bioactive Compounds in Food: Critical Review of Issues and Prospects, Antioxidants, 11, 742. https://doi.org/10.3390/antiox11040742	Q2	6,313
14.	Ščetar, M., Daniloski, D., Tinjić, M., Kurek, M., Galić, K. (2022) Effect of ultrasound treatment on barrier changes of polymers before and after exposure to food simulants. Polymers 2022, 14, 990. https://doi.org/10.3390/polym14050990	Q1	4,967
15.	Bauer Anna-Sophia, Leppik Kärt, Galić Kata, Anestopoulos Ioannis, Panagiotidis Mihalis I., Agriopoulou Sofia, Milousi Maria, Uysal-Unalan Ilke, Varzakas Theodoros, Krauter Victoria (2022) Cereal and Confectionary Packaging: Background, Application and Shelf-Life Extension. Foods, 11, 697. https://doi.org/10.3390/foods11050697	Q1	4,121
16.	Kurek M., Benbettaieb N., Ščetar M., Chaudy E., Repajić M., Klepac D., Valić S., Debeaufort F., Galić K. (2021) Characterization of food packaging films with blackcurrant fruit waste as a source of antioxidant and color sensing intelligent material. Molecules, 26, 2569, pp.1-15 https://doi.org/10.3390/molecules26092569	Q1	4,412
17.	Kurek, M., Poljanec, I., Marušić-Radovčić, N., Galić, K., Medić, H. (2021) Quality parameters and shelf-life of smoked Dalmatian dry-cured ham packed in bio-based and plastic bilayer pouches, Journal of Stored Products Research 94 (2021) 101889, doi.org/10.1016/j.jspr.2021.101889	Q1	2,643
18.	Kurek, M., Benbettaieb, N., Ščetar, M., Chaudy, E., Elez-Garofulić, I., Repajić, M., Klepac, D., Valić, S., Debeaufort, F., Galić, K. (2021) Novel functional chitosan and pectin bio-based packaging films with encapsulated Opuntia ficus indica waste, Food Bioscience, 41, 100980. https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.100980	Q1	4,3
19.	Kurek M., Repajić M., Marić M., Ščetar M., Trojić P., Levaj B., Galić K. (2020) The influence of edible coatings and natural antioxidants on freshcut potato quality, stability and oil uptake after deep fat frying. J Food Sci Technol pp. 58, 3073-3085, https://doi.org/10.1007/s13197-020-04811-w	Q2	2,701
20.	Šeremet D., Mandura A., Vojvodić Cebin A., Martinić A., Galić K., Komes D. (2020) Challenges in confectionery industry: Development and storage stability of innovative white tea based candies. Journal of Food Science, 85 (7) 2060-2068. https://doi:10.1111/1750-3841.15306	Q2	3,167
21.	Barukčić I., Ščetar M., Marasović I., Lisak Jakopović K., Galić K., Božanić R. (2020) Evaluation of quality parameters and shelf life of fresh cheese packed under modified atmosphere. J. Food Sci. Technol., 57 (7) 2722-2731, DOI: 10.1007/s13197-020-04308-6.	Q2	2,701

22.	Dite Hunjek D., Repajić M., Ščetar M., Karlović S., Vahčić N., Ježek D., Galić K., Levaj B. (2020) Effect of Anti-Browning Agents and Package Atmosphere on the Quality and Sensory of Fresh-Cut Birgit and Lady Claire Potato during Storage at Different Temperatures. Journal of Food Processing and Preservation. J Food Process Preserv. 2020; 44 (4) e14391., pp.1-15 https://doi.org/10.1111/jfpp.14391.	Q2	2,09
23.	Kurek M., Hlupić L., Ščetar M., Bosiljkov T., Galic K., (2019) Comparison of two pH responsive color changing bio-based films containing wasted fruit pomace as a source of colorants, Journal of Food Science, 84 (9)2490-2498. DOI:10.1111/1750-3841.14716	Q1	3,167
24.	Daniloski D., Trajkovska Petkoska A., Galić K., Ščetar M., Kurek M., Vaskoska R., Kalevska T., Nikolovska Nedelkoska D. (2019) The effect of barrier properties of polymeric films on the shelf-life of vacuum packaged fresh pork meat, Meat Sci. 158:107880, https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.107880	Q1	5,15
25.	Kurek M., Hlupić L., Elez Garofulić I., Descours E., Ščetar M., Galic K., (2019) Comparison of protective supports and antioxidative capacity of two bio-based films with revalorised fruit pomaces extracted from blueberry and red grape skin, Food Packaging and Shelf Life, 20: 100315. https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2019.100315	Q1	3,347
26.	Ščetar M., M. Kurek, A. Režek Jambrak, F. Debeaufort, K. Galić (2019) Effect of high power ultrasound on physical-chemical properties of polypropylene films aimed for food packaging: Structure and surface features, Polymer Bulletin, 76:1007-1021, https://doi.org/10.1007/s00289-018-2416-9	Q2	2,87
27.	Ščetar M., Barukčić I., Kurek M., Lisak Jakopović K., Božanić R., Galić K. (2019) Packaging perspective of milk and dairy products, Mljekarstvo, 69 (1) 3-20 https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2019.0101	Q4	1,28
28.	Kurek M., Elez Garofulić I., Tranfić Bakić M., Ščetar M., Dragović Uzelac V., Galić K. (2018) Development and evaluation of a novel antioxidant and pH indicator film based on chitosan and food waste sources of antioxidants, Food Hydrocolloids 84: 238–246 https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.05.050	Q1	8,94
29.	Rešček A., Katančić Z., Kratofil Krehula Lj., Ščetar M., Hrnjak-Murgić Z., Galić K. (2018) Development of double layered PE/PCL films for food packaging modified with zeolite and magnetite nanoparticles. Advances in Polymer Technology, 37 (3), 837-842. DOI 10.1002/adv.21727	Q2	2,389
30.	Ščcetar M., Kurek M., Režek Jambrak A., Debeaufort F., Galić K. (2017), Influence of high power ultrasound on physical–chemical properties of polypropylene films aimed for food packaging: barrier and contact angle features, Polymer International 66 (11) 1572-1578. https://doi:10.1002/pi.5415	Q1	2,99
31.	Novotni D., Vrana Špoljarić I., Drakula S., Čukelj N., Voučko B., Ščetar M., Galić K., Ćurić D. (2017) Influence of Barley Sourdough and Vacuum Cooling on Shelf-Life Quality of Partially Baked Bread, Food Technology and Biotechnology 55(4) 464-474 · January 2017 https://doi:10.17113/ftb.55.04.17.5344	Q2	3,918
32.	Kurek M., Ščetar M., Galić K. (2017) Edible coatings minimize fat uptake in deep fat fried products: A review, Food Hydrocolloids, 71:225-235. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2017.05.006	Q1	8,94
33.	Rešček A., Ščetar M., Hrnjak-Murgić Z., Dimitrov N., Galić K. (2016) Polyethylene/Polycaprolactone Nanocomposite Films for Food Packaging Modified with Magnetite and Casein: Oxygen Barrier, Mechanical, and Thermal Properties, Polymer-Plastics Technology and Engineering, 55:14, 1450-1459, http://dx.doi.org/10.1080/03602559.2016.1163606	Q2	3,267
34.	Klepac D., Ščetar M., Baranović G., Galić K., Valić S. (2014) Influence of high doses gamma-irradiation on oxygen permeability of linear low-density polyethylene and cast polypropylene films, Radiation Physics and Chemistry, 97, 304-312. http://dx.doi.org/10.1016/j.radphyschem.2013.12.005	Q1	2,79

35.	Kurek M., Guinault A., Voilley A., Galić K., Debeaufort F. (2014) Effect of relative humidity on carvacrol release and permeation properties of chitosan based films and coatings, Food Chemistry, 144, 9-17. http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.11.132	Q1	7,514
36.	Kurek M., Moundanga S., Favier C., Galić K., Debeaufort F. (2013) Antimicrobial efficiency of carvacol vapour related to mass partition coefficient when incorporated in chitosan based film aimed for active packaging, Food Control, 32, 168-175. http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.11.049	Q1	5,48
37.	Ščetar M., Ptiček Siročić A., Hrnjak-Murgić Z., Galić K. (2013) Preparation and Properties of Low Density Polyethylene Film Modified by Zeolite and Nanoclay, Polymer-Plastics Technology and Engineering, 52 (15) 1611–1620. http://dx.doi.org/10.1080/03602559.2013.828234	Q2	2,63
38.	Ščetar M., Kovačić E., Kurek M., Galić K. (2013) Shelf life of packaged sliced dry fermented sausage under different temperature, Meat Science, 93, 4; 802-809. http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2012.11.051	Q1	5,15
39.	Klepac D., M. Ščetar, M. Kurek, P.E. Mallon, A.S. Luyt, K. Galić, S. Valić (2013) Oxygen permeability, electron spin resonance,differential scanning calorimetry and positron annihilation lifetime spectroscopy studies of uniaxially deformed linear low-density polyethylene film. Polymer International, 62, 3, 474-481 (2013). DOI: 10.1002/pi.4338	Q2	2,72
40.	Kurek M., Brachais C-H., Ščetar M., Voilley A., Galić K., Couvercelle J.P., Debeaufort F. (2013) Carvacrol affects interfacial, structural and transfer properties of chitosan coated polyethylene, Carbohydrate Polymers, 97 (1) 217-225. https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2013.04.059	Q1	9,15
41.	Kurek M., Brachais C-H, Nguimjeu C.M., Bonnotte A., Voilley A., Galić K., Debeaufort F. (2012) Structure and thermal properties of a chitosan coated polyethylene bilayer film, Polymer Degradation and Stability. 97 (8) 1232-1240. https://doi.org/10.1016/j.polymdegradstab.2012.05.039	Q1	4,63
42.	Kurek M., Descours E., Galić K., Voilley A., Debeaufort F. (2012) How composition and process parameters affect volatile active compound in biopolymer Films, Carbohydrate Polymers, 88, 646-656. https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2012.01.012	Q1	9,15
43.	Kurek M., Ščetar M., Voilley A., Galić K., Debeaufort F. (2012) Barrier properties of chitosan coatings applied onto polyolefin films, Journal of Membrane Science, 403-404, 162-168. https://doi:10.1016/j.memsci.2012.02.037	Q1	8,742
44.	Kurek M., Klepac D., Ščetar M., Galić K., Valić S., Yong L., Yang W. (2011) Gas barrier and morphology characteristics of linear low density polyethylene and two different polypropylene films, Polymer Bulletin, 67 (7), 1293-1309. https://doi:10.1007/s00289-011-0494-z	Q2	2,87
45.	Novotni D., Ćurić D., Galić K., Škevin D., Neđeral S., Kraljić K., Gabrić D., Ježek D. (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. https://doi:10.1016/j.lwt.2010.11.020	Q1	4,952
46.	Tovunac I., Galić K., Prpić T., Jurić S. (2011) Effect of packaging conditions on the shelf-life of chicken frankfurters with and without lactate addition, Food Science and Technology International, 17 (2)167-175. https://doi:10.1177/1082013210381952	Q2	2,03
47.	Galić K., Ščetar M., Kurek M. (2011) The benefits of processing and packaging, Trends in Food Science & Technology, 22, 127-137. https://doi:10.1016/j.tifs.2010.04.001	Q1	11,09
48.	Galić K., Ćurić D., Gabrić D. (2009) Shelf Life of Packaged Bakery Goods - A Review, Crit. Rev. Food Sci. Nutr., 49 (5) 405-426. http://dx.doi.org/10.1080/10408390802067878	Q1	9,98

49.	Mrkić S., Galić K., Ivanković M. (2007) Effect of temperature and mechanical stress on barrier properties of polymeric films used for food packaging. // Journal of Plastic Film and Sheeting. 23 (3) 239-256. https://doi:10.1177/8756087907086102	Q2	2,75
50.	Voća S., Dobričević N., Galić K., Borošić J., Voća N. (2007) The effects of polyethylene film on the shelf-life of cold-stored broccoli [Brassica Oleracea var. Italica] Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 103 (3) 119-124	Q3	0,588
51.	Mrkić S., Galić K., Ivanković M., Hamin S., Ciković N. (2006) Gas Transport and Thermal Characterization of Mono- and Di-Polyethylene Films Used for Food Packaging. Journal Applied Polymer Science. 99 (4) 1590-1599.	Q1	3,125
52.	Galić K., Ciković N. (2003) The effect of liquid absorption on gas barrier properties of triplex film coated with silicon oxide, Food Technol. Biotechnol. 41 (3): 247-251.	Q2	0,789
53.	Galić K., N. Ciković, I. Ugarković, Barrier properties of a new generation of packaging materials, Proceedings of the 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists - Central European Meeting, (Ed. B.Tripalo) Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb, Croatia (2002) pp. 82-87. ISBN 953-96846-5-X; ISI Products: Index to Scientific & Technical Proceedings, Current Contents Proceedings - Medical, Biological, Agricultural, and the Biotechnology Citation Index; ISI Proceedings; IDS: BW93M		
54.	Gajdoš J., Galić K., Kurtanjek Ž., Ciković N. (2001) Gas permeability and DSC characteristics of polymers used in food packaging, Polym. Test., 20 (1) 49-57.	Q1	0,73
55.	Galić K., Ciković N. (2001) Permeability characterisation of solvent treated polymer materials, Polym. Test. 20, 599-606.	Q1	0,73
56	Scantlebury J.D., Galić K. (1997) The Application of AC Impedance to Study the Performance of Lacquered Aluminium Specimens in Acetic Acid Solution, Progress in Organic Coatings, 31/3, 201-207.	Q1	1,977
57.	Galić K., Palić A., Ciković N. (1994) On the Redox Potential in Brewing Process-A Review, Monatsschrift für Brauwissenschaft, 124-128.	Q4	0,308
58.	Galić K., M.Pavić, and N.Ciković, The Effect of Inhibitors on Tin Corrosion in Sodium Chloride Solution, Corrosion Science, 36 (5) 785-795 (1994).	Q1	2,781
59.	Mesić Z., Galić K., Ciković N. (1993) Redox-Potential and Browning of Tomato Paste in Aluminium Tubes During Storage at Different Temperatures, Z.Lebensm.Unters.Forsch., 197, 525-530.		1,37
60.	Galić K., Marković I., Marković-Devčić B., Ciković N. (1989) Physico-biochemical changes of enzyme complex beta-Glucanase during storage, Monatsschrift für Brauwissenschaft, (3) 113-115.	Q4	0,308
61.	Galić K., Ciković N., Berković K., Gačić M. (1988) The influence of ascorbic acid on beer quality and tinplate corrosion during storage, Monatsschrift für Brauwissenschaft, (7) 288-293.	Q4	0,308
62.	Galić K., Palić A., Ciković N., Marić V. (1988) Influence of wort composition and yeast generations on redox potential change of green beers, Monatsschrift für Brauwissenschaft, (5) 209-212.	Q4	0,308
63.	Galić K. (2012) Requirements for innovative food packaging. In: Innovation in Healthy and Functional Foods. Editor(s): Dilip Ghosh, Shantanu Das, Debasis Bagchi; R.B. Smarta, CRC Press (Taylor & Francis Group) Ch.15, pp. 215-247. ISBN-978-1-4398-6267-4.		
64.	I.Vujković, K.Galić, Packaging and Environment, 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. 305-316. ISBN 953-99725-1-5; European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)		
65.	Ciković N., Galić K., Halambek J., Šolaja Ž. (2005) The Influence of Treatment and Storage Conditions on Gas Permeability through Polymeric Packaging Materials, 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, pp. 342-349. ISBN 953-99725-1-5; European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)		
66.	Galić K., Ciković N., Mesić Z. (1998) Electrochemical Study of Lacquered Tinplate and Aluminium Cans Performance, Proceedings of the Symposium on Advances in Corrosion Protection by Organic Coating III, (eds: I. Sekine, M.Kendig, D. Scantlebury, D.Mills) published by The Electrochemical Society, Vol. 97-41 pp., 161-171. ISBN 1-56677-191-9; CA:129(23)307718m;		
67.	Ciković N., Galić K. (1997) Effect of Cysteine and Methionine on the Corrosion of Tin in 3 % Sodium Chloride Solution. In: Chemical and Biological Sensors and Analytical Electrochemical Methods, (Eds.) A.J.Ricco, M.A. Butler, P.Vanysek, G.Horvai and A.F.Silva, PV 97-19 pp., 458-466. ISBN 1-56677-147.1; CA: 127(16)226490n		
68.	Ciković N., Galić K. (1997) Effect of Cysteine and Methionine on the Corrosion of Tin in 3 % Sodium Chloride Solution. In: Chemical and Biological Sensors and Analytical Electrochemical Methods, (Eds.) A.J.Ricco, M.A. Butler, P.Vanysek, G.Horvai and A.F.Silva, PV 97-19 pp., 458-466. ISBN 1-56677-147.1; CA: 127(16)226490n		

Traženo	Više od 50 radova
Postignuto - Galić	68 radova

(2).	Citiranost veća od:
(2-a)	350 puta u bazi podataka ISI Web of Science(WoS) ili Scopus ili 1.000 puta u bazi podataka Google Scholar

Na dan 06.03.2025.	Br. radova	Citiranost	h-indeks
WoS	68	1542	22
Scopus	74	1871	24
Google Scholar	129	2996	31

Traženo WoS /Scopus/GoogleScholar	350/ 350/ 1000 citata
Postignuto - Galić	1542/ 1871 / 2996 citata

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

BR.	Nacionalni projekt	Trajanje	Naručitelj/ Financijer
1.	0058004: Metalni susceptori pri pripremi hrane u mikrovalnoj pećnici. Voditelj: Kata Galić od veljače 2006.)	01.06.2003. – 17.11.2006.	Ministarstvo znanosti i obrazovanja, MZOS
2.	058-1252971-2805 Permeacijska svojstva nekih polimernih materijala za pakiranje hrane. Voditelj: Kata Galić	02.01.2007. - 31.12.2013.	MZOS

Traženo	2 voditeljstva
Postignuto - Galić	2 voditeljstva

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

BR.	Voditelj projekta	Trajanje	Naručitelj/ Financijer
1.	Food PackagIng open courseware for higher Education and Staff of companieS 2.0 (FitNESS 2) EC Project Number: 2021-1-FR01-KA220-HED-000023509	01.11.2021. - 31.10.2024.	EC Erasmus+
2.	Food PackagIng open courseware for higher Education and Staff of companies (FitNESS) EC Project Number: 2017-1-FR01-KA202-037441	01.09.2017. - 31.12.2020.	EC Erasmus+
3.	EU-FP6-INCO: Sava River Basin: Sustainable Use, Management and Protection of Resources (SARIB), contractor (D. Kovaček/ K. Galić); Proposal No.: FP6-509160	01.08.2004. – 31.07.2007.	EU
4.	058-1252971-2805: Investigation of gas diffusion in polymers films for food packaging; MZOS – Hrvatsko-kineski znanstveno-istraživački projekt	16.10.2007. – 31.07.2009.	MZOS – Mješovito hrvatsko-kinesko povjerenstvo
5.	Research and Training Programme for Third Mediterranean Countries. Project 4: Materials for Food Packaging and Related Technologies	1997.	National Research Council of Italy

BR.	Suradnik na projektu	Trajanje	Naručitelj/ Financijer
1.	2024. – 2027.: INTACTBioPack: PRIMA program: INTelligent, ACTive MicroBIOme-based, biodegradable PACKaging for Mediterranean food, kontraktor: Mia Kurek	2024. – 2027.	EU fond
2.	2024. – 2027.: EVOLVEPACK: PRIMA program: Design, processing and characterisation of innovative biodegradable and compostable active packaging structures to improve food safety of Mediterranean foods", kontraktor: Mia Kurek	2024. – 2027.	EU fond
3.	COST Action CA19124, RETHINKING PACKAGING FOR CIRCULAR AND SUSTAINABLE FOOD SUPPLY CHAINS OF THE FUTURE, Management Committee Member: Kata Galić	29.10.2020. – 28.10.2024.	EU Horizon 2020 Framework Programme
4.	Creation Centre de Transfert Croate en Biotechnique et Economie Appliquee Pour SEE. Kontraktor: Ingrid Bauman	2002. - 2004.	EC (AGRENA-ENSAR)
5.	EU-FRESHBAKE: Freshly baked breads with improvement of nutritional quality and low energy demanding for the benefit of the consumer and of the environment. Program acronym: FP6-FOOD FOOD-2004-T0 : kontaktor: D. Ćurić	1.10. 2006. - 30.11.2009.	EU

Traženo	1 voditeljstvo ili 3 sudjelovanja
Postignuto - Galić	5 voditeljstvo i 5 sudjelovanje = 10

(5).	Predsjedanje organizacijskim, programskim ili znanstvenim odborom domaćega ili međunarodnoga znanstvenoga skupa (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebna su najmanje tri predsjedanja)

Br.	Naziv međunarodnog skupa	Funkcija	Godina
1.	4th CEFood & 6th PBN congress, Cavtat	Glavna tajnica (Sekretarijat)	2008.

2.	2nd Central European Meeting & 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija	Glavna tajnica (Sekretarijat)	2004.
3.	4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists – Central European Meeting, Opatija	Glavna tajnica (Sekretarijat)	2001.

Traženo	3 predsjedanja
Postignuto - Galić	3 predsjedanja

(6).	Održano pozvano predavanje na domaćem ili međunarodnom znanstvenom skupu (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebna su najmanje tri pozvana predavanja)

Br.	Međunarodni skup
1.	Galić K. (2002) Sava River Basin: Food and Water Safety and Quality, SEE and the Mediterranean area challenges in the Europena RTD cooperation, Cavtat, 18.-19. November 2002.
2.	Galić K. (2009) EFFoST conference -The benefits of processing and packaging, New Challenges in food preservation, Processing - Safety - Sustainability, Budapest, Hungary, November 11-13, 2009.

Br.	Domaći skup
1.	Galić K. (2010, Onečišćivači hrane iz ambalaže, Onečišćivači u okolišu, opasne i štetne tvari u hrani, Zagreb, 2.prosinca 2010.
2.	Galić K. (2006) Označavanje i primjena plastične ambalaže u pakiranju hrane, Međunarodno savjetovanje " Polimerni materijali i ambalaža ", Nacionalni park "Plitvička jezera", 18.-20.svibnja 2006.
3.	Galić K. (2004) GMO i bioterorizam, regulativa i označavanje, Međunarodno savjetovanje "označavanje na ambalaži", Nacionalni park "Plitvička jezera", 21. - 23. travnja 2004.
4.	Galić K. (2001) Ambalaža i postupci pakiranja za prehrambene proizvode, 3. Međunarodno savjetovanja - Plastična ambalaža, Koprivnica 2001.
5.	Berković K., Ciković N., Galić K. (1995) Plastična ambalaža za pakiranje prehrambenih proizvoda, Stručno-znanstveni skup: ekološka ambalaža -plastična amblaža, Zagreb, 1995.
6.	Galić K., N. Ciković (1995) Propisi za plastičnu amblažu u prehrambenoj industriji, Stručno-znanstveni skup: ekološka ambalaža - plastična amblaža, Zagreb, 1995.

Traženo	3 pozvana predavanja (domaći ili međunarodni)
Postignuto - Galić	5 domaći i 2 međunarodni = 7

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

Br.	Održana predavanja na međunarodnim znanstvenim skupovima
1.	Galić K. (2009) The benefits of processing and packaging, EFFoST conference, New Challenges in food preservation, Processing-Safety-Sustainability, Budapest, Hungary, November 11-13, 2009. CD-Book of Abstracts, P.O2.19 (pozvano predavanje)
2.	Galić K., Vujković B.I., Ćurić D., Vujković I.A. (2005) Factors Affecting the Shelf-Life of Cereal Based Food, 3rd International Congress Flour-Bread '05, Opatija, 26-29 October 2005. International Association for Cereal Sceience and Technology (ICC), Abstract Book, ISBN 953-7005-07-0, p. 30. (usmeno izlaganje)
3.	Galić K., Ciković N. (2002) The effect of liquid absorption on gas barrier properties of triplex film coated with metal oxide, 1st Central European Congress on Food and Nutrition-CEFood, 22-25 September, Ljubljana 2002, Slovenia, L-10-02, p. 45. (usmeno izlaganje)

4.	Ciković N., Galić K., Prejac S., Berković K. (1998) Cysteine as Corrosion Inhibitor of Aluminium in 3 % Sodium Chloride Solution, Symposium on Corrosion Control by Coatings, Cathodic Protection and Inhibitors in Seawater, 4-7 October 1998 Dubrovnik, Croatia. str., 79-81. (usmeno izlaganje)
5.	Galić K., Ciković N., Mesić Z. (1997) Electrochemical Study of Lacquered Tinplate and Aluminium Cans Performance Advances in: Corrosion Protection by Organic Coating III, Tokyo, 29-31 October 1997 pp., 98-104. (usmeno izlaganje)
6.	Mesić Z., Galić K., Ciković N. (1994) Physico-chemical and electrochemical characteristics of lacquered aluminium tubes aimed for food packaging, Advances in Corrosion Protection by Organic Coating II, Cambridge, May 1994, pp.,159-164. (usmeno izlaganje)
	Održana predavanja na domaćim znanstvenim skupovima
7.	Galić K., A. Palić, N. Ciković (1985) Istraživanje redukcijske sposobnosti kvasca Saccharomyces uvarum u raznim uzorcima sladovine, kroz pet generacija, V Kongres mikrobiologa Jugoslavije, Poreč, 1985. (usmeno izlaganje)
8.	Galić K., A. Palić, N. Ciković (1986) Elektrokemijsko mjerenje promjene redoks potencijala piva tokom skladištenja, VIII Simpozijum industrije piva i slada Jugoslavije Budva, 1986. (usmeno izlaganje)
9.	Galić K. (1986) Energija konjske vuče kao obnovljivi izvor, VIII Savjetovanje o energiji, Opatija 1986. (usmeno izlaganje)
10.	Galić K., M. Pavić, N. Ciković, K. Berković (1992) Utjecaj temperature na koroziju kositra u slanim otopinama, 10. Savjetovanje o zaštiti materijala i industrijskog finiša, Zagreb 1992. (usmeno izlaganje)
11.	Galić K., N. Ciković (1995) Propisi za plastičnu amblažu u prehrambenoj industriji, Stručno-znanstveni skup: ekološka ambalaža - plastična amblaža, Zagreb, 1995. (pozvano predavanje)
12.	Berković K., Ciković N., Galić K. (1995) Plastična ambalaža za pakiranje prehrambenih proizvoda, Stručno-znanstveni skup: ekološka ambalaža -plastična ambalaža, Zagreb, 1995. (pozvano predavanje)
13.	Galić K., N. Ciković (1998) Karakterizacija lakirane metalne ambalaže elektrokemijskim metodama, 1.Hrvatski simpozij o elektrokemiji, Varaždin, 7-9. rujna 1998. (usmeno izlaganje)
14.	Galić K., N. Ciković (1998) Čimbenici koji odlučuju o odabiru ambalažnih materijala za pakiranje prehrambenih proizvoda, 33. Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka, Lovran, 1998., str., 14. (usmeno izlaganje)
15.	Galić K., N. Ciković, S. Hamin (2000) Amino kiseline kao inhibitori korozije kositra u slanoj otopini, 14. Savjetovanje o zaštiti materijala i industrijskom finišu Zagreb, 2000. (usmeno izlaganje)
16.	Galić K. (2000) Pregled zakonskih propisa za polimerne materijale koji su u doticaju sa prehrambenim proizvodima, 16.Hrvatsko savjetovanje tehnologa sušenja i skladištenja, Stubičke Toplice, 2000. (usmeno izlaganje)
17.	Galić K. (2001) Ambalaža i postupci pakiranja za prehrambene proizvode, 3. Međunarodno savjetovanja - Plastična ambalaža, Koprivnica 2001. (pozvano predavanje)
18.	Galić K. (2010) Onečišćivači hrane iz ambalaže, Onečišćivači u okolišu, opasne i štetne tvari u hrani, Zagreb, 2.prosinca 2010. (pozvano predavanje)
19.	Galić K. (2004) GMO i bioterorizam, regulativa i označavanje, Međunarodno savjetovanje "označavanje na ambalaži", Nacionalni park "Plitvička jezera", 21. - 23. travnja 2004. (pozvano predavanje)
20.	Galić K. (2006) Označavanje i primjena plastične ambalaže u pakiranju hrane, Međunarodno savjetovanje " Polimerni materijali i ambalaža ", Nacionalni park "Plitvička jezera", 18.-20.svibnja 2006. (pozvano predavanje)

Traženo	20 održanih pozvanih predavanja (domaći ili međunarodni)
Postignuto - Galić	14 domaći i 6 međunarodni = 20

(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)

Br.	Znanstvena knjiga
1.	Debeaufort, F., Galić, K., Kurek, M., Benbettaieb, N., Ščetar, M (2022) Matériaux d'emballage et traitement des denrées alimentaires, des produits pharmaceutiques et des cosmétiques (prijevod sa engleskog Packaging Materials and Processing for Food, Pharmaceuticals and Cosmetics) (Debeaufort, F., Galić, K., Kurek, M., Benbettaieb, N., Ščetar, M., eds.). ISTE Editions Ltd., London. ISBN: 978-1-78948-039-9 (print); ISBN: 978-1-78949-039-8 (e-book). pp. 398
2.	Debeaufort, F., Galić, K., Kurek, M., Benbettaieb, N., Ščetar, M (2021) Packaging materials and processing for food, pharmaceutical and cosmetics, Debeaufort, F., Galić, K., Kurek, M., Benbettaieb, N., Ščetar, M., (eds.). ISTE Ltd., London and John Wiley & Sons, New York. ISBN: 978-1-78945-039-2. pp. 386

Br.	Poglavlje u knjizi
1.	Galić K. (2022) Sélection d'emballages par famille de produits alimentaires. In: Frédéric Debeaufort, Kata Galić, Mia Kurek, Nasreddine Benbettaieb, Mario Ščetar (Eds.) Matériaux d'emballage et traitement des denrées alimentaires, des produits pharmaceutiques et des cosmétiques. Prijevod sa engleskog: Packaging materials and processing for food, pharmaceutical and cosmetics, Debeaufort, F., Galić, K., Kurek, M., Benbettaieb, N., Ščetar, M., (eds.) ISTE Edition Ltd., London ISBN: 978-1-78948-039-9 (print) ISBN: 978-1-78949-039-8 (e-book) pp 347-371, chapter 13, DOI : 10.51926/ISTE.9039.ch13
2.	Galić K. (2022) Technologies de conditionnement et procédés appliqués aux aliments emballés. In: Frédéric Debeaufort, Kata Galić, Mia Kurek, Nasreddine Benbettaieb, Mario Ščetar (Eds.) Matériaux d'emballage et traitement des denrées alimentaires, des produits pharmaceutiques et des cosmétiques. Prijevod sa engleskog: Packaging materials and processing for food, pharmaceutical and cosmetics, Debeaufort, F., Galić, K., Kurek, M., Benbettaieb, N., Ščetar, M., (eds.) ISTE Edition Ltd., London ISBN: 978-1-78948-039-9 (print) ISBN: 978-1-78949-039-8 (e-book) pp 285-321, chapter 11, DOI : 10.51926/ISTE.9039.ch11
3.	Galić K. (2022) Bouchons, couvercies, capsules, et autres systèmes de fermeture. In: Frédéric Debeaufort, Kata Galić, Mia Kurek, Nasreddine Benbettaieb, Mario Ščetar (Eds.) Matériaux d'emballage et traitement des denrées alimentaires, des produits pharmaceutiques et des cosmétiques. Prijevod sa engleskog: Packaging materials and processing for food, pharmaceutical and cosmetics, Debeaufort, F., Galić, K., Kurek, M., Benbettaieb, N., Ščetar, M., (eds.) ISTE Edition Ltd., London ISBN: 978-1-78948-039-9 (print) ISBN: 978-1-78949-039-8 (e-book) pp 249-260, chapter 9, DOI : 10.51926/ISTE.9039.ch9
4.	Debeaufort F., Galić K. (2022) Introduction à l'amballage alimentaire. In: Frédéric Debeaufort, Kata Galić, Mia Kurek, Nasreddine Benbettaieb, Mario Ščetar (Eds.) Matériaux d'emballage et traitement des denrées alimentaires, des produits pharmaceutiques et des cosmétiques. Prijevod sa engleskog: Packaging materials and processing for food, pharmaceutical and cosmetics, Debeaufort, F., Galić, K., Kurek, M., Benbettaieb, N., Ščetar, M., (eds.) ISTE Edition Ltd., London ISBN: 978-1-78948-039-9 (print) ISBN: 978-1-78949-039-8 (e-book) pp 3-19., Introduction chapter
5.	Galić K. (2021) Food Packaging Selection. In: Frédéric Debeaufort, Kata Galić, Mia Kurek, Nasreddine Benbettaieb, Mario Ščetar (Eds.) Packaging Materials and Processing for Food, Pharmaceuticals and Cosmetics. ISTE Ltd. London and John Wiley & Sons, New York. ISBN: 978-1-78945-039-2. pp. 317-347. doi:10.1002/9781119825081.ch13
6.	Galić K. (2021) Food Packaging Methods. In: Frédéric Debeaufort, Kata Galić, Mia Kurek, Nasreddine Benbettaieb, Mario Ščetar (Eds.) Packaging Materials and Processing for Food, Pharmaceuticals and Cosmetics. ISTE Ltd. London and John Wiley & Sons, New York. ISBN: 978-1-78945-039-2. pp. 257-300 doi:10.1002/9781119825081.ch11
7.	Galić K. (2021) Packaging Caps and Closures. In: Frédéric Debeaufort, Kata Galić, Mia Kurek, Nasreddine Benbettaieb, Mario Ščetar (Eds.) Packaging Materials and Processing for Food, Pharmaceuticals and Cosmetics. ISTE Ltd. London and John Wiley & Sons, New York. ISBN: 978-1-78945-039-2. pp. 223-235. doi:10.1002/9781119825081.ch9
8.	Debeaufort F., Galić K. (2021) Introduction to Food Packaging. In: Frédéric Debeaufort, Kata Galić, Mia Kurek, Nasreddine Benbettaieb, Mario Ščetar (Eds.) Packaging Materials and Processing for Food, Pharmaceuticals and Cosmetics. ISTE Ltd., London and John Wiley & Sons, New York. ISBN: 978-1-78945-039-2. Page extent: 386 pp1-14
9.	Galić, K., Gabrić, D., Ćurić, D. (2019) Packaging and the Shelf Life of Bread. Reference Module in Food Science. Elsevier, pp. 1–8. doi: http:// dx.doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22655-3
10.	Galić K., Kurek M., Ščetar M. (2018) Barrier Properties of Plastic Polymers. Reference Module in Food Science, Elsevier, pp. 1–21. doi: http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22369-X

11.	Ščetar, Mario; Galić, Kata. (2018) A perspective on packaging of fruits and vegetables. In: Novel Postharvest Treatments of Fresh Produce / Pareek, Sunil (ed). London: CRC Press - Taylor & Francis Group, pp.101-138.
12.	Galić K., Kmetič I. (2017) Sigurnost hrane: fizikalni i kemijski / toksikološki aspekti. U: Prehrana u općoj i kliničkoj pedijatriji (ur. Sanja Kolaček, Iva Hojsak, Tena Niseteo), Medicinska naklada Zagreb, (sveučilišni udžbenik) str.101-112. ISBN 978-953-176-761-3
13.	Gabrić Domagoj, Galić Kata, Timmerman Hein (2016) Cleaning of Surfaces. In: Handbook of Hygiene Control in the Food Industry, Second Edition, Edited by Huub Lelieveld, John Holah, and Domagoj Gabrić, chapter 31, pp. 447-463. Elsevier Ltd., Amsterdam ISBN: 978-0-08-100155-4 (print) ISBN: 978-0-08-100197-4 (online)
14.	Galić K. (2012) Requirements for innovative food packaging. In: Innovation in Healthy and Functional Foods. Editor(s): Dilip Ghosh, Shantanu Das, Debasis Bagchi; R.B. Smarta, CRC Press (Taylor & Francis Group) Ch.15, pp. 215-247. ISBN-978-1-4398-6267-4.
15.	K.Galić (2010). Onečišćivači iz materijala i predmeta u dodiru s hranom: Metali i slitine, u: Kemijske i fizikalne opasnosti u hrani, str. 150-168. Contaminants from food contact materials: Metals and alloys. Hrvatska agencija za hranu, Osijek. ISBN: 978-953-55680-2-5.
16.	Nikšić V., J.Vorkapić-Furač, Z.Kniewald, K.Galić, H.Kniewald, A.Jeličić, (prijevod s engleskog) Međunarodna klasifikacija patenata: sedmo izdanje (1999). Knjiga 3 (područje C); Kemija, Metalurgija ISBN: 953-6513-23-4, (ur. Kopčić Nikola), Državni zavod za intelektualno vlasništvo Republike Hrvatske, 2001. (International Patent Classification (IPC); Seventh Edition (1999), Knjiga 3, Section C, Chemistry; Metallurgy). Državni zavod za intelektualno vlasništvo Republike Hrvatske, ISBN 953-6513-23-4
17.	Nikšić, Vilma; Vorkapić-Furač, Jasna; Kniewald, Zlatko; Galić, Kata, (prijevod s engleskog) Međunarodna klasifikacija patenata; šesto izdanje (1994); Knjiga 3 (Područje C); Kemija, Metalurgija ISBN: 953-6513-09-9 (International Patent Classification (IPC); Sixth Edition (1994), Volume 3, Section C, Chemistry; Metallurgy). Državni zavod za intelektualno vlasništvo Republike Hrvatske

Traženo	2 knjige ili 4 poglavlja
Postignuto - Galić	2 knjige + 17 poglavlja = 19

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

Br.	Recenzija knjiga/poglavlja u knjizi	godina
1.	Engineering Aspects of Cereal and Cereal-Based Products, Bread making	2013.
2.	Innovations in Food Packaging, 2nd edition	2011.

Traženo	3 recenzije
Postignuto - Galić	2 recenzije

(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:
(10-a).	Current Contents Science Citation Index Expanded i Scopus bibliografskim bazama (ovaj je kriterij važeći za predloženike iz biomedicinskoga, biotehničkoga, prirodoslovnoga i tehničkoga područja)

Traženo	1 dužnost urednika ili gostujući urednik u 2 broja
Postignuto - Galić	nema

(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)

Br.	Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa	Godina
1.	Food technology and Biotechnology (FTB), područni redaktor	2008. -

2.	Scientific Journals International (SJI) Chemistry, Biochemistry, Polymer Science	2007. – 2012.

Br.	Član uredničkog odbora znanstveno-stručnog časopisa	Godina
1.	Časopis MESO	2019. -
2.	New Food magazine,	2010. – 2016.
3.	Ambalaža	2002. – 2014.
4.	Croatian Journal of Food Science and Technology (CJFST),	2008. – 2012.
5.	Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam	2009. -

Traženo	2 časopisa dužnost člana uređivačkog odbora 2 godine
Postignuto - Galić	2 + 5 = 7 časopisa; 5+6+12+4 +16 godina

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

Br.	Naziv časopisa (evidencija od 2004.)	Datum recenzije
1.	Food Technology and Biotechnology	16.02.2024.
2.	Food Technology and Biotechnology	12.01.2024.
3.	Food Technology and Biotechnology	18.12.2023.
4.	Food Technology and Biotechnology	09.10.2023.
5.	International Journal of Biological Macromolecules	12.09.2023.
6.	International Journal of Biological Macromolecules	24.07.2023.
7.	LWT - Food Science and Technology	08.08.2022.
8.	Food Technology and Biotechnology	14.07.2022.
9.	Food Technology and Biotechnology	07.07.2022.
10.	Innovative Food Science and Emerging Technologies	03.05.2022.
11.	Food Technology and Biotechnology	09.02.2022.
12.	Foods: Food Security and Sustainability	11.10.2021.
13.	Food Technology and Biotechnology	16.08.2021.
14.	Agronomy Research	01.03.2021.
15.	Journal for Consumer Protection and Food Safety	22.02.2021.
16.	Innovative Food Science and Emerging Technologies	19.02.2021.
17.	Food Technology and Biotechnology	08.02.2021.
18.	Innovative Food Science and Emerging Technologies	28.01.2021.
19.	Journal of Elastomers and Plastic	18.01.2021.
20.	Biocatalysis and Agricultural Biotechnology	12.01.2021.
21.	Trends in Food Science & Technology	29.12.2020.
22.	Food Technology and Biotechnology	02.12.2020.
23.	Food Quality and Safety	19.11.2020.
24.	Food Technology and Biotechnology	10.11.2020.
25.	Food Technology and Biotechnology	10.11.2020.

26.	Food Technology and Biotechnology	23.10.2020.
27.	Resources	25.09.2020
28.	Polymers	24.07.2020
29.	Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition	30.06.2020.
30.	Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety	29.06.2020.
31.	Food Technology and Biotechnology	06.07.2020.
32.	Foods	01.06.2020.
33.	Food Technology and Biotechnology	16.04.2020.
34.	Food Technology and Biotechnology	20.03.2020.
35.	Food Technology and Biotechnology	20.03.2020.
36.	Food Technology and Biotechnology	13.01.2020.
37.	Kemija u industriji	09.12.2019.
38.	Food Technology and Biotechnology	09.12.2019.
39.	Food Technology and Biotechnology	16.04.2019.
40.	Kemija u industriji	11.02.2019.
41.	Food Technology and Biotechnology	04.12.2018.
42.	Food Technology and Biotechnology	18.10.2018.
43.	Journal of Elastomers and Plastics	10.09.2018.
44.	Food Technology and Biotechnology	03.09.2018.
45.	Food Technology and Biotechnology	28.05.2018.
46.	Food Technology and Biotechnology	24.04.2018.
47.	Food Technology and Biotechnology	03.04.2018.
48.	Food Technology and Biotechnology	07.03.2018.
49.	Packaging Technology and Science	01.03.2018.
50.	Food Technology and Biotechnology	14.02.2018.
51.	Food Technology and Biotechnology	14.12.2017.
52.	Food Technology and Biotechnology	22.03.2017.
53.	Journal of the Science of Food and Agriculture	13.02.2017.
54.	Food Technology and Biotechnology	13.01.2017.
55.	Food Technology and Biotechnology	23.11.2016.
56.	Innovative Food Science and Emerging Technologies	16.11.2016.
57.	Food and Nutrition Sciences (FNS)	16.09.2016.
58.	Food Technology and Biotechnology	04.07.2016.
59.	Food Technology and Biotechnology	04.07.2016.
60.	Food Technology and Biotechnology	28.04.2016.
61.	LWT - Food Science and Technology	12.04.2016.
62.	LWT - Food Science and Technology	15.02.2016.
63.	Food Technology and Biotechnology	03.02.2016.
64.	Packaging Technology & Science	18.01.2016.
65.	Food Technology and Biotechnology	07.12.2015.
66.	Journal of Polymer Research	07.07.2015.

67.	Food Technology and Biotechnology	06.07.2015.
68.	Food Technology and Biotechnology	06.07.2015.
69.	Trends in Food Science and Technology	17.04.2015.
70.	Food Technology and Biotechnology	15.01.2015.
71.	Food Chemistry	11.01.2015.
72.	Food Technology Biotechnology	30.10.2014.
73.	Food Technology Biotechnology	01.09.2014.
74.	Packaging Technology and Science	17.04.2014
75.	Food Technology Biotechnology	11/09/2012.
76.	ACS Applied Materials & Interfaces	17.05.2012
77.	Food Technology Biotechnology	28.03.2012
78.	Technologica Acta	10.02.2012
79.	The Journal of Physical Chemistry	08.02.2012
80.	International Journal of Food Science and Technology	20.01.2012
81.	Food Technology Biotechnology	18/01/2012.
82.	Journal of Food Engineering	11.05.2010
83.	Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam	07.07.2010
84.	International Journal of Food Science and Technology	06.07.2010
85.	Journal of Polymer Research	06.09.2010
86.	Chemical Industry & Chemical Engineering Quaterly (CI&CEQ)	04.10.2010
87.	Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam	28.09.2010
88.	Food Chemistry	25.05.2010
89.	Journal of Food Engineering	11.05.2010
90.	Food Technology Biotechnology	09.09.2009
91.	Current Analitical Chemistry	26.08.2009
92.	Food Technology Biotechnology	07.05.2009
93.	Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam	15.04.2009
94.	Food Technology Biotechnology	15.12.2008.
95.	Journal of Food Engineering	13.11.2008.
96.	Journal of Food Engineering	07.11.2007.
97.	International Journal of Food Science and Technology	05.02.2007.
98.	Kemija u industriji	21.12.2006.
99.	ACS journal	27.10.2006.
100.	International Journal of Food Science and Technology	05 .09.2006.
101.	Journal of Applied Polymer Science	13.04.2006.
102.	Journal of Applied Polymer Science	31.08.2005.
103.	Journal of Applied Polymer Science	11. 03.2005.
104.	Journal of Applied Polymer Science	11.03.2005.
105.	Journal of Food Engineering	22. 04.2005.
106.-108.	Radovi u zbornicima radova, Proceedings of the 2nd CEM, 5th PBN Congress	2004.

Traženo	20 recenziranih radova u časopisima
Postignuto - Galić	105 recenzija (evidentirano od 2004. – 2024.) u 32 različita časopisa

(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).

Br.	Uredništvo zbornika radova
1.	Galić K. (2008). Urednik knjige sažetaka Book of Abstracts: «The 2008 Joint Central European Congress: 4th Central European Congress on Food 6th Croatian Congress of FOOD TECHNOLOGISTS, BIOTECHNOLOGISTS, AND NUTRITIONISTS", Cavtat 15-17 May 2008, Society of the Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Croatia (2008). ISBN 978-953-99725-2-1
2.	Galić K. (2002). Tehnički urednik zbornika radova "Proceedings of the 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists – Central European Meeting, 3-5 October, 2001. Opatija. (Ed. B.Tripalo) Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb, Croatia (2002). 953-96846-5-X

Traženo	2 urednik zbornika radova
Postignuto - Galić	2 urednik zbornika radova + 5 uredništvo knjiga

Br.	Uredništvo knjige
1.	Debeaufort, F., Galić, K., Kurek, M., Benbettaieb, N., Ščetar, M (2022) Matériaux d'emballage et traitement des denrées alimentaires, des produits pharmaceutiques et des cosmétiques. Prijevod sa engleskog: Packaging materials and processing for food, pharmaceutical and cosmetics, Debeaufort, F., Galić, K., Kurek, M., Benbettaieb, N., Ščetar, M., (eds.) ISTE Edition Ltd., London ISBN: 978-1-78948-039-9 (print) ISBN: 978-1-78949-039-8 (e-book) Page extent: 400 pp
2.	Debeaufort, F., Galić, K., Kurek, M., Benbettaieb, N., Ščetar, M (2021) Packaging materials and processing for food, pharmaceutical and cosmetics, Debeaufort, F., Galić, K., Kurek, M., Benbettaieb, N., Ščetar, M., (eds.) ISTE Ltd., London and John Wiley & Sons, New York. ISBN: 978-1-78945-039-2.; DOI:10.1002/9781119825081 Page extent: 386pp
3.	Kemijske i fizikalne opasnosti u hrani (2010). Marinculić A., Galić K., Habrun B., Delaš F., Vasić-Rački Đ., Brlek-Gorski D. (ur.). Hrvatska agencija za hranu,Osijek. ISBN: 978-953-55680-2-5.
4.	Biološke opasnosti u hrani (2009). Marinculić A., Galić K., Habrun B., Delaš F., Vasić-Rački Đ., Juroš I. (ur.). Hrvatska agencija za hranu, Osijek. ISBN: 978-953-568018.
5.	Međunarodna klasifikacija patenata; šesto izdanje (1994); Knjiga 3 (Područje C); Kemija, Metalurgija (International Patent Classification (IPC); Sixth Edition (1994), Volume 3, Section C, Chemistry; Metallurgy). Nikšić, Vilma; Vorkapić-Furač, Jasna; Kniewald, Zlatko; Galić, Kata, (urednici, prijevod s engleskog). Državni zavod za intelektualno vlasništvo Republike Hrvatske ISBN: 953-6513-09-9

Potrebno je ispuniti	najmanje 7 od 13 navedenih kriterija
Postignuto - Galić	ispunjeno 11 od 13 kriterija

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

Br.	Ime i prezime sljednika	Znanstveno-nastavno zvanje (u trenutku prijave)
1.	Dr. sc. Mia Kurek	Izvanredna profesorica
2.	Dr. sc. Mario Ščetar	Izvanredni profesor

Potrebno je ispuniti	najmanje 1 sljednik
Postignuto - Galić	2 sljednika

(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)

Br.	Sudjelovanje u izradi novih nastavnih programa	Funkcija	Godina
1.	Sudjelovanje u planiranju izvođenja nastave na stručnom preddiplomskom studiju „Prehrambena tehnologija“, na Sveučilištu Sjever, na predmetu „Ambalaža i pakiranje prehrambenih proizvoda“.	Član	2018.
2.	Stručno povjerenstvo za izradu nastavnog plana i programa studija „Ambalaža i tehnologija pakiranja“, diplomski studij Sveučilišta u Zagrebu, lokacija Koprivnica	Član	2011. – 2012.
3.	Izrada nastavnih planova i programa u ciklusu «Bolonjskog procesa»	Član	2005.
4.	Stručno povjerenstvo PBF-a za pripremu i izradbu prijedloga pilot programa Europskog studija Prehrambena tehnologija i znanost o prehrani na lokaciji u Zadru	Član	2001. – 2003.

Potrebno je ispuniti	1 sudjelovanje kao član radnog tijela
Postignuto - Galić	4 sudjelovanja

(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)

Br.	Uvođenje novih kolegija
1.	Pakiranje hrane
2.	Trajnost upakiranih proizvoda
3.	Odabrana poglavlja u pakiranju hrane
4.	Ambalažni materijali i metode pakiranja hrane
5.	Dostignuća u pakiranju hrane
6.	Sigurnost upakirane hrane
7.	Ambalaža i pakiranje prehrambenih proizvoda
8.	Ambalaža i tehnologija pakiranja
9.	Ambalažni materijali za pakiranje hrane

Potrebno je ispuniti	1 uvođenje novog kolegija
Postignuto - Galić	9 novih kolegija

(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)

Br.	Voditelj studijskoga programa	Funkcija	Godina
1.	Odbor za poslijediplomske studije; studijski smjer prehrambena tehnologija unutar doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam	Koordinatorica smjera PT	2016. – 2017. 2019. – 2021.

Potrebno je ispuniti	1 mandat
Postignuto - Galić	1,5 mandat

(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)

Br.	Ustanova	Nastavna aktivnost	Godina
1.	Technische Universitat Graz, Institut für Lebensmittelchemie und technologie, Graz, Austrija	Predavanje „Shelf-life of packaged food - how is it measured, who is responsible?„ u sklopu redovitih izlaganja „Graz colloquia"	2006.
2.	Sveučilište u Subotici, Ekonomski fakultet, Subotica, Srbija	Predavanje „Ambalaža i pakovanje proizvoda" u sklopu premeta Tehnološko-komercijalno poznavanje proizvoda,	2005.
3.	Biotehnički fakultet, Univerzitet u Bihaću, Bosna i Hercegovina	Nositelj kolegija "Ambalaža" (100%)	2001., 2002., 2003.

Potrebno je ispuniti	2 puta imenovan gostujućim nastavnikom (nositelj/sunositelj)
Postignuto - Galić	3 puta nositelj/sunositelj + 2 sudjelovanje

(6).	da je bio mentor u izradi diplomskih ili završnih radova (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je mentorstvo najmanje 25 radova)

Br.	Prezime i Ime	Naslov završnog rada (ERASMUS studenti)	Godina izrade
1.	CHOQUEY Magalie	Changes of quality parameters of sour cherry (Prunus cerasus, var. Maraska) during storage in different packaging material (ERASMUS four-month internship)	2012.

Br.	Prezime i Ime	Naslov magistarskog (diplomskog) rada (ERASMUS studenti)	Datum obrane
1.	Davor Daniloski	Temperature dependence of permeability of polymer films on different gasses: Case study: Quality and Safety Evaluation (physico-chemical, sensory, and microbiological analysis) of packaged fresh meat (ERASMUS Learning Agreement for Traineeships)	09.11. 2017.

Br.	Prezime i Ime	Naslov dodiplomskog rada	Datum obrane
1.	Marijana Musa	Utjecaj ultrazvuka visoke snage na propusnost kisika kroz polipropilenski film za pakiranje hrane	30.09.2013.
2.	Adriana Radičević	Permeacija kisika kroz poliolefinske filmove za pakiranje hrane	02.03.2010.
3.	Amalija Špralja	Apsorpcija 15% otopine etanola u poliolefinskim ambalažnim materijalima	09.07.2007.
4.	Marinela Lalović-Pršir	Apsorpcija otopine octene kiseline u poliolefinskim ambalažnim materijalima	27.06.2007.
5.	Sandra Poljak	Određivanje propusnosti plinova kroz jednostavni i složeni polipropilenski film manometarskim metodama	10.04.2003.
6.	Jasna Halambek	Utjecaj obradbe i uvjeta čuvanja na propusnost plinova kroz polipropilenski film i poletilen/poliester laminat	01.07.2002.
7.	Andrea Petrekanić	Određivanje propusnosti plinova kroz poli(vinil-kloridnu) i polietilensku foliju manometarskim metodama	07.03.2002.
8.	Ivana Matijević	Utjecaj modelnih otopina na propusnost zraka i ugljikova dioksida kroz polimerne materijale	06.03.2002.
9.	Ružica Maras	Utjecaj modelnih otopina na propusnost kisika i dušika kroz fleksibilne ambalažne materijale	01.10.2001.
10.	Jasmina Erdeljac	Utjecaj starenja na propusnost dušika i zraka kroz polimerne materijale	25.01.2001.
11.	Mara Kikić	Utjecaj starenja na propusnost ugljikova dioksida i kisika kroz polimerne materijale	06.07.2000.
12.	Natalie Mandić	Propusnost tripleks folije s nanosom SiOx na plinove nakon obradbe s otopinom etanola	20.07.1999.
13.	Marina Krizmanić	Djelovanje otopine etanola na propusnost plinova kroz modificirane polietilenske folije	15.07.1999.

14.	Šarić Vedrana	Propusnost tripleks folije s nanosom SiOx na plinove nakon obradbe s otopinom octene kiseline	06.05.1999.
15.	Beusan Ana	Propusnost tripleks folije na plinove pri povišenim temperaturama	04.05.1999.
16.	Pavlović Anita	Određivanje parametara permeacije, difuzije i topljivosti kod modificiranih polietilenskih folija pri povišenoj temperaturi	26.11.1998.
17.	Novosel Natalija	Određivanje elektrometrijskih parametara u vinima	24.06.1998.
18.	Pasini Ivana	Određivanje parametara permeacije, difuzije i topljivosti kod modificiranih polietilenskih folija	24.06.1998.
19.	Matković Sandy	Karakterizacija piva elektrometrijskim metodama	27.02.1998.
20.	Mrkić Saša	Propusnost modificiranih polietilenskih folija na plinove prije i nakon obradbe s octenom kiselinom	27.02.1998.
21.	Sokolović Željko	Utjecaj sile gužvanja na permeabilnost polietilenske folije bez aditiva i s 15 % aditiva	25.02.1998.
22.	Vukić Josipa	Utjecaj sile gužvanja na permeabilnost polietilenske folije bez aditiva i s 5 % aditiva	05.12.1997.
23.	Goričan Goran	Određivanje koeficijenata permeabilnosti, topljivosti i difuzivnosti polimernih filmova pri različitim temperaturama	29.04.1997.
24.	Jurak Irena	Utjecaj temperature na propustljivost polimernih materijala prethodno obrađenih s octenom kiselinom	28.11.1996.
25.	Kovaček Željka	Utjecaj temperature na propustljivost polimernih materijala prethodno obrađenih otopinom etanola	28.11.1996.
26.	Perković Amadea	Propustljivost monofilmova i laminata na plinove u ovisnosti o temperaturi	12.07.1996.
27.	Bašić Ivanka	Usporedba metoda za određivanje prevlake kositra na bijelom limu	10.07.1996.
28.	Krajinović Danica	Propustljivost polimernih folija na zrak i dušik	01.12.1995.
29.	Dronjić Gordana	Propustljivost polimernih folija na kisik i ugljični dioksid	01.12.1995.
30.	Marković Marijana	Analiza organskih prevlaka na bijelom limu	17.07.1995.
31.	Vesel Mojca	Karakteristike i primjena polimernih materijala za pakiranje hrane	05.06.1995.
32.	Petrović Dijana	Utjecaj temperature na permeaciju kisika i dušika kroz višeslojnu foliju	21.07.1993.
33.	Jurić Davorka	Karakteristike i primjena metalnih ambalažnih materijala u prehrambenoj industriji	03.02.1993.

Potrebno je ispuniti	25 diplomski ili završni radovi - mentor
Postignuto - Galić	34 diplomski + 1 završni = 35 radova mentor

(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)

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov znanstvenog magistarskog rada	Datum obrane
1.	Ivana Ugarković	Kvaliteta svježeg rezanog kupusa pakiranog u mikroperforirane polipropilenske vrećice	14. 05.2003.
2.	Ivan Tovunac	Utjecaj ambalažnog materijala, metode pakiranja i uvjeta čuvanja na trajnost pilećih kobasica	03.11.2006.
3.	Edita Kovačić	Utjecaj ambalažnog materijala i metode pakiranja na trajnost suhomesnatih kobasičarskih proizvoda	20. 05.2008
4.	Marica Ogrinec	Karakterizacija barijernih svojstava modificirane polietilenske folije	11.10.2011.

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov doktorskog rada	Datum obrane
1.	Saša Mrkić	Utjecaj vanjskih čimbenika na promjenu permeacijskih karakteristika monofilmova i laminata	10. 04. 2003.
2.	Damir Klepac	Utjecaj strukture na barijerne karakteristike polimernih materijala za pakiranje hrane	18. 04. 2012.
3.	Mia Kurek	Comprehensive study of the effects of formulation and processing parameters on structural and functional properties of active bio-based packaging films (Sveobuhvatno istaživanje utjecaja formulacije i procesnih parametara na strukturna i funkcionalna svojstva aktivnih ambalažnih biomaterijala)	24. 10. 2012.
4.	Mario Ščetar	Utjecaj ultrazvuka visoke snage na fizikalno-kemijske karakteristike barijernih filmova za pakiranje hrane	16. 05. 2014.

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme poslijediplomskog specijalističkog rada	Datum obrane
1.	Miroslava Turina-Mihelj	Sunflower oil and packaging material influence on the shelf life of mayonnaise / Utjecaj kvalitete suncokretovog ulja i ambalažnog materijala na trajnost majoneze (UNIZG-PBF)	29. 05. 2009.
2.	Predrag Korica	Sigurnosni i okolišni zahtjevi za dizajn ambalaže / Safety and Environmental Requirements for Packaging Design (UNIZG-PBF)	14.06.2013.

Br.	Znanstvena i stručna usavršavanja, Institucija	Mjesto	Godina
1.	Rome University, Department of Chemistry	Rim, Italia	21.11.1988 - 21.12.1988
2.	Humberside University (British Council fellowship)	Grimsby, U.K	02.09.1990 - 01.02.1991
3.	International Tin Research Institute, (British Council fellowship)	Uxbridge, London, U.K	01.02.1991 - 28.04.1991
4.	University of Manchester Institute of Science and Technology, Corrosion and Protection Centre, (Royal Society of Chemistry. J.W.T Jones Fellowship)	Manchester, U.K.	17.01.1994 - 17.05.1994.
5.	BICRO Workshop - Financing the Entrepreneurial, Technology-Based, Emerging Fast Growth-Oriented Company	Zagreb, Croatia	20.04.1998. - 29.04. 1998.
6.		Ann Arbour, Michigan, USA	05.05.1998. - 08.05. 1998.
7.		Gorizia, Italy	26.05.1999. - 30.05. 1999.

Potrebno je ispuniti	2 doktorska/ znanstvena magistarska rada - mentor ili komentor; 2 usavršavanja
Postignuto - Galić	4 MSc + 4 PhD = 8 mentorstva + 7 usavršavanja

Br.	Znanstveni studijski boravci, Institucija	Mjesto	Godina
1.	Sveučilište u Bologni (Alma Mater Studiorum Universita di Bologna Sede di Cesena, (TEMPUS CD_JEP-19068-2004)	Cesena, Italy	5.-10. lipnja 2006.
2.	Scottish Agricultural College (AHEAD: Tempus CD JEP 19004-2004)	Ayr, Scotland	25.-30. ožujka 2008.
3.	Beijing University of Chemical Technology-BUCT	Shanghai-Beijing, China	17.-30. listopada 2008.
4.	Beijing University of Chemical Technology-BUCT	Beijing, China	15.-25. svibnja 2009.
5.	University "St. Kliment Ohridski" Faculty of Technology and Technical Science (Erasmus+)	Veles, Makedonija	21.-25. svibnja 2018.

Br.	Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave	Mjesto	Godina
1.	Workshop on University Management,	Tuheljske toplice	20.-24.05.2002.
2.	Workshop: Internationalisation in higher education,	Dubrovnik	24.-25.01.2002.

3.	Workshop: Internationalisation In Higher Education,	Dubrovnik	11.-15.10.2003.

(8).	da je objavio sveučilišni udžbenik ili priručnik za kolegij čiji je bio nositelj, (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je objaviti najmanje jedno od navedenoga)

Br.	Sveučilišni udžbenici	godina
1.	Galić K., Kurek M., Ščetar M., Gabrić D. (2022) Analiza ambalaže i materijala za pakiranje hrane, ISBN: 978-953-6893-19-5. https://repozitorij.pbf.unizg.hr/islandora/object/pbf%3A4291	2022.
2.	Vujković i., Galić K., Vereš M. (2007) Ambalaža za pakiranje namirnica, izdavač: Tectus, Zagreb, 2007., ISBN 978-953-97026-9-2	2007.
3.	Galić K., Ciković N., Berković K. (2000) Analiza ambalažnog materijala, izdavač: Hinus, Zagreb. ISBN 953-97716-4-1.	2000.

Potrebno je ispuniti	1 objavljeni sveučilišni udžbenik ili priručnik
Postignuto - Galić	1 udžbenik + 2 priručnika = 3

(9).	da je recenzirao sveučilišni udžbenik ili priručnik (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je recenzirati najmanje dvoje od navedenoga)

Potrebno je ispuniti	2 recenzije sveučilišnog udžbenika/priručnika
Postignuto - Galić	nema

(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.

Br.	Postavljeni e-kolegiji (vježbe) na hrvatskom jeziku na Dabar-Srce repozitorij
1.	Galić K., Kurek M., Ščetar M., Gabrić D. (2022) Analiza ambalaže i materijala za pakiranje hrane, Sveučilišni priručnik. ISBN: 978-953-6893-19-5. https://repozitorij.pbf.unizg.hr/islandora/object/pbf%3A4291

Na mrežnoj stranici SuZ PBF-a (http://fitness.pbf.hr; https://fitness.agroparistech.fr/fitness2/lectures/media/pdf/FITNESS2-Booklet.pdf) nalaze se nastavne teme (prezentacije) iz kolegija s područja materijala u kontaktu s hranom (Food contact materials-FCM) realizirane tijekom sudjelovanja na dva ERASMUS+ projekta "Food PackagIng open courseware for higher Education and Staff of companies-FitNESS" (FitNESS i FitNESS-2). Sve prezentacije, napisane na engleskom jeziku, su revidirane i recenzirane od strane partnera na projektu. Postavljene prezentacije u potpunosti pokrivaju nastavni sadržaj iz područja pakiranja hrane namijenjen PBF studentima i gostujućim (stranim) studentima na PBF-u.

Br.	Pripremljene i objavljene odnosno pripremljene i sa partnerima podijeljene i/ili realizirane i recenzirane nastavne teme iz područja pakiranja hrane tijekom FitNESS-1 i FitNESS-2 projekata
1.	Chemical and physical stability of packaging materials
2.	EU legislation, national (Croatian) regulations on FCM
3.	Surface treatments and coatings
4.	Mass transfer in food packaging - Principles of mass transfer
5.	Panorama of food packaging – Introduction
6.	Basic legal framework
7.	Thermal, mechanical, barrier properties
8.	Methods and standards used to determine thermal, mechanical and barrier properties
9.	Packaging materials and shaping process (plastic, paper-based, metal, glass, wood, others: adhesives, coating, multilayer …)
10.	Preservation technologies for food packaging
11.	Biobased and biodegradable materials
12.	Innovations in food packaging - Nanotechnology strategies
13.	Accelerated shelf life testing

14.	Active packaging
15.	Smart packaging
16.	Packaged food preservation- Fish packaging (case study)
17.	Packaged food preservation - Frozen food packaging (case study)
18.	Packaged food preservation - Fresh fruit and vegetables packaging (case study)
19.	Shelf-life guidelines for packaged food product (guideline)
20.	Advanced principles of mass transfer in food packaging
21.	Modified atmosphere packaging and shelf-life
22.	Food-packaging interaction
23.	Microbiological assessment of food and packaging (suradnja sa Fraunhofer)
24.	Sensory science applied to food packaging (suradnja sa Fraunhofer)
	Recenzirane nastavne teme pripremljene od strane partnera na FitNESS-1 i FitNESS-2 projektima
1.	EU legislation
2.	GMP, Safety & Quality management system, Responsibilities and Certification
3.	Food Preservation Processes and Packaging Technologies
4.	Metal Packaging
5.	Plastic
6.	Paper and paperboard
7.	Glass
8.	Shelf-life
9.	Bio-based materials for packaging applications
10.	Calculation of permeabilities in composite systems
11.	Multicomponent diffusion, predictive models of diffusion and solubilities of gases
12.	Mechanical design of packaging
13.	Biobased and biodegradable materials
14.	Active packaging
15.	Smart packaging
16.	Nanotechnlogy strategies
17.	Forming of pre-products
18.	Aseptic packaging
19.	Filling and dosing
20.	Beverage filling
21.	Sealing
22.	Forming, filling and sealing machinery
23.	Vacuum and modified atmosphere packaging
24.	Packaged-cake (case study)
25.	Wrapped-sandwich (case study)

Navedene teme pokrivaju predavanja iz 5 kolegija koja se održavaju na hrvatskom i engleskom jeziku na PBF-u.

Br.	Postavljeni e-kolegiji (predavanja) na engleskom jeziku na http://fitness.pbf.hr
1.	Pakiranje hrane
2.	Trajnost upakiranih proizvoda
3.	Odabrana poglavlja u pakiranju hrane
4.	Sigurnost upakirane hrane
5.	Ambalažni materijali i metode pakiranja hrane

Potrebno je ispuniti	1 e-kolegij recenziran i otvoreni online sadržaja
Postignuto - Galić	24 teme iz 5 kolegija o pakiranju hrane online + priručnik za vježbe iz Pakiranja hrane

Potrebno je ispuniti	najmanje 5 od 10 navedenih kriterija
Postignuto - Galić	ispunjeno 9 od 10 kriterija

IV.a	Priznati stručni doprinos predloženika
(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)

Br.	Voditelj tehnologijskog projekta	Naručitelj	Trajanje
1.	TP-01/0058-09: Barijerne karakteristike polimernih ambalažnih materijala, (voditelj: Kata Galić)	Ministarstvo znanosti i tehnologije, MZT	21.06.2002.-11.10.2004.

Br.	Voditelj stručnog projekta	Naručitelj	Trajanje
1.	Razvoj tri grupe nutritivno bogatih međuobroka i grickalica, dobivenih klasičnim sušenjem i liofilizacijom od lokalno uzgojenih domaćih starih i komercijalnih sorti rajčice, mrkve i jabuke (voditelji: V. Dragović-Uzelac i K. Galić)	PODRAVKA d.d.	2015. – 2017.
2.	Standardizacija proizvodnje i pakiranje poljičkog soparnika (voditelj: K. Galić)	MPŠVG i Perun d.o.o.; Udruga "Poljički soparnik"	2007. – 2009.

Br.	Suradnik na tehnologijskom projektu	Naručitelj	Trajanje
1.	TP-02/0058-13: Integrirani postupak proizvodnje hmeljnih peleta bez prethodnog kondicioniranja hmelja, (voditelj: Vladimir Marić).	Ministarstvo znanosti i tehnologije	2002. – 2005.
2.	TP-04/0058-19: Postupak proizvodnje pulpe za lijevanu biorazgradivu ambalažu za presadnice (voditelj: Damir Karlović)	Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa (MZOŠ)	2005. – 2006.
3.	Hranidbena iskoristivost i tehnologija prerade staroga kruha –TEST 5078 (voditelj: Tajana Krička)	MZOŠ	2007. – 2009.
4.	KK.01.2.1.02.0282. Povećanje razvoja novih proizvoda i usluga koji proizlaze iz aktivnosti istraživanja i razvoja – faza II": „Razvoj inovativnih proizvoda za povećanje kvalitete hrane" (voditelj: Mladen Brnčić)	Europski strukturni investicijski fond: (OPKK)	29.09.2020.-29.09.2023.

Br.	Suradnik na stručnom projektu	Naručitelj	Trajanje
1.	Unapređenje tehnološkog postupka proizvodnje paškog baškotina (voditelj: D. Ćurić)	MPŠVG i Samostan Sv. Margarite Pag	2007. – 2009.
2.	Unapređenje tehnologije proizvodnje imotske torte i produljenje roka trajnosti	MPŠVG,	2007. – 2009.
3.	Znanstveno-istraživački zadatak „AMBALAŽA" (voditelj: N. Ciković)	PODRAVKA d.d.	1996. – 1998.

Potrebno je ispuniti	2 voditelj tehnologijska ili stručna projekta ili 4 sudjelovanja na takvim projektima
Postignuto - Galić	3 voditelj + 7 suradnik = 10 projekata

(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)

Br.	Autori i teme elaborata, stručnih studija, znanstvenih mišljenja	Godina
1.	Galić, K. (2021) Strojevi za pakiranje hrane, za CEKOM projekt	2021.
2.	Galić, K. (2021) Metode pakiranja hrane, za CEKOM projekt	2021.

3.	Dadić, Ž., Dimitrov, N., Galić, K., Katalenić, M., Mijatović, I., Papić, J., Vahčić, N., Gross-Bošković, A. (2012) HAH Znanstveno mišljenje o utjecaju ambalaže na prirodne mineralne vode San Pellegrino. Hrvatska agencija za hranu (HAH), Osijek.	2012.
4.	Galić, K., Vahčić, N., Dimitrov, N., Gross-Bošković, A. (2012) HAH Znanstveno mišljenje o migraciji epoksidiranog ulja soje (ESBO) s poklopca staklenki koje sadrže tapenadu od zelenih maslina iz Hrvatske. Hrvatska agencija za hranu (HAH), Osijek.	2012.
5.	Vujković I., Galić K., (2005) Uvođenje ulazne, procesne i završne kontrole alu-ambalaže i vakuumske ambalaže, MATIJEVIĆ, Industrija mesa, Novi Sad	2005.
6.	Galić K., Ciković N. (1997) Razrada i uvođenje metoda za utvrđivanje kvalitete ambalažnih materijala i organskih prevlaka (lakova) na metalnoj ambalaži (Podravka, Koprivnica)	1997.
7.	Galić K., Ciković N. (1997) Prikupljanje propisa i standarda EU o ambalaži (metalna, plastična) s naglaskom na ekološki aspekt ambalaže (Podravka, Koprivnica)	1997.
8.	Galić K., Ciković N. (1997) Metode ispitivanja metalne, plastične i višeslojne ambalaže (Podravka, Koprivnica)	1997.

Potrebno je ispuniti	5 stručna elaborata/studije
Postignuto - Galić	8 stručna elaborata/studije

(3).	izrada projektnih ili tehničkih rješenja (za ispunjavanje ovoga uvjeta potrebno je izraditi najmanje pet projektnih ili tehničkih rješenja)

Potrebno je ispuniti	5 projektnih/tehničkih rješenja
Postignuto - Galić	nema

(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)

Br.	Recenzirani stručni radovi u časopisima
1.	Kurek M., Ščetar M., Galić K. (2024) Održivo pakiranje ribe: osvrt, Meso, 26 (2) 151-154.
2.	Ščetar M., Kurek M., Gabrić D., Galić K. (2022) Utjecaj metode pakiranja na trajnost svježeg mesa i ribe, Meso 24 (5) 391-397.
3.	Galić K. (2021) Ambalažni materijali za pakiranje ribe i ribljih proizvoda, Meso 23 (1) 22-27.
4.	Galić Kata (2020) Barijerni ambalažni materijali za pakiranje mesa i mesnih prerađevina, Meso 22 (2) 104-107.
5.	Galić, K., Kurek, M., Ščetar, M. (2019) Utjecaj aktivnog i pametnog načina pakiranja na trajnost mesa. Meso 21 (4) 338-346
6.	Galić, K., Kurek, M., Ščetar, M. (2019) Trajnost mesa pakiranog u modificiranoj atmosferi. Meso, 21 (3) 236-241.
7.	Galić, K., Ščetar, M., Kurek, M. (2019) Utjecaj tradicionalnog načina pakiranja mesa na njegovu trajnost. Meso 21 (2) 142-146
8.	Galić K. (2015) Barrier packaging materials, New Food 18 (2) 66-68.
9.	Kurek M., Moundanga S., Favier C., Voilley A., Galic K., Debeaufort F. 2015) Antimicrobial efficiency of carvacrol vapour related to mass partition coefficient when incorporated in chitosan based films aimed for active packaging, Industries Alimentaires et Agricoles, Janvier - Février 2015, 5-7.
10.	Galić K. (2012) Plastic packaging for fish and seafood, New Food 15 (5) 15-18.
11.	Galić K. (2011) The quality and safety of flexible packaging materials, New Food 14 (2) 36-39. www.newfoodmagazine.com
12.	Galić K. (2009) Food Packaging in Croatia,The World of Food Science, Vol. 8, November 2009.
13.	Galić K. (2009) Jestiva ambalaža u prehrambenoj industriji, Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam, 4 (1-2), 23-31.
14.	Galić K. (2006) Označavanje i primjena plastične ambalaže u pakiranju hrane, Ambalaža, 11 (1) 15-17 (2006).
15.	Galić K. (2004) GMO i bioterorizam - novosti iz područja regulative i označavanja, Ambalaža, grafička industrija, 2, 77-81.

16.	Galić K. (2004) Interakcija u sustavu hrana-ambalaža – II dio, Ambalaža, grafička industrija, 1, 19-23. Pregledni rad.
17.	Galić K. (2003) Interakcija u sustavu hrana-ambalaža – I dio, Ambalaža, 4, 19-24. Pregledni rad.
18.	Galić K. (2001) Odabir ambalažnog materijala za pakiranje: V – alkoholnih i bezalkoholnih pića, Ambalaža, 1, 19-23.
19.	Galić K. (2000) Dostignuća u pakiranju mesa, Meso, 6, 34-36.
20.	Galić K. (2000) Aktivno pakiranje, Meso, 7, 18-19.
21.	Galić K. (2000) Odabir ambalažnog materijala za pakiranje: IV - mlijeka i mliječnih proizvoda, Ambalaža, 4, 15-18.
22.	Galić K. (2000) Odabir ambalažnog materijala za pakiranje: III - mesa i ribe, Ambalaža, 3, 13-18.
23.	Galić K. (2000) Odabir ambalažnog materijala za pakiranje: II - voća i povrća, Ambalaža, 2, 14-19.
24.	Galić K. (2000) Odabir ambalažnog materijala za pakiranje: I - proizvoda od žitarica, pekarskih i konditorskih proizvoda, Ambalaža, 1, 20-25.
25.	Galić K, Ciković N. (1996) Odabir metalne ambalaže za pakiranje prehrambenih proizvoda, Ambalaža, 2, 14 -18.
26.	Galić K, Ciković N. (1996) Ambalaža za pekarske proizvode, Hrvatski pekar, 17 (4) 18-24.
27.	Galić K., Ciković N., Pospišil J. (1996) Interakcija u sustavu hrana - plastična ambalaža, Ambalaža, 1, 12-17.
28.	Mesić Z., Galić K., Gačić M., Ciković N. (1991) Physico-Chemical Characteristics of Dehydrated Baby Food During Storage, Prehrambeno-tehnol.biotehnol.rev., 29 (3-4) 171-175.
29.	Galić K, Ciković N. (1988) Promjene redoks potencijala vodenih ekstrakata začina, Prehrambeno-tehnol.biotehnol.rev., (1-2) 57-61.
30.	Galić K., Dozet V., Ciković N., Palić A. (1986) Promjene organoleptičkih karakteristika piva tokom skladištenja, Prehrambeno-tehnol.biotehnol.rev., (4) 179-184.

Potrebno je ispuniti	1 dužnost glavnog/izvršnog urednika stručnog časopisa ili objava 10 recenziranih stručnih radova
Postignuto - Galić	30 objavljenih recenziranih stručnih radova

(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)

Br.	Knjige i priručnici	godina
1.	Galić K., Kurek M., Ščetar M., Gabrić D. (2022) Analiza ambalaže i materijala za pakiranje hrane, ISBN: 978-953-6893-19-5.	2022.
2.	Vujković i., Galić K., Vereš M. (2007) Ambalaža za pakiranje namirnica, izdavač: Tectus, Zagreb, 2007., ISBN 978-953-97026-9-2	2007.
3.	Galić K., Ciković N., Berković K. (2000) Analiza ambalažnog materijala, izdavač: Hinus, Zagreb. ISBN 953-97716-4-1.	2000.

Br.	Recenzija knjige	godina
1.	Materijali za izradu ambalaže i pripadajući ambalažni oblici	2005.

Potrebno je ispuniti	1 objavljena stručna knjiga/priručnik ili 2 recenzije stručne knjige/priručnika
Postignuto - Galić	1 objavljena knjiga, 2 priručnika i 1 recenzija stručne knjige = 4

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

Br.	Održana predavanja
1.	Galić K. (2010) Onečišćivači hrane iz ambalaže, Onečišćivači u okolišu, opasne i štetne tvari u hrani, Zagreb, 2.prosinca 2010.
2.	Galić K. (2006) Označavanje i primjena plastične ambalaže u pakiranju hrane, Međunarodno savjetovanje " Polimerni materijali i ambalaža ", Nacionalni park "Plitvička jezera", 18.-20.svibnja 2006. (pozvano predavanje)

3.	Galić K. (2004) GMO i bioterorizam - novosti iz područja regulative i označavanja, Međunarodno savjetovanje "označavanje na ambalaži", Nacionalni park "Plitvička jezera", 21. - 23. travnja 2004. (pozvano predavanje)
4.	Galić K. (2001) Ambalaža i postupci pakiranja za prehrambene proizvode, 3. Međunarodno savjetovanja - Plastična ambalaža, Koprivnica 2001. (pozvano predavanje)
5.	Galić K. (2000) Pregled zakonskih propisa za polimerne materijale koji su u doticaju sa prehrambenim proizvodima, 16.Hrvatsko savjetovanje tehnologa sušenja i skladištenja, Stubičke Toplice, 2000. (usmeno izlaganje)
6.	Galić K., N. Ciković (1995) Propisi za plastičnu amblažu u prehrambenoj industriji, Stručno-znanstveni skup: ekološka ambalaža - plastična amblaža, Zagreb, 1995. (pozvano predavanje)
7.	Berković K., Ciković N., Galić K. (1995) Plastična ambalaža za pakiranje prehrambenih proizvoda, Stručno-znanstveni skup: ekološka ambalaža - plastična ambalaža, Zagreb, 19959. (usmeno izlaganje)

Potrebno je ispuniti	5 predavanja
Postignuto - Galić	7 predavanja

(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)

Br.	Naziv strukovnog društva	Funkcija	Godina
1.	Hrvatsko društvo kemijskih inženjera u tehnologa, (HDKI) Zagreb	Član	1986. – 2000.
2.	Društvo sveučilišnih nastavnika i ostalih znanstvenih radnika u Zagrebu	Član	1986. – 2007.
3.	Društvo diplomiranih inženjera i prijatelja kemijsko-tehnološkog studija (AMACIZ),	Član	1996. – danas
4.	Hrvatsko društvo za zaštitu materijala, Zagreb	Član	1996. – 2000.
5.	Institut za ambalažu i pakiranje, Zagreb	Član vijeća	2001. -
6.	Društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista (HDPBN)	Član Član Upravnog odbora Član izvršnog odbora	2001. – danas 2011. – danas 2016. – 2023.
7.	Institute of Food Technologists (IFT), USA	Član	2004. – 2010.
8.	European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) The Netherlands	Član izvršnog odbora Član stalnog odbora za diseminaciju i komunikaciju	2008. – 2016. 2016. –
9.	The International Union of Food Science and Technology (IUFoST): Marketing Task Force. Radne grupe: a) Adhering Body Membership i b) Promote IUFoST to Adhering Bodies.	Član	2008. – 2019.
10.	The Royal Society of Chemistry (RSC) London, U.K.,	MRSC član	1991. – danas
11.	Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa, (HDKI) Zagreb	Član	1986. – 2000.

Potrebno je ispuniti	1 mandat u strukovnim udruženjima (predsjednik, dopredsjednik, član upravnog tijela, tajnik…)
Postignuto - Galić	41 mandat + u tri funkcije mandat još traje

(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).

Br.	Naziv strukovnog tijela	Funkcija	Godina
1.	Hrvatska agencija za hranu, HAH; Znanstveni odbor za biološke, kemijske i fizikalne opasnosti,	Član znanstvenog odbora	2005. - 2007. 2008. – 2010. 2011. – 2014.
2.	Državni zavod za normizaciju i mjeriteljstvo DZNM/TO-tehnički odbor 508 Ambalaža i pakiranje	Član odbora	2005. – 2014.
3.	Povjerenstvo za ovlašćivanje ispitnih laboratorija u svrhu službene kontrole kakvoće hrane, Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva	Član povjerenstva	2006. – 2010.
4.	Ministarstvo zdravstva i socijalne skrbi - Stručno povjerenstvo za izradu Pravilnika o materijalima i predmetima koji dolaze u neposredni dodir s hranom	Član povjerenstva	2007.
5.	Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti (HAZU), Znanstveno vijeće za poljoprivredu i šumarstvo, Sekcija za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju	Član sekcije Zamjenica pročelnice sekcije	2005. – 2012. – 2024.
6.	Radna podskupina za pripremu pregovora s EU za poglavlje 12. - Sigurnost hrane, veterinarstvo i fitosanitarni nadzor, područje HRANA, podskupina za PAKIRANJE HRANE	Član radne podskupine	2005. – 2007.
7.	Državni zavod za normizaciju i mjeriteljstvo DZNM/TO-tehnički odbor 531 Plastika i guma	Član odbora	2002. – 2006.
8.	Institut prehrambenih tehnologa -Institute of Food Technologists (IFT), USA (Odluka Fakultetskog vijeća PBF-a od 2. lipnja 2004.)	Predstavnica PBF-a i HDPBN-a u IFT-u	2004. – 2010.
9.	Ocjenjivački sud za ambalažu i dodjelu nagrade "CroPak", Zagreb	Član	2004. – 2012.
10.	Povjerenstvo za dodjelu Slovenskog Oskara za ambalažu, Gornja Radgona, Slovenija	Član	2006.; 2008.; 2010.
11.	Povjerenstvo za ocjenjivanje kvalitete ambalaže na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu, Novi Sad, Srbija	Član	2004. – 2007.
12.	Ocjenjivački sud za ocjenjivanje proizvoda – Priznanje Modempaka – "Zlatna jabuka 2003", Zagreb	Član	2003.

Potrebno je ispuniti	1 mandat u strukovnim komorama/akademijama (predsjednik, dopredsjednik, čl. upravnog tijela, tajnik…), ili 4 god.
Postignuto - Galić	2+2+1+2+1 = 8 mandata; 20 g član strukovne akademije

Potrebno je ispuniti	4 od 8 navedenih kriterija
Postignuto - Galić	ispunjeno 7 od 8 kriterija

V.	Posebni uspjesi i zasluge predloženika za razvoj i unaprjeđenje sastavnice, Sveučilišta i Republike Hrvatske
(1).	da je za svoj rad dobio domaće ili međunarodno priznanje ili nagradu

Br.	Domaće nagrade ili priznanja	Institucija	godina
1.	Povelja za izniman doprinos unaprjeđenju znanstvene, nastavne i stručne djelatnosti te širenju ugleda Fakulteta	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet	2024
2.	Praemium Biotechnicum. Nagrada za ostvarene znanstvene rezultate, promicanjej biotehničkih disciplina i struke te za izniman doprinos u prijenosu znanja i odgoju mladih znanstvenika i stručnjaka u području biotehničkih znanosti	Sveučilište u Zagrebu	2023

3.	Nagrada fakulteta za objavljeni znanstveni rad u najbolje rangiranom časopisu u prethodnoj godini u znanstvenom polju Prehrambena tehnologija	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet	2023
4.	Zahvalnica za poseban međunarodni doprinos i promicanje Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista (HDPBN)	HDPBN	2023
5.	Državna nagrada za znanost za 2011. Godišnja nagrada za znanost u kategoriji značajno znanstveno dostignuće u području biotehničkih znanosti	Republika Hrvatska	2011
6.	Zahvalnica za izniman doprinos u radu Društva prehrambenih tehnologa biotehnologa i nutricionista (HDPBN)	HDPBN	2015
7.	Priznanje za dugogodišnju suradnju i izvanredan doprinos na promicanju visokog obrazovanja, znanosti i struke, povodom 50. obljetnice fakulteta	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet	2006
8.	Državna nagrada za znanost za 2008. Godišnja nagrada za popularizaciju i promidžbu znanosti u području biotehničkih znanosti	Republika Hrvatska	2008
9.	Zahvalnica, za dugogodišnju i uspješnu suradnju, povodom 10. obljetnice stručnog časopisa AMBALAŽA GRAFIČKA INDUSTRIJA.	Institut za ambalažu i tiskarstvo, Tectus, Zagreb	2005
10.	Godišnja nagrada za prijavu na peti javni natječaj za razvijanje znanstvenoistraživačkog rada na temu «Mehanizmi propusnosti plinova kroz polimerne materijale»	Zaklada Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti-HAZU	2003
11.	Godišnja nagrada za prijavu na treći javni natječaj za razvijanje znanstvenoistraživačkog rada na temu «Barijerne karakteristike i mehanizam propusnosti plinova kroz polimerne materijale»	Zaklada HAZU	2001
12.	Zahvalnica za predani rad na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu, povodom 40. obljetnice fakulteta	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet	1996

Br.	Međunarodne nagrade ili priznanja	Institucija	godina
1.	Certificate of Appreciation marking 20th anniversary of CEFood congress for long-lasting contribution to the CEFood movement in Central Europe. Čatež ob Savi, Slovenia, 30.09.2022.	11th CEFood organiser	2022.
2.	Zahvalnica za nesebičnu pomoć u razvoju i radu Biotehničkog fakulteta Univerziteta u Bihaću, Bosna i Hercegovina	Univerzitet u Bihaću, Biotehnički fakultet	2018.
3.	EFFoST 2013 Outstanding Achievement Award, Bolognja 2013.	European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)	2013.
4.	ZAHVALA na velikodušnoj podršci u radu tijekom 2003. godine i pomoći pri organizaciji akademskog dijela seminara „Food-Behind the Scene“, Zagreb	Bord of European Students of Technology (BEST)	2003.

Potrebno je ispuniti	Dobitnik domaćih ili međunarodnih nagrada /priznanja
Postignuto - Galić	12 domaćih + 4 međunarodne = 16

(2).	da je za svoj rad dobio priznanje ili nagradu Sveučilišta ili rektora

Br.	Nagrada Sveučilišta ili rektora	Institucija	godina
1.	Praemium Biotechnicum. Nagrada za ostvarene znanstvene rezultate, promicanjej biotehničkih disciplina i struke te za izniman doprinos u prijenosu znanja i odgoju mladih znanstvenika i stručnjaka u području biotehničkih znanosti	Sveučilište u Zagrebu	2023.

Potrebno je ispuniti	Dobitnik nagrade/priznanja Sveučilišta ili rektora
Postignuto - Galić	1 sveučilišna nagrada

(3).	da je za svoj rad dobio priznanje ili nagradu sastavnice Sveučilišta ili dekana sastavnice Sveučilišta

Br.	Nagrada PBF-a ili dekana	Institucija	godina
1.	Povelja za izniman doprinos unaprjeđenju znanstvene, nastavne i stručne djelatnosti te širenju ugleda Fakulteta	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet	2024.
2.	Nagrada fakulteta za objavljeni znanstveni rad u najbolje rangiranom časopisu u prethodnoj godini u znanstvenom polju Prehrambena tehnologija	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet	2023.
3.	Priznanje za dugogodišnju suradnju i izvanredan doprinos na promicanju visokog obrazovanja, znanosti i struke, povodom 50. obljetnice fakulteta	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet	2006.
4.	Zahvalnica za predani rad na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu, povodom 40. obljetnice fakulteta	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet	1996.

Potrebno je ispuniti	Dobitnik nagrade/priznanja sastavnice ili dekana
Postignuto - Galić	4 priznanja/nagrade sastavnice

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

Potrebno je ispuniti	1 mandat prorektora
Postignuto - Galić	nema

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

Br.	Funkcija	Godina
1.	Prodekanica za znanstvenu međunarodnu suradnju PBF-a	2001. – 2003.

Potrebno je ispuniti	1 mandat dekana ili prodekana
Postignuto - Galić	1 mandat prodekana

(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)

No	Čelne dužnosti	Funkcija	Godina
1.	Laboratorij za pakiranje hrane	Pročelnica laboratorija	2009. – 2024.
2.	Katedra za pakiranje hrane	Šefica katedre	2008. – 2009.

Potrebno je ispuniti	1 mandat voditelja ustrojbene jedinice
Postignuto - Galić	8 mandata pročelnice

(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)

Potrebno je ispuniti	1 mandat član ili zamjenik Senata
Postignuto - Galić	nema

(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)

Br.	Članstvo u sveučilišnim tijelima	Funkcija	Godina
1.	Stručno vijeće Odjela za ambalažu Sveučilišta Sjever	Član	2019. – 2020.
2.	Vijeće biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu	Član – zamjenik	2005. – 2012.
3.	Stalno povjerenstvo za priznavanje diploma Senata Sveučilišta u Zagrebu	Član	2004.

Potrebno je ispuniti	1 mandat članstva sveučilišnih tijela
Postignuto - Galić	1+1,5+ 1 = 3,5 mandata članstva

(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).

Br.	Član tijela Republike Hrvatske	Funkcija	Godina
1.	Stručno povjerenstvo za područje biotehničkih znanosti za dodjelu državnih nagrada za znanost Republike Hrvatske	Član	2016. – 2020. 2021. – 2025.
2.	Matični odbor za Biotehničke znanosti	Član	2005. – 2009.

Potrebno je ispuniti	1 mandat predsjednika, zamjenika, ili člana
Postignuto - Galić	2+1 = 3 mandata član

Potrebno je ispuniti	4 od 9 navedenih uvjeta (prof. emer. UNIZG); 3 od 9 (prof. emer. Sastavnice)
Postignuto - Galić	Ispunjeno 7 od 9 kriterija

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.

Kriterij	Broj ili napomena	Ispunja-vanje uvjeta
Priznati domaći i međunarodni znanstveni doprinos predloženika		
objavljeno više od 50 znanstvenih radova unutar znanstvenoga područja WoSCC	68	DA
citiranost 350 WoS, 350 Scopus ili 1000 Google Scholar	1542/1871/2996	DA
voditeljstvo kompetitivnoga nacionalno financiranoga znanstvenoistraživačkoga projekta najmanje 2	2	DA
Voditeljstvo (min. 1) kompetitivnoga međunarodno financiranoga znanstvenoistraživačkoga projekta ili sudjelovanje (min. 3) na međunarodno financiranom kompetitivnom znanstvenoistraživačkom projektu	5 + 5 = 10	DA
predsjedanje organizacijskim, programskim ili znanstvenim odborom domaćega ili međunarodnoga znanstvenoga skupa min. 3	3	DA
održano pozvano predavanje na domaćem ili međunarodnom znanstvenom skupu min. 3	5+2 = 7	DA
održano predavanje na domaćem ili međunarodnom znanstvenom skupu min. 20	14 + 6 = 20	DA
objavljena znanstvena knjiga (min. 2) ili poglavlje (min. 4) u znanstvenoj knjizi	2 + 17 = 19	DA
recenziranje znanstvene knjige min. 3	2	NE
obnašanje dužnosti glavnoga, odgovornoga ili izvršnoga urednika znanstvenoga časopisa (min 1, 2 god.) ili obnašanje dužnosti gostujućega urednika u znanstvenom časopisu (min. u 2 broja)	/	NE
obnašanje dužnosti člana uređivačkoga odbora znanstvenoga časopisa (min. 2 časopisa, min. 2 god)	7 časopisa; 14 god.	DA
recenziranje najmanje 20 znanstvenih radova u četirima različitim časopisima	105 (2004.-2024.) u 32 časopisa	DA
obnašanje dužnosti urednika zbornika radova domaćega ili međunarodnoga znanstvenoga skupa min. 2 zbornika	2 zbornika + 5 knjiga	DA
Potrebno je ispuniti najmanje 7 od 13 navedenih kriterija		**11 od 13**
Priznati nastavni doprinos predloženika		
da postoji sljednik predloženika min.1	2	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	4	DA

da je uveo novi kolegij koji je kao sastavni dio akreditiranoga studijskoga programa prihvaćen od nadležnoga stručnoga tijela visokoga učilišta min. 1	9	DA
da je bio voditelj studijskoga programa Sveučilišta ili sastavnice 1 mandat	1,5	DA
da je bio gostujući nastavnik – nositelj ili sunositelj kolegija s minimalno 50 % povjerene satnice na sveučilištima u inozemstvu min. 2	3 (100%) + 2 sudjelovanja	DA
da je bio mentor u izradi diplomskih ili završnih radova min. 25	34 dipl.+1 zavr.=35	DA
da je bio mentor ili komentor doktorskoga odnosno znanstvenog magistarskog rada (min. 2) ili se usavršavao (min. 2)	4 PhD + 4 MSc =8 + 7 usavršavanja	DA
da je objavio sveučilišni udžbenik ili priručnik za kolegij čiji je bio nositelj min. 1	1 + 2 =3	DA
da je recenzirao sveučilišni udžbenik ili priručnik min. 2	/	NE
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	24 teme za 5 kolegija + priručnik za vježbe	DA
Potrebno je ispuniti najmanje 5 od 10 navedenih kriterija		**9 od 10**
Priznati stručni doprinos predloženika		
vođenje tehnologijskoga ili stručnoga projekta min. 2 ili sudjelovanje na tehnologijskom ili stručnom projektu min. 4	3 + 7 =10	DA
izrada stručnih elaborata, studija i analiza te davanje stručnih mišljenja min. 5	8	DA
izrada projektnih ili tehničkih rješenja min. 5	/	NE
obnašanje dužnosti glavnoga, odgovornoga ili izvršnoga urednika stručnoga časopisa (1dužnost/1časop./2god) ili objava recenziranih stručnih radova (min. 10)	30 radova	DA
objava stručne knjige ili priručnika (min. 1) ili recenzija stručne knjige ili priručnika (min. 2)	3 + 1 = 4	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 mandat	4 udruženja / 41 mandat + 3 još aktivne	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 mandat, min. 4 god.	8 mandata u 12 udruženja / 20 god.	DA
Potrebno je ispuniti najmanje 4 od 8 navedenih kriterija		**7 od 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	12 + 4 = 16	DA
da je za svoj rad dobio priznanje ili nagradu Sveučilišta ili rektora	1	DA

da je za svoj rad dobio priznanje ili nagradu sastavnice Sveučilišta ili dekana sastavnice Sveučilišta	4	DA
da je obnašao dužnost prorektora Sveučilišta min. 1 mandat	/	NE
da je obnašao dužnost dekana ili prodekana sastavnice min. 1 mandat	1	DA
da je obnašao dužnost voditelja ustrojbene jedinice sastavnice min. 1 mandat	8	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 mandat	/	NE
da je bio član sveučilišnih tijela (Rektorskoga kolegija u širem sastavu, Sveučilišnoga vijeća, vijeća područja, stalnih odbora i stalnih povjerenstava) min. 1 mandat	3,5	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 min. 1 mandat	3	DA
Potrebno je ispuniti najmanje 4 od 9 navedenih kriterija		**7 od 9**
POTREDLOŽENIK ISPUNJAVA 34 KRITERIJA OD 40 NAVEDENIH KRITERIJA		**34 /40**

dr. sc. Kata Galić
Redovita profesorica u trajnom izboru,
u mirovini
Sveučilišta u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta

Samoborska cesta 120, 10090 Zagreb
OIB: 61823863082

Zagreb, 6.3.2025.

S U G L A S N O S T

Ja, Kata Galić, izjavljujem da sam suglasna za sudjelovanje u postupku dodjele počasnog naslova professor emeritus Universitatis Zagrabiensis u akademskoj godini 2024./2025.

dr. sc. Kata Galić,

redovita profesorica u trajnom izboru,
u mirovini

Prijedlog stručnog povjerenstva:

- dr. sc. Karin Kovačević Ganić, redovita profesorica u trajnom izboru, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
- dr. sc. Sanja Vidaček Filipec, redovita profesorica u trajnom izboru, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
- dr. sc. Srećko Valić, redoviti profesor u trajnom izboru, Medicinski fakultet, Sveučilište u Rijeci, svalic@medri.uniri.hr

Web of Science™

Web of Science CV
Prepared on March 6th 2025

Kata Galić

https://www.webofscience.com/wos/author/rid/AFU-8128-2022
Web of Science ResearcherID: AFU-8128-2022

Publication Metrics

For manuscripts published from date range January 1984 - March 2025

22
H-index

1542
Sum of Times Cited

69
Total Publications

69
Web of Science Core Collection Publications

5
Sum of Times Cited by Patents

For all time

22
H-index

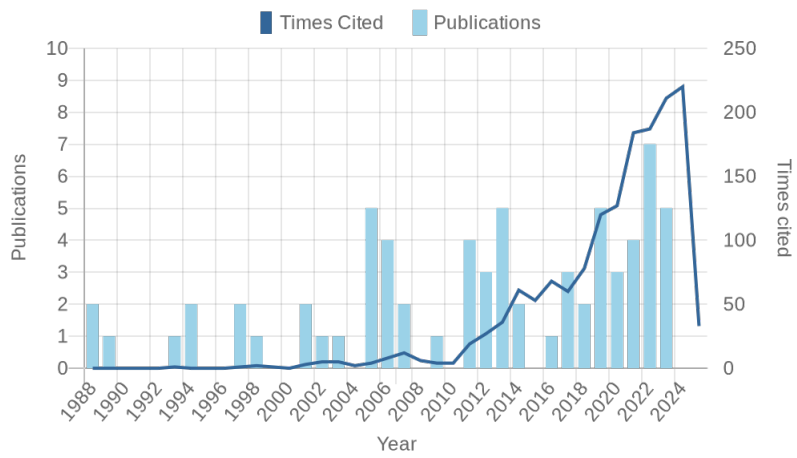
1542
Sum of Times Cited

69
Total Publications

69
Web of Science Core Collection Publications

5
Sum of Times Cited by Patents

Publication Impact Over Time



Publications

For manuscripts published from date range January 1984 - March 2025 (69)	Times Cited (All time)
Maintaining the Quality and Safety of Fresh-Cut Potatoes (Solanum tuberosum): Overview of Recent Findings and Approaches Authors (12): Levaj, Branka; Pelaic, Zdenka ... Repajic, Maja Published: Aug 2023 in Agronomy DOI: 10.3390/AGRONOMY13082002 Accession Number: WOS:001055841300001	9
Characterization of Synthetic Polymer Coated with Biopolymer Layer with Natural Orange Peel Extract Aimed for Food Packaging Authors (5): Gabric, Domagoj; Kurek, Mia ... Galic, Kata Published: Jun 2023 in Polymers DOI: 10.3390/POLYM15112569 Accession Number: WOS:001005434700001	6
Phase Behavior of NR/PMMA Semi-IPNs and Development of Porous Structures Authors (8): John, Jacob; Klepac, Damir ... Pius, Anitha Published: Mar 2023 in Polymers DOI: 10.3390/POLYM15061353 Accession Number: WOS:000959249800001	1
Characteristics of edible films enriched with fruit by-products and their application on cookies Authors (7): Molnar, Dunja; Novotni, Dubravka ... Scetar, Mario Published: Feb 2023 in Food Hydrocolloids DOI: 10.1016/J.FOODHYD.2022.108191 Accession Number: WOS:000872761200002	17
Bioactive antioxidant coatings for poly(lactic acid) packaging films: polyphenols affect coating structure and their release in a food simulant Authors (7): Benbettaieb, Nasreddine; Mlaouah, Emna ... Debeaufort, Frederic Published: Feb 2023 in Journal of the Science of Food and Agriculture DOI: 10.1002/JSFA.12106 Accession Number: WOS:000827283000001	8
Effect of Non-Thermal Food Processing Techniques on Selected Packaging Materials Authors (5): Gabric, Domagoj; Kurek, Mia ... Galic, Kata Published: Dec 2022 in Polymers DOI: 10.3390/POLYM14235069 Accession Number: WOS:000896387900001	0

Physical, Chemical and Sensory Characterization of Deep-Fried Fresh-Cut Potatoes Coated with Hydrocolloid/Herbal Extracts Authors (8): Kurek, Mia; Repajic, Maja ... Galic, Kata Published: Oct 2022 in Food Technology and Biotechnology DOI: 10.17113/FTB.60.04.22.7691 Accession Number: WOS:000936043400001	2
Effects of Non-Wood Fibres in Printed Paper Substrate on Barrier and Migration Properties Authors (7): Kurek, Mia; Bates, Irena ... Maretic, Katja Petric Published: Jun 2022 in Tehnicki Glasnik - Technical Journal DOI: 10.31803/TG-20220203155555 Accession Number: WOS:000818884700002	2
Antioxidants and Bioactive Compounds in Food: Critical Review of Issues and Prospects Authors (7): Kurek, Mia; Benaida-Debbache, Nadjet ... Wache, Yves Published: Apr 2022 in Antioxidants DOI: 10.3390/ANTIOX11040742 Accession Number: WOS:000786027100001	31
Effect of UV-C Irradiation on the Shelf Life of Fresh-Cut Potato and Its Sensory Properties after Cooking Authors (8): Pelaic, Zdenka; Cosic, Zrinka ... Levaj, Branka Published: Apr 2022 in Food Technology and Biotechnology DOI: 10.17113/FTB.60.02.22.7182 Accession Number: WOS:000826837000002	6
Cereal and Confectionary Packaging: Background, Application and Shelf-Life Extension Authors (10): Bauer, Anna-Sophia; Leppik, Kaert ... Krauter, Victoria Published: Mar 2022 in Foods DOI: 10.3390/FOODS11050697 Accession Number: WOS:000774138100001	17
Effect of Ultrasound Treatment on Barrier Changes of Polymers before and after Exposure to Food Simulants Authors (5): Scetar, Mario; Daniloski, Davor ... Galic, Kata Published: Mar 2022 in Polymers DOI: 10.3390/POLYM14050990 Accession Number: WOS:000771526800001	6
Quality parameters and shelf-life of smoked Dalmatian dry-cured ham packed in bio-based and plastic bilayer pouches Authors (5): Kurek, Mia; Poljanec, Ivna ... Medic, Helga Published: Dec 2021 in Journal of Stored Products Research DOI: 10.1016/J.JSPR.2021.101889 Accession Number: WOS:000701771800003	4

The influence of edible coatings and natural antioxidants on fresh-cut potato quality, stability and oil uptake after deep fat frying Authors (7): Kurek, M.; Repajic, M. ... Galic, K. Published: Aug 2021 in Journal of Food Science and Technology DOI: 10.1007/S13197-020-04811-W Accession Number: WOS:000572701800001	19
Novel functional chitosan and pectin bio-based packaging films with encapsulated Opuntia-ficus indica waste Authors (10): Kurek, M.; Benbettaieb, N. ... Galic, K. Published: Jun 2021 in Food Bioscience DOI: 10.1016/J.FBIO.2021.100980 Accession Number: WOS:000663352800007	36
Characterization of Food Packaging Films with Blackcurrant Fruit Waste as a Source of Antioxidant and Color Sensing Intelligent Material Authors (9): Kurek, Mia; Benbettaieb, Nasreddine ... Galic, Kata Published: May 2021 in Molecules DOI: 10.3390/MOLECULES26092569 Accession Number: WOS:000650676900001	19
Challenges in confectionery industry: Development and storage stability of innovative white tea-based candies Authors (6): Seremet, Danijela; Mandura, Ana ... Komes, Drazenka Published: Jul 2020 in Journal of Food Science DOI: 10.1111/1750-3841.15306 Accession Number: WOS:000542451800001	19
Evaluation of quality parameters and shelf life of fresh cheese packed under modified atmosphere Authors (6): Barukcic, Irena; Scetar, Mario ... Bozanic, Rajka Published: Jul 2020 in Journal of Food Science and Technology DOI: 10.1007/S13197-020-04308-6 Accession Number: WOS:000518066800001	17
Effect of anti-browning agents and package atmosphere on the quality and sensory of fresh-cut Birgit and Lady Claire potato during storage at different temperatures Authors (8): Hunjek, Drazenka Dite; Repajic, Maja ... Levaj, Branka Published: Feb 2020 in Journal of Food Processing and Preservation DOI: 10.1111/JFPP.14391 Accession Number: WOS:000513194300001	16
The effect of barrier properties of polymeric films on the shelf-life of vacuum packaged fresh pork meat Authors (8): Daniloski, Davor; Petkoska, Anka Trajkovska ... Nedelkoska, Daniela Nikolovska Published: Dec 2019 in Meat Science DOI: 10.1016/J.MEATSCI.2019.107880 Accession Number: WOS:000488322800020	19

Comparison of Two pH Responsive Color Changing Bio-Based Films Containing Wasted Fruit Pomace as a Source of Colorants Authors (5): Kurek, Mia; Hlupic, Lucija ... Galic, Kata Published: Sep 2019 in Journal of Food Science DOI: 10.1111/1750-3841.14716 Accession Number: WOS:000481228800001	35
Comparison of protective supports and antioxidative capacity of two bio-based films with revalorised fruit pomaces extracted from blueberry and red grape skin Authors (6): Kurek, Mia; Hlupic, Lucija ... Galic, Kata Published: Jun 2019 in Food Packaging and Shelf Life DOI: 10.1016/J.FPSL.2019.100315 Accession Number: WOS:000477677300020	37
Effect of high power ultrasound on physical-chemical properties of polypropylene films aimed for food packaging: structure and surface features Authors (5): Scetar, Mario; Kurek, Mia ... Galic, Kata Published: 2019 in Polymer Bulletin DOI: 10.1007/S00289-018-2416-9 Accession Number: WOS:000457419700027	10
Packaging perspective of milk and dairy products Authors (6): Scetar, Mario; Barukcic, Irena ... Galic, Kata Published: 2019 in Mljekarstvo DOI: 10.15567/MLJEKARSTVO.2019.0101 Accession Number: WOS:000459269000001	14
Development and evaluation of a novel antioxidant and pH indicator film based on chitosan and food waste sources of antioxidants Authors (6): Kurek, Mia; Garofulic, Ivona Elez ... Galic, Kata Published: Nov 2018 in Food Hydrocolloids DOI: 10.1016/J.FOODHYD.2018.05.050 Accession Number: WOS:000438137700027	204
Development of Double-Layered PE/PCL Films for Food Packaging Modified with Zeolite and Magnetite Nanoparticles Authors (6): Rescek, Ana; Katancic, Zvonimir ... Galic, Kata Published: Apr 2018 in Advances in Polymer Technology DOI: 10.1002/ADV.21727 Accession Number: WOS:000430100600022	17
Influence of Barley Sourdough and Vacuum Cooling on Shelf Life Quality of Partially Baked Bread Authors (8): Novotni, Dubravka; Spoljaric, Ivna Vrana ... Curic, Duska Published: Oct 2017 in Food Technology and Biotechnology DOI: 10.17113/FTB.55.04.17.5344 Accession Number: WOS:000423297100004	14

Edible coatings minimize fat uptake in deep fat fried products: A review — 121
Authors (3): Kurek, Mia; Scetar, Mario; Galic, Kata
Published: Oct 2017 in Food Hydrocolloids
DOI: 10.1016/J.FOODHYD.2017.05.006
Accession Number: WOS:000405058800025

Influence of high power ultrasound on physical - chemical properties of polypropylene films aimed for food packaging: barrier and contact angle features — 22
Authors (5): Scetar, Mario; Kurek, Mia ... Galic, Kata
Published: 2017 in Polymer International
DOI: 10.1002/PI.5415
Accession Number: WOS:000412166000019

Polyethylene/Polycaprolactone Nanocomposite Films for Food Packaging Modified with Magnetite and Casein: Oxygen Barrier, Mechanical, and Thermal Properties — 22
Authors (5): Rescek, Ana; Scetar, Mario ... Galic, Kata
Published: Apr 2016 in Polymer-Plastics Technology and Engineering
DOI: 10.1080/03602559.2016.1163606
Accession Number: WOS:000382954200002

Influence of high doses gamma-irradiation on oxygen permeability of linear low-density polyethylene and cast polypropylene films — 26
Authors (5): Klepac, Damir; Scetar, Mario ... Valic, Srecko
Published: Apr 2014 in Radiation Physics and Chemistry
DOI: 10.1016/J.RADPHYSCHEM.2013.12.005
Accession Number: WOS:000332052800045

Effect of relative humidity on carvacrol release and permeation properties of chitosan based films and coatings — 102
Authors (5): Kurek, Mia; Guinault, Alain ... Debeaufort, Frederic
Published: 2014 in Food Chemistry
DOI: 10.1016/J.FOODCHEM.2012.11.132
Accession Number: WOS:000326910300003

Shelf life of packaged sliced dry fermented sausage under different temperature — 33
Authors (4): Scetar, Mario; Kovacic, Edita ... Galic, Kata
Published: Apr 2013 in Meat Science
DOI: 10.1016/J.MEATSCI.2012.11.051
Accession Number: WOS:000315008700003

Oxygen permeability, electron spin resonance, differential scanning calorimetry and positron annihilation lifetime spectroscopy studies of uniaxially deformed linear low-density polyethylene film — 9
Authors (7): Klepac, Damir; Scetar, Mario ... Valic, Srecko
Published: Mar 2013 in Polymer International
DOI: 10.1002/PI.4338
Accession Number: WOS:000315167100019

Antimicrobial efficiency of carvacrol vapour related to mass partition coefficient when incorporated in chitosan based films aimed for active packaging Authors (5): Kurek, Mia; Moundanga, Sylvie ... Debeaufort, Frederic Published: 2013 in Food Control DOI: 10.1016/J.FOODCONT.2012.11.049 Accession Number: WOS:000316164000027	36
Requirements for Innovative Food Packaging Authors (1): Galic, Kata Published: 2013 in Innovation in Healthy and Functional Foods Accession Number: WOS:000355202100016	1
Carvacrol affects interfacial, structural and transfer properties of chitosan coatings applied onto polyethylene Authors (7): Kurek, Mia; Brachais, Claire-Helene ... Debeaufort, Frederic Published: 2013 in Carbohydrate Polymers DOI: 10.1016/J.CARBPOL.2013.04.059 Accession Number: WOS:000321167300032	27
Barrier properties of chitosan coated polyethylene Authors (5): Kurek, Mia; Scetar, Mario ... Debeaufort, Frederic Published: 2012 in Journal of Membrane Science DOI: 10.1016/J.MEMSCI.2012.02.037 Accession Number: WOS:000302323700020	62
How composition and process parameters affect volatile active compounds in biopolymer films Authors (5): Kurek, Mia; Descours, Emilie ... Debeaufort, Frederic Published: 2012 in Carbohydrate Polymers DOI: 10.1016/J.CARBPOL.2012.01.012 Accession Number: WOS:000301633100033	35
Structure and thermal properties of a chitosan coated polyethylene bilayer film Authors (8): Kurek, Mia; Brachais, Claire-Helene ... Debeaufort, Frederic Published: 2012 in Polymer Degradation and Stability DOI: 10.1016/J.POLYMDEGRADSTAB.2012.05.039 Accession Number: WOS:000306886500002	51
Gas barrier and morphology characteristics of linear low-density polyethylene and two different polypropylene films Authors (7): Kurek, Mia; Klepac, Damir ... Yang, Weimin Published: Oct 2011 in Polymer Bulletin DOI: 10.1007/S00289-011-0494-Z Accession Number: WOS:000295274100015	22
Effect of Packaging Conditions on the Shelf-life of Chicken Frankfurters With and Without Lactate Addition Authors (4): Tovunac, I.; Galic, K. ... Juric, S. Published: Apr 2011 in Food Science and Technology International DOI: 10.1177/1082013210381952 Accession Number: WOS:000289477200010	7

Influence of frozen storage and packaging on oxidative stability and texture of bread produced by different processes Authors (8): Novotni, D.; Curic, D. ... Jezek, D. Published: Apr 2011 in LWT - Food Science and Technology DOI: 10.1016/J.LWT.2010.11.020 Accession Number: WOS:000286778800009	11
The benefits of processing and packaging Authors (3): Galic, Kata; Scetar, Mario; Kurek, Mia Published: Mar 2011 in Trends in Food Science & Technology DOI: 10.1016/J.TIFS.2010.04.001 Accession Number: WOS:000288638700010	51
Shelf Life of Packaged Bakery GoodsA Review Authors (3): Galic, K.; Curic, D.; Gabric, D. Published: May 2009 in Critical Reviews in Food Science and Nutrition DOI: 10.1080/10408390802067878 Accession Number: WOS:000265578900002	85
Effect of temperature and mechanical stress on barrier properties of polymeric films used for food packaging Authors (3): Mrkic, Sasa; Galic, Kata; Ivankovic, Marica Published: Jul 2007 in Journal of Plastic Film and Sheeting DOI: 10.1177/8756087907086102 Accession Number: WOS:000251941100004	30
The effects of polyethylene film on the shelf-life of cold-stored broccoli (Brassica oleracea var. italica) Authors (5): Voca, Sandra; Dobricevic, Nadica ... Voca, Neven Published: 2007 in Deutsche Lebensmittel-Rundschau Accession Number: WOS:000244826400004	0
Gas transport and thermal characterization of mono- and di-polyethylene films used for food packaging Authors (5): Mrkic, S; Galic, K ... Cikovic, N Published: Feb 2006 in Journal of Applied Polymer Science DOI: 10.1002/APP.22513 Accession Number: WOS:000234441200034	48
Development of functional cereal based foodstuffs Authors (2): Curic, D.; Galic, K. Published: 2006 in Proceedings of the International Congress Flour - Bread and Croatian Congress of Cereal Technologists Accession Number: WOS:000240075200017	0
Sustainable development and packaging management Authors (5): Vujkovic, I. A.; Vujkovic, B. I. ... Roca, B. Published: 2006 in Proceedings of the International Congress Flour - Bread and Croatian Congress of Cereal Technologists Accession Number: WOS:000240075200046	0

Factors affecting the shelf-life of cereal-based food Authors (4): Galic, K.; Vujkovic, B. I. ... Vujkovic, I. A. Published: 2006 in Proceedings of the International Congress Flour - Bread and Croatian Congress of Cereal Technologists Accession Number: WOS:000240075200045	0
in memory of Prof. Dr. Sc. NADA CIKOVIC (1938-2005), has works published, Professor Authors (2): Berkovic, Katarina; Galic, Kata Published: 2005 in Kemija U Industriji/Journal of Chemists and Chemical Engineers Accession Number: WOS:000421134800006	0
Packaging and the environment Authors (2): Vujkovic, I; Galic, K Published: 2005 in Proceedings of the Central European Meeting: Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Accession Number: WOS:000236064700042	0
Advantages of direct hop processing in hop pellets type 90 Authors (4): Srecec, S; Kvaternjak, I ... Maric, V Published: 2005 in Proceedings of the Central European Meeting: Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Accession Number: WOS:000236064700046	1
Tide influence of treatment and storage conditions on gas permeability through polymeric packaging materials Authors (4): Cikovic, N; Galic, K ... Solaja, Z Published: 2005 in Proceedings of the Central European Meeting: Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Accession Number: WOS:000236064700047	0
Shelf life of vacuum and protective atmosphere packaging of chicken frankfurters Authors (4): Tovunac, I; Prpic, T ... Galic, K Published: 2005 in Proceedings of the Central European Meeting: Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Accession Number: WOS:000236064700034	0
The effect of liquid absorption on gas barrier properties of triplex film coated with silicon oxide Authors (2): Galic, K; Cikovic, N Published: Jul 2003 in Food Technology and Biotechnology Accession Number: WOS:000185199800009	4
Barrier properties of a new generation of packaging material Authors (3): Galic, K; Cikovic, N; Ugarkovic, I Published: 2002 in Proceedings of the Croatian Congress of Food Technologist, Biotechnologists and Nutritionists-central European Meeting Accession Number: WOS:000183700900012	2

Permeability characterisation of solvent treated polymer materials — 14
Authors (2): Galic, K; Cikovic, N
Published: Sep 2001 in Polymer Testing
DOI: 10.1016/S0142-9418(00)00081-7
Accession Number: WOS:000169254400001

Gas permeability and DSC characteristics of polymers used in food packaging — 77
Authors (4): Gajdos, J; Galic, K ... Cikovic, N
Published: 2001 in Polymer Testing
DOI: 10.1016/S0142-9418(99)00078-1
Accession Number: WOS:000089996700007

Electrochemical study of lacquered tinplate and aluminium cans performance — 0
Authors (3): Galic, K; Cikovic, N; Mesic, Z
Published: 1998 in Advances in Corrosion Protection By Organic Coatings Iii
Accession Number: WOS:000076295400018

The application of AC impedance to study the performance of lacquered aluminium specimens in acetic acid solution — 24
Authors (2): Scantlebury, JD; Galic, K
Published: Jul 1997 in Progress in Organic Coatings
DOI: 10.1016/S0300-9440(97)00005-2
Accession Number: WOS:000071278500002

Effect of cysteine and methionine on the corrosion of tin in 3% sodium chloride solution — 1
Authors (2): Cikovic, N; Galic, K
Published: 1997 in Proceedings of the Symposium on Chemical and Biological Sensors and Analytical Electrochemical Methods
Accession Number: WOS:A1997BJ30V00056

THE EFFECT OF INHIBITORS ON THE CORROSION OF TIN IN SODIUM-CHLORIDE SOLUTION — 21
Authors (3): GALIC, K; PAVIC, M; CIKOVIC, N
Published: May 1994 in Corrosion Science
DOI: 10.1016/0010-938X(94)90170-8
Accession Number: WOS:A1994NM41800004

ON THE REDOX POTENTIAL IN BREWING PROCESS - A REVIEW — 3
Authors (3): GALIC, K; PALIC, A; CIKOVIC, N
Published: Apr 1994 in Monatsschrift fur Brauwissenschaft
Accession Number: WOS:A1994NH47400001

REDOX-POTENTIAL AND BROWNING OF TOMATO PASTE IN ALUMINUM TUBES DURING STORAGE AT DIFFERENT TEMPERATURES — 6
Authors (3): MESIC, Z; GALIC, K; CIKOVIC, N
Published: Dec 1993 in Zeitschrift fur Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung
DOI: 10.1007/BF01192850
Accession Number: WOS:A1993ML74100003

PHYSICO-BIOCHEMICAL CHANGES OF ENZYME COMPLEX BETA-GLUCANASE DURING STORAGE 1

Authors (4): GALIC, KG; MARKOVIC, I ... CIKOVIC, N
Published: Mar 1989 in Monatsschrift fur Brauwissenschaft
Accession Number: WOS:A1989T936200002

THE INFLUENCE OF ASCORBIC-ACID ON BEER QUALITY AND TINPLATE CORROSION DURING STORAGE 2

Authors (4): GALIC, K; CIKOVIC, N ... GACIC, M
Published: Jul 1988 in Monatsschrift fur Brauwissenschaft
Accession Number: WOS:A1988P343500003

INFLUENCE OF WORT COMPOSITION AND YEAST GENERATIONS ON REDOX POTENTIAL CHANGE OF GREEN BEERS 0

Authors (4): GALIC, K; PALIC, A ... MARIC, V
Published: May 1988 in Monatsschrift fur Brauwissenschaft
Accession Number: WOS:A1988N477500003