SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
ZAGREB, Pierottijeva 6

KLASA: 602-04/14-01/02
URBROJ: 251-69-01-14-99
Zagreb, 19. svibnja 2014.

P O Z I V

Na **8. redovitu sjednicu** Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta koja će se održati 22. svibnja 2014. godine u Vijećnici Fakulteta s početkom u 10,00 sati.

D n e v n i r e d:

1. Verifikacija zapisnika 7. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 18. travnja 2014. godine
2. Izvješće dekanice izv. prof. dr. sc. Mirjane Hruškar
3. Izvješće prodekanice za nastavu izv. prof. dr. sc. Dubravke Škevin
4. Izvješće prodekanice za znanstveno-istraživački rad izv. prof. dr. sc. Jadranke Frece
5. Izvješće prodekana za financije i poslovanje prof.dr.sc. Damira Ježeka
6. Izvješća ostalih odbora PBF-a
7. Odluke Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa sjednice održane 11. travnja 2014. godine o izboru:
   a) **dr. sc. Milice Gačić**, Centar za kontrolu namirnica PBF-a, u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
   b) **dr. sc. Marinka Petrovića**, Centar za kontrolu namirnica PBF-a, u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
   c) **dr. sc. Svena Karlovića**, asistenta, u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
   d) **dr. sc. Marijane Blažić**, Veleučilište u Karlovcu, u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
   e) **dr. sc. Josipa Ćurka**, višeg asistenta, u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
   f) **dr. sc. Vedrana Poljaka,** Hrvatski zavod za javno zdravstvo u Zagrebu, u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
   g) **dr. sc. Vesne Milun,** Institut za oceanografiju i ribarstvo u Splitu, u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
   h) **dr. sc. Ivane Gudelj,** Hipalab d.o.o., poslovno savjetovanje u Zagrebu, u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
   i) **dr. sc. Mirjane Šimić**, Imunološki zavod d.d. Zagreb, u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
8. a) Pokretanje natječajnog postupka za izbor **izv. prof. dr. sc. Višnje Bačun-Družina**, **znanstvene savjetnice** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **izvanredni ili redoviti profesor**, za:
   - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
   - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
   - grana (4.04.02) Biologija

   b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
   1. prof. dr. sc. Vladimir Mrša PBF
   2. prof. dr. sc. Vesna Zechner-Krpan PBF
   3. prof. dr. sc. Mirna Ćurković Perica PMF, Zagreb

9. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
   1. izv. prof. dr. sc. Damir Iveković — PBF
   2. izv. prof. dr. sc. Senka Djaković — PBF
   3. prof. dr. sc. Davor Kovačević — PMF, Zagreb

   o provedenom natječajnom postupku i izboru **doc. dr. sc. Ivone Jakaša, više znanstvene suradnice** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **izvanredni profesor na vrijeme od 5 godina**, za:
   - znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti
   - znanstveno polje (1.04.) Kemija
   - grana (1.04.03) Analitička kemija

10. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
   1. prof. dr. sc. Branka Levaj — PBF
   2. prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac — PBF
   3. izv. prof. dr. sc. Sandra Voća — AF, Zagreb

   o provedenom postupku na osobni zahtjev **dr. sc. Sandre Pedisić** za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik**, za:
   - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
   - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

11. a) Pokretanje postupka na osobni zahtjev po članku 32. do 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju za izbor **dr. sc. Marije Badanjak Sabolović**, **poslijedoktorandice** u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:
   - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
   - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

   b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
   1. prof. dr. sc. Vesna Lelas — PBF
   2. prof. dr. sc. Zoran Herceg — PBF
   3. prof. dr. sc. Višnja Katalinić — KTF, Split

12. Imenovanje Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada **Janka Diminića, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Nutricionizam, naslova **„Nutrigenomička analiza metaboličkih putova u kvascu *Saccharomyces cerevisiae* iščitavanjem reverzne translacije uz pomoć *de novo* sekvencioniranja peptida“**, uz suglasnost mentora dr. sc. Antonia Starčevića, doc. Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu i dr. sc. Maria Cindrića, nasl. doc. Prirodoslovno-matematičkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, u sastavu:
   1. Prof. dr. sc. Želimir Kurtanjek — PBF — (predsjednik)
   2. Doc. dr. sc. Jurica Žučko — PBF
   3. Izv. prof. dr. sc. Zdenko Sonicki — MF, Zagreb

13. a) Izvješće Stručnog povjerenstva o ocjeni završnog rada **Mie Jurić, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Postupak registracije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla Dalmatinskog pršuta“**.

   b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za obranu završnog rada u sastavu:
   1. Izv. prof. dr. sc. Helga Medić — PBF — (predsjednik)
   2. Prof. dr. sc. Mara Banović — PBF — (mentor)
   3. Prof. dr. sc. Ljiljana Primorac — PTF, Osijek
   4. Prof. dr. sc. Nada Vahčić — PBF — (zamjena)

14. Imenovanje Stručnog povjerenstva za ocjenu završnog rada **Branke Boronjek Begić, dipl. sanit. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, pod naslovom **“Učinkovitost deratizacije u invaziji parazita roda *Trichinella*“** u sastavu:
   1. Prof. dr. sc. Tomislav Petrak, red.prof. — PBF — (predsjednik)
   2. Doc. dr. sc. Sanja Vidaček, doc. — PBF — (mentor)
   3. Prof. dr.sc. Bela Njari — VF, Zagreb

15. R a z n o

DEKANICA

Izv. prof. dr. sc. Mirjana Hruškar

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
Zagreb, Pierottijeva 6

KLASA: 602-04/14-01/02
URBROJ: 251-69-01-14-97
Zagreb, 29. travnja 2014.

Z A P I S N I K

7. redovite sjednice Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad.god. 2013./2014. održane *18.04.2014. godine u Vijećnici Fakulteta s početkom u 10,00 sati.*

Nazočni:

Zavod za kemiju i biokemiju:
prof. dr. sc. V.Mrša, prof. dr. sc. S.Barbarić, izv. prof. dr. sc. D.Iveković, izv. prof. dr. sc. L.Barišić, doc. dr. sc. I.Kmetič, doc. dr. sc. M.Jukić, doc. dr. sc. I.Jakaša

Zavod za procesno inženjerstvo:
prof. dr. sc. D.Ježek, prof. dr. sc. I.Bauman, prof. dr. sc. I.Perić, izv. prof. dr. sc. J.Gajdoš Kljusurić, izv. prof. dr. sc. A.Vukelić, izv. prof. dr. sc. M.Brnčić, doc. dr. sc. M.Čurlin

Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda:
izv. prof. dr. sc. M.Hruškar, izv. prof. dr. sc. I.Panjkota Krbavčić, prof. dr. sc. I.Colić Barić, doc. dr. sc. I.Landeka Jurčević, doc. dr. sc. Z.Šatalić

Zavod za biokemijsko inženjerstvo:
prof. dr. sc. B.Šantek, izv. prof. dr. sc. A.Slavica, izv. prof. dr. sc. I.K.Svetec, izv. prof. dr. sc. V.Bačun-Družina, prof. dr. sc. B.Kos, izv. prof. dr. sc. L.Šver, izv. prof. dr. sc. V.Gaurina Srček, izv. prof. dr. sc. M.Ivančić Šantek, izv. prof. dr. sc. K.Markov, prof. dr. sc. D.Hranueli, izv. prof. dr. sc. K.Durgo, doc. dr. sc. V.Petravić Tominac, doc. dr. sc. J.Beganović, doc. dr. sc. A.Starčević

Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo:
izv. prof. dr. sc. D.Škevin, prof. dr. sc. B.Levaj, prof. dr. sc. V.Stehlik-Tomas, prof. dr. sc. Lj.Tratnik, prof. dr. sc. D.Ćurić, prof. dr. sc. V.Dragović-Uzelac, prof. dr. sc. D.Komes, izv. prof. dr. sc. K.Kovačević Ganić, izv. prof. dr. sc. T.Landeka Dragičević, izv. prof. dr. sc. S.Rimac Brnčić, doc. dr. sc. D.Stanzer, doc. dr. sc. S.Neđeral, doc. dr. sc. L.Gracin

Zavod za opće programe:
A.Šupih-Kvaternik, prof. v. pred., L.Podvalej, prof. v. pred.

Predstavnici suradnika izabranih u suradnička zvanja:
dr. sc. I.Keser, M.Novak, dipl. ing., dr. sc. M.Čakić Semenčić, dr. sc. I.Barukčić, dr. sc. A.Štafa

Predstavnici studenata:
M.Đapić, mag. ing., B.Žunar, mag.ing., N.Ivanjko, T.Širac, B.Dujić, B.Škapin

Odsutni:

Ispričani:
izv. prof. dr. sc. S.Djaković, izv. prof. dr. sc. J.Frece, prof. dr. sc. J.Šušković, izv. prof. dr. sc. H.Medić, prof. dr. sc. I.Mijatović

Neispričani:
prof. dr. sc. V.Zechner-Krpan, prof. dr. sc. S.Novak, prof. dr. sc. V.Lelas, prof. dr. sc. Z.Herceg, F.Krtalić, L.Marković, M.Kovačević, D.Draženović, A.Kostić, J.L.Prah, G.Mitar, M.Ćutić

Ostali nazočni:
tajnica Fakulteta E.Katanić, dipl. iur.

* * * *

Dekanica izv. prof. dr. sc. M.Hruškar otvorila je sjednicu Fakultetskog vijeća te je dala na usvajanje predloženi dnevni red.

D n e v n i r e d:

1. Verifikacija zapisnika 6. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 20.03.2014. godine
2. Izvješće dekanice izv. prof. dr. sc. Mirjane Hruškar
3. Izvješće prodekanice za nastavu izv. prof. dr. sc. Dubravke Škevin
4. Izvješće prodekanice za znanstveno-istraživački rad izv. prof. dr. sc. Jadranke Frece
5. Izvješće prodekana za međunarodnu suradnju prof. dr. sc. Vladimira Mrše
6. Izvješće Odbora za poslijediplomske studije
7. Izvješća ostalih odbora PBF-a
   a) Izvješće Etičkog povjerenstva
   b) Izvješće Povjerenstva za dodjelu nagrada i priznanja

8. Potvrda Vijeća biotehničkog područja sa sjednice održane 19. ožujka 2014. godine o izboru: **dr. sc. Marine Krpan, više asistentice** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent** na vrijeme od pet godina, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija, grana (4.05.04.) Sigurnost i kvaliteta hrane

9. Odluka Matičnog odbora za područje prirodnih znanosti – polje kemije sa sjednice održane 12. ožujka 2014. godine o izboru **doc. dr. sc. Ivone Jakaša** u znanstveno zvanje **viši znanstveni suradnik** za znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti, znanstveno polje (1.04.) Kemija

10. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. Prof. dr. sc. Duška Ćurić — PBF
    2. Prof. dr. sc. Vesna Lelas — PBF
    3. Prof. dr. sc. Antun Glasnović — FKIT, Zagreb

    o provedenom natječajnom postupku i izboru **prof. dr. sc. Ingrid Bauman** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor u trajnom zvanju**, za:

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

11. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. Prof. dr. sc. Vladimir Mrša — PBF
    2. Prof. dr. sc. Jagoda Šušković — PBF
    3. Prof. dr. sc. Čedomila Milin — MF, Rijeka

    o ispunjavanju uvjeta **izv. prof. dr. sc. Branke Blagović, znanstvene savjetnice** za **reizbor** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **izvanredni profesor** (postupak proveden po natječaju Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Rijeci za izbor u znanstveno-nastavno zvanje izvanredni ili redoviti profesor) za:

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

12. a) Pokretanje natječajnog postupka za izbor **izv. prof. dr. sc. Marina Matošića, znanstvenog savjetnika** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **izvanredni ili redoviti profesor**, za:

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

b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Ivan Mijatović PBF
2. Prof. dr. sc. Srđan Novak PBF
3. Prof. dr. sc. Antun Glasnović FKIT, Zagreb

13. Imenovanje članova Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. Izv. prof. dr. sc. Damir Iveković PBF
2. Izv. prof. dr. sc. Senka Djaković PBF
3. Prof. dr. sc. Davor Kovačević PMF

za izbor **doc. dr. sc. Ivone Jakaša, više znanstvene suradnice** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent ili izvanredni profesor**, za:

• znanstveno područje	(1.)	Prirodne znanosti
• znanstveno polje	(1.04.)	Kemija
• grana	(1.04.03.)	Analitička kemija

14. a) Pokretanje natječajnog postupka za izbor **doc. dr. sc. Damira Stanzera, znanstvenog savjetnika** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent ili izvanredni profesor**, za:

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

b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Božidar Šantek PBF
2. Prof. dr. sc. Vesna Stehlik-Tomas PBF
3. Prof. dr. sc. Jasmina Havranek AF, Zagreb

15. a) Pokretanje natječajnog postupka za izbor **doc. dr. sc. Sandre Neđeral, više znanstvene suradnice u** znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent ili izvanredni profesor**, za:

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

b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. Izv. prof. dr. sc. Helga Medić PBF
2. Izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin PBF
3. Izv. prof. dr. sc. Darko Velić PTF, Osijek

16. Temeljem suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu klasa: 100-01/08-02/88 ur.broj: 380-07/24-13-7 raspisanog natječaja u NN br. 27. od 26.02.2014. za izbor u nastavno zvanje i na radno mjesto: **predavač**, za:

• znanstveno područje	(5.)	Društvene znanosti
• znanstveno polje	(5.01.)	Ekonomija
• grana	(5.01.06.)	Opća ekonomija

imenuje se izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin za člana Stručnog povjerenstva pri ovlaštenom Ekonomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

17. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Božidar Šantek PBF
2. Izv. prof. dr. sc. Anita Slavica PBF
3. Prof. dr. sc. Bruno Zelić FKIT, Zagreb

o provedenom postupku na osobni zahtjev **dr. sc. Antonije Trontel, više asistentice** za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik**, za:

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

18. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. Prof. dr. sc. Ingrid Bauman PBF
    2. Prof. dr. sc. Duška Ćurić PBF
    3. Prof. dr. sc. Antun Glasnović FKIT, Zagreb

    o provedenom postupku na osobni zahtjev **dr. sc. Maje Benković, više asistentice** za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

19. a) Pokretanje postupka na osobni zahtjev po članku 32. do 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju za izbor **dr. sc. Sandre Pedisić**, u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. Prof. dr. sc. Branka Levaj PBF
    2. Prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac PBF
    3. Izv. prof. dr. sc. Sandra Voća AF, Zagreb

20. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. Prof. dr. sc. Vesna Lelas PBF
    2. Prof. dr. sc. Zoran Herceg PBF
    3. Prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac PBF

    o provedenom postupku i izboru **znanstvene novakinje dr. sc. Marije Badanjak Sabolović, asistentice** na znanstvenom projektu 058-0580696-2533, kojeg je voditeljica prof. dr. sc. Vesna Lelas, u suradničko zvanje i na radno mjesto: **viši asistent - poslijedoktorand**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
    - grana (4.05.01.) Inženjerstvo

21. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. Prof. dr. sc. Draženka Komes PBF
    2. Izv. prof. dr. sc. Helga Medić PBF
    3. Izv. prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić PBF

    o provedenom postupku i izboru **dr. sc. Ane Belščak Cvitanović, asistentice** u suradničko zvanje i na radno mjesto: **viši asistent – poslijedoktorand**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
    - grana (4.05.01.) Inženjerstvo

22. a) Izvješće Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada **Maria Šćetara, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Prehrambena tehnologija, naslova **„Utjecaj ultrazvuka visoke snage na fizikalno-kemijske karakteristike barijernih filmova za pakiranje hrane“**, izrađenog pod mentorstvom dr. sc. Kate Galić, red. prof. Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu i dr. sc. Anet Režek-Jambrak, izv. prof. Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

    b) Imenovanje Povjerenstva za obranu doktorskog rada u sastavu:
    1. Prof. dr. sc. Vesna Lelas PBF (predsjednik)
    2. Doc. dr. sc. Veronika Kovač PBF

3. Izv. prof. dr. sc. Srećko Valić MF, Rijeka
4. Izv. prof. dr. sc. Mirjana Hruškar PBF (zamjena)

23. Prijedlog Povjerenstva za poslijediplomske programe i doktorske teme Sveučilišta u Zagrebu za promjenu naslova teme doktorskog rada **Maje Repajić, dipl. ing.** („Komparativna studija fizikalnih i kemijskih svojstava višnje i višnje Maraske te njihovih proizvoda"), tako da novi naslov glasi **„Usporedba fizikalnih i kemijskih svojstava višnje Maraske sa svojstvima drugih odabranih sorata i ekotipova višnje te njihovih proizvoda"**.

24. Izvješće Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora doktorskog rada **Davora Valingera, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, naslova **„Biokatalitička sinteza (*S*)-2-hidroksipropiofenona u različitim tipovima reaktora"**.

25. a) Prijava teme doktorskog rada **Antonije Sulimanec Grgec, mag. nutr.**, u okviru doktorskog studija Nutricionizam, naslova **„Procjena unosa nutrijenata i toksičnih metala hranom morskog podrijetla: usporedbe u zdravih rodilja iz kontinentalne i priobalne Hrvatske"**.
b) Imenovanje Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora u sastavu:
1. Prof. dr. sc. Irena Colić Barić PBF (predsjednik)
2. Dr. sc. Martina Piasek, znan. savj. IMI, Zagreb (odabrani mentor)
3. Prof. dr. sc. Branimir Šimić PBF

26. a) Prijava teme doktorskog rada **Hrvoja Sarajlije, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Prehrambena tehnologija, naslova **„Lignani u uljaricama, žitaricama i integralnim pekarskim proizvodima"**.
b) Imenovanje Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora u sastavu:
1. Izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin PBF (predsjednik)
2. Prof. dr. sc. Duška Ćurić PBF (odabrani mentor)
3. Dr. sc. Marin Roje, viši znan. sur. IRB, Zagreb

27. a) Izvješće Stručnog povjerenstva o ocjeni završnog rada **Edite Volar Pantić, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Stavovi proizvođača i potrošača u Republici Hrvatskoj o poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima sa zemljopisnim oznakama"**.
b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za obranu završnog rada u sastavu:
1. Prof. dr. sc. Nada Vahčić PBF (predsjednik)
2. Prof. dr. sc. Mara Banović PBF (mentor)
3. Dr. sc. Jasna Čačić, znan. sur. GIUPPH, Zagreb
4. Prof. dr. sc. Irena Colić Barić PBF (zamjena)

28. a) Izvješće Stručnog povjerenstva o ocjeni završnog rada **Azre Hadžić Josipović, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, pod naslovom **"Optimizacija uvjeta proizvodnje cerealne kaše od miješanih žitarica"**.
b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za obranu završnog rada u sastavu:
1. Prof. dr. sc. Ingrid Bauman PBF (predsjednik)
2. Prof. dr. sc. Duška Ćurić PBF (mentor)
3. Prof. dr. sc. Tajana Krička AF, Zagreb
4. Izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin PBF (zamjena)

29. Imenovanje Stručnog povjerenstva za ocjenu završnog rada **Mie Jurić, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Postupak registracije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla Dalmatinskog pršuta"** u sastavu:
1. Izv. prof. dr. sc. Helga Medić PBF (predsjednik)
2. Prof. dr. sc. Mara Banović PBF (mentor)
3. Prof. dr. sc. Ljiljana Primorac PTF, Osijek

30. Imenovanje Stručnog povjerenstva za ocjenu završnog rada **Matee Smojver, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Antimikrobna aktivnost eteričnih ulja ljekovitog bilja u prehrambenoj industriji“** u sastavu:

1. Izv. prof. dr. sc. Jadranka Frece	PBF	(predsjednik)
2. Prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac	PBF	(mentor)
3. Prof. dr. sc. Višnja Katalinić	KTF, Split	

31. Razno

Ad.1.

Dekanica izv. prof. dr. sc. M.Hruškar dala je na verifikaciju zapisnik 6. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 20.03.2014. godine.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je verificiralo zapisnik 6. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 20.03.2014. godine.

Ad.2.

Izvješće dekanice izv. prof. dr. sc. M.Hruškar dostavljeno je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće. Dekanica je članove Vijeća usmeno upoznala s pojedinim točkama izvješća te ih obavijestila o načinu provođenja postupka i izboru rektora, a potom se povela rasprava vezano uz izvješće dekanice.

* * * *

U raspravi su sudjelovali: izv. prof. dr. sc. I.K.Svetec, izv. prof. dr. sc. M.Hruškar, prof. dr. sc. D.Ježek, prof. dr. sc. B.Šantek, izv. prof. dr. sc. A.Vukelić, prof. dr. sc. B.Levaj, doc. dr. sc. M.Čurlin, doc. dr. sc. A.Starčević, prof. dr. sc. I.Bauman, prof. dr. sc. S.Barbarić, doc. dr. sc. D.Stanzer.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće dekanice izv. prof. dr. sc. M.Hruškar.

Ad.3.

Izvješće prodekanice za nastavu izv. prof. dr. sc. D.Škevin dostavljeno je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće. Prodekanica je članove Vijeća usmeno upoznala s pojedinim točkama izvješća te navela studente dobitnike stipendija.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće prodekanice za nastavu izv. prof. dr. sc. D.Škevin.

Ad.4.

Izvješće prodekanice za znanstveno-istraživački rad izv. prof. dr. sc. J.Frece dostavljeno je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

Dekanica izv. prof. dr. sc. M.Hruškar je obavijestila članove Vijeća da je napisan Prijedlog znanstveno-istraživačke strategije PBF-a prema naputku Akreditacijskog savjeta Agencije za znanost i visoko obrazovanje koji će biti proslijeđen svima na čitanje i davanje primjedbi, kako bi Znanstveno-istraživačka strategija PBF-a mogla biti prihvaćena na sjednici Fakultetskog vijeća u lipnju ove godine.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće prodekanice za znanstveno-istraživački rad izv. prof. dr. sc. J.Frece.

Ad.5.

Prodekan za međunarodnu suradnju prof. dr. sc. V.Mrša je izvijestio članove Fakultetskog vijeća o sljedećem:

- ✓ CEEPUS mreža – projekt je produžen; dobivene kvote su na razini prošle godine, a obavijest o tome će biti do kraja mjeseca na mrežnim stranicama Fakulteta. Prodekan je zamolio, ukoliko postoji interes nastavnika za izvođenje nastave kod nekog od CEEPUS partnera, da ga se o tome obavijesti e-mailom.
- ✓ Tri strana sveučilišta odn. fakulteta iskazali su interes za suradnjom.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće prodekana za međunarodnu suradnju prof. dr. sc. V.Mrše.

Ad.6.

Izvješće Odbora za poslijediplomske studije dostavljeno je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće Odbora za poslijediplomske studije.

Ad. 7.

a) Etičko povjerenstvo

Predsjednik Etičkog povjerenstva prof. dr. sc. S.Barbarić izvijestio je članove Vijeća o zaključcima sa sastanka Etičkog savjeta i etičkih povjerenstava sastavnica Sveučilišta u Zagrebu održanog 24. ožujka 2014., a dio zapisnika navedenog sastanka dostavljen je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

Predsjednik Etičkog povjerenstva prof. dr. sc. S.Barbarić je ukratko izvijestio članove Vijeća o sadržaju sastanka Etičkog povjerenstva PBF-a.

* * * *

Fakultetsko vijeće prihvaća prijedlog Etičkog povjerenstva i imenuje **prof. dr. sc. Dušku Ćurić za zamjenicu predsjednika** Etičkog povjerenstva PBF-a.

* * * *

Fakultetsko vijeće prihvaća prijedlog Etičkog povjerenstva i imenuje predstavnike studenata **Teu Širac za člana** i **Božidara Duića za zamjenika člana** Etičkog povjerenstva PBF-a.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće Etičkog povjerenstva.

b) Povjerenstvo za nagrade i priznanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta

Dekanica izv. prof. dr. sc. M.Hruškar dala je uvodno obrazloženje vezano uz Pravilnik o nagradama i priznanjima PBF-a i Kriterije za odlučivanje o prijedlozima za nagrade i priznanja.

Predsjednica Povjerenstva izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin se zahvalila svim članovima Povjerenstva za dodjelu nagrada i priznanja PBF-a na predanosti i marljivosti. Do 28. ožujka 2014.

primljeni su prijedlozi za nagrade i priznanja PBF-a. Povjerenstvo je održalo sjednicu u srijedu, 9. travnja 2014. te je svoje prijedloge dostavilo u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

* * * *

Dekanica izv. prof. dr. sc. M.Hruškar dala je obrazloženje vezano uz dodjelu Povelja Fakulteta pravnim osobama izvan Fakulteta te obavijestila da će se odlukom Dekanskog kolegija dodijeliti i tri posebne nagrade zaposlenicima PBF-a.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće Povjerenstva za nagrade i priznanja PBF-a.

Ad.8.

Potvrdom Vijeća biotehničkog područja sa sjednice održane 19. ožujka 2014. godine **dr. sc. Marina Krpan, viša asistentica** potvrđena je u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent na vrijeme od 5 godina**, za:

• znanstveno područje	(4.)	Biotehničke znanosti
• znanstveno polje	(4.05.)	Prehrambena tehnologija
• grana	(4.05.04)	Sigurnost i kvaliteta hrane

Ad.9.

Odlukom Matičnog odbora za područje prirodnih znanosti – polje kemija sa sjednice održane 12. ožujka 2014. godine **doc. dr. sc. Ivone Jakaša** izabrana je u znanstveno zvanje: **viši znanstveni suradnik**, za:

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

Ad.10.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Duška Ćurić	PBF
2. Prof. dr. sc. Vesna Lelas	PBF
3. Prof. dr. sc. Antun Glasnović	FKIT, Zagreb

o provedenom natječajnom postupku i izboru **prof. dr. sc. Ingrid Bauman** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor u trajnom zvanju**, za:

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

Odluka se upućuje Senatu Sveučilišta u Zagrebu na potvrdu.

Ad.11.

Fakultetsko vijeće prihvaća Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Vladimir Mrša	PBF
2. Prof. dr. sc. Jagoda Šušković	PBF
3. Prof. dr. sc. Čedomila Milin	MF, Rijeka

o ispunjavanju uvjeta **izv. prof. dr. sc. Branke Blagović, znanstvene savjetnice** za **reizbor** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **izvanredni profesor** (postupak proveden po natječaju Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Rijeci za izbor u znanstveno-nastavno zvanje izvanredni ili redoviti profesor) za:

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

Mišljenje se upućuje Medicinskom fakultetu u Rijeci na donošenje odluke.

Ad.12.

Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje natječajnog postupka za izbor **izv. prof. dr. sc. Marina Matošića, znanstvenog savjetnika** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **izvanredni ili redoviti profesor**, za:

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

i imenuje Stručno povjerenstvo za provođenje postupka u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Ivan Mijatović	PBF
2. Prof. dr. sc. Srđan Novak	PBF
3. Prof. dr. sc. Antun Glasnović	FKIT, Zagreb

Ad.13.

Fakultetsko vijeće imenuje Stručno povjerenstvo u sastavu:

1. Izv. prof. dr. sc. Damir Iveković	PBF
2. Izv. prof. dr. sc. Senka Djaković	PBF
3. Prof. dr. sc. Davor Kovačević	PMF, Zagreb

za izbor **doc. dr. sc. Ivone Jakaša, više znanstvene suradnice** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: docent ili izvanredni profesor, za:

• znanstveno područje	(1.)	Prirodne znanosti
• znanstveno polje	(1.04.)	Kemija
• grana	(1.04.03.)	Analitička kemija

Ad.14.

Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje natječajnog postupka za izbor **doc. dr. sc. Damira Stanzera, znanstvenog savjetnika** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent ili izvanredni profesor**, za:

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

i imenuje Stručno povjerenstvo za provođenje postupka u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Božidar Šantek	PBF
2. Prof. dr. sc. Vesna Stehlik-Tomas	PBF
3. Prof. dr. sc. Jasmina Havranek	AF, Zagreb

Ad.15.

Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje natječajnog postupka za izbor **doc. dr. sc. Sandre Neđeral, više znanstvene suradnice u** znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent ili izvanredni profesor**, za:

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

- grana (4.05.01.) Inženjerstvo

i imenuje Stručno povjerenstvo za provođenje postupka u sastavu:

1. Izv. prof. dr. sc. Helga Medić PBF
2. Izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin PBF
3. Izv. prof. dr. sc. Darko Velić PTF, Osijek

Ad.16.

Temeljem suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu, KLASA: 100-01/08-02/88, URBROJ: 380-07/24-13-7 i raspisanog natječaja u Narodnim novinama br. 27 od 26.02.2014. za izbor u nastavno zvanje i na radno mjesto: **predavač**, za:

- znanstveno područje (5.) Društvene znanosti
- znanstveno polje (5.01.) Ekonomija
- grana (5.01.06.) Opća ekonomija

imenuje se izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin za člana Stručnog povjerenstva pri ovlaštenom Ekonomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Ad.17.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Božidar Šantek PBF
2. Izv. prof. dr. sc. Anita Slavica PBF
3. Prof. dr. sc. Bruno Zelić FKIT, Zagreb

o provedenom postupku na osobni zahtjev **dr. sc. Antonije Trontel, više asistentice** za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik**, za:

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

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

Ad.18.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Ingrid Bauman PBF
2. Prof. dr. sc. Duška Ćurić PBF
3. Prof. dr. sc. Antun Glasnović FKIT, Zagreb

o provedenom postupku na osobni zahtjev **dr. sc. Maje Benković, više asistentice** za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik**, za:

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

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

Ad.19.

Temeljem čl. 32. do 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju, Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje postupka na osobni zahtjev za izbor **dr. sc. Sandre Pedisić**, u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:

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

i imenuje Stručno povjerenstvo za provođenje postupka u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Branka Levaj PBF
2. Prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac PBF
3. Izv. prof. dr. sc. Sandra Voća AF, Zagreb

Ad.20.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Vesna Lelas PBF
2. Prof. dr. sc. Zoran Herceg PBF
3. Prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac PBF

o provedenom postupku i izboru **znanstvene novakinje dr. sc. Marije Badanjak Sabolović, asistentice** na znanstvenom projektu 058-0580696-2533, kojeg je voditeljica prof. dr. sc. Vesna Lelas, u suradničko zvanje i na radno mjesto: **viši asistent - poslijedoktorand**, za:

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

Ad.21.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Draženka Komes PBF
2. Izv. prof. dr. sc. Helga Medić PBF
3. Izv. prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić PBF

o provedenom postupku i izboru **dr. sc. Ane Belščak Cvitanović, asistentice** u suradničko zvanje i na radno mjesto: **viši asistent – poslijedoktorand**, za:

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

Ad.22.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada **Maria Šćetara, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Prehrambena tehnologija, naslova **„Utjecaj ultrazvuka visoke snage na fizikalno-kemijske karakteristike barijernih filmova za pakiranje hrane“**, izrađenog pod mentorstvom dr. sc. Kate Galić, red. prof. Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu i dr. sc. Anet Režek-Jambrak, izv. prof. Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

i imenuje Povjerenstvo za obranu doktorskog rada u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Vesna Lelas PBF (predsjednik)
2. Doc. dr. sc. Veronika Kovač PBF
3. Izv. prof. dr. sc. Srećko Valić MF, Rijeka
4. Izv. prof. dr. sc. Mirjana Hruškar PBF (zamjena)

Ad.23.

Fakultetsko vijeće prihvaća prijedlog Povjerenstva za poslijediplomske programe i doktorske teme Sveučilišta u Zagrebu za promjenu naslova teme doktorskog rada **Maje Repajić, dipl. ing.** („Komparativna studija fizikalnih i kemijskih svojstava višnje i višnje Maraske te njihovih

proizvoda"), tako da novi naslov glasi **„Usporedba fizikalnih i kemijskih svojstava višnje Maraske sa svojstvima drugih odabranih sorata i ekotipova višnje te njihovih proizvoda"**.

Ad.24.

Temeljem izvješća Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Jagoda Šušković	PBF
2. Prof. dr. sc. Želimir Kurtanjek	PBF
3. Izv. prof. dr. sc. Ana Vrsalović Presečki	FKIT, Zagreb
4. Prof. dr. sc. Božidar Šantek	PBF
5. Prof. dr. sc. Đurđa Vasić-Rački	FKIT, Zagreb

Fakultetsko vijeće prihvaća temu doktorskog rada **Davora Valingera, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, naslova **„Biokatalitička sinteza (*S*)-2-hidroksipropiofenona u različitim tipovima reaktora"** i imenuje mentore:

1. Prof. dr. sc. Želimir Kurtanjek	PBF
2. Izv. prof. dr. sc. Ana Vrsalović Presečki	FKIT, Zagreb

Ad.25.

Fakultetsko vijeće prihvaća prijavu teme doktorskog rada **Antonije Sulimanec Grgec, mag. nutr.**, u okviru doktorskog studija Nutricionizam, naslova **„Procjena unosa nutrijenata i toksičnih metala hranom morskog podrijetla: usporedbe u zdravih rodilja iz kontinentalne i priobalne Hrvatske"**

i imenuje Povjerenstvo za ocjenu teme i predlaganje mentora u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Irena Colić Barić	PBF	(predsjednik)
2. Dr. sc. Martina Piasek, znan. savj.	IMI, Zagreb	
3. Prof. dr. sc. Branimir Šimić	PBF	

Ad.26.

Fakultetsko vijeće prihvaća prijavu teme doktorskog rada **Hrvoja Sarajlije, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Prehrambena tehnologija, naslova **„Lignani u uljaricama, žitaricama i integralnim pekarskim proizvodima"**

i imenuje Povjerenstvo za ocjenu teme i predlaganje mentora u sastavu:

1. Izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin	PBF	(predsjednik)
2. Prof. dr. sc. Duška Ćurić	PBF	
3. Dr. sc. Marin Roje, viši znan. sur.	IRB, Zagreb	

Ad.27.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva o ocjeni završnog rada **Edite Volar Pantić, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Stavovi proizvođača i potrošača u Republici Hrvatskoj o poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima sa zemljopisnim oznakama"**

i imenuje Stručno povjerenstvo za obranu završnog rada u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Nada Vahčić	PBF	(predsjednik)
2. Prof. dr. sc. Mara Banović	PBF	(mentor)
3. Dr. sc. Jasna Čačić, znan. sur.	GIUPPH, Zagreb	
4. Prof. dr. sc. Irena Colić Barić	PBF	(zamjena)

Ad.28.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva o ocjeni završnog rada **Azre Hadžić Josipović, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, pod naslovom **"Optimizacija uvjeta proizvodnje cerealne kaše od miješanih žitarica"**.

i imenuje Stručno povjerenstvo za obranu završnog rada u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Ingrid Bauman	PBF	(predsjednik)
2. Prof. dr. sc. Duška Ćurić	PBF	(mentor)
3. Prof. dr. sc. Tajana Krička	AF, Zagreb	
4. Izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin	PBF	(zamjena)

Ad.29.

Fakultetsko vijeće imenuje Stručno povjerenstvo u sastavu:

1. Izv. prof. dr. sc. Helga Medić	PBF	(predsjednik)
2. Prof. dr. sc. Mara Banović	PBF	(mentor)
3. Prof. dr. sc. Ljiljana Primorac	PTF, Osijek	

za ocjenu završnog rada **Mie Jurić, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Postupak registracije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla Dalmatinskog pršuta"**.

Ad.30.

Fakultetsko vijeće imenuje Stručno povjerenstvo u sastavu:

1. Izv. prof. dr. sc. Jadranka Frece	PBF	(predsjednik)
2. Prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac	PBF	(mentor)
3. Prof. dr. sc. Višnja Katalinić	KTF, Split	

za ocjenu završnog rada **Matee Smojver, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Antimikrobna aktivnost eteričnih ulja ljekovitog bilja u prehrambenoj industriji"**.

Ad. 31.

Dekanica izv. prof.dr.sc. M.Hruškar je obavijestila članove Vijeća o sljedećem:

- ✓ 8. redovita sjednica Fakultetskog vijeća održat će se 22.05.2014. godine s početkom u 10,00 sati.
- ✓ Sportski susreti će se održati 24.04.2014. te su pozvani svi djelatnici koji su u mogućnosti da dođu bodriti učesnike.

Dekanica je svima zaželjela Sretan Uskrs.

* * * *

Sjednica Fakultetskog vijeća završila je u 11,30 sati.

Zapisnik sastavila: DEKANICA

Zdravka Jerec Majić, dipl. ing. izv. prof. dr. sc. Mirjana Hruškar

IZVJEŠĆE DEKANICE
8. redovita sjednica FV
22. svibnja 2014.

Dana 24. travnja 2014. godine održana je 13. redovita sjednica Senata Sveučilišta u Zagrebu.

- Senat je dodijelio počasno zvanje professor emeritus Sveučilišta u Zagrebu sljedećim predloženicima: prof. dr. sc. Zdravko KAPOVIĆ, prof. dr. sc. Vladimir KOLESARIĆ, prof. dr. sc. Natalija KOPRIVANAC, prof. dr. sc. Željko KORLAET, akademik Ivica KOSTOVIĆ
- Senat je obavješten o dopisu MZOS-a od 31. ožujka 2014. godine u vezi s postupkom izbora redovitih profesora u trajno zvanje, kojim se isto očitovalo na dopis Sveučilišta u Zagrebu od 17. ožujka 2014. godine (o kojem je bilo govora na sjednici Senata održanoj 11. ožujka 2014. godine), a iz kojega je razvidno da i nadalje postoje razlike u tumačenju odredbe članka 67. stvka 3. Zakona o izmjenama i dopunama Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 94/13).
- Senat Sveučilišta u Zagrebu donio je odluku o prihvaćanju upisne kvote za upis 50 studenata u I. godinu preddiplomskoga sveučilišnoga studija Psihologija (jednopredmetnoga) na Hrvatskim studijima Sveučilišta u Zagrebu.
- Senat je donio odluku o osnivanju i izvođenju modula Hrvatski kao drugi strani jezik Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.
- Senat Sveučilišta u Zagrebu jednoglasno je donio odluku o prihvaćanju prijedloga raspodjele sredstava za mobilnost istraživača iz Interventnog fonda – Potpora Konferencija, Potpora Suradnja, Potpora Doktorandima.
- Senat je jednoglasno prihvatio periodično izvješće o promjenama studijskih programa poslijediplomskih specijalističkih studija manjih od 20%.
- Senat je odobrio teme doktorskih disertacija te pokretanje postupka stjecanja doktorata znanosti za sljedeće doktorande: Eva Pavić, Damir Tomas i Marko Obranović.
- Senat Sveučilišta u Zagrebu je pokrenuo postupak otvaranja sveučilišne javne rasprave o Nacrtu Pravilnika o ostvarivanju i pravima korištenja vlastitih i drugih izvanproračunskih prihoda.
- Senat Sveučilišta u Zagrebu je donio odluku o konačnoj raspodjeli sredstava iz Ugovora o punoj subvenciji participacije redovitih studenata u troškovima studija u akademskim godinama 2012./2013., 2013./2014. i 2014./2015. za realizaciju ciljeva u akademskoj godini 2013./2014.
- Senat Sveučilišta u Zagrebu dao je suglasnost na Proračun Studentskog zbora Sveučilišta u Zagrebu za 2014. godinu kojega je donijela Skupština Studentskog zbora Sveučilišta u Zagrebu na 5. sjednici održanoj 14. travnja 2014. godine.

- Senat Sveučilišta u Zagrebu je donio odluku o davanju suglasnosti na programe pristupnika za dekana Fakulteta elektrotehnike i računarstva Sveučilišta u Zagrebu, Fakulteta strojarstva i brodogradnje Sveučilišta u Zagrebu, Građevinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Katoličkoga bogoslovnog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Fakulteta političkih znanosti Sveučilišta u Zagrebu i Ekonomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.
- Senat Sveučilišta u Zagrebu je dao suglasnost rektoru Sveučilišta u Zagrebu za poduzimanje pravnih radnji u ime i za račun Sveučilišta u vrijednosti iznad 3 milijuna kuna.
- Senat Sveučilišta u Zagrebu je dao suglasnost dekanu Fakulteta elektrotehnike i računarstva za poduzimanje pravnih radnji u ime i za račun Fakulteta u vrijednosti iznad 3 milijuna kuna.

DEKANICA
izv. prof. dr. sc. Mirjana Hruškar, v.r.

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
Pierottijeva 6, Zagreb
Odbor za nastavu
Zagreb, 22. svibnja, 2013.

Izvješće Odbora za nastavu

Odbor za nastavu održao je sastanak u srijedu, 14. svibnja, 2014.

1. Studenti PBF-a sudjelovali su na 18. Tehnologijadi u Crikvenici, od 28. do 4. svibnja 2014. Odbor za čestita na postignutim sportskim i znanstvenim rezultatima.
2.
3. U ovoj akademskoj godini 137 studenata preddiplomskih studija Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta prijavilo je završni rad. Raspodjela po studijima:

Studij	**BT**	**N**	**PT**
Broj studenata	55	43	39

4. Održana je terenska nastava za studente diplomskog studija PI u periodu od 28.4.2014. do 30.4.2014. Studenti su obišli pogone sljedećih tvornica: **Zvečevo prehrambena industrija d.d. ,** Požega **Tvornica za preradu ribe i plodova mora Irida d.o.o.,** Daruvar **Mljekara Belje, tvornica mliječnih proizvoda** , Beli Manastir, **Distributivni centar i hladnjača za jabuke i breskve tvrtke „Baranjski voćnjaci“,** Kneževi Vinogradi **Vina Belje,** Kneževi Vinogradi Tvornici ulja ČEPIN d.o.o. , Čepin **i Tvornica za preradu voća i povrća Vinka, d.d.**, Vinkovci. Specifičnost ovih terenskih vježbi je mogućnost obilaska onih pogona koje studenti ne mogu vidjeti u Zagrebu i okolici Zagreba (primjerice, pogon za proizvodnju sirovog ulja u Tvornici ulja Čepin d.o.o. Izvješće o terenskoj nastavi voditeljice studija Prehrambeno inženjerstvo, prof.dr.sc. branke Levaj, nalazi se u privitku Izvješća Odbora za nastavu.

4. Predlaže se sljedeća izmjena povjere nastave:

4.1. Preddiplomski studij, **Začinsko i aromatsko bilje**

						P	S	V
8.	**III.**	**PT,BT,N**	**Začinsko i aromatsko bilje**	**V.Dragović Uzelac**	V.Dragović Uzelac	14		5
	III.	**PT,BT,N**	Začinsko i aromatsko bilje		B.Levaj	2		
	III.	PT,BT,N	Začinsko i aromatsko bilje		D.Komes	2		
	III.	PT,BT,N	Začinsko i aromatsko bilje		D.Bursać Kovačević			5
	III.	PT,BT,N	Začinsko i aromatsko bilje		**Maja Repajić**			5

4.2. Diplomski studij, **Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja**

1.	**I/II**	**N**	**Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja**	**V.Dragović Uzelac**	V.Dragović Uzelac	22		5
	I/II	**N**	Biološki aktivne komponente u		I.RadojčićRedovniković	4		

			hrani i mehanizmi djelovanja					
	I/II	**N**	Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja		**Maja Repajić**			**6**
	I/II	**N**	Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja		D.Bursać Kovačević		3	6

4.3. Diplomski studij USH, **Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla**

8.						**P**	**S**	**V**
	I	**USH**	**Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla**	**V. Dragović Uzelac**	V. Dragović Uzelac	**6**		
	I	**USH**	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		B. Levaj	**4**		
	I	**USH**	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		**Maja Repajić**			**4**
	I	**USH**	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		**D. Bursać Kovačević**			**6**
	I	**USH**	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		D. Ćurić	**8**		
	I	**USH**	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		N. Čukelj			**6**
	I	**USH**	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		B.Smerdel			**6**
	I	**USH**	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		D. Škevin	**8**		
	I	**USH**	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		M. Obranović			**6**
	I	**USH**	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		K. Kraljić			**6**
	I	**USH**	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		D. Komes	**8**		
	I	**USH**	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		K. Kovačević Ganić	**4**		**5**
	I	**USH**	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		A.Vojvodić			**6**
	I	**USH**	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		A.Bušić			**6**
	I	**USH**	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		M. Banović	**2**		
	I	**USH**	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		N. Ćurko			**5**
	I	**USH**	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		V. Stehlik Tomas	**2**		
	I	**USH**	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		J. Mrvčić			**4**

4.4. Diplomski studij USH, **Suvremene metode u analitici hrane**

						P	S	V
5.	**I**	**USH**	**Suvremene metode u analitici hrane**	**N. Vahčić**	N. Vahčić	4		5
	I	**USH**	Suvremene metode u analitici hrane		K. Marković	6		5

	I	**USH**	Suvremene metode u analitici hrane		M. Hruškar	2		
	I	**USH**	Suvremene metode u analitici hrane		V. Mrša	2		5
	I	**USH**	Suvremene metode u analitici hrane		I.K. Svetec	2		5
	I	**USH**	**Suvremene metode u analitici hrane**		**V. Dragović Uzelac**	**2**		**3**
	I	**USH**	**Suvremene metode u analitici hrane**		**Danijela Bursać Kovačević**			**2**
	I	**USH**	Suvremene metode u analitici hrane		J. Pleadin	2		5
	I	**USH**	Suvremene metode u analitici hrane		N. Major			5
	I	**USH**	Suvremene metode u analitici hrane		M. Krpan			5
	I	**USH**	Suvremene metode u analitici hrane		G. Šarić			5

4.5. Diplomski studij PI, **Suvremene metode u kontroli kvalitete hrane**

						P	S	V
8.	**I**	**PI**	**Suvremene metode u kontroli kvalitete hrane**	**N. Vahčić**	N. Vahčić	4		5
	I	**PI**	Suvremene metode u kontroli kvalitete hrane		K. Marković	6		5
	I	**PI**	Suvremene metode u kontroli kvalitete hrane		M. Hruškar	2		
	I	**PI**	Suvremene metode u kontroli kvalitete hrane		V. Mrša	2		5
	I	**PI**	Suvremene metode u kontroli kvalitete hrane		I.K. Svetec	2		5
	I	**PI**	Suvremene metode u kontroli kvalitete hrane		V. Dragović Uzelac	2		**3**
	I	**PI**	Suvremene metode u kontroli kvalitete hrane		**Maja Repajić**			**2**
	I	**PI**	Suvremene metode u kontroli kvalitete hrane		J.Pleadin	2		5
	I	**PI**	Suvremene metode u kontroli kvalitete hrane		N. Major			5
	I	**PI**	Suvremene metode u kontroli kvalitete hrane		M. Krpan			5
	I	**PI**	Suvremene metode u kontroli kvalitete hrane		G. Šarić			5

4. 6. Preddiplomski studij N, **Osnove dijabetološke dijetoterapije**:

predlaže se

koordinator kolegija: doc.dr.sc. Dario Rahelić

doc.dr.sc. Dario Rahelić 20 predavanja, 20 seminara

mr.sc. Irena Martinis 16 sati vježbi u praktikumu, 16 sati terenskih vježbi

Prodekanica za nastavu:

Izv. prof. dr.sc. Dubravka Škevin

Prilog 1.

Izvješće s terenske nastave za studente diplomskog studija Prehrambeno inženjerstvo (28.4. - 30. 4. 2014. godine)

PLAN TERENSKE NASTAVE:

ponedjeljak 28.4.2014.

9:30h **Zvečevo prehrambena industrija d.d. ,** Požega

13:00 h **Tvornica za preradu ribe i plodova mora Irida d.o.o.,** Daruvar

17,30 h posjet **Prehrambeno-tehnološkom fakultetu** u Osijeku

utorak 29.4.2014.

9:30h **Mljekara Belje, tvornica mliječnih proizvoda** , Beli Manastir

11:30h **Distributivni centar i hladnjača za jabuke i breskve tvrtke „Baranjski voćnjaci“,** Kneževi Vinogradi

13;00 h **Vina Belje,** Kneževi Vinogradi

srijeda 30.04. 2014.

9:30h Tvornici ulja ČEPIN d.o.o. , Čepin

11:30h **Tvornica za preradu voća i povrća Vinka, d.d.**, Vinkovci

Ad. 1. Zvečevo prehrambena industrija d.d. –pogoni za proizvodnju čokolade i jakih alkoholnih pića, Požega

Studenti su prvo provedeni kroz pogon za proizvodnju čokolade, gdje su se pobliže upoznali sa svim fazama proizvodnje čokolade i uređajima koji se koriste u proizvodnji iste, počevši od pripreme zamjesa za proizvodnju čokoladne mase (budući da Zvečevo d.d. posljednjih godina nema fazu proizvodnje kakaove mase, već koristi gotovu, kupljenu). Nadalje, vidjeli su faze valcanja, končiranja i temperiranja čokoladne mase, kao i završnu fazu oblikovanja čokolade i čokoladnih pralina sa različitim punjenjima (oblikovanje mase u kalupima te oblaganje korpusa masom). Studenti su nakon toga provedni i kroz pogon za pakiranje čokolada i ostalih čokoladnih proizvoda, kojim su zaokružili cjelinu i time dobili jasniju sliku proizvodnje čokolade (za vrijeme posjeta, proizvodnja je bila u

tijeku). Nakon proizvodnog pogona za čokoladu, uslijedio je i kraći posjet pogonu za proizvodnju jakih alkoholnih pića, gdje su studenti upoznati sa prozvodnim procesom i gdje su vidjeli fazu punjenja jakih alkoholnih pića, koja je neposredno bila u tijeku. Nakon obilaska spomenutih pogona, uslijedila je degustacija raznih čokoladnih proizvoda i jakih alkoholnih pića tvornice Zvečeve d.d.

Ad.2. Tvornica za preradu ribe i plodova mora Irida d.o.o.

Studenti su posjetili proizvodni pogon Irida d.o.o. čija je osnovna djelatnost prerada, konfekcioniranje i duboko smrzavanje svih vrsta slatkovodne i morske ribe, rakova, glavonožaca, školjkaša te ostalih plodova mora. Studentima je ukratko prezentirana povijest, poslovanje i proizvodni asortiman tvornice te su detaljnije upoznati s rasporedom objekata i sustavima osiguranja kvalitete koji su implementirani u Iridi (ISO 9001, ISO 14001 te HACCP sustav s prikazom i objašnjenjem kontrolnih i kritičnih kontrolnih točaka). Obilaskom pogona studenti su bili upoznati s tehnologijom čišćenja, konfekcioniranja, zamrzavanja i pakiranja glavonožaca (lignja). Također su obišli i linije za konfekcioniranje i pakiranje različitih proizvoda ribarstva koja se sastoji od uređaja za glaziranje, automatiziranog sustava za vaganje i konfekcioniranje, linije za vakuum pakiranje u vrećice i linije za pakiranje DAR FRESH (formiranje plitice, umetanje proizvoda te vakuumiranje i varenje „skin" folije).

Ad.3. Mljekara Belje, tvornica mliječnih proizvoda

Studenti su vidjeli dva odvojena pogona prerade mlijeka. U jednom pogonu odvija se prijem i proizvodnja trajnog mlijeka, te proizvodnja mliječnog namaza i abc sira koji se proizvodi jedinstvenom tehnologijom. U drugom je pogonu proizvodnja svježeg sira iz ultrafiltriranog mlijeka te polutvrdog sira. Posebnost ovog pogona je pročišćavanje salamure postupkom mikrofiltracije.

Ad.4. Distributivni centar i hladnjača za jabuke i breskve tvrtke „Baranjski voćnjaci" u Kneževim Vinogradima

Studenti su se upoznali s najnovijom tehnologijom čuvanja svježih jabuka i bresaka u hladnjačama s kontroliranom atmosferom koje su namijenjene čuvanju jabuka i do 1 godine. (Centar je započeo sa radom u ljeto 2013. godine). Upoznali su se cjelokupnom tehnologijom koja započinje sa zaprimanjem plodova, slijedi priprema plodova za skladištenje, zatim skladištenje pri čemu je važno praćenje i održavanje optimalnih uvjeta skladištenja, te priprema plodova za tržište. Studenti su upoznali vrhunsku tehnologiju i tehnološku opremu koja se koristi u navedenom objektu u svim navedenim fazama procesa između ostalog opremu za ostvarivanje atmosfere npr. generatori i adsorberi plinova te sustav nadzora uvjeta skladištenja kao i opremu za pripremu plodova za tržište npr. za pranje, sortiranje i pakiranje plodova.

Ad.5. Vina Belje, Kneževi Vinogradi

Prilikom posjete novoj vinariji, studenti su se upoznali s, trenutno, najsuvremenijom tehnologijom u Hrvatskoj za proizvodnju vina. Vidjeli su cijeli proizvodni proces vina: prijem grožđa, zatim primarnu obradu grožđa (runjače-muljače, pneumatske preše za prešanje u normalnim i reduktivnim uvjetima), tankove za fermentaciju i odležavanje vina (tankovi volumena 50 000 L i više; ukupan kapacitet vinarije 8 milijuna L), uređaje za filtraciju vina te dvije procesne linije za punjenje vina u boce, ovisno o volumenu boca. Također, u sklopu vinarije postoji prostorija s tankovima manjih volumena (1000 L) u kojima enolozi razvijaju nove stilove vina. Studenti su imali mogućnost vidjeti i laboratorij, koji je opremljen najsuvremenijom opremom za kontrolu i praćenje kvalitete vina. Također, cijeli proizvodni proces je potpuno automatiziran, od punjenja preša i tankova, kontrole temperature u tankovima do punjenja vina u boce i pakiranja.

U starom podrumu Vina Belje studenti su mogli vidjeti 'proces' odležavanja crnih vina u hrastovim bačvama. Sama prerada i proizvodnja vina vrši se u novoj vinariji, dok stara služi samo za odležavanje crnih vina. Sve bačve u podrumu izrađene su od slavonskog hrasta, nažalost proizvedene većinom u Italiji. Također, vrijedan dio starog podruma predstavljaju arhivska vina, s vinima starim preko 60 godina.

Ad.6. Tvornica ulja ČEPIN d.o.o.

U sklopu terenskih vježbi studenti su posjetili Tvornicu ulja Čepin. Njihova osnovna djelatnost je proizvodnja rafiniranog suncokretovog ulja, proizvodnja pogače za ishranu stoke i proizvodnja tehničke masne kiseline. Prilikom posjeta studenti su se upoznali s procesom proizvodnje sirovog suncokretovog ulja, jedinog takvog u Hrvatskoj, te postrojenjem za rafinaciju ulja. Obišli su skladište za pohranjivanje sirovine, pogače i gotovih proizvoda, i traku za pakiranje. Iznimno vrijedan bio je razgovor s tehnolozima na završetku obilaska o stanju proizvodnje ulja kod nas, iskustvima s uvezenim sirovinama i potencijalnim poremećajima na tržištu suncokreta i suncokretovog ulja s obzirom na posljednje događaje u Ukrajini.

Ad.7. Tvornica za preradu voća i povrća Vinka, d.d. u Vinkovcima

Tvornica je tako opremljena da omogućava preradu različitih vrsta voća i povrća u veliki broj različitih proizvoda, i u tom smislu raznovrsnih mogućnosti prerade jedinstvena je u RH. Tako da su se studenti upoznali s brojnim tehnološkim linijama i time s velikim brojem vrlo različitih strojeva od kojih neki s vrlo specifičnom namjenom. Slijede neke od proizvodnih linija koje su studenti pobliže upoznali:

1. Linija za proizvodnju koncentriranog voćnog soka jabuke: bazeni za prihvat jabuke, praonici, transporteri, mlin za jabuke, preše, filtri, stanica za koncentriranje soka s „hvatačem“ i rekuperacijom arome, te veliko skladište s horizontalnim tankovima za čuvanje koncentriranog soka.
2. Linija za proizvodnju voćnih kaša sa zamrzavanjem u blokovima ili sa protočnom sterilizacijom i aseptičkim punjenjem u odgovarajuću ambalažu.
3. Linija za proizvodnju zamrznutog zrna kukuruza: strojevi za obradu klipa kukuruza i dobivanje zrna, pranje, zamrzavanje, pakiranje, hladnjače.
4. Linija za proizvodnju zamrznutog krumpira: strojevi za pranje, guljenje, rezanje, zamrzavanje, strojno probiranje-sortiranje te punjenje zamrznutog narezanog krumpira.
5. Linija za proizvodnju zamrznutog graška: rotacioni praonici, predgrijač za blanširanje, tunel za zamrzavanje, pakiranje.
6. Linija za proizvodnju zamrznute višnje sa specifičnim strojem za skidanje peteljki i otkoštičavanje višanja uz već navedenu opću opremu linije za zamrzavanje.

Voditeljica DS-PI

Prof. dr. sc. Branka Levaj

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
ZAGREB, Pierottijeva 6

FAKULTETSKOM VIJEĆU

Predmet: **Izvješće prodekanice za znanstveno-istraživački rad**
sa sjednice Odbora za znanstveno-istraživački rad održane 12. travnja 2014. god. u 13 sati u Vijećnici fakulteta

1. Razmatrani su materijali koji su pristigli Odboru za znanstveno-istraživački rad kako bi bili uvršteni za sjednicu Fakultetskog vijeća zakazanu za 22.05.2014. godine. Svi zaključci i prijedlozi doneseni su jednoglasno i nalaze se na dnevnom redu za ovu sjednicu Fakultetskog vijeća.

Prodekanica za znanstveno-istraživački rad:

Izv. prof. dr.sc. Jadranka Frece

Izv. prof. dr. sc. Damir Iveković, PBF, Sveučilište u Zagrebu
Izv. prof. dr. sc. Senka Djaković, PBF, Sveučilište u Zagrebu
Prof. dr. sc. Davor Kovačević, PMF, Sveučilište u Zagrebu

Predmet: Izvještaj Stručnog povjerenstva o provedenom natječajnom postupku za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto od docenta do izvanrednog profesora

Fakultetskom vijeću
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na svojoj 7. redovitoj sjednici u akademskoj godini 2013./2014. održanoj 18. travnja 2014. izabralo nas je za članove Stručnog povjerenstva za provođenje natječajnog postupka za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto od docenta do izvanrednog profesora za znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti, znanstveno polje (1.04.) Kemija, grana (1.04.03.) Analitička kemija na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom. Na javni natječaj objavljen 4. rujna 2013. godine na službenom internetskom portalu za radna mjesta Europskoga istraživačkog prostora (EURAXESS) te na web-stranici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu prijavila se jedna pristupnica, i to doc. dr. sc. Ivone Jakaša s Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Pristupnica doc. dr. sc. Ivone Jakaša je na sjednici Matičnog odbora za područje prirodnih znanosti, polje kemija, održanoj 12. ožujka 2014. godine izabrana u znanstveno zvanje **višeg znanstvenog suradnika** u znanstvenom području prirodnih znanosti, znanstveno polje kemija, te je time stekla uvjet za provođenje natječajnog postupka za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto **izvanredni profesor**.

Temeljem navedenog te na temelju uvida u materijale koji je pristupnica priložila uz prijavu na natječaj, slobodni smo Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta podnijeti sljedeći

IZVJEŠTAJ

1. Iz životopisa pristupnice

Pristupnica doc. dr. sc. Ivone Jakaša rođena je 1971. godine u Zagrebu i državljanka je Republike Hrvatske. Osnovnu i srednju školu pohađala je u Zagrebu. Diplomirala je na Kemijskom odsjeku Prirodoslovno-matematičkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (smjer: dipl. ing. kemije) 1996. godine s diplomskim radom *Određivanje poliklooriranih alifatskih ugljikovodika u pitkoj vodi* (voditelj: doc. dr. sc. Z. Cimerman). Na istom je fakultetu magistrirala 2000. godine s radom *Determination of chiral metabolites of styrene in biological material* (mentori: dr. sc. S. Kezic, University of Amsterdam, Amsterdam, Nizozemska i dr. sc. V. Drevenkar, Institut za medicinska istraživanja i medicinu rada, Zagreb). Doktorsku disertaciju *Dermal absorption of chemicals through normal and compromised skin* izradila je

na University of Amsterdam, Nizozemska (mentori: prof. F.J.H. van Dijk i prof. J.D. Bos) i obranila je 2006. godine, čime je stekla akademski stupanj doktora znanosti (nostrificirano od strane Agencije za znanost i visoko školstvo RH 2006. godine u znanstvenom području prirodne znanosti, polje kemija, grana medicinska kemija i biokemija).

Odlukom Matičnog odbora za područje prirodnih znanosti, polje kemija pristupnica je 2008. godine izabrana u znanstveno zvanje znanstvenog suradnika. Odlukom Vijeća prirodoslovnog područja izabrana je 2008. godine u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto docenta u području prirodnih znanosti, polje kemija, grana analitička kemija na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Pristupnica je od 1997. do 1998. godine bila zaposlena kao istraživač u Odjelu za razvoj i primjenu tvrtke "Chromos – boje i lakovi" d.d. iz Zagreba, a u razdoblju od 1999. do 2000. zaposlena je u tvrtki "OTI-TON" iz Zagreba. Godine 2001. bila godine zaposlena kao znanstveno-nastavni asistent (*Research and teaching assistant*) na Department of Chemistry, Faculty of Science, University of Waterloo, Ontario, Kanada. U razdoblju od 2002. do 2006. godine bila je zaposlena kao znanstveno-nastavni asistent na Coronel Institute of Occupational Health, Academic Medical Center, University of Amsterdam, Amsterdam, Nizozemska, a 2006. godine kao znanstveni istraživač (*Scientific researcher*) na istoj ustanovi. Od 2007. godine radi u Zavodu za zaštitu bilja u poljoprivredi i šumarstvu Republike Hrvatske, gdje obnaša funkciju voditelja Laboratorija za kemiju. Od 2008. godine zaposlena je na radnom mjestu docenta u Laboratoriju za analitičku kemiju Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu. Pročelnica je Laboratorija za analitičku kemiju PBF-a od 2009. godine.

Pristupnica sudjeluje u izvođenju nastave na dva temeljna i dva izborna predmeta na preddiplomskim i diplomskim studijima Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, od kojih je nositelj dvaju predmeta. Pristupnica je pomagala pri izradi triju (3) i bila je voditelj četiriju (4) diplomskih radova, a trenutno je mentor dvaju doktoranada. Aktivno se služi engleskim i nizozemskim jezikom. Članica je Hrvatskog kemijskog društva, Netherlands society of toxicology i Federation of European Toxicologists and European Societis of Toxicology, EUROTOX (European register of toxicologists).

2. Znanstvena djelatnost

Znanstvena djelatnost pristupnice fokusirana je na dva područja: (i) istraživanja vezana uz razvoj i validaciju instrumentalnih analitičkih metoda za određivanje organskih spojeva i njihovih produkata metabolizma u biološkom materijalu te (ii) istraživanja vezana uz proučavanje čimbenika koji utječu na transport organskih spojeva kroz kožnu barijeru te čimbenika koji utječu na samu funkciju kožne barijere.

Znanstvena djelatnost pristupnice doc. dr. sc. Ivone Jakaša očituje se kroz objavljene znanstvene radove, sudjelovanja na znanstvenim skupovima, te vođenje i sudjelovanje na znanstvenim projektima. Kao istraživač pristupnica je sudjelovala na jednom (1) nacionalnom i četiri (4) međunarodna znanstveno-istraživačka projekata u okviru 5. i 7. okvirnog programa EU. U razdoblju od 2010. do 2014. godine bila je suvoditelj bilateralnog hrvatsko-nizozemskog znanstveno-istraživačkog projekta *Determination of filaggrin brake-down products in the skin* u okviru COST akcije *Skin Barrier and Atopic Diseases*. Pristupnica je također sudjelovala u organizaciji dviju ljetnih škola (*Training School of Bioengineering*

techniques i *Training School in Genetics and Immunology of Atopic Dermatitis*) u okviru COST akcije *Skin Barrier and Atopic Diseases.*

Rezultate svojih istraživanja doc. dr. sc. Ivone Jakaša objavila je u osamnaest (18) znanstvenih radova u časopisima s međunarodnom recenzijom koji su zastupljeni u bazi *Current Contents*, od kojih su dva (2) u postupku objavljivanja (prihvaćena za objavljivanje). Pristupnica je također objavila dva (2) poglavlja u monografiji te jedan znanstveni rad u zborniku znanstvenog skupa s međunarodnom recenzijom. Glavni je autor na osam (8) znanstvenih radova, pri čemu je na njih šest (6) ujedno i autor za korespondenciju. Znanstveni radovi pristupnice do 1. listopada 2013. citirani su 269 puta prema bazi *Scopus*, odnosno 253 puta prema bazi *Web of Science*. Najznačajniji znanstveni radovi pristupnice vezani su uz istraživanje čimbenika koji utječu na transport organskih spojeva kroz kožnu barijeru te čimbenika koji utječu na samu funkciju kožne barijere. Od potonjih radova, njih četiri citirano je između 25 i 44 puta. Vrednovanje znanstvenih radova doc. dr. sc. Ivone Jakaša prema kriterijima Nacionalnog vijeća za znanost, za znanstveno područje prirodnih znanosti, prikazano je u Tablici 1.

Rezultate svog znanstvenog rada pristupnica je prezentirala na devetnaest (19) međunarodnih i pet (5) nacionalnih znanstvenih skupova. Na međunarodnim znanstvenim skupovima osobno je održala tri (3) pozvana predavanja (navedena pod rednim brojevima 1., 2. i 3. na priloženom *Popisu sudjelovanja na znanstvenim skupovima*), jedno (1) usmeno priopćenje (red. br. 5. na priloženom *Popisu sudjelovanja na znanstvenim skupovima*) te je prezentirala pet (5) postera (red. br. 10, 13., 15., 16. i 17. na priloženom *Popisu sudjelovanja na znanstvenim skupovima*).

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema *Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja* Nacionalnog vijeća za znanost (za znanstveno područje prirodnih znanosti), za izbor u znanstveno zvanje viši znanstveni suradnik.

Broj radova	**Radovi zastupljeni u CC**	**Kategorizirani radovi izvan CC**	**Nekategorizirani radovi**
Prije zadnjeg izbora	11	0	0
Poslije zadnjeg izbora	7	1	1
UKUPNO	**18**	**1**	**1**
Broj radova u kojima je pristupnik glavni autor	8		

Na temelju prethodno opisane znanstvene djelatnosti Matični odbor za područje prirodnih znanosti, polje kemija, na svojoj je sjednici održanoj 12. ožujka 2014. izabrao doc. dr. sc. Ivone Jakašu u znanstveno zvanje **viši znanstveni suradnik** u znanstvenom području prirodnih znanosti, polje kemija.

3. Nastavna i stručna djelatnost

Pristupnica doc. dr. sc. Ivone Jakaša aktivno je uključena u izvođenje nastave na preddiplomskim i diplomskim studijima Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu od akademske godine 2008./2009. Od ak. god. 2008./2009. u kontinuitetu sudjeluje u

izvođenju dijela predavanja, seminara i laboratorijskih vježbi iz predmeta *Uvod u kemiju i kemijsku analizu* (dio *Analitička kemija*) na preddiplomskim studijima *Biotehnologija*, *Prehrambena tehnologija* i *Nutricionizam*. Od ak. god. 2009./2010. pristupnica je nositelj predmeta *Instrumentalne analitičke metode* na združenom međunarodnom diplomskom studiju *Molekularna biotehnologija* u organizaciji Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta i Prirodoslovno-matematičkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu te Centre de Biophysique Moléculaire (CNRS) Sveučilišta u Orleansu (Francuska). Pristupnica je uvela novi izborni predmet *Planiranje i optimiranje analize* na diplomskom studiju *Upravljanje sigurnošću hrane* (PBF), koji se izvodi od ak. god. 2009./2010. i kojeg je nositelj. Sudjelovala je u osmišljavanju i uvođenju novog izbornog predmeta *Primijenjena instrumentalna analiza*, također na diplomskom studiju *Upravljanje sigurnošću hrane* (PBF), koji se izvodi od ak. god. 2009./2010., a u okviru kojeg sudjeluje u izvođenju dijela predavanja, seminara i lab. vježbi.

Pristupnica je od izbora u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto docenta (2008. god.) na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu održala više od tisućuosamsto (**1800**) norma-sati nastave.

Pristupnica je autorica pisanih nastavnih materijala (93 str.) koji obuhvaćaju gradivo predmeta *Uvod u kemiju i kemijsku analizu* iz dijela *Analitička kemija*. Nastavni materijali su recenzirani od strane jednog vanjskog recenzenta i pozitivno su ocijenjeni od ovog stručnog povjerenstva, a studentima su dostupni putem sustava za *e*-učenje *Merlin*. Pristupnica je također autorica skripta za laboratorijske vježbe iz predmeta *Uvod u kemiju i kemijsku analizu*, dio *Analitička kemija*. Skripta su interno recenzirana i studentima su dostupna putem sustava za *e*-učenje *Merlin*.

Pristupnica je pozitivno ocijenjena u studentskoj Anketi za vrednovanje rada nastavnika na Sveučilištu u Zagrebu (prosječna ocjena 4,09, $N = 104$), provedenoj u zimskom semestru ak. god. 2011./2012.

Pristupnica doc. dr. sc. Ivone Jakaša bila je voditelj četiriju (4) diplomskih radova te je pomagala u izradi još tri (3) diplomska rada (tijekom boravka na Sveučilištu u Amsterdamu, Nizozemska). Pristupnica je prvi mentor doktorskog rada Irene Đapić, dipl. ing. kem., čija je tema prihvaćena na 11. sjednici Senata Sveučilišta u Zagrebu održanoj 12. ožujka 2013. godine. U koautorstvu s doktorandicom I. Đapić pristupnica je objavila jedan (1) znanstveni rad indeksiran u *Current Contentsu* (rad naveden pod red. br. 16. u priloženom *Popisu znanstvenih radova pristupnice*). Pristupnica je drugi mentor doktorskog rada Sare Godene, dipl. ing. agr., čija je tema prihvaćena na 11. redovitoj sjednici Senata Sveučilišta u Zagrebu održanoj 12. ožujka 2012. godine.

Ocjena ukupne nastavne aktivnosti i stručne djelatnosti pristupnice u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje izvanredni profesor prema uvjetima Rektorskog zbora prikazana je u Tablici 2.

Tablica 2. Ocjena ukupne nastavne aktivnosti i stručne djelatnosti u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje izvanredni profesor prema uvjetima Rektorskog zbora (NN 106/06).

OBAVEZNI UVJETI	
1. da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu ukupno izvodio nastavu od barem tristo (300) norma-sati.	U svojstvu nastavnika na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu od ak. god. 2008./2009. izvodila je više od tisućuosamsto (1800) norma-sati nastave na preddiplomskim i diplomskim studijima u okviru predmeta: - *Uvod u kemiju i kemijsku analizu* (dio *Analitička kemija*) - *Planiranje i optimiranje analize* - *Primijenjena instrumentalna analiza* - *Instrumentalne analitičke metode* (Potvrda o održanoj nastavi nalazi se u Prilogu 15.) **ZADOVOLJAVA UVJET**
2. priložiti pozitivno ocijenjene rezultate institucijskog istraživanja kvalitete svog nastavnog rada ili pozitivno ocijenjene rezultate studentske ankete, koju provodi visoko učilište.	Pozitivno je ocijenjena u ak. god. 2011./2012. (prosječna ocjena 4,09). (Potvrda o provedenom istraživanju kvalitete nastavnog rada i rezultatima studentske ankete nalazi se u Prilogu 10.) **ZADOVOLJAVA UVJET**
DODATNI UVJETI – TREBA ISPUNITI TRI OD ŠEST UVJETA	
1. da je autor ili koautor jednog objavljenog sveučilišnog udžbenika, znanstvene knjige ili priručnika, odnosno da je na WEB-stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja kao nastavni tekst, koji je pozitivno ocijenjen od stručnog povjerenstva.	Na web-stranici sustava za *e*-učenje *Merlin* postavila je predavanja iz predmeta *Uvod u kemiju i kemijsku analizu*, dio *Analitička kemija* kao nastavni tekst (93 str.) koji je pozitivno ocijenjen od stručnog povjerenstva. Nastavni tekst dostupan je putem poveznice http://moodle.srce.hr/2013-2014/course/view.php?id=542 (Ocjena nastavnih materijala nalazi se u Prilogu 16.) **ZADOVOLJAVA UVJET**
2. da je predložio ili uveo novi, ili inovirani sadržaj predmeta, ili uveo nove eksperimentalne ili praktične nastavne metode na preddiplomskom, diplomskom ili poslijediplomskom studiju uz odobrenje nadležnog stručnog tijela visokog učilišta.	Uvela je novi izborni predmet *Planiranje i optimiranje analize* na diplomskom studiju *Upravljanje sigurnošću hrane* Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Predmet se izvodi od ak. god. 2009./2010. Sudjelovala je u osmišljavanju i uvođenju novog izbornog predmeta *Primijenjena instrumentalna analiza* na diplomskom studiju *Upravljanje sigurnošću hrane* Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Predmet se izvodi od ak. god. 2009./2010.

	(Potvrda o uvođenju novih predmeta nalazi se u Prilogu 15.) **ZADOVOLJAVA UVJET**
3. da je pod njegovim mentorstvom izrađeno najmanje sedam (7) završnih ili diplomskih radova, te da je pri tome objavio barem dva rada u koautorstvu sa studentom.	Pod mentorstvom pristupnice bila su izrađena četiri (4) diplomska rada. **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
4. da se nakon stjecanja doktorata usavršavao u svom znanstvenom području, struci ili nastavi u uglednim institucijama u inozemstvu u ukupnom trajanju od najmanje jedne godine.	Nakon stjecanja doktorata usavršavala se na University of Amsterdam, Nizozemska u trajanju od tri (3) mjeseca. **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
5. da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje pet (5) radova na znanstvenim skupovima, od kojih dva na međunarodnim znanstvenim skupovima.	Ukupno je prezentirala 24 rada na znanstvenim skupovima, od čega 19 na međunarodnim znanstvenim skupovima. Na međunarodnim znanstvenim skupovima osobno je održala tri (3) pozvana predavanja (pod red. br. 1., 2. i 3. u priloženom *Popisu sudjelovanja na znanstvenim skupovima*) i jedno (1) usmeno priopćenje (pod red. br. 5.) te prezentirala pet (5) postera (pod red. br. 10., 13., 15., 16. i 17.). **ZADOVOLJAVA UVJET**
6. da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju, što dokazuje objavljivanjem barem jednoga znanstvenog rada u znanstvenom časopisu u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij.	Mentor je dvaju doktorskih radova u izradi, pri čemu je u koautorstvu s doktorandicom Irenom Đapić, dipl. ing. kem. objavila jedan znanstveni rad (rad pod red. br. 16. prema priloženom *Popisu znanstvenih radova*). **NE ZADOVOLJAVA UVJET**

Iz Tablice 2. vidljivo je da pristupnica doc. dr. sc. Ivone Jakaša ispunjava obavezne uvjete te tri od šest ostalih uvjeta, čime u potpunosti ispunjava uvjete Rektorskog zbora (NN 106/06) za izbor u znanstveno-nastavno zvanje izvanredni profesor.

ZAKLJUČAK, MIŠLJENJE I PRIJEDLOG POVJERENSTVA

Stručno povjerenstvo smatra da pristupnica doc. dr. sc. Ivone Jakaša u potpunosti udovoljava uvjetima za izbor u znanstveno-nastavno zvanje **izvanredni profesor** prema Zakonu o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 46/07, 63/11, 94/13, 139/13) i Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06). Stoga Stručno povjerenstvo Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu predlaže da se doc. dr. sc. Ivone Jakaša, viša znanstvena suradnica izabere u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto

izvanredni profesor

u znanstvenom području	(1.) Prirodne znanosti,
znanstvenom polju	(1.04.) Kemija,
grana	(1.04.03.) Analitička kemija

na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

U Zagrebu, 6. svibnja 2014.

Članovi Stručnog povjerenstva:

_____
Izv. prof. dr. sc. Damir Iveković, PBF

_____
Izv. prof. dr. sc. Senka Djaković, PBF

_____
Prof. dr. sc. Davor Kovačević, PMF

POPIS ZNANSTVENIH RADOVA PRISTUPNICE RELEVANTNIH ZA IZBOR U PREDLOŽENO ZNANSTVENO-NASTAVNO ZVANJE

Znanstveni radovi objavljeni u časopisima indeksiranim u Current Contents:

_____do prethodnog izbora_____

1. Kezic S, **Jakasa I**, Wenker M, Boogaard PJ, Monster AC, de Wolff FA. Gas chromatography-electron capture determination of styrene-7,8-oxide enantiomers in human liver mocrosomes, J. Chromatogr. B 749 (2000): 265-74. (IF/2012: 2,900, Q2)
2. Kezic S, **Jakasa I**, Wenker M. Determination of mandelic acid enantiomers in urine by gas chromatography and electron capture or flame ionization detection, J. Chromatogr. B 738 (2000): 39-46 (IF/2012: 2,900, Q2)
3. ***Jakasa I**, Mohammadi N, Krüse J, Kezic S. Percutaneous absorption of neat and aqueous solutions of 2-butoxyethanol in volunteers, Int. Arch. Occup. Environ. Health. 77 (2004): 79-84 (IF/2012: 2,366, Q2)
4. Kezic S, Meuling WM, **Jakasa I**. Free and total urinary 2-butoxyacetic acid following dermal and inhalation exposure to 2-butoxyethanol in human volunteers, Int. Arch. Occup. Environ. Health. 77 (2004): 580-586 (IF/2012: 2,366, Q2)
5. ***Jakasa I**, Calkoen F, Kezic S. Determination of polyethylene glycol of different molecular weights in the stratum corneum, J. Chromatogr. B 811 (2004): 177-182 (IF/2012: 2,900, Q2)
6. de Jongh CM, **Jakasa I**, Verberk MM, Kezic S. Variation in barrier impairment and inflammation of human skin as determined by sodium lauryl sulphate penetration rate, Br. J. Dermatol. 154 (2006): 651-657 (IF: 4,162, Q1)
7. ***Jakasa I**, de Jongh CM, Verberk MM, Bos JD, Kezic S. Percutaneous penetration of sodium lauryl sulphate is increased in uninvolved skin of atopic dermatitis patients compared to control subjects. Br. J. Dermatol. 155 (2006): 104-109 (IF/2012: 4,162, Q1)
8. ***Jakasa I**, Verberk MM, Bunge AL, Kruse J, Kezic S. Increased permeability for polyethylene glycols through skin compromised by sodium lauryl sulphate, Exp. Dermatol. 15 (2006): 801-807 (IF/2012: 3,613, Q1)
9. ***Jakasa I**, Verberk MM, Esposito M, Bos JD, Kezic S. Altered penetration of polyethylene glycols into uninvolved skin of atopic dermatitis patients, J. Invest Dermatol. 127 (2007): 129-134 (IF/2012: 6,193, Q1)
10. Korinth G, **Jakasa I**, Wellner T, Kezic S, Kruse J, Schaller KH. Percutaneous absorption and metabolism of 2-butoxyethanol in human volunteers: a microdialysis study, Toxicol. Lett. 170 (2007): 97–103 (IF/2012: 3,666, Q2)
11. ***Jakasa I**, Kezic S. Evaluation of *in-vivo* animal and *in-vitro* models for prediction of dermal absorption in man, Hum. Exp.Toxicol. 27 (2008): 281-288 (IF/2012: 1,571, Q4)

_____nakon izbora u zvanje docent_____

12. Pavlinić I, Mikulec N, *Kalit S, ***Jakasa I**, J. Havranek, Tudor M, Antunac N: Influence of starter culture on peptide profiles of Krk cheese. Milchwiss-Milk Sci. Int. 65 (2010): 262-266 (IF/2012: 0,355, Q4)

13. ***Jakasa I**, Koster E, Calkoen F, McLean IWH, Campbell LE, Bos JD, Verberk MM, Kezic S. Skin barrier function in healthy subjects and patients with atopic dermatitis in relation to filaggrin loss-of-function mutations, J. Invest. Dermatol. 131 (2011): 540-542 (IF/2012: 6,193, Q1)
14. Cukelj N, ***Jakasa I**, Sarajlija H, Novotni D, *Curic D. Identification and quantification of lignans in wheat bran by gas chromatography - electron capture detection, Talanta 84 (2011): 127-132 (IF/2012: 3,733, Q1)
15. Kezic S, O'Regan GM, Lutter R, **Jakasa I**, Koster ES, Saunders S, Caspers P, Kemperman PMJH, Puppels GJ, Sandilands A, Chen H, Campbell LE, Kroboth K, Watson R, Fallon PG, McLean WHI, Irvine AD. Filaggrin loss-of-function mutations are associated with enhanced expression of IL-1 cytokines in the stratum corneum of patients with atopic dermatitis and in a murine model of filaggrin deficiency, J. Allergy Clin. Immunol. 129 (2012): 1031-1039 (IF/2012: 12,047, Q1)
16. Dapic I, **Jakasa I**, Yau N, Kezic S, Kammeyer A. Evaluation of an HPLC method for the determination of natural moisturizing factors in the human stratum corneum, Anal. Lett. 46 (2013): 21133-2144 (IF/2012: 1,010, Q4)
17. Kezic S, Novak N, **Jakasa I**, Jungersted JM, Simon M, Brandner JM, Middelkamp-HupMA, Weidinger S. Skin barrier in atopic dermatitis. Front. Biosci.-Landmark (*prihvaćen za objavljivanje*) (IF/2012: 3,234, Q2)
18. Thawer-Esmail F, **Jakasa I**, Todd G, Wen Y, Brown SJ, Kroboth K, Campbell LE, O'Regan GM, McLean WHI, McLean WHI, Irvine AD, Kezic S, Sandilands A. South African amaXhosa patients with atopic dermatitis have decreased stratum corneum natural moisturising factor but no loss-of-function mutations in filaggrin. J. Allergy Clin. Immunol. (*prihvaćen za objavljivanje*) (IF/2012: 12,047, Q1)

Napomena: * *radovi u kojima je pristupnica glavni autor ili autor za korespondenciju.*

Poglavlja u monografijama:

_____nakon izbora u zvanje docent_____

1. Kezic S, Kruse J, **Jakasa I**. Review of dermal effects and uptake of petroleum hydrocarbons. Conservation of clean air and water in Europe, the Oil Companies' European association for environment, health, and safety in refining and distribution (CONCAWE), No: 5/10, 2010, Brussels, Belgium (pp. 30-43; 91-158)

Ostali znanstveni radovi:

_____nakon izbora u zvanje docent_____

1. Trontel A, **Jakasa I**, Pupovac M, Perković A, Jelovac N, Slavica A, Novak S. Gas cromatographic determination of free amino acids in samples withdrawn during lactic acid production by lactobacillus amylovorus DSM 20531T. Proceedings - 7th international congress of food technologists, biotechnologists and nutritionists, Crofost, 40-44 (2011, *ISBN: 978-953-99725-4-5*).

POPIS SUDJELOVANJA NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA

Pozvana predavanja na međunarodnim znanstvenim skupovima:

_____do prethodnog izbora_____

1. **Jakasa I:** *Evaluation of in vivo animal and in vitro models for percutaneous absorption using human in vivo data*, 43rd Congress of The European Societies of Toxicology and 6th Congress of Toxicology in Developing Countries, Satellite Symposium: Dermal Exposure to Chemicals and Health Risk Assessment (rujan 2006, Cavtat/Dubrovnik)

_____nakon izbora u zvanje docent_____

2. **Jakasa I**: *Demonstration of skin barrier measurement techniques*, 66th Annual Congress of the Dermatology Society of South Africa (kolovoz-rujan 2013, Cape Town, RepublikaJužnaAfrika)
3. **Jakasa I,** Esmail F: *Natural moisturizing factor in AD skin – results from Europe and Africa*, 66th Annual Congress of the Dermatology Society of South Africa (kolovoz-rujan 2013, Cape Town, Južnoafrička Republika)

Usmena priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima:

_____do prethodnog izbora_____

4. Esposito M, **Jakasa I**, Kezic S, Verberk MM, Bos JD, Chimenti S:*Tape-stripping dello strato corneo dopo esposizione a sodio lauril solfato (SLS) e polietilenglicole (PEG) in soggetti con dermatite atopica*, 2° Congresso Unificato di dermatologia e Venereologia (lipanj 2005, Genova, Italija)
5. **Jakasa I**, Verberk MM, Esposito M, Bos JD, Kezic S: *Differences in percutaneous absorption in normal and atopic dermatitis skin in relation to the molecular weight*, 4th Georg Rajka International Symposium on Atopic Dermatitis (rujan 2005, Arcachon, Francuska)

_____nakon izbora u zvanje docent_____

6. Boogaard P, **Jakasa I**, Kruse J, Kezic S: Dermal Exposure to petroleum hydrocarbons - how to assess the risk?, Occupational and Environmental Exposures of Skin to Chemicals (lipanj 2009, Edinburgh, Ujedinjeno Kraljevstvo)

Priopćenja na posteru:

_____do prethodnog izbora_____

7. Wenker MAM, Kezic S, **Jakasa I**, Monster AC, de Wolff FA: *Interindividual differences in excretion of mandelic acid and enantiomer composition after exposure to styrene,* International congress on Occupational Health (kolovoz/rujan 2000, Singapore)

8. Kezic S, Mohammadi N, **Jakasa I**, Kruse J, Monster AC and Verberk M: *Percutaneous Absorption of Neat and Water Solutions of 2-Butoxyethanol in Man,* International Conference On Occupational And Environmental Exposures of Skin To Chemicals (rujan 2002, Washington, SAD)

9. Kezic S, Meuling WJ, **Jakasa I**: *Free and conjugated urinary butoxyacetic acid following dermal and inhalation exposure to 2-butoxyethanol,* 6th International Symposium on Biological Monitoring in Occupational and Environmental Health (rujan 2004, Heidelberg, Njemačka)

10. **Jakasa I**, Calkoen F, Kezic S: *Method for the determination of percutaneous absorption of polyethylene glycols of different molecular weights in volunteers by tape stripping,* 9th International Conference - Perspectives in percutaneous penetration (travanj 2004, Le Grande Motte, Francuska)

11. Korinth G, Wellner T, **Jakasa I**, Kezic S, Kruse J, Schaller KH: *Assessment of percutaneous absorption of 2-butoxyethanol by microdialysis in volunteers,* 9th International Conference - Perspectives in percutaneous penetration (travanj 2004, Le Grande Motte, Francuska)

12. Kezic S, Kruse J, **Jakasa I**: *Development and evaluation of a PBPK model for the fate of 2-butoxyethanol in humans after dermal and inhalation exposure,* Society of Toxicology 44th annual meeting (ožujak 2005, New Orleans, SAD)

13. **Jakasa I**, Kruse J, Kezic S: *Percutaneous absorption of water solution of trichloroethylene in volunteers during pre-steady and steady state,* Society of Toxicology 44th annual meeting (ožujak 2005, New Orleans, SAD)

14. Williams FM, Cage S, Carmichael P, Corish J, Dick I, Fitzpatrick D, Golden D, **Jakasa Y**, Kenyon S, Kezic S, Korinth G, Kruse J, Larese F, Maas W, Nielsen J, O'Connor J, Payan JP, Sartorelli P, Schaller KH, van der Sandt H, Soyei S, Venier M, Wilkinson SC: *Evaluation and Predictions of Dermal Absorption of Toxic Chemicals,* Occupational and Environmental Exposures of Skin to Chemicals (lipanj 2005, Stockholm, Švedska)

15. **Jakasa I**, Verberk MM, Esposito M, Kezic S: *Differences in percutaneous absorption in normal subjects and atopic dermatitis patients in relation to the molecular weight,* Occupational and Environmental Exposures of Skin to Chemicals (lipanj 2005, Stockholm, Švedska)

16. **Jakasa I**, Verberk MM, Kezic S: *Altered penetration of polyethylene glycols into compromised skin,* 43rd Congress of The European Societies of Toxicology and 6th Congress of Toxicology in Developing Countries: Dermal Exposure to Chemicals and Health Risk Assessment (rujan 2006, Cavtat/Dubrovnik)

_____nakon izbora u zvanje docent_____

17. **Jakasa I**, Calkoen F, Koster SE, Bos JD, Verberk MM, Kezic S: Skin barrier function in healthy subjects and patients with atopic dermatitis in relation to filaggrin loss-of-function mutations, New trends in allergy VII and 6th Georg Rajka Symposium (srpanj 2010, München, Njemačka)

18. Trontel A,**Jakaša I**, Pupovac M, Perković A, Jelovac N, Slavica A, Novak S. Gas chromatographic determination of free amino acids in samples withdrawn during lactic

acid production by Lactobacillus amylovorus DSM 20531T. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (rujan 2011, Zagreb)

19. Visser MJ, Dapic I, **Jakasa I**, Malvestio A, Kezic S. The effect of dermal exposure to a skin irritant sodium lauryl sulphate on the levels of natural moisturizing factors in the stratum corneum, 6thOccupational and Environmental Exposure of Skin to Chemicals (OEESC) Conference (lipanj 2013**,** Amsterdam, Nizozemska & Osnabrueck, Njemačka)

Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

Usmeno priopćenje:

_____nakon izbora u zvanje docent_____

20. Mikulec N, Rogelj I, Perko B, Sarić Z, PopovićVranješ A, Iveković D, **Jakaša I**, Hruškar M, Antunac N, Havranek J. Karakterizacija tradicionalnih sireva zemalja Zapadnog Balkana, 40. Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem (listopad 2012., Lovran)

21. Mikulec N, Pavlinić I, Kalit S, **Jakaša I**, Tudor M, Antunac N: Influence of microbial cultures on the chromatographic profile of peptides during the maturation of cheese from the island of Krk, The 38th Croatian Dairy Experts Symposium with international participation (studeni 2008., Lovran)

Priopćenja na posteru:

_____nakon izbora u zvanje docent_____

22. **Jakasa I**, Kezic S: *Application of Fick's law of diffusion to determine the skin permeability,* XXI Croatian Meeting of Chemists and Chemical Engineers (travanj 2009., Trogir)

23. Đapić I, Kezic S, Kammeyer A, **Jakasa I**. Determination of natural moisturizing factor in human stratum corneum by liquid chromatography, *12th International School of Ion Chromatography-Book of abstracts* (lipanj 2011., Zagreb)

24. Đapić I, Kezic S, Kammeyer A, **Jakasa I**. Impact of adhesive tapes and extraction methods in the determination of natural moisturizing factors by high performance liquid chromatography, *13th International Chromatography School* (lipanj 2012., Zagreb)

Sveučilište u Zagrebu

Vijeće prirodoslovnog područja

Pristupnik: Ivone Jakaša

OCJENA UKUPNE NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI U POSTUPKU **IZBORA**U ZNANSTVENO-NASTAVNO ZVANJE **IZVANREDNI PROFESOR**[*,**,***]
(Odluka o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavno zvanje – NN 106/06)

OBVEZATNI UVJET	OSTVARENO
da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu ukupno izvodio nastavu od barem tristo (300) norma sati	DA **Obrazloženje:** U svojstvu nastavnika na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu od ak. god. 2008./2009. izvodila je više od tisućuosamsto (1800) norma-sati nastave na preddiplomskim i diplomskim studijima u okviru modula: - Uvod u kemiju i kemijsku analizu (dio Analitička kemija) - Planiranje i optimiranje analize - Primijenjena instrumentalna analiza - Instrumentalne analitičke metode (Potvrda o održanoj nastavi nalazi se u Prilogu 15.)

DA ISPUNJAVA TRI (3) OD SLJEDEĆIH ŠEST (6) UVJETA:	OSTVARENO
1. da je autor ili koautor jednog objavljenog sveučilišnog udžbenika, znanstvene knjige ili priručnika, odnosno da je na WEB stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja kao nastavni tekst, koji je pozitivno ocijenjen od stručnog povjerenstva;	DA **Obrazloženje:** Na web stranici sustava za e-učenje "Merlin" postavila je predavanja iz modula "Uvod u kemiju i kemijsku analizu", dio "Analitička kemija", kao nastavni tekst (93 str.) koji je pozitivno ocijenjen od stručnog povjerenstva. Naslov: Uvod u kemiju i kemijsku analizu, dio Analitička kemija Autor: doc. dr. sc. Ivone Jakaša Adresa web-stranice gdje se materijali nalaze: http://moodle.srce.hr/2013-2014/course/view.php?id=542 (Ocjena nastavnih materijala nalazi se u Prilogu 16.)
2. da je predložio ili uveo novi, ili inovirani sadržaj predmeta, ili uveo nove eksperimentalne ili praktične nastavne metode na preddiplomskom, diplomskom ili poslijediplomskom studiju uz odobrenje nadležnog stručnog	DA **Obrazloženje:** Uvela je novi izborni predmet "Planiranje i optimiranje analize" na diplomskom studiju "Upravljanje sigurnošću hrane" Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u

tijela visokog učilišta;	Zagrebu. Predmet se izvodi od ak. god. 2009./2010. Sudjelovala je u osmišljavanju i uvođenju novog izbornog predmeta "Primijenjena instrumentalna analiza" na diplomskom studiju "Upravljanje sigurnošću hrane" Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Predmet se izvodi od ak. god. 2009./2010. (Potvrda o uvođenju novih predmeta nalazi se u Prilogu 15.)
3. da je pod njegovim mentorstvom izrađeno najmanje sedam (7) završnih ili diplomskih radova, te da je pri tome objavio barem dva rada u koautorstvu sa studentom;	NE **Obrazloženje:** Pod mentorstvom pristupnice izrađena su četiri (4) diplomska rada.
4. da se nakon stjecanja doktorata usavršavao u svom znanstvenom području, struci ili nastavi u uglednim institucijama u inozemstvu u ukupnom trajanju od najmanje jedne godine;	NE **Obrazloženje:** Nakon stjecanja doktorata usavršavala se na Coronel Institute of Occupational Health, Academic Medical Center, University of Amsterdam, Nizozemska, u trajanju od tri (3) mjeseca.
5. da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje pet (5) radova na znanstvenim skupovima, od kojih dva na međunarodnim znanstvenim skupovima;	DA **Obrazloženje:** Ukupno je prezentirala 24 rada na znanstvenim skupovima, od čega 19 na međunarodnim znanstvenim skupovima. Na međunarodnim znanstvenim skupovima osobno je održala tri (3) pozvana predavanja (navedena pod red. br. 1, 2 i 3 u Popisu sudjelovanja na znanstvenim skupovima priloženom uz Izvještaj) i jedno (1) usmeno priopćenje (ibid., red. br. 5) te prezentirala pet (5) postera (ibid., red. br. 10, 13, 15, 16 i 17). (Preslike sažetaka navedenih predavanja i priopćenja nalaze se u Prilogu 17.)
6. da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju, što dokazuje objavljivanjem barem jednog znanstvenog rada u znanstvenom časopisu u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij.	NE **Obrazloženje:** Prvi je mentor doktorskog rada (u izradi) Irene Đapić, dipl. ing., (tema rada prihvaćena je na 11. sjednici Senata Sveučilišta u Zagrebu održanoj 12. ožujka 2013.). U koautorstvu s doktorandicom Irenom Đapić objavila je jedan znanstveni rad (naveden pod red. br. 16. u Popisu znanstvenih radova priloženom uz Izvještaj). Drugi je mentor doktorskog rada Sare Godene, dipl. ing. (tema rada prihvaćena je na 11. sjednici Senata Sveučilišta u Zagrebu održanoj 12. ožujka 2012.).

* Pristupnici koji se prvi put biraju u znanstveno-nastavna zvanja moraju imati potvrdno ocijenjeno nastupno predavanje pred nastavnicima i studentima.

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

*** Obrazac molimo obvezatno ispuniti, obrazložiti, te priložiti uz izvješće povjerenstva na zahtjev Povjerenstva Vijeća prirodoslovnog područja Sveučilišta u Zagrebu za utvrđivanje kriterija i potvrdu izbora u znanstveno-nastavna zvanja.

U Zagrebu, 6. svibnja 2014.

ČLANOVI STRUČNOG POVJERENSTVA:

1. Izv. prof. dr. sc. Damir Iveković, PBF

2. Izv. prof. dr. sc. Senka Djaković, PBF

3. Prof. dr. sc Davor Kovačević, PMF

Ocjena nastavnog materijala

Ivone Jakaša: *Uvod u kemiju i kemijsku analizu: II. dio – Analitička kemija*

Pregledani nastavni materijal *Uvod u kemiju i kemijsku analizu: II. dio – Analitička kemija* u tiskanom obliku obuhvaća 93 stranice teksta i namijenjen je studentima prve godine preddiplomskih studija Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu koji slušaju predmet *Uvod u kemiju i kemijsku analizu*. Predmet *Uvod u kemiju i kemijsku analizu* obavezni je predmet ponderiran sa 12 ECTS za studije *Prehrambena tehnologija* i *Biotehnologija*, odn. sa 10 ECTS za studij *Nutricionizam* i izvodi se u zimskom semestru.

Nastavni materijal obuhvaća tri tematske cjeline i pokriva program drugog dijela predmeta *Uvod u kemiju i kemijsku analizu* (osnove analitičke kemije). U prvoj tematskoj cjelini obrađeni su osnovni pojmovi i načela na kojima se temelje gravimetrijske metode analize. Druga cjelina posvećena je volumetrijskim metodama analize. U uvodnom dijelu obrađeni su osnovni pojmovi vezani uz volumetrijske metode analize, a u nastavku se obrađuju načela na kojima se temelje pojedine volumetrijske metode: (i) kiselinsko-bazne, (ii) oksidacijsko-redukcijske, (iii) kompleksometrijske i (iv) taložne titracije. U trećoj tematskoj cjelini obrađeni su osnovni pojmovi i načela na kojima se temelji određivanje analita primjenom spektrofotometrije u UV-VIS području.

Program predmeta vezan uz osnove analitičke kemije obrađen je temeljito i na primjerenoj razini. Pojmovi se uvode postupno, s brojnim tablicama, grafičkim prikazima, slikama i primjerima. U svakom poglavlju riješeni su tipični računski zadaci vezani uz pojedinu analitičku tehniku. Računski primjeri riješeni su postupno, uz detaljna objašnjena svakog koraka rješavanja. Na kraju svakog poglavlja nalaze se računski zadaci za vježbu s pripadajućim rješenjima. Nastavni materijal pisan je u skladu s preporukama *IUPAC-a* te se u njemu korektno i dosljedno rabe SI fizikalne veličine i jedinice.

Smatramo da pregledani tekst *Uvod u kemiju i kemijsku analizu: II. dio – Analitička kemija* autorice doc. dr. sc. Ivone Jakaša prikladan za uporabu kao nastavni materijal iz predmeta *Uvod u kemiju i kemijsku analizu* te da predstavlja vrijedan doprinos kvaliteti preddiplomskih studija na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

U Zagrebu, 5. svibnja 2014.

Članovi stručnog povjerenstva:

_____

Izv. prof. dr. sc. Damir Iveković, PBF

_____

Izv. prof. dr. sc. Senka Djaković, PBF

_____

Prof. dr. sc. Davor Kovačević, PMF

Prof. dr. sc. Branka Levaj, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Prof. dr.sc. Verica Dragović-Uzelac, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Izv. prof. dr.sc. Sandra Voća, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

Zagreb, 07. svibanj 2014. godine

Predmet: Izvješće Stručnog povjerenstva o ispunjavanju uvjeta **dr.sc. Sandre Pedisić** za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik**

FAKULTETSKOM VIJEĆU
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Sveučilišta u Zagrebu

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Sveučilišta u Zagrebu na svojoj 7. redovitoj sjednici za akademsku godinu 2013./2014. održanoj 18. travnja 2014. godine, izabralo nas je za članove Stručnog povjerenstva za provođenje postupka izbora, pokrenutog na osobni zahtjev temeljem članaka 33. i 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 46/07, 45/09, 63/11, 94/2013, 139/13), **dr. sc. Sandre Pedisić** u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija na Sveučilištu u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu.

U skladu sa Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 46/07, 45/09, 63/11, 94/2013, 139/13), Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (78/08), Pravilniku o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora (NN 76/05, 113/05, 118/05, 55/09 i 38/10) te Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05) Fakultetskom vijeću podnosimo sljedeće

IZVJEŠĆE

ŽIVOTOPIS

Dr. sc. Sandra Pedisić, rođena je u Zadru 11. svibnja 1974. godine. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, studij Prehrambene tehnologije, smjer Nutricionizam upisala je 1993. godine te je diplomirala 1998. godine. Od 2000. godine do danas radi na istom Fakultetu, prvo u svojstvu tehnologa pripravnika, a danas u svojstvu stručnog savjetnika i to u Laboratoriju za procese sušenja i praćenje stabilnosti biološki aktivnih spojeva PBF-a smještenog u Zadru. Disertaciju pod naslovom“Biološki aktivni spojevi višnje i višnje maraske tijekom zrenja i skladištenja pri -18° C” izradila je u Laboratoriju za procese konzerviranja i preradu voća i povrća PBF-a, pod mentorstvom prof. dr. sc. Branke Levaj te ga je obranila 18. srpnja 2007. godine također na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Sudjelovala je u istraživanjima na znanstvenom projektu MZOŠ-a «Promjene visokovrijednih sastojaka tijekom prerade odabranih vrsta voća» te na projektu „ Sour cherry Marasca (Prunus cerasus var. Marasca) as an ingredient for functional food“ iz programa IPA Komponenta IIIC financiranom iz EU fondova.

Od 01.11.2012. – 01.03.2013. godine znanstveno se usavršavala na Oddeleku za živilstvo, Biotehniške fakultete, Univerze v Ljubljani, Slovenia.

Godine 2010/11. sudjelovala je u izvedbi vježbi iz kolegija Kemija i tehnologija voća i povrća na preddiplomskom i diplomskom studiju PBF-a, a posljednjih nekoliko godina sudjeluje u izvedbi nastave iz izbornog kolegija Fitokemikalije u zaštiti zdravlja, također na PBF-u.

Član je Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista. Aktivno se služi engleskim i talijanskim jezikom.

Za vrijeme studija bila joj je dodijeljena Dekanova nagrada.

ZNANSTVENA DJELATNOST

Znanstveno-istraživački rad **dr.sc. Sandra Pedisić** pretežito se odnosi na proučavanje biološki aktivnih spojeva višnje Maraske što je bila i tema njezine disertacije. U disertaciji se bavila proučavanjem promjena antocijana, fenolnih kiselina, flavonol glikozida, i flavan-3-ola, parametara boje te antioksidativnog kapaciteta u različitim ekotipovima višnje Maraske te u višnjama sorte Keleris i Cigančica tijekom dozrijevanja te ovisno o području uzgoja. Također, pratila je utjecaj zamrzavanja na navedene spojeve u višnjama i višnjama Maraskama. U tim istraživanjima koristila je analitičke metode tekućinske kromatografije, ali i niz spektrofotometrijskih metoda. Rezultati navedenih istraživanja objavljeni su u radovima čiji je popis (A.2.1.2., A.2.2.1., A.2.2.4., A.2.3.1.) dan u prilogu. Osim biološkihaktivnih spojeva višnje Maraske istraživala je i druge voćne i povrtne vrste (A.2.2.2., A.2.2.3.). Vezano za višnju Marasku proširila je istraživanja i na utjecaj procesa sušenja (A.2.3.2.) i termičkog tretmana na biološki aktivne spojeve (A.2.1.3.). Još tijekom studija u okviru svog diplomskog rada istraživala je nutritivnu vrijednost proteina u dječjoj hrani ovisno o izvoru proteina (A.2.1.1.).

Navedena istraživanja **dr. sc. Sandre Pedisić** provodila je u okviru projekata na kojima je sudjelovala i to na znanstvenom projektu MZOŠ-a «Promjene visokovrijednih sastojaka tijekom prerade odabranih vrsta voća» te na projektu iz programa IPA Komponenta IIIC „ Sour cherry Marasca (Prunus cerasus var. Marasca) as an ingredient for functional food“ financiranom iz EU fondova.

Rezultati znanstveno-istraživačkog rada **dr.sc. Sandre Pedisić** objavljeni su u znanstvenim publikacijama (9) i citirani ukupno 47 puta. Prema kriterijima Znanstvenog područnog vijeća biotehničkih znanosti 3 publikacije se mogu svrstati u skupinu a1, 4 u skupinu a2 i 2 u skupinu a3 (Tablica 1). Nadalje, rezultati rada pristupnice su prezentirani u obliku priopćenja na 6 međunarodnih znanstvenih skupova i 1 nacionalnom znanstvenom skupu s 9 odnosno 2 rada (Tablica 2). Popis znanstvenih radova nalazi se u Prilogu i skladu je s podacima iz Nacionalne sveučilišne knjižnice, a vrednovanje prema kriterijima Nacionalnog vijeća za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, prikazano je u Tablici 1. iz koje je vidljivo da **dr.sc. Sandra Pedisić** udovoljava navedene uvjete.

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, NN 84 /2005)

Za izbor u znanstveno zvanje <u>znanstveni suradnik</u>

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	3	3	**2**	1	2	3
	Poslije	0					
a2	Prije	4	4	**3**	0.5	1.5	2
	Poslije	0					
a3	Prije	2	2	**2**	0.25	0.5	0.5
	Poslije	0					
Ukupno bodova						**4.0**	**5.5**

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

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	0
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	0
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi (broj radova)	6 (9)
Nacionalni znanstveni skupovi (broj radova)	1 (2)

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

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

ZAKLJUČAK, MIŠLJENJE I PRIJEDLOG STRUČNOG POVJERENSTVA

Temeljem gore navedenog Stručno povjerenstvo smatra da **dr. sc. Sandra Pedisić, stručna savjetnica** Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, **udovoljava** uvjete za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik** prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05) Nacionalnog vijeća za znanost, za znanstveno područje Biotehničke znanosti (članak 1, T.4.).

Stoga Stručno povjerenstvo predlaže Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilšta u Zagrebu donošenje odluke i upućivanje pozitivnog mišljenja Matičnom odboru za Biotehničke znanosti za izbor **dr. sc. Sandre Pedisić** u znanstveno zvanje

znanstveni suradnik

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

Zagreb, 07. svibnja 2014.

Članovi Stručnog povjerenstva

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

2. Prof. dr.sc. Verica Dragović-Uzelac, PBF, Zagreb

3. Izv. prof. dr.sc. Sandra Voća, AF, Zagreb

Dr. sc. Marija Badanjak Sabolović
Sveučilište u Zagrebu
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo
Laboratorij za procesno-prehrambeno inženjerstvo

U zagrebu, 07. svibnja 2014.

Fakultetskom vijeću PBF-a
-putem Odbora za znanstveno-istraživački rad i
Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

PREDMET: Suglasnost za pokretanje postupka izbora dr.sc. Marije Badanjak Sabolović u znanstveno zvanje znanstveni suradnik na osobni zahtjev

Poštovani,

obzirom da prema Zakonu o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, NN 198/03, NN 105/04, NN 174/04, 46/07) i Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/45) zadovoljavam sve uvjete za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik**, molim Fakultetsko vijeće da pokrene postupak za moj znanstveni izbor u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik** za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Prehrambena tehnologija (4.05.).

S poštovanjem,

Dr.sc. Marija Badanjak Sabolović

Prilozi:

1. Životopis
2. Znanstvena, nastavna i stručna aktivnost prema priloženim uputama
3. Dokaz o indeksiranosti i citiranosti radova
4. Preslika domovnice
5. Preslika diplome
6. Potvrda o znanstvenom stupnju doktora znanosti
7. Preslike znanstvenih radova
8. Odluke o prethodnom izboru

Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilište u Zagrebu
Laboratorij za procesno-prehrambeno inženjerstvo
Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

U Zagrebu, 07. svibnja, 2014.

Fakultetskom vijeću PBF-a
-putem Odbora za znanstveno-istraživački rad i
Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

PREDMET:

a) **Pokretanje postupka za izbor dr.sc. Marije Badanjak Sabolović, poslijedoktoranda, u znanstveno zvanje znanstveni suradnik**
b) **Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje izbornog postupka**

a) Molimo Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta da pokrene postupak za izbor dr.sc. Marije Badanjak Sabolović, poslijedoktoranda, u znanstveno zvanje znanstveni suradnik za:

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

u Zavodu prehrambeno-tehnološko inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Obrazloženje

Dr. sc. Marija Badanjak Sabolović, asistentica, izabrana je 13. lipnja 2007. godine na 9. redovnoj sjednici Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u suradničko zvanje i na radno mjesto asistenta za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Prehrambena tehnologija (4.05.) u Laboratoriju za procesno-prehrambeno inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.
Prema Zakonu o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03 i NN 198/03) te izmjenama i dopunama Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN94/13, NN 105/04 i NN 174/04) dr. sc. Marija Badanjak Sabolović prema priloženim materijalima zadovoljava uvjete za izbor u znanstveno zvanje znanstveni suradnik.

b) Predlažemo članove stručnog povjerenstva u sastavu:

1. Prof.dr.sc. Vesna Lelas, PBF, Zagreb
2. Prof.dr.sc. Zoran Herceg, PBF, Zagreb
3. Prof.dr.sc. Višnja Katalinić, KTF, Split

Pročelnik Laboratorija: Predstojnica zavoda:

Prof.dr.sc. Zoran Herceg Izv.prof.dr.sc. Helga Medić

U prilogu:

1. Životopis
2. Znanstvena aktivnost prema priloženim uputama
3. Dokaz o indeksiranosti i citiranosti radova
4. Preslika domovnice
5. Preslika diplome
6. Potvrda o znanstvenom stupnju doktora znanosti
7. Preslike znanstvenih radova
8. Odluke o prethodnom izboru

Osobni podaci:	
Prezime:	Badanjak Sabolović
Ime:	Marija
Datum i mjesto rođenja:	08. rujna 1980., Kutina
Narodnost:	Hrvatica
Državljanstvo:	Hrvatsko
Institucija:	Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Adresa:	Pierottijeva 6, 10000 Zagreb
Tel:	01/4605016
Fax:	01/4605083
E - mail:	mbadanjak@pbf.hr
Matični broj znanstvenika	296104
Akademsko obrazovanje:	
Doktorat (dd/mj/godina)	Prehrambeno-biotehnološki fakultet/Biotehničke znanosti 14.02.2014.
Diploma (dd/mj/godina)	Prehrambeno-biotehnološki fakultet 14.07.2006.
Kretanje u službi:	
Zvanje (godina od-do)	2007.-danas - znanstveni novak-asistent u Laboratoriju za procesno-prehrambeno inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu
Usavršavanja (ustanova, mjesto/država, razdoblje od-do):	University of Technology, Gdanjsk, Poljska (Training School „Food Digestion and Human Health“, 22-26.04.2013. University of Turin, Department of drug science and technology, Torino, Italija, 30.04.-30.10.2010.
Nastavna djelatnost (preddiplomski, diplomski, poslijediplomski studiji):	Fizikalna svojstva složenih sustava –hrane (preddiplomski studij)- vježbe i seminari Procesi konzerviranja hrane (preddiplomski studij)- vježbe i seminari Procesi pripreme hrane (preddiplomski studij)- vježbe Procesno prehrambeno inženjerstvo I (preddiplomski studij)- seminari Nova hrana (diplomski studij)- seminari
Gostujući nastavnik (ustanova, mjesto/država, od-do; tema predavanja):	/
Funkcije (naziv funkcije, ustavnova, razdoblje od-do):	/
Članstvo u društvima (naziv društva, funkcija, članstvo od-do):	Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, član, 2008-danas

Nagrade:	Potpora Biotehničke zaklade Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za 2013. godinu Stipendija Hrvatske zaklade za znanost
Jezici:	Engleski, Njemački

KAZALO

A.	**ZNANSTVENA DJELATNOST**	1
A. 1.	KVALIFIKACIJSKI RADOVI	1
A. 1.1.	Magistarski rad.....	1
A. 1.2.	Doktorski rad	1
A. 2.	POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA	1
A. 2.1.	Znanstveni radovi iz skupine a1	1
A. 2.2.	Znanstveni radovi iz skupine a2	7
A. 2.3.	Znanstveni radovi iz skupine a3	8
A. 2.4.	Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3 ..	10
A. 2.5.	Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	10
A. 2.6.	SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA	10
A. 2.6.1.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima	10
A. 2.6.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima	11
A. 2.6.2.1.	Predsjedavajući na znanstvenim skupovima	12
A. 2.6.3.	Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu	12
A. 2.6.4.	Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu	12
A. 3.	ZNANSTVENI PROJEKTI	12
A. 3.1.	Nacionalni znanstveni projekti	12
A. 3.1.1.	Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	12
A. 3.1.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima.....	12
A. 3.2.	Međunarodni znanstveni projekti	12
A. 3.2.1.	Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	12
A. 3.2.2.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima.....	12
A. 4.	MENTORSTVO	13
A. 4.1.	Diplomski rad	13
A. 4.2.	Magistarski rad	13
A. 4.3.	Doktorski rad	14
A. 5.	ZNANSTVENE FUNKCIJE	14
A. 5.1.	Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa	14
A. 5.2.	Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa	14
A. 5.3.	Urednik znanstvenog časopisa	14
A. 5.3.1.	Urednik znanstvenog zbornika	14
A. 5.4.	Članstvo u znanstvenim društvima	14
A. 5.5.	Članstvo u Akademijama	14
A. 5.6.	Recenzije znanstvenih radova	14
A. 5.7.	Recenzije znanstvenih knjiga	14
A. 5.7.1.	Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)	15
A. 5.8.	Recenzije znanstvenih projekata	15
A. 5.9.	Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti	15
A. 6.	ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA	15
A. 6.1.	Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama	15
A. 7.	ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA.....	15
B.	**NASTAVNA DJELATNOST**	15
B. 1.	Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima	15
B. 2.	Nastava na poslijediplomskim studijima	16
B. 3.	Osnivanje novih studija	16
B. 4.	Program i uvođenje novih predmeta	16
B. 4.1.	Program i uvođenje novih predmeta na preddiplomskim i diplomskim	16

	studijima	
B. 4.2.	Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima	16
B. 5.	Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika	16
B. 6.	Autorstvo i suautorstvo skripata	16
B. 7.	Gostujući nastavnik	16
B. 8.	Nastavne djelatnosti unutar odbora	16
B. 9.	Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave	16
C.	**STRUČNA DJELATNOST**	16
C. 1.	Stručni radovi	16
C. 1.1.	Stručni rad objavljen u domaćem časopisu	16
C. 1.2.	Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa	16
C. 2.	Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu	17
C. 2.1.	Pozvana predavanja	17
C. 3.	Tehnologijski / stručni projekti	17
C. 3.1.	Voditelj nacionalnog tehnologijskog/stručnog projekta	17
C. 3.2.	Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu	17
C. 4.	Dužnosti u strukovnoj asocijaciji	17
C. 5.	Članstvo u stručnim društvima	17
C. 6.	Član uređivačkog odbora stručnog časopisa	17
C. 7.	Čelne dužnosti	17
C. 7.1.	Ostale stručne djelatnosti	17
C. 8.	Stručne nagrade i priznanja	17
D.	Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti	17
	PRILOZI	17

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A. 1 KVALIFIKACIJSKI RADOVI
A. 1.1. Magistarski rad
A. 1.2. Doktorski rad

Naslov teme: Utjecaj ultrazvučne obrade na bioaktivne sastojke soka višnje Maraske
Datum obrane: 14. veljače 2014.
Naziv Sveučilišta/Fakulteta: Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sažetak:
Svrha istraživanja provedenih u okviru ovog doktorskog rada bila je ispitati mogućnost primjene ultrazvuka kao zamjene za uobičajenu toplinsku obradu koja se primjenjuje u procesima proizvodnje voćnih sokova, a sa ciljem očuvanja prirodno prisutnih bioaktivnih spojeva i njihove antioksidacijske aktivnosti. Istraživanja su provedena sa sokom višnje Maraske (*Prunus cerasus* L.) koji je obrađivan toplinski te primjenom ultrazvuka visokog intenziteta i niske frekvencije (20 kHz). Primijenjene su dvije ultrazvučne sonde različitih promjera (12,7mm i 19,1mm). Tretiranje je vršeno s amplitudama ultrazvuka 50%, 75% i 100% pri temperaturama 20°C, 35°C i 50°C u trajanju od 3, 6 i 9 minuta. Toplinska obrada soka provedena je u cijevnom izmjenjivaču topline pri temperaturi 80°C u trajanju 2 minute. Učinak toplinskog i ultrazvučnog tretiranja na sok višnje praćen je određivanjem promjena na boji te udjela ukupnih i pojedinih fenolnih spojeva i antocijana, uz istovremeno određivanje njihove antioksidacijske aktivnosti (DPPH, ABTS metoda). Rezultati su pokazali da bi se ultrazvuk u određenim uvjetima mogao uspješno primijeniti u procesima proizvodnje sokova višnje Maraske.

A. 2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA
A. 2.1. Znanstveni radovi iz skupine a1

1. Režek Jambrak, A., Lelas, V., Mason, T. J., Krešić, G., **Badanjak, M.** (2009) Physical properties of ultrasound treated soy proteins, *Journal of food engineering*, 93; 386-393.
   Indeksiranost: CC
   Accession number: CCC:000266125100002
   Sažetak:
   The aim of this study was to examine the effect of ultrasound treatment on physical properties of soy proteins. For this purpose, soy protein isolates (SPI) and soy protein concentrate (SPC) were treated with ultrasound 20 kHz probe and ultrasound baths (40 and 500 kHz) system. In this study ultrasound treatment affected significant changes in texture of model systems prepared with soy protein concentrates, that gelled during ultrasound treatment with probe 20 and 40 kHz bath for 15 min. Model system prepared with SPI creamed during ultrasound treatment with probe 20 kHz for 15 min. Treatment with 20 kHz probe ultrasound lead to significant changes in conductivity,

increased solubility for SPC, significantly increased specific surface area that is of interest in food texture and increased values of emulsion activity index. Weight mean diameter and volume–surface average diameter decreased significantly for all samples and all treatments. Flowing behaviour of SPI and SPC model systems has been greater influenced by ultrasound treatment. There was no improvement in foaming and emulsifying properties of soy protein model systems after 500 kHz bath treatment.

2. Režek Jambrak, A., Lelas, V., Herceg, Z., **Badanjak, M**., Batur, V., Muža, M. (2009) Prednosti i nedostaci primjene ultrazvuka visoke snage u mljekarskoj industriji, *Mljekarstvo* **59 (4)**; 267-281.
   Indeksiranost: SCI
   Accession number:WOS:000273864400001
   Sažetak:
   Konzerviranje hrane termičkom sterilizacijom još uvijek je najčešći oblik konzerviranja. Međutim, osim poželjnog učinka na mikroorganizme, povišena temperatura istovremeno izaziva značajne promjene na nutritivnim i organoleptičkim značajkama hrane. Gubitak kvalitete proizvoda može biti povezan s deformacijom strukture i teksture, modifikacijom makromolekula i stvaranjem novih tvari iz reakcija kataliziranih toplinom. Ultrazvuk je pritom jedna od novih metoda koja može uvelike pomoći različitim procesima u prehrambenoj industriji. Nove primjene ultrazvuka visoke snage (HPU) uključuju uništavanje mikroorganizama, pomoć kod membranskih procesa, poboljšavanje teksture mliječnih proizvoda, poboljšavanje funkcionalnih i tehnoloških značajki proteina itd. Ultrazvuk se već uspješno primjenjuje u postupcima emulgiranja i homogenizacije mlijeka, ali je pritom nužno voditi računa o mogućim negativnim promjenama, kao što su oksidacija masti, uništavanje enzima te denaturacija proteina. Pravilna primjena ultrazvuka zahtijeva primjenu odgovarajuće snage, amplitude zvučnog vala i frekvencije ultrazvuka, ali i optimalno vrijeme tretiranja kod nižih temperatura kako bi se izbjegle nepoželjne promjene tretiranog materijala.

3. Ljubić Herceg, I., Režek Jambrak, A., Šubarić, D., Brnčić, M., Rimac Brnčić, S., **Badanjak, M**., Tripalo, B., Ježek, D., Novotni, D., Herceg, Z. (2010) Texture and pasting properties of ultrasonically treated corn starch*, Czech journal of food sciences* **28 (2);** 83-93.
   Indeksiranost: CC
   Accession number: CCC:000277645100001
   Sažetak:
   The aim of this research was to examine the effect of high power ultrasound of 24 kHz and ultrasound bath of 24 kHz frequency on textural properties and pasting properties of corn starch suspensions. Suspensions were treated, using ultrasound probe set and bath with different intensities and treatment times (15 and 30 min). The treatments with high power ultrasound probes caused significant lowering of the beginning gelatinization temperatures of corn starch. Ultrasound treatment caused disrupting of

starch granules by cavitational forces and made the granule more permeable to water. Highest viscosity has been observed for treatment with 300 W probe. Also, statistically significant increase in solubility in water (20°C) was observed, that is caused by disruption of starch granules and molecule by ultrasound treatment. When applying more powerful ultrasound, starch granules specifically in amorphous region are being much more mechanically damaged. The texture profile analyses of the starch gel prepared with suspension that were treated with ultrasound probe, presented higher hardness and higher values of adhesiveness and cohesiveness when compared with untreated or treated suspensions with ultrasound bath. Micrography showed obvious impact of ultrasound on structure of starch granules. Ultrasound treatment is rupturing and mechanically damages the starch granules by collapse of cavitation bubbles that induces high pressure gradients and high local velocities of liquid layers in their vicinity.

4. Herceg, Z., Batur, V., Režek Jambrak, A., **Badanjak, M**., Rimac Brnčić, S., Lelas, V. (2010) Modification of rheological, thermophysical, textural and some physical properties of corn starch by tribomechanical treatment, *Carbohydrate polymers* **80 (4)**; 1072-1077.
Indeksiranost:CC
Accession number: CCC:000277636200009
Sažetak:
The aim of this research was to examine the effect of tribomechanical micronization and activation TMA treatment) on rheological, thermophysical, textural and some physical properties of corn starch. In this work, samples were treated using laboratory equipment for tribomechanical micronization and activation (TMA equipment). Before and after the TMA treatment, analysis of the particle size and particle size distribution was carried out, in addition to micrography. The results showed that the TMA treatment causes a significant decrease in particle size, and change in particle size distribution of powdered corn starch. Micrography showed obvious impact of TMA treatment on structure and size of starch granules. TMA treatment caused disrupting of starch granules by mechanical forces and made the granule more permeable to water during the heating step. Because, statistically significant increase in solubility and swelling power was observed. TMA treatment caused significant lowering of the beginning gelatinization temperatures, which indicated an earlier state of granule swelling during heating. Also, TMA treatment has affected a significant increase of starch suspension viscosity. Results of differential scanning calorimetry measurements are showing decrease in enthalpy of gelatinization. The texture profile analyses of the starch gel prepared with suspension of TMA treated corn starch

presented higher hardness, adhesiveness, cohesiveness, springiness and gumminess when compared with untreated suspension.

5. Batur, V., Lelas, V., Režek Jambrak, A., Herceg, Z., **Badanjak, M**. (2010) Utjecaj ultrazvuka visoke snage na reološka svojstva i svojstva pjenjenja modelnih sladolednih smjesa, *Mljekarstvo* **60 (1)**; 10-18.
   Indeksiranost:SCI
   Accession number: WOS:000278200100002
   Sažetak:
   U radu je ispitivan utjecaj ultrazvuka visoke snage na reološka svojstva i značajke pjenjenja pojedinih modelnih sladolednih smjesa. Sladoledne smjese pripremljene su prema određenim recepturama, te podvrgnute različitim postupcima homogenizacije: mehaničkom miješanju, tretiranju ultrazvukom te kombinaciji miješanja i ultrazvučnog tretiranja. U radu je korištena ultrazvučna sonda promjera 12, 7 mm, amplitude 100% u trajanju pet minuta pri stalnoj temperaturi. Reološka svojstva određivana su na rotacionom reometru i izražena kao indeks tečenja, koeficijent konzistencije i prividna viskoznost. Iz rezultata mjerenja zaključeno je da sve smjese imaju značajke nenewtonskih kapljevina dilatantnih svojstava. Najveću viskoznost imali su uzorci homogenizirani miješanjem u mikseru, a značajno manju oni tretirani ultrazvukom. Svojstva pjenjenja izražena su kao postotak povećanja volumena pjene, indeks stabilnosti pjene, te maksimalna viskoznost. Utvrđeno je da sladoledne smjese tretirane samo mehaničkim miješanjem pokazuju minimalano povećanje volumena pjene, dok je najveće povećanje volumena pjene zapaženo kod sladoledne smjese tretirane kombinacijom mehaničkog miješanja i ultrazvuka. Isto tako sladoledne smjese s većim udjelom proteina pokazale su veću stabilnost pjene. Optimalnim se pokazalo vrijeme tretiranja od 10 minuta.

6. Rimac Brnčić, S., Lelas, V., Herceg, Z., Badanjak, M. (2010) Izoterme sorpcije vode dehidratiranih proteina sirutke, *Mljekarstvo* **60 (1)**, 3-9.
   Indeksiranost: SCI
   Accession number: WOS:000278200100001
   Sažetak:
   Izoterme sorpcije vode opisuju odnos između udjela vode suhog materijala (hrane) i relativne vlažnosti okoline. U skladu sa dobivenim podacima optimiraju se uvjeti procesa sušenja, pakiranja i skladištenja hrane koji će omogućiti maksimalno zadržavanje njene arome, boje, teksture te nutritivne i biološke vrijednosti. Svrha ovog rada bila je utvrditi ravnotežnu koncentraciju vode i aktiviteta vode, te vrijednost monosloja dva komercijalna izolata proteina sirutke u prahu prije i nakon tribomehaničke mikronizacije, odnosno enzimske hidrolize. Istovremeno je bilo

potrebno odabrati jednadžbu koja najbolje odgovara eksperimentalnim podacima. Ravnotežna koncentracija vode u ispitivanim uzorcima određena je standardnom gravimetrijskom metodom pri 20° C u rasponu aktiviteta vode od 0,11 do 0,75. Vrijednosti monosloja izračunate su primjenom dva modela: Brunauer-Emmett-Teller (BET) i Guggenheim-Anderson-de Boer (GAB). Rezultati su pokazali da tribomehanički tretirani izolati proteina sirutke, odnosno hidrolizati proteina imaju niže vrijednosti monosloja, ali i veći pripadajući aktivitet vode. To znači da se, iako imaju manji udio vode, mogu čuvati u uvjetima veće relativne vlažnosti zraka u odnosu na netretirane uzorke. BET model pokazao se prikladnim kod određivanja monosloja u području aktiviteta vode od 0,11-0,54, dok je GAB model moguće primijeniti za područje aktiviteta do 0,75.

7. Režek Jambrak, A., Lelas, V., Krešić, G., **Badanjak, M**., Rimac Brnčić, S., Herceg, Z., Batur, V., Grčić, I. (2011) Rheological, functional and thermo-physical properties of ultrasound treated whey proteins with addition of sucrose or milk powder, *Mljekarstvo* **61(1)**; 79-91.
   Indeksiranost: SCI
   Accession number: WOS:000289604500008
   Sažetak:
   Ultrasound represents a non-thermal food processing technique and has great potential to be used in the food industry. The objective of this research was to observe ultrasound impact on physical properties of model systems prepared with whey protein isolates (WPI) or whey protein concentrates (WPC) with or without sucrose or milk powder addition. This kind of systems is often used in milk beverages and milk based products. Model systems with protein and milk powder or sucrose addition were treated with high power ultrasound (HPU) probe of 30 kHz frequency for 5 and 10 minutes. After sonication several properties were determined and examined: solubility, emulsifying and foaming properties, rheological and thermophysical properties. Ultrasound treatment showed severe influence on all examined properties, caused by protein denaturation as a consequence of cavitation and microstreaming effects. Ultrasound treatment caused decrease in protein solubility for whey protein isolate and whey protein concentrates model systems, compared to untreated sample. There was statistically significant increase in foam volume of model systems, prepared with sucrose or milk powder and WPI after ultrasound treatment. Statistically significant decrease in emulsion activity and emulsion stability indices was observed for model systems prepared solely with isolates and concentrates. After treatment of whey protein model systems (with or without milk powder or sucrose) with 30 kHz ultrasound, the changes in consistency coefficients (k) were observed, but there were no significant changes in flow behaviour indices (n). After addition of milk powder or sucrose, statistically significant decrease in initial freezing and melting temperatures was observed due to the ultrasound treatment.

8. Dubrović, I., Herceg, Z., Režek Jambrak, A., **Badanjak, M.**, Dragović-Uzelac, V. (2011) Effect of High Intensity Ultrasound and Pasteurization on Anthocyanin Content in Strawberry Juice, *Food technology and biotechnology* **49 (2)**; 196-204.
   Indeksiranost: CC
   Accession number: CCC:000292122700007
   Sažetak:
   The purpose of this investigation is to study the influence of high intensity ultrasound and pasteurization on the stability of anthocyanins and their content in strawberry juice. Different ultrasound process parameters for the treatment of juices are compared to the classical thermal treatments. For ultrasound treatments, three parameters were varied according to the statistical experimental design. Central composite design was used to optimize and design experimental parameters: temperature (25, 40 and 55 °C), amplitude (60, 90 and 120 μm) and time (3, 6, and 9 min). It was found that the anthocyanin content after pasteurization (85 °C for 2 min) was reduced by 5.3 to 5.8 % compared to untreated juices. After treatment with ultrasound (20 °C for 3, 6 or 9 min) or thermosonication (40 °C for 3, 6 or 9 min and 60 °C for 3 or 6 min), the degradation of anthocyanins was generally less intensive and was 0.7–4.4 % compared to the untreated juices. Only in the case of ultrasonic treatment at a temperature of 55 °C and treatment time of 9 min the total content of anthocyanins, compared to untreated juice, was reduced by 5.8 to 7.1 %, and their degradation was greater than that of pasteurized juices. From the results it can be concluded that total anthocyanin content was greater in more than 85 % of the selected ultrasound treatments compared to pasteurized juices. Ultrasound treatment can replace pasteurization in terms of preserving total anthocyanin content. The modelling approaches using response surface methodology (RSM) developed in this study exploit data in order to identify the optimal processing parameters for lowering degradation of anthocyanins in strawberry juice during ultrasound processing.

9. **Badanjak Sabolović, M.,** Rimac, Brnčić, S., Lelas, V. (2013) Emulsifying properties of tribomechanically treated whey proteins, *Mljekarstvo* **63**, 64-71.
   Indeksiranost: SCI
   Accession number: WOS:00032042500002
   Sažetak:
   Whey proteins are used in a wide range of food products because of their high nutritional value and the ability to contribute to the unique functional properties of the final products. The functional properties of whey proteins are affected not only by the whey origin, season dependent variations of protein and non-protein components amount, but also by the conditions of processes involved in their isolation, purification and modification (temperature, pH, pressure, chemicals). In this research, tribomechanical micronization (TM) was used as a technique that could be useful in modification of some functional properties of whey proteins. Therefore, two different commercial powdered whey protein isolates (WPI) were used for analysis. Surface hidrophobicity and emulsifying properties (emulsifying activity and emulsion stability) were determined before and after TM treatment. The results obtained showed increases in surface hidrophobicity of WPI after TM treatment indicating that TM

could induce changes of protein conformation and increase exposure of the previously buried hydrophobic regions. Emulsions prepared with tribomechanically treated WPI showed higher emulsion activity and better emulsion stability. The results obtained suggest that TM can be useful and fast process technique for improvement of functional properties of WPI.

A. 2.2. Znanstveni radovi iz skupine a2[1]

1. Režek Jambrak, A., Lelas, V., Herceg, Z., **Badanjak, M**., Werner, Z. (2010) Primjena ultrazvuka visoke snage u sušenju voća i povrća, *Kemija u industriji:časopis kemičara i tehnologa Hrvatske* **59 (4)**; 169-177.
   Indeksiranost: SCOPUS
   ISSN: 00229830
   Sažetak:
   Ultrazvuk iskazuje frekvenciju zvuka koja se nalazi u frekvenciji između 18 i 100 kHz, a što je iznad čujnosti ljudskog uha. Ultrazvuk visoke snage znači primjenu intenziteta višeg od I = 1 W cm^{-2} (uobičajeno u rasponu od I= 10–1000 W cm^{-2}). Ultrazvuk visoke snage i niskih frekvencija (f= 20 do 100 kHz) smatra se «snažnim ultrazvukom», jer uzrokuje pojavu kavitacije te ima primjenu u prehrambenoj industriji. Primjenjuje se kod odzračivanja tekuće hrane, za induciranje reakcija oksidacije/redukcije, za ekstrakciju enzima i proteina, za inaktivaciju enzima i za indukciju nukleacije kod kristalizacije. Nadalje, ultrazvuk pospješuje prijenos topline, koristi se kod emulgiranja, sterilizacije, ekstrakcije, odzračivanja, filtriranja, sušenja i pojačavanja oksidacije. Konvencionalno sušenje toplim zrakom je energetski jako zahtjevno i posljedično zahtjeva veća financijska izdvajanja. Primjene različitih predtretmana kao što su osmotska dehidratacija, ultrazvuk i ultrazvukom potpomognuta osmodehidratacija pokazale su različite učinke na voće i povrće. Prolaskom akustične energije visokog intenziteta kroz čvrsti medij, zvučni val uzrokuje serije brzih i sukcesivnih kompresija i opuštanja, sa brzinama koje ovise o njegovoj frekvenciji. Zbog toga je materijal izložen brzim serijama promjenjivih stezanja i širenja, vrlo nalik neprekidnom stiskanju i opuštanju spužve. Ovaj mehanizam, poznat kao ″rektificirana difuzija″, vrlo je važan u akustičnom sušenju i migraciji vlage. Primjena ultrazvuka kao prethodne obrade pokazala je veliki utjecaj na skraćivanje kasnijeg trajanja sušenja vrućim zrakom, te samim time i ukupna operacija sušenja. Pokazano je da obrada prije provedbe sušenja omogućava bolji prijelaz mase i difuzivnost vode od osmotske dehidratacije. Kvaliteta proizvoda koji se stavlja na sušenje je veća jer se prethodna obrada ultrazvukom primjenjuje pri sobnoj

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

temperaturi čime se smanjuju nepoželjne promjene na strukturi, senzorskim karakteristikama, te gubitci nutritivnih komponenta voća i povrća.

- *Znanstveni radovi druge skupine (a2) su radovi zastupljeni u jednoj od sljedećih sekundarnih publikacija: Agris, Agricola, Aquatic Sciences and Fisheries Abstracts, Biological Abstract, BIOSIS, Biotechnology Citation Index, CAB Abstracts (sve baze podatka), Chemical Abstracts, Food Science and Technology Abstracts, GEOBASE. Kada je riječ o radovima interdisciplinarnog karaktera koji u znatnijoj mjeri pripadaju području biotehničkih znanosti, u rad skupine a2 ubrojit će se i onaj koji je zastupljen u nekoj drugoj međunarodno priznatoj sekundarnoj publikaciji o čemu odluku donosi Matični odbor.*
- *Prihvaćeni patenti, priznati kultivari bilja, pasmine životinja i sojevi mikroorganizama vrednuju se kao radovi skupine a2.*
  - *Prikaz objavljenih radova do prethodnog izbora*
  - *Prikaz objavljenih radova nakon prethodnog izbora i sažetak na jeziku na kojem je rad objavljen*
  - *Uz svaki rad potrebno je navesti indeksiranost rada u gore navedenim bazama podataka*

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

1. Rimac-Brnčić, S., Lelas, V., Brnčić, M., Bosiljkov, T., Ježek, D., **Badanjak, M.** (2009) Thermal gelation of whey protein at different pH values // *Chemical Engineering Transactions–volume 17, Proceedings of the 9th International Conference on Chemical and Process Engineering* / Sauro Pierucci (ur.), Rim, Italija:AIDIC, 2009, 831-836.
   Organizator: AIDIC, THE ITALIAN ASSOOCIATION OF CHEMICAL ENGINEERING
   ISBN: 978-88-95608-01-3
   ISSN: 1974-9791
   Sažetak:
   Gelation is an important functional property of whey proteins. Their ability to form heat induced gels and provide appropriate texture is determined by its molecular structure (primary, secondary, tertiary, quaternary), interactions with other components (salts, acids, urea) and processing conditions (pH, ionic strength, heating temperature, heating and cooling rate).
   The objective of this work was to define gel structure changes of whey protein isolates (WPI) at various pH values in function of following processing operations: tribomechanical activation and enzymatic hydrolysis.
   Whey protein gels were prepared by heating dispersions of two comercial powdered whey protein isolates before and after tribomechanical activation and enzymatic hydrolysis, respectively. The results obtained showed that tribomechanical activation as well as enzymatic hydrolysis influenced the gelation ability. Texture of gels was affected by pH. Gels prepared at pH 3 showed higher hardness that gels at pH 7.

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

This work suggests that desired modification of gel texture can be achieved in order to enhance the suitability of WPI for incorporation into various processed and formulated food products.

2. Brnčić, M., Ljubić Herceg, I., Šubarić, D., **Badanjak, M**., Rimac Brnčić, S., Tripalo, B., Jezek, D., Cerovec, P., Herceg, Z. (2009) Influence of power ultrasound on textural properties of corn starch gels // *Proceedings of the 5th International Symposium of Food Rheology and Structure ISFRS 2009* / Fischer, Peter; Pollard, Michael;Windhab, Erich (ur.). Zurich: Laboratory of Food Process Engineering, Institute of Food Science and Nutrition, Zurich, 2009, 500-501
   Organizator: ETH, Swiss Federal Institute of Technology Zurich
   ISBN: 978-3-905609-43-1
   Sažetak:
   The aim of this study was to determine various textural properties of heat induced gels prepared from corn starch suspensions (10%) treated with power ultrasound. The effect of ultrasound on texture profile of corn starch gels was observed by measuring their textural properties – hardness, adhesiveness, cohesiveness, springiness and gumminess by Texture analyzer HD+ (Stable Micro Systems, UK). Model suspensions of corn starch were treated with ultrasonic probe that was 7 mm in diameter and with 24 kHz frequency immerged in suspensions directly and with ultrasonic bath with properties of 24 kHz frequency as well. For both experimental setups time of treatment was: 15 and 30 minutes. Besides the textural properties, influence of power ultrasound on temperature changes during treatments was monitored.

- *Znanstveni radovi treće skupine (a3) su radovi objavljeni u zbornicima radova s međunarodnih znanstvenih skupova održanih u inozemstvu ili u Hrvatskoj u organizaciji ili suorganizaciji međunarodne znanstvene asocijacije s recenzijom uredništva ili radovi objavljeni u zbornicima zastupljenim u bazama podatka: SCI – Proceedings i/ili CC – Proceedings.*
  - *Prikaz objavljenih radova do prethodnog izbora*
  - *Prikaz objavljenih radova nakon prethodnog izbora i sažetak na jeziku na kojem je rad objavljen*
  - *Uz svaki rad potrebno je navesti indeksiranost rada u bazi podataka (SCI – Proceedings i/ili CC – Proceedings) i/ili navesti međunarodnu znanstvenu asocijaciju koja je organizatora/suorganizatora međunarodnog znanstvenog skkupa*
  - *Uz svaki rad navesti ISBN oznaku (za monografske publikacije ili zbornike radova) ili ISSN broj (za periodiku)*
  - *U prilogu dostaviti dokaz (kopija stranice Zbornika) o organizaciji međunarodnog kongresa u organizaciji/suorganizaciji međunarodne asocijacije*

NAPOMENA 1: Nakon popisa radova iz skupine a1, a2 i a3 predočiti tablični prikaz (Tablica 1) objavljenih znanstvenih radova relevantnih za izbor u u znanstvena zvanja, u skladu s uvjetima Nacionalnog vijeća za znanost za biotehničke znanosti (N.N. 84 /2005)

NAPOMENA 2: Nije potrebno prilagati kopije radove osim ukoliko to Matični odbor ne zatraži

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, NN 84 /2005)

Za izbor u znanstveno zvanje <u>znanstveni suradnik</u>

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	9	9	**2**	1	2	9
	Poslije	0					
a2	Prije	1	1	**3**	0.5	1.5	0,5
	Poslije	0					
a3	Prije	2	2	**2**	0.25	0.5	0,5
	Poslije	0					
Ukupno bodova						**4**	10

Citiranost: ukupan broj citata u Web of Science 67 (H-indeks 3); ukupan broj citata u Scopus-u 74 (H-indeks 4)

A. 2.4. Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3

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

1. Lelas, V., Rimac-Brnčić, S., Badanjak, M. (2007) Hrvatska autohtona jela u turističkoj ponudi, *Perspektive razvoja ruralnog turizma s međunarodnim sudjelovanjem, Prvi hrvatski kongres ruralnog turizma*, Hvar, 17-21. listopad 2007., Zbornik radova

A. 2.6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA

A. 2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

1. Rimac Brnčić, S., Lelas, V., **Badanjak, M.** (2008) Improvement of foaming properties of whey proteins. *The 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress on Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists,* Cavtat, Croatia
2. Rimac-Brnčić, S., Lelas, V., Brnčić, M., Bosiljkov, T., Ježek, D., **Badanjak, M.** (2009) Thermal gelation of whey protein at different pH values. *9th International Conference on Chemical and Process Engineering*, Rim, Italija
3. Brnčić, M., Ljubić Herceg, I., Šubarić, D., **Badanjak, M**., Rimac Brnčić, S., Tripalo, B., Jezek, D., Cerovec, P., Herceg, Z. (2009) Influence of power ultrasound on textural properties of corn starch gels. *5th International Symposium of Food Rheology and Structure ISFRS 2009*, Zurich, Švicarska
4. Režek Jambrak, A., Lelas, V., **Badanjak, M**. (2009) Physical properties of ultrasound treated whey protein suspensions with and without hydrocolloids addition, *5th International Technical Symposium on Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocesses and Food Quality Management,* Potsdam, Germany.

5. Režek Jambrak, A., Lelas, V., Rimac-Brnčić, S., Herceg, Z., **Badanjak, M**., Muža, M. (2010) Utjecaj ultrazvuka na reološka i termofizikalna svojstva krumpirovog škroba. *International Scientific and Professional Conference, 13th Ruzicka days „TODAY SCIENCE-TOMORROW INDUSTRY“*.
6. **Badanjak, M**., Lelas, V., Rimac-Brnčić, S., Režek Jambrak, A., Herceg, Z., Penava, A. (2011) Effect of sonication on stability of anthocyanins and colour in sour cherry Marasca juice. *7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Croatia.*
7. **Badanjak, M**., Lelas, V. (2011) Non-conventional extraction methods of strawberry phenol compounds. *IFT Annual Meeting*, New Orleans, USA
8. **Badanjak Sabolović, M**., Lelas, V., Rimac Brnčić, S. (2013) Influence of ultrasound treatment on phenolic composition and antioxidant capacity of sour cherry Marasca juice. *2nd International conference of food digestion,* Madrid, Spain
9. Marić, M*.,* Rimac Brnčić, S., **Badanjak Sabolović, M**. (2013) Sensitization to major food allergens among children. *EUROFOODCHEM XVII,* Istanbul, Turkey
10. Mirela Marić, **Marija Badanjak Sabolović**, Zrinka Šmuljić, Suzana Rimac Brnčić (2013) Dietary polyphenols as neuroprotective food ingredients. *53rd International Neuropsychiatric Pula Congres,* Pula, Croatia
11. **Badanjak Sabolović, M.,** Vujić, L., Vitali Čepo, D., Takacs, K., Rimac Brnčić, S. (2014) In vitro digestibility of ultrasonically treated starch. *3rd International Conference on Food Digestion*, Wageningen, Netherlands

A. 2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

1. Lelas, V., Rimac-Brnčić, S., **Badanjak, M.** (2007) Hrvatska autohtona jela u turističkoj ponudi, Perspektive razvoja ruralnog turizma s međunarodnim sudjelovanjem, *Prvi hrvatski kongres ruralnog turizma,* Hvar, Croatia
2. Režek Jambrak, A., Lelas, V., **Badanjak, M**., Brnčić, M., Tripalo, B. (2008) Utjecaj ultrazvuka na reološka svojstva modelnih sustava koncentrata proteina sirutke i guar gume. Zbornik sažetaka 38. *Hrvatskog simpozija mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem*, Lovran, Croatia

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

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	0
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	1
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	11
Nacionalni znanstveni skupovi	2

A. 2.6.2.1. Predsjedavajući na znanstvenim skupovima
A. 2.6.3. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu

A. 2.6.4. Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu

1. Režek Jambrak, A., Lelas, V., **Badanjak, M**., Brnčić, M., Tripalo, B. (2008) Utjecaj ultrazvuka na reološka svojstva modelnih sustava koncentrata proteina sirutke i guar gume. Zbornik sažetaka 38. *Hrvatskog simpozija mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem*, Lovran, Croatia

A. 3. ZNANSTVENI PROJEKTI

A. 3.1. Nacionalni znanstveni projekti

A. 3.1.1. Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta

Navesti naziv projekta, šifru, trajanje projekta (godine od-do), naziv institucije koja je raspisala natječaj.

Br.	Naziv	Naručitelj	Trajanje
1.	„Mogućnost primjene novih metoda u procesiranju hrane“	**NZZ (HRZZ)**	**30.04.-30-10.2010.**

A. 3.1.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima

Navesti naziv projekta, šifru, trajanje projekta (godine od-do), naziv institucije koja je raspisala natječaj i funkciju na projektu (suradnik/konzultant itd)

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
	„Nove tehnike procesiranja u proizvodnji funkcionalne hrane“, 058-0580696-2533	**Znanstveni novak**	Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa	**2007-**

A. 3.2. Međunarodni znanstveni projekti

A. 3.2.1. Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta

Navesti naslov projekta, šifru, trajanje projekta (godine od-do), naziv institucije koja je raspisala natječaj.

Br.	Naziv	Naručitelj	Trajanje

A. 3.2.2. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima

Navesti naslov projekta, šifru, trajanje projekta (godine od-do), naziv institucije koja je raspisala natječaj i ulogu na projektu (voditelj/suradnik/konzultant itd)

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

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

A. 4. MENTORSTVO

A. 4.1. Diplomski rad

Pomoć pri izradi diplomskog rada uz mentore:

Mentor: prof.dr.sc. Zoran Herceg

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Petra Cerovec	Utjecaj obrade ultrazvukom visokog intenziteta na fizikalna svojstva kukuruznog škroba	Svibanj, 2008	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Mentor: izv.prof.dr.sc. Anet Režek Jambrak

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
2.	Zoran Werner	Utjecaj ultrazvuka na reološka, teksturalna i fizikalna svojstva pšeničnog škroba	5.3.2010.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Mentor: izv.prof.dr.sc. Suzana Rimac Brnčić

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
3.	Antonia Penava	Utjecaj ultrazvučne obrade na fenolni sastav soka višnje	21.12.2010.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

A. 4.2. Magistarski rad

Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet

Član povjerenstva:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet

A. 4.3. Doktorski rad

Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet

Član povjerenstva:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet

A. 5. ZNANSTVENE FUNKCIJE

A. 5.1. Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa

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

A. 5.2. Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa

Navesti naziv odbora i naziv skupa, vrijeme i mjesto održavanja

Br Naziv skupa, mjesto Funkcija Godina

A. 5.3. Urednik znanstvenog časopisa

Navesti naziv časopisa i web-stranicu časopisa (ukoliko postoji)

A. 5.3.1. Urednik znanstvenog zbornika

Navesti naziv zbornika i godinu izdavanja

A. 5.4. Članstvo u znanstvenim društvima

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

Naziv	Dužnost	Godina učlanjenja
Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista	član	2008-

A. 5.5. Članstvo u Akademijama

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

A. 5.6. Recenzije znanstvenih radova

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

Naziv časopisa/zbornika koji je zatražio recenziju	Br. recenziranih radova	Godina
Food Chemistry	**1**	**2011**

A. 5.7. Recenzije znanstvenih knjiga

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

A. 5.7.1. Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)

Navesti kompletnu referencu za knjigu(e) za koje je napravljen prikaz i podatak o tome gdje je prikaz objavljen (npr. podaci o časopisu / web-stranici itd)

A. 5.8. Recenzije znanstvenih projekata

Priložiti dopis i/ili isprint iz baze podataka (web-stranica) u kojoj se navodi ime recenzenta i/ili poziv za recenziju (npr. kod ocjenjivanja FP projekata)

Naziv institucije koja je zatražila recenziju	Br. recenziranih projekata	Godina

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

Br	Naziv	Funkcija	Godina od-do

A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA

Navesti instituciju, grad, državu i razdoblje boravka (datum od – do), naziv stipendije/ustanove koja je omogućila dotično usavršavanje

ustanova	mjesto	godina
University of Turin, Department of drug science and technology (HRZZ stipendija)	Torino, Italija	30.04.-30.10.2010.
University of Technology, (Training School „Food Digestion and Human Health“, COST projekt)	Gdanjsk, Poljska	22.04.-26.04.2013.

A. 6.1. Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama

A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA

Navesti naziv nagrade, tko dodjeljuje nagradu, godina u kojoj je nagrada dodijeljena

Naziv nagrade	Institucija	godina
Stipendija Hrvatske zaklade za znanost	Hrvatska zaklada za znanost	2010
Potpora Biotehničke zaklade Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu	Biotehnička zaklada	2013

B. NASTAVNA DJELATNOST

B.1. Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima

Naziv kolegija	Studij	Vrsta nastave
Fizikalna svojstva složenih sustava-hrane	preddiplomski	Vježbe, seminari
Prehrambeno-procesno inženjerstvo I	preddiplomski	Seminari
Procesi konzerviranja hrane	prediplomski	Vježbe, seminari
Procesi pripreme hrane	preddiplomski	Vježbe
Nova hrana	diplomski	Seminari

B.2. Nastava na poslijediplomskom
B.3. Osnivanje novih studija
B.4. Program i uvođenje novih predmeta
B.4.1. Program i uvođenje novih predmeta na preddiplomskim i dodiplomskim studijima
B.4.2. Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima
B.5. Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika
B.6. Autorstvo i suautorstvo skripata
B.7. Gostujući nastavnik
B.8. Nastavne djelatnosti unutar odbora
B.9. Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave

C. STRUČNA DJELATNOST
C.1. Stručni radovi

1. Herceg, Z., Brnčić, M., Režek Jambrak, A., Rimac Brnčić, S., **Badanjak, M.,** Sokolić, I. (2009) Mogućnost primjene ultrazvuka visokog intenziteta u mljekarskoj industriji, *Mljekarstvo* **59 (1)**; 65-69.

   Indeksiranost:SCI
   Accession number: WOS:000265050000009
   Sažetak:

   U posljednje vrijeme mnoga istraživanja usmjerena su na razvoj novih postupaka obrade hrane sa ciljem dobivanja prehrambenih proizvoda visoke kvalitete. Dosadašnji rezultati primjene ultrazvuka visokog intenziteta pokazali su da se ova tehnika može uspješno primijeniti u svrhu smanjenja broja ili uništenja mikroorganizama, pri čemu se u znatnoj mjeri može uštedjeti energija i skratiti vrijeme trajanja procesa proizvodnje, te primijeniti blaži uvjeti toplinske obrade, a pritom dobiti proizvod veće nutritivne vrijednosti. Shodno tome, pokazalo se da je obrada ultrazvukom visokog intenziteta potencijalno vrlo uspješan postupak obrade mlijeka, posebno u kombinaciji s povišenom temperaturom.

C.1.1. Stručni rad objavljen u domaćem časopisu
C.1.2. Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa

C.2. Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu
C.2.1. Pozvana predavanja
C.3. Tehnologijski/stručni projekti
C.3.1. Voditelj nacionalnog tehnologijskog/stručnog projekta
C.3.2. Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu

„Proizvodnja napitaka na osnovi sirutke“ - 5065,
Voditelj: Prof. dr.sc. Zoran Herceg, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 2007-2009.

C.4. Dužnosti u strukovnoj asocijaciji
C.5. Članstvo u stručnim društvima
C.6. Član uređivačkog odbora stručnog časopisa
C.7. Čelne dužnosti
C.7.1. Ostale stručne dužnosti
C.8. Stručne nagrade i priznanja

D. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti

Tablica 5.

Naziv kolegija	**Studij**	**Vrsta nastave**
Fizikalna svojstva složenih sustava-hrane	preddiplomski	Vježbe i seminari
Prehrambeno-procesno inženjerstvo I	preddiplomski	Seminari
Procesi konzerviranja hrane	prediplomski	Vježbe i seminari
Procesi pripreme hrane	preddiplomski	Vježbe
Nova hrana	diplomski	Seminari

PRILOZI

- Rješenje (odluka) o zadnjem izboru
- Životopis pristupnika
- Preslika Domovnice
- Preslike diploma
- Dokaz indeksiranosti radova i citiranosti radova
- Dokaz o organizaciji međunarodnog kongresa u organizaciji/suorganizaciji međunarodne asocijacije (za radove iz skupine a3) i/ili potvrda o indeksiranosti u ISI-Proceedings

Nacionalna i sveučilišna
knjižnica u Zagrebu
Ulica Hrvatske bratske zajednice 4
p.p.550
10000 Zagreb
Tel: +385 1 616 41 11
Fax: +385 1 616 41 86

Odsjek u središnjoj službi čitaonica
Goranka Mitrović, dipl. ing.
e-mail: gmitrovic@nsk.hr
tel. 01 61 64 386
Zagreb, 05. ožujak 2014.

Potvrda o zastupljenosti i citiranosti radova znanstvenika u relevantnim bazama podataka

Dr. sc. MARIJA BADANJAK SABOLOVIĆ

Zastupljenost radova:

Baze podataka:

Current Contents (1998 to 2013): **4**

Web of Science®
Science Citation Indeks Expanded (SCI-EXPANDED)—1955-present: **6**

CAB ABSTRACTS; 1910 to date (1910 - current):
1 u tijeku indeksiranja

SCOPUS: **1**

ProQuest Environmental Science Professional: **1**

Citiranost radova:

Baza podataka:

Broj citata radova indeksiranih u Web of Science® (All Databases): **67**
H-indeks: 3

Ukupan broj citata u Web of Science® (Cited Reference Search): **67**

Ukupan broj citata u Scopus-u: **74**
H-indeks: 4

gdo knige počtue da e knigami počtovan

Close

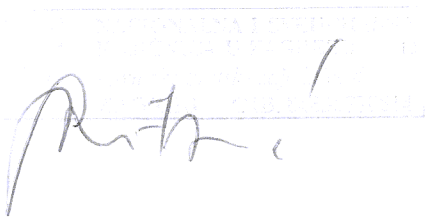
Web of Science™
Page 1 (Records 1 -- 4)
[1]

Print

Record 1 of 4
Author(s): Dubrovic, I (Dubrovic, Igor); Herceg, Z (Herceg, Zoran); Jambrak, AR (Jambrak, Anet Rezek); Badanjak, M (Badanjak, Marija); Dragovic-Uzelac, V (Dragovic-Uzelac, Verica)
Title: Effect of High Intensity Ultrasound and Pasteurization on Anthocyanin Content in Strawberry Juice
Source: FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY
Volume: 49
Issue: 2
Pages: 196-204
Published: APR-JUN 2011
Accession Number: CCC:000292122700007
Document Type: Article
CC Editions/Collections: Agriculture, Biology & Environmental Sciences (ABES)
Discipline: BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY
ISSN: 1330-9862
29-char Source Abbrev.: FOOD TECHNOL BIOTECH
ISO Source Abbrev.: Food Technol. Biotechnol.
ISI Document Delivery No: 783ZF

Record 2 of 4
Author(s): Herceg, Z (Herceg, Zoran); Batur, V (Batur, Verica); Jambrak, AR (Jambrak, Anet Rezek); Badanjak, M (Badanjak, Marija); Brncic, SR (Brncic, Suzana Rimac); Lalas, V (Lalas, Vesna)
Title: Modification of rheological, thermophysical, textural and some physical properties of corn starch by tribomechanical treatment
Source: CARBOHYDRATE POLYMERS
Volume: 80
Issue: 4
Pages: 1072-1077
Published: MAY 16 2010
Accession Number: CCC:000277636200009
Document Type: Article
CC Editions/Collections: Agriculture, Biology & Environmental Sciences (ABES); Life Sciences (LS); Physical, Chemical & Earth Sciences (PCES)
Discipline: AGRICULTURAL CHEMISTRY; CHEMISTRY & ANALYSIS; ORGANIC CHEMISTRY/POLYMER SCIENCE
ISSN: 0144-8617
29-char Source Abbrev.: CARBOHYD POLYM
ISO Source Abbrev.: Carbohydr. Polym.
ISI Document Delivery No: 595TO

Record 3 of 4
Author(s): Herceg, IL (Herceg, Ivana Ljubic); Jambrak, AR (Jambrak, Anet Rezek); Subaric, D (Subaric, Drago); Brncic, M (Brncic, Mladen); Brncic, SR (Brncic, Suzana Rimac); Badanjak, M (Badanjak, Marija); Tripalo, B (Tripalo, Branko); Jezek, D (Jezek, Damir); Novotni, D (Novotni, Dubravka); Herceg, Z (Herceg, Zoran)
Title: Texture and Pasting Properties of Ultrasonically Treated Corn Starch
Source: CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES
Volume: 28
Issue: 2
Pages: 83-93
Published: 2010
Accession Number: CCC:000277645100001
Document Type: Article



CC Editions/Collections: Agriculture, Biology & Environmental Sciences (ABES)
Discipline: FOOD SCIENCE/NUTRITION
ISSN: 1212-1800
29-char Source Abbrev.: CZECH J FOOD SCI
ISO Source Abbrev.: Czech. J. Food Sci.
ISI Document Delivery No: 595WT

Record 4 of 4
Author(s): Jambrak, AR (Jambrak, Anet Rezek); Lelas, V (Lelas, Vesna); Mason, TJ (Mason, Timothy J.); Kresic, G (Kresic, Greta); Badanjak, M (Badanjak, Marija)
Title: Physical properties of ultrasound treated soy proteins
Source: JOURNAL OF FOOD ENGINEERING
Volume: 93
Issue: 4
Pages: 386-393
Published: AUG 2009
Accession Number: CCC:000266125100002
Document Type: Article
CC Editions/Collections: Agriculture, Biology & Environmental Sciences (ABES)
Discipline: FOOD SCIENCE/NUTRITION
ISSN: 0260-8774

29-char Source Abbrev.: J FOOD ENG
ISO Source Abbrev.: J. Food Eng.
ISI Document Delivery No: 446MG

Close

Web of Science™
Page 1 (Records 1 -- 4)
[1]

Print

© 2014 THOMSON REUTERS TERMS OF USE PRIVACY POLICY FEEDBACK

Close

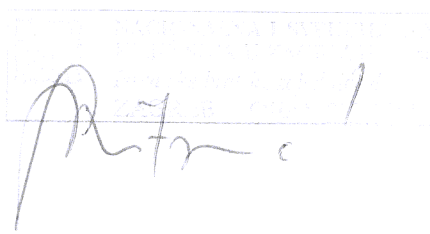
Print

Web of Science™
Page 1 (Records 1 -- 6)
[1]

Record 1 of 6
Title: Emulsifying properties of tribomechanically treated whey proteins
Author(s): Sabolovic, MB (Sabolovic, Marija Badanjak); Brncic, SR (Brncic, Suzana Rimac); Lelas, V (Lelas, Vesna)
Source: MLJEKARSTVO **Volume:** 63 **Issue:** 2 **Pages:** 64-71 **Published:** APR-JUN 2013
Times Cited in Web of Science: 0
Total Times Cited: 0
Accession Number: WOS:000320425000002
Document Type: Article
Web of Science Categories: Agriculture, Dairy & Animal Science
Research Areas: Agriculture
IDS Number: 164QQ
ISSN: 0026-704X
29-char Source Abbrev.: MLJEKARSTVO
ISO Source Abbrev.: Mljekarstvo

Record 2 of 6
Title: Rheological, functional and thermo-physical properties of ultrasound treated whey proteins with addition of sucrose or milk powder
Author(s): Jambrak, AR (Jambrak, Anet Rezek); Lelas, V (Lelas, Vesna); Kresic, G (Kresic, Greta); Badanjak, M (Badanjak, Marija); Brncic, SR (Brncic, Suzana Rimac); Herceg, Z (Herceg, Zoran); Batur, V (Batur, Verica); Grcic, I (Grcic, Iris)
Source: MLJEKARSTVO **Volume:** 61 **Issue:** 1 **Pages:** 79-91 **Published:** JAN-MAR 2011
Times Cited in Web of Science: 0
Total Times Cited: 0
Accession Number: WOS:000289604500008
Document Type: Article
Web of Science Categories: Agriculture, Dairy & Animal Science
Research Areas: Agriculture
IDS Number: 751GC
ISSN: 0026-704X
29-char Source Abbrev.: MLJEKARSTVO
ISO Source Abbrev.: Mljekarstvo

Record 3 of 6
Title: Moisture sorption isotherms of dehydrated whey proteins
Author(s): Brncic, SR (Brncic, Suzana Rimac); Lelas, V (Lelas, Vesna); Herceg, Z (Herceg, Zoran); Badanjak, M (Badanjak, Marija)
Source: MLJEKARSTVO **Volume:** 60 **Issue:** 1 **Pages:** 3-9 **Published:** JAN-MAR 2010
Times Cited in Web of Science: 0
Total Times Cited: 0
Accession Number: WOS:000278200100001
Document Type: Article
Web of Science Categories: Agriculture, Dairy & Animal Science
Research Areas: Agriculture
IDS Number: 603HS
ISSN: 0026-704X
29-char Source Abbrev.: MLJEKARSTVO
ISO Source Abbrev.: Mljekarstvo



Record 4 of 6
Title: Influence of high power ultrasound on rheological and foaming properties of model ice-cream mixtures
Author(s): Batur, V (Batur, Verica); Lelas, V (Lelas, Vesna); Jambrak, AR (Jambrak, Anet Rezek); Herceg, Z (Herceg, Zoran); Badanjak, M (Badanjak, Marija)
Source: MLJEKARSTVO **Volume:** 60 **Issue:** 1 **Pages:** 10-18 **Published:** JAN-MAR 2010
Times Cited in Web of Science: 1
Total Times Cited: 1
Accession Number: WOS:000278200100002
Document Type: Article
Web of Science Categories: Agriculture, Dairy & Animal Science
Research Areas: Agriculture
IDS Number: 603HS
ISSN: 0026-704X
29-char Source Abbrev.: MLJEKARSTVO
ISO Source Abbrev.: Mljekarstvo

Record 5 of 6
Title: Advantages and disadvantages of high power ultrasound application in the dairy industry
Author(s): Jambrak, AR (Jambrak, Anet Rezek); Lelas, V (Lelas, Vesna); Herceg, Z (Herceg, Zoran); Badanjak, M (Badanjak, Marija); Batur, V (Batur, Verica); Muza, M (Muza, Mislav)
Source: MLJEKARSTVO **Volume:** 59 **Issue:** 4 **Pages:** 267-281 **Published:** OCT-DEC 2009
Times Cited in Web of Science: 3
Total Times Cited: 3

Accession Number: WOS:000273864400001
Document Type: Review
Web of Science Categories: Agriculture, Dairy & Animal Science
Research Areas: Agriculture
IDS Number: 547CY
ISSN: 0026-704X
29-char Source Abbrev.: MLJEKARSTVO
ISO Source Abbrev.: Mljekarstvo

Record 6 of 6
Title: Possibility of application high intensity ultrasound in milk industry
Author(s): Herceg, Z (Herceg, Zoran); Brncic, M (Brncic, Mladen); Jambrak, AR (Jambrak, Anet Rezek); Brncic, SR (Brncic, Suzana Rimac); Badanjak, M (Badanjak, Marija); Sokolic, I (Sokolic, Irma)
Source: MLJEKARSTVO **Volume:** 59 **Issue:** 1 **Pages:** 65-69 **Published:** JAN-MAR 2009
Times Cited in Web of Science: 6
Total Times Cited: 6
Accession Number: WOS:000265050000009
Document Type: Article
Web of Science Categories: Agriculture, Dairy & Animal Science
Research Areas: Agriculture
IDS Number: 431GQ
ISSN: 0026-704X
29-char Source Abbrev.: MLJEKARSTVO
ISO Source Abbrev.: Mljekarstvo

Close | **Web of Science™** | Print

Page 1 (Records 1 -- 6)

[1]

© 2014 THOMSON REUTERS TERMS OF USE PRIVACY POLICY FEEDBACK

Scopus

Documents

Jambrak, A.R., Lelas, V., Herceg, Z., Badanjak, M., Werner, Z.

Application of high power ultrasound in drying of fruits and vegetables [Primjena ultrazvuka visoke snage u sušenju voća i povrća]

(2010) *Kemija u industriji/Journal of Chemists and Chemical Engineers*, 59 (4), pp. 169-177. Cited 2 times.

Abstract

Ultrasound is a sound frequency in the range between 18 and 100 kHz that is above hearing of the human ear. High power ultrasound means application of intensities higher than 1 W cm -2 (usually in the range between I=10-1000Wcm -2). High power and low frequency ultrasound (f = 20 to 100 kHz) is considered as "power ultrasound" because its application causes cavitation and is applied in the food industry. High power ultrasound is applied for degassing of liquid food, for induction of oxidation/reduction reactions, for extraction of enzymes and proteins, for inactivation of enzymes and induction of nucleation for crystallization. Ultrasound is anticipating heat transfer; it is used for emulsifying, sterilization, extraction, degassing, filtrating, drying and induction of oxidation. Conventional hot air drying is a very energy- and cost-intensive process. Drying is a simultaneous operation of heat and mass exchange that is followed by phase changes. Application of different pretreatments, like osmotic dehydration, ultrasound and ultrasound assisted osmotic dehydration has shown different effects on fruits and vegetables. When the high intensity acoustic energy is passing through solid material, it causes several fast and successive compressions and rarefactions with speeds that depend on the frequency applied. Thus, material is exposed to a series of exchangeable squeezing and relaxations, very like continuous squeezing and releasing of the sponge. This mechanism known as "rectified diffusion" is very important in acoustic drying and migration of water. Application of ultrasound as a pretreatment has shown great influence on reducing afterward hot air drying thereby reducing total drying time. It is also shown that pretreatment before drying facilitates better mass transfer and water diffusivity than osmotic dehydration. Quality of the product after drying is better because ultrasound pretreatment is applied at room temperature thus reducing deteriorating alterations and nutritive loss of compounds in fruits and vegetables. In this paper, the basic theory of ultrasound has been described. In the figures, the range of sound by frequency is described, as is the amplitude of ultrasound and its effect on the material also I, the wavelength and attenuation coefficient have been explained. The most common usage of power ultrasound as probe type of high intensity ultrasound set system with piezoelectric transducer have been introduced as a system for ultrasound drying. When the ultrasound wave passes through material the basic effect occurs. It is called cavitation and is divided generally in two types: stable and transient cavitation. Also, when imploding cavitation bubble causes elevated temperatures and pressures several chemical reactions can happen. In the figure one can see the visualisation of sonochemical reactions that occur around the decomposed bubble. Several reactions of decomposition, polymerisations, formation of aggregates, breaking of aggregates, bonding, breaking of bonds, formation of radicals, hydroxyl radicals etc. The main aim of this paper was to introduce the new non-thermal pre-treatment or direct treatment of ultrasound probe, or set of probes in the drying of vegetables and fruits. The basic target of the paper was to improve the knowledge of experts in the food industry and technologists in the chemical and other industries to learn of the possibility of implementing new techniques in their facilities. One can observe the modern scheme of the system for drying of materials with direct contact and also the example of the ultrasound treatment of fruits, water diffusivity in fruit and total processing time of applying ultrasound. The most important thing is to conduct the drying process in the best way to reduce treatment time, and to optimize the system. The most commonly used mathematical models for determination of drying kinetics have been pointed out. The lack of information is about energy input, and the total quality of dried fruits and vegetables and for that purpose in the future several scientific projects need to be conducted to surely claim the benefit of ultrasound accelerated drying of foodstuffs.

Correspondence Address

Jambrak A. R.; Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu, Pierottijeva 6, 10000 Zagreb, Croatia

ISSN: 00229830
CODEN: KJUIA
Language of Original Document: Bosnian
Document Type: Article
Source: Scopus

About Scopus
What is Scopus
Content coverage
About Elsevier

Customer Service
Help and Contact
Live chat

ProQuest Dialog

pub(hrvatski casopis za prehrambenu tehnologiju biotehnologiju i nutricionizam)

Full text Peer reviewed

Modify search | Tips

82 Results * Search within

Create alert Create RSS feed Save search Download all results

Select 1-20 View: Brief | Detailed | KWIC

1 Optimisation of algae *Euglena gracilis* cultivation conditions for vitamin A and vitamin E production.
(2013) Pricing
Found in: CAB ABSTRACTS; 1910 to date (1910 - current)
Brief citation Citation/Abstract

2 Artificial neural network and mathematical modeling of drying of apples treated with high intensity ultrasound.
(2013) Pricing
Found in: CAB ABSTRACTS; 1910 to date (1910 - current)
Brief citation Citation/Abstract

3 Perceived barriers and motives to reading nutrition label among label 'non-users' in Croatia.
(2013) Pricing
Found in: CAB ABSTRACTS; 1910 to date (1910 - current)
Brief citation Citation/Abstract

4 *S*-adenosyl-L-methionine production by an ergosterol-deficient mutant of *Scheffersomyces stipitis*.
(2013) Pricing
Found in: CAB ABSTRACTS; 1910 to date (1910 - current)
Brief citation Citation/Abstract

5 Purification and biochemical characterization of pH tolerant and acid stable α-amylase from *Aspergillus oryzae* JGI 21 isolated from soil.
(2013) Pricing
Found in: CAB ABSTRACTS; 1910 to date (1910 - current)
Brief citation Citation/Abstract

6 Chemical analysis and nutritional assessment of fluted pumpkin (*Telfairia occidentalis* Hook F.) seed residue fed to African catfish (*Clarias gariepinus*) at graded inclusion levels.
(2013) Pricing
Found in: CAB ABSTRACTS; 1910 to date (1910 - current)
Brief citation Citation/Abstract

7 Effect of foliar fertilizer on the phenolic content in sweet potato leaves (*Ipomoea batatas* L.).
(2013) Pricing
Found in: CAB ABSTRACTS; 1910 to date (1910 - current)
Brief citation Citation/Abstract

8 A comparative study of the nutritive factors and sensory acceptance of juices from selected Nigerian fruits.
(2013) Pricing
Found in: CAB ABSTRACTS; 1910 to date (1910 - current)
Brief citation Citation/Abstract

9 Influence of mixed rice bran in the rheological characteristics of dough and quality of bread.
(2012) Pricing
Found in: CAB ABSTRACTS; 1910 to date (1910 - current)
Brief citation Citation/Abstract

10 Influence of high intensity ultrasound treatments on physical properties of sheep milk.
(2012) Pricing
Found in: CAB ABSTRACTS; 1910 to date (1910 - current)
Brief citation Citation/Abstract

11 Shelflife enhancement of sugarcane juice.

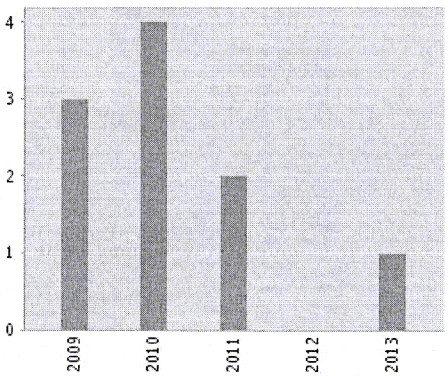
Citation Report: 10

(from All Databases)

You searched for: ...More

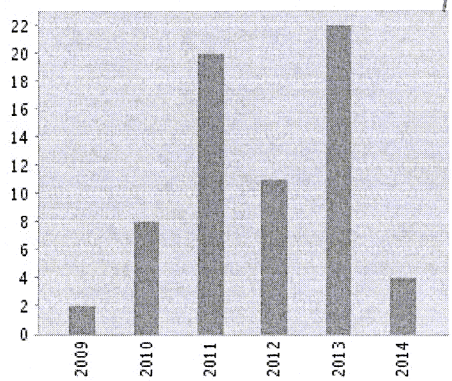
This report reflects citations to source items indexed within All Databases.

Published Items in Each Year



The latest 20 years are displayed.

Citations in Each Year



The latest 20 years are displayed.

Results found:	10
Sum of the Times Cited [?] :	67
Sum of Times Cited without self-citations [?] :	64
Citing Articles: [?] :	67
Citing Articles without self-citations [?] :	64
Average Citations per Item [?] :	6.70
h-index [?] :	3

Sort by: Times Cited -- highest to lowest

Page 1 of 1

Use the checkboxes to remove individual items from this Citation Report or restrict to items published between 1950 and 2014 Go

		2010	2011	2012	2013	2014	Total	Average Citations per Year
		8	20	11	22	4	67	11.17
☐	1. **Physical properties of ultrasound treated soy proteins** By: Jambrak, Anet Rezek; Lelas, Vesna; Mason, Timothy J.; et al. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 93 Issue: 4 Pages: 386-393 Published: AUG 2009	4	17	8	14	2	46	7.67
☑	2. **Possibility of application high intensity ultrasound in milk industry** By: Herceg, Zoran; Brncic, Mladen; Jambrak, Anet Rezek; et al. MLJEKARSTVO Volume: 59 Issue: 1 Pages: 65-69 Published: JAN-MAR 2009	2	2	1	0	0	6	1.00
☐	3. **Effect of High Intensity Ultrasound and Pasteurization on Anthocyanin Content in Strawberry Juice** By: Dubrovic, Igor; Herceg, Zoran; Jambrak, Anet Rezek; et al. FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY Volume: 49 Issue: 2 Pages: 196-204 Published: APR-JUN 2011	0	0	1	3	1	5	1.25
☐	4. **Modification of rheological, thermophysical, textural and some physical properties of corn starch by tribomechanical treatment** By: Herceg, Zoran; Batur, Verica; Jambrak, Anet Rezek; et al. CARBOHYDRATE POLYMERS Volume: 80 Issue: 4 Pages: 1072-1077 Published: MAY 16 2010	0	1	0	2	0	3	0.60
☐	5. **Texture and Pasting Properties of Ultrasonically Treated Corn Starch**							

	By: Herceg, Ivana Ljubic; Jambrak, Anet Rezek; Subaric, Drago; et al. CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES Volume: 28 Issue: 2 Pages: 83-93 Published: 2010	0	0	0	2	1	3	0.60
6.	**Advantages and disadvantages of high power ultrasound application in the dairy industry** By: Jambrak, Anet Rezek; Lelas, Vesna; Herceg, Zoran; et al. MLJEKARSTVO Volume: 59 Issue: 4 Pages: 267-281 Published: OCT-DEC 2009	1	0	1	1	0	3	0.50
7.	**Influence of high power ultrasound on rheological and foaming properties of model ice-cream mixtures** By: Batur, Verica; Lelas, Vesna; Jambrak, Anet Rezek; et al. MLJEKARSTVO Volume: 60 Issue: 1 Pages: 10-18 Published: JAN-MAR 2010	1	0	0	0	0	1	0.20
8.	**Emulsifying properties of tribomechanically treated whey proteins** By: Sabolovic, Marija Badanjak; Brncic, Suzana Rimac; Lelas, Vesna MLJEKARSTVO Volume: 63 Issue: 2 Pages: 64-71 Published: APR-JUN 2013	0	0	0	0	0	0	0.00
9.	**Rheological, functional and thermo-physical properties of ultrasound treated whey proteins with addition of sucrose or milk powder** By: Jambrak, Anet Rezek; Lelas, Vesna; Kresic, Greta; et al. MLJEKARSTVO Volume: 61 Issue: 1 Pages: 79-91 Published: JAN-MAR 2011	0	0	0	0	0	0	0.00
10.	**Moisture sorption isotherms of dehydrated whey proteins** By: Brncic, Suzana Rimac; Lelas, Vesna; Herceg, Zoran; et al. MLJEKARSTVO Volume: 60 Issue: 1 Pages: 3-9 Published: JAN-MAR 2010	0	0	0	0	0	0	0.00

Select Page | Save to Text File

Sort by: Times Cited -- highest to lowest

Page 1 of 1

Approximately 10 records matched your query of the 91,615,942 (contains duplicates) in the data limits you selected.

© 2014 THOMSON REUTERS TERMS OF USE PRIVACY POLICY FEEDBACK

Cited Reference Search

View our Cited Reference Search tutorial.

Find the articles that cite a person's work.

Step 2: Select cited references and click "Finish Search."

Hint: Look for cited reference variants (sometimes different pages of the same article are cited or papers are cited incorrectly).

Page 1 of 1

CITED REFERENCE INDEX
References: 1 - 11 of 11

Select Page | Select All* | Clear All | Finish Search

Select	Cited Author	Cited Work [SHOW EXPANDED TITLES]	Year	Volume	Issue	Page	Identifier	Citing Articles **	View Record
☐	Batur, Verica...Badanjak, Marija + [Show all authors]	MLJEKARSTVO	2010	60	1	10		1	View Record in Web of Science Core Collection
☐	Brni, M....Badanjak, M. + [Show all authors]	P 5 ISFRS INT S FOOD	2009					3	
☐	Dubrovic, Igor...Badanjak, Marija + [Show all authors]	FOOD TECHNOL BIOTECH	2011	49	2	196		5	View Record in Web of Science Core Collection
☐	Herceg, Ivana Ljubic...Badanjak, Marija + [Show all authors]	CZECH J FOOD SCI	2010	28	2	83		3	View Record in Web of Science Core Collection
☐	Herceg, Zoran...Badanjak, Marija + [Show all authors]	CARBOHYD POLYM	2010	80	4	1072	10.1016/j.carbpol.2010.01.026	3	View Record in Web of Science Core Collection
☐	Herceg, Zoran...Badanjak, Marija + [Show all authors]	MLJEKARSTVO	2009	59	1	65		6	View Record in Web of Science Core Collection
☐	Jambrak, Anet Rezek...Badanjak, Marija + [Show all authors]	J FOOD ENG	2009	93	4	386	10.1016/j.jfoodeng.2009.02.001	37	View Record in Web of Science Core Collection
☐	Jambrak, A.R....Badanjak, M. + [Show all authors]	J CHEM CHEM ENG	2010	59	4	169		2	
☐	Jambrak, Anet Rezek...Badanjak, Marija	MLJEKARSTVO	2009	59	4	267		3	View Record

	+ [Show all authors]								in Web of Science Core Collection
☐	Rezek Jambrak, A....Badanjak, M. + [Show all authors]	Mljekarstvo	2009	59	4	267		3	
☐	Rimac Brncic, S....Badanjak, M. + [Show all authors]	Mljekarstvo	2010	60	1	3		1	
Select	**Cited Author**	**Cited Work**	**Year**	**Volume**	**Issue**	**Page**	**Identifier**	**Citing Articles ****	**View Record**

Select Page | Select All* | Clear All | Finish Search

4

Restrict results by languages and document types:

All languages	All document types
English	Article
Afrikaans	Abstract of Published Item
Arabic	Art Exhibit Review

* "Select All" adds the first 500 matches to your cited reference search, not all matches.
** Citing Article counts are for all databases and all years, not just for your current database and year limits.

CITED REFERENCE INDEX
References: 1 - 11 of 11

Page 1 of 1

11 references matched your query of the 175,179,559 in the data limits you selected.

© 2014 THOMSON REUTERS TERMS OF USE PRIVACY POLICY FEEDBACK

Scopus

Register | Login

Brought to you by
Ministry of Science, Education and Sports

Search | Alerts | My list | Settings Live Chat | Help and Contact | Tutorials

Citation overview

Citations received since 1996

This is a citation overview for a set of 8 documents.

Export | Print

Overview options Hide

Exclude from citation overview: Self citations of all authors Citations from books

Sort documents Year descending

Date range 2012 to 2014 **Update Overview**

h index = 4

8 Cited Documents	Save list / Delete		Citations						
			<2012	2012	2013	2014	Subtotal	>2014	Total
		Total	28	14	22	6	42	0	70
1	2011 Effect of high intensity ultraso...			1	4	1	6		6
2	2010 Texture and pasting properties o...				2		2		2
3	2010 Modification of rheological, the...		1		2		2		3
4	2010 Application of high power ultras...		2				0		2
5	2010 Influence of high power ultrasou...		1				0		1
6	2009 Advantages and disadvantages of ...		2	4	1		5		7
7	2009 Physical properties of ultrasoun...		17	8	13	5	26		43
8	2009 Possibility of application high ...		5	1			1		6

Display 25 documents 1 to 8

Document *h* index

View h-Graph

Of the 8 documents considered for the *h* index, 4 have been cited at least 4 times.

Scopus does not have complete citation information for articles published before 1996.
About h-Graph

70
4
74

About Scopus
What is Scopus
Content coverage

Language
日本語に切り替える

Customer Service
Help and Contact
Live Chat

About
Elsevier
Terms and Conditions
Privacy Policy

ELSEVIER

Copyright © 2014 Elsevier B.V. All rights reserved. Scopus® is a registered trademark of Elsevier B.V.
Cookies are set by this site. To decline them or learn more, visit our Cookies page.

Scopus

Register | Login

Brought to you by
Ministry of Science, Education and Sports

Search | Alerts | My list | Settings Live Chat | Help and Contact | Tutorials

This icon indicates that a document is not available in Scopus database, but is extracted from references list in Scopus documents. About Scopus Reference List Records

Results from references for your query: AUTHOR-NAME(**badanjak,m.**) Edit | Save

4 secondary document results View Scopus documents

Sort on: Date Cited by Relevance

Search within results...

Refine

Limit to Exclude

Source Title

- Proceedings of the 5th Isfrs International Symposium on Food Rheology and Structure (3)
- Mljekarstvo (1)

Author Name

- Badanjak, M. (4)
- Herceg, Z. (4)
- Cerovec, P. (3)
- Jezek, D. (3)
- Rimac, B.S. (3)

Year

- 2010 (1)
- 2009 (3)

Limit to Exclude

Export refine

Export | View Cited by | More...

Izoterme sorpcije vode dehidratiranih proteina sirutke	Rimac, B.S., Lelas, V., Herceg, Z., Badanjak, M.	2010	Mljekarstvo	1
Influence of power ultrasound on textural properties of corn starch gels	Brnčić, M., Herceg, L.I., Šubari, D., (...), Cerovec, P., Herceg, Z.	2009	Proceedings of the 5th ISFRS-International Symposium On Food Rheology and Structure	1
Influence of power ultrasound on textural properties of corn starch gels	Brnčič, M., Herceg Ljubič, I., Šubarič, D., (...), Cerovec, P., Herceg, Z.	2009	Proceedings of the 5th ISFRS - International Symposium on Food Rheology and Structure	1
Influence of power ultrasound on textural properties of corn starch gels	Brni, M., Herceg, L.I., Šubari, D., (...), Cerovec, P., Herceg, Z.	2009	Proceedings of the 5th ISFRS-International Symposium on Food Rheology and Structure	1 Cited by

Display 200 results per page Page 1

4

Top of page

About Scopus
What is Scopus
Content coverage

Language
日本語に切り替える

Customer Service
Help and Contact
Live Chat

About
Elsevier
Terms and Conditions
Privacy Policy

ELSEVIER

Copyright © 2014 Elsevier B.V. All rights reserved.Scopus® is a registered trademark of Elsevier B.V.
Cookies are set by this site. To decline them or learn more, visit our Cookies page.

Back to previous page

ProQuest Dialog

document 1 of 1

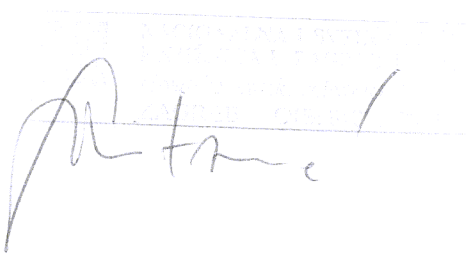
Improvement of Foaming Properties of Whey Proteins

(April 9, 2008)

Indexing (details)

Title	Improvement of Foaming Properties of Whey Proteins
Author	Brncic, Suzana Rimac; Lelas, Vesna; Badanjak, Marija
Conference title	2008 Joint Central European Congress: The 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists
Conference number / type	9925009
Conference start date	2008-04-09
Conference end date	2008-04-11
Conference sponsor	The Society of the Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagre
Conference location	Cavtat (Croatia (Hrvatska))
Conference	2008 Joint Central European Congress: The 4th Central European Congress on
Language	English
Publication title	2008 Joint Central European Congress: The 4th Central European Congress on
Date revised	2008-05-27
Document type	Conference Paper
Accession number	4842989
Document URL	http://search.proquest.com/professional/docview/40895247?accountid=47665
First available	2010-05-03
Database	2 databases Hide list ProQuest Biological & Health Science Professional ProQuest Environmental Science Professional

Copyright © 2014 ProQuest LLC. All rights reserved. Terms and Conditions



REPUBLIKA HRVATSKA

DOMOVNICA

kojom se dokazuje da je

MARIJA BADANJAK SABOLOVIĆ

(ime i prezime)

OIB 70636556201 rođena 08.09.1980.

(dan , mjesec , godina)

u KUTINA, REPUBLIKA HRVATSKA

(mjesto, država)

s prebivalištem u ---

(država , mjesto , adresa)

HRVATSKA DRŽAVLJANKA

Podaci o državljanstvu upisani su u knjigu državljana Matičnog ureda KUTINA

matičnog područja KUTINA 000071 00003238

na str. _____ pod red. br. _____

Sadržaj isprave verificirao matičar: ANA GLAVICA, dana 27.02.2014.

Isprava izdana iz središnje baze podataka.

Klasa : 224-01/14-002/111

Urbroj : 2176-06-03/1-14-1

KUTINA, 27.02.2014.

M. P.

Potpis službene osobe (ANA GLAVICA)

mjesto i datum

Upravna pristojba u iznosu 20,00 kn po tar. br. 1. i 4. tarife upravnih pristojbi uz Zakon o upravnim pristojbama RH (Narodne novine br. 8/96, 77/96, 95/97, 131/97, 68/98, 66/99, 145/99, 30/00, 116/00, 163/03, 17/04, 110/04, 141/04, 150/05, 153/05, 129/06, 117/07, 25/08, 60/08, 25/10 i 69/10) naplaćena je i na zahtjevu propisno poništena.
Obrazac naplaćen 5,00kn.

Narodne novine d.d., Zagreb – (63) 040259
Oznaka za narudžbu: UT-IV-174/Ž

REPUBLIKA HRVATSKA

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU

PREHRAMBENO - BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET

DIPLOMA

MARIJA BADANJAK

rođena 8. rujna 1980. u Kutini, Republika Hrvatska,
završila je na Prehrambeno - biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu
studij PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE,
smjer NUTRICIONIZAM,
u trajanju od osam semestara,
položila sve propisane ispite, udovoljila svim drugim propisanim obvezama,
obranila diplomski rad 14. srpnja 2006. i stekla visoku
stručnu spremu i stručno zvanje

DIPLOMIRANI INŽENJER
PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE

te sva prava koja joj pripadaju po propisima.

Broj: 3828/N

Zagreb, 16. studenoga 2006.

DEKAN

Prof. dr. sc. VLADIMIR MRŠA

REPUBLIKA HRVATSKA
SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
Zagreb, Pierottijeva 6

KLASA: 034-04/14-01/09
URBROJ: 251-69-08-14-1

Zagreb, 14. veljače 2014.

Prehrambeno-biotehnološki fakultet, na temelju članka 159. Zakona o općem upravnom postupku ("Narodne novine", br. 47/09), izdaje sljedeću

POTVRDU

Potvrđuje se da je **MARIJA BADANJAK SABOLOVIĆ**, rođena 8. rujna 1980. u Kutini, Republika Hrvatska, završila na Sveučilištu u Zagrebu na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu poslijediplomski sveučilišni (doktorski) studij Prehrambena tehnologija, položila sve propisane ispite, udovoljila svim drugim propisanim obvezama, stekla 180 ECTS bodova, izradila i 14. veljače 2014. obranila doktorski rad (disertaciju) naslova

„Utjecaj ultrazvučne obrade na bioaktivne sastojke soka višnje Maraske“

te stekla akademski stupanj

DOKTORICA ZNANOSTI
iz znanstvenog područja biotehničkih znanosti,
znanstvenog polja prehrambene tehnologije

kao i sva prava koja joj pripadaju po propisima.

Potvrda se izdaje bez naplate pristojbe sukladno članku 7. stavka 1. točke 13. Zakona o upravnim pristojbama ("Narodne novine", br. 8/96).

DEKANICA

izv. prof. dr. sc. Mirjana Hruškar

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
Zagreb, Pierottijeva 6

Broj: 01-953/3-07
Zagreb, 21. lipnja 2007.

Temeljem čl. 43. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju («N.N.» br. 123/03, 198/03, 105/04 i 174/04), izvješća Stručnog povjerenstva za provođenje natječajnog postupka od 31. svibnja 2007. godine i odluke Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu sa 9. redovne sjednice za akad.god. 2006./2007. održane 13. lipnja 2007. godine donosim ovu

O D L U K U

MARIJA BADANJAK, dipl.ing. - znanstveni novak, izabrana je temeljem javnog natječaja na radno mjesto suradnika i u suradničko zvanje **asistenta** za znanstveno područje Biotehničke znanosti, znanstveno polje Prehrambena tehnologija, grana Inženjerstvo, na **vrijeme od šest (6) godina**, jer ispunjava sve uvjete propisane člankom 43. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju i Statutom Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

DEKAN
prof.dr.sc. Vladimir Mrša

Odluku dostaviti:
1. Marija Badanjak, dipl.ing.
2. Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa RH
3. Računovodstvo
4. Personalna služba
5. Arhiva djelovodnika

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
Zagreb, Pierottijeva 6
KLASA: 120-02/14-01/01
URBROJ: 251-69-05-14-16
Zagreb, 27.03.2014.

Temeljem članka 15. Statuta Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, dekanica izv. prof. dr. sc. Mirjana Hruškar, donosi sljedeće

PRIVREMENO RJEŠENJE

I. ***dr. sc. MARIJA BADANJAK SABOLOVIĆ,*** zaposlen-a
Radno mjesto I. vrste
je na položaju/radnom mjestu ***znanstveni novak – poslijedoktorand***

pa se utvrđuje koeficijent složenosti poslova ***1,600.***

II. Zaposlenik-ca iz točke I. ovog Rješenja na dan 27. veljače 2014. godine imala/o je ukupno

7 godina, **4** mjeseca i **26** dana radnog staža.

III. Plaću čini umnožak koeficijenta složenosti poslova i osnovice za izračun plaće, uvećan za 0,5 % za svaku navršenu godinu radnog staža.

IV. Ovo privremeno Rješenje stupa na snagu **27.02.2014. godine**.

V. Ovim privremenim Rješenjem prestaje važiti prethodno izdano rješenje zaposleniku.

Obrazloženje:

Prehrambeno-biotehnološki fakultet je dana 27.03.2014. godine zaposleniku-ci iz točke I. izdao ovo Privremeno rješenje kojim se utvrđuje način obračuna plaće sukladno odredbama Zakona o plaćama u javnim službama («Narodne novine» broj: 27/01, 39/09) i odredbama Uredbe o nazivima radnih mjesta i koeficijentima složenosti poslova u javnim službama («Narodne novine» broj: 25/13, 72/13,151/13 i 09/14).
Ovo Privremeno rješenje će postati trajno nakon prihvaćanja od strane Ministarstva znanosti, obrazovanja i sporta Republike Hrvatske.
Ovim privremenim Rješenjem prestaje važiti prethodno izdano rješenje zaposleniku.
Sukladno navedenom odlučeno je kao u izreci ovog Rješenja.

Pouka o pravnom lijeku
Protiv ovog Rješenja može se uložiti prigovor dekanici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u roku od 15 (slovima: petnaest) dana od dana primitka ovog Rješenja.

Dekanica:

izv. prof. dr. sc. Mirjana Hruškar

Dostaviti:
1. Dr. sc. Marija Badanjak Sabolović, znanstveni novak - poslijedoktorand;
2. Računovodstvo;
3. Personalna služba;
4. Ministarstvo znanosti, obrazovanja i sporta.

Janko Diminić
Radauševa 5, 10000 Zagreb
091 567 1509
jdiminic@pbf.hr

Naziv studija: Nutricionizam
Matični broj studenta: 192/N
Akad. godina upisa: 2009/2010

Zagreb, 29.4.2014.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

PREDMET: **Pokretanje postupka za ocjenu doktorskog rada**

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu prihvatilo je temu mog doktorskog rada pod naslovom „Nutrigenomička analiza metaboličkih putova u kvascu *Saccharomyces cerevisiae* iščitavanjem reverzne translacije uz pomoć *de novo* sekvenciranja peptida“ temeljem izvješća Povjerenstva za ocjenu teme i imenovanje mentora na sjednici održanoj 27. rujna 2012., a Senat Sveučilišta u Zagrebu donio je odluku o pokretanju postupka stjecanja doktorata znanosti na sjednici održanoj 11. prosinca 2012.

S obzirom da je tijekom doktorskog studija stečeno **180** ECTS bodova, da su položeni svi ispiti i podmireni svi troškovi studija, te zadovoljeni ostali uvjeti iz Pravilnika o doktorskim studijima na PBF-u, članak 35., stavci 3. i 7. (objava barem jednog znanstvenog rada zastupljenog u bazama podataka *Web of Science*, kojeg sam jedini ili jedan od glavnih autora), molim Fakultetsko vijeće da pokrene postupak za ocjenu mog doktorskog rada pod mentorstvom dr. sc. Antonio Stračević doc. i dr. sc. Mario Cindrić doc.

_____
(potpis studenta)

Zahtjevu prilažem:

1. * prijedlog članova Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada (Obrazac DrPBF-04)
2. jedan primjerak dovršenog doktorskog rada u spiralnom uvezu
3. * pisanu suglasnost mentora o provedenom istraživanju i postignutom znanstvenom doprinosu (ukoliko su imenovana dva mentora, suglasnosti moraju biti odvojene)
4. potvrdu za aktivnosti kojima je postignut odgovarajući broj ECTS bodova potpisanu od voditelja studija
5. indeks

- *ovaj obrazac (DrPBF-03) i priloge označene zvjezdicom potrebno je popunjene poslati elektroničkom poštom **u .pdf obliku** na adresu: materijali@pbf.hr (materijali moraju biti u jednom e-mailu sa naznakom u subject-u “Ime i prezime - predaja doktorskog rada na ocjenu“)*
- *isto se šalje na poslijediplomski@pbf.hr ali **u .doc obliku***
- *popunjeni i potpisani materijali dostavljaju se u originalu u tri primjerka*
- *rok za dostavu materijala u originalu i e-mailom je isti (sustav će automatski odbijati sve e-mailove pristigle izvan određenoga roka)*
- ***nepotpisani materijali u originalu, netočni i/ili nepotpuni materijali, materijali u originalu koji nisu istovjetni poslanima e-mailom kao i materijali koji uopće nisu poslani e-mailom odn. nisu poslani do određenoga roka, neće se razmatrati***

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

Janko Diminić
Radauševa 5, Zagreb 10000
091 567 1509
jdiminic@pbf.hr

Naziv studija: Nutricionizam
Matični broj studenta: 192/N
Akad. godina upisa: 2009/2010

PRIJEDLOG ČLANOVA POVJERENSTVA
ZA OCJENU DOKTORSKOG RADA
pod naslovom

Nutrigenomička analiza metaboličkih putova u kvascu *Saccharomyces cerevisiae* iščitavanjem reverzne translacije uz pomoć *de novo* sekvenciranja peptida
Nutrigenomics analysis of metabolic pathways in *Saccharomyces cerevisiae* followed by reading of reverse translation via *de novo* peptide sequencing

	Akad. stupanj	Ime i prezime	Znanstveno-nastavno zvanje ili znanstveno zvanje	Ustanova izbora u zvanje/ustanova zaposlenja*	Položaj u Povjerenstvu
1.	Dr.sc.	Želimir Kurtanjek	red. prof.	PBF	predsjednik
2.	Dr.sc.	Jurica Žučko	doc.	PBF	član
3	Dr.sc.	Zdenko Sonicki	red. prof.	ŠNZ	član

*ukoliko je znanstveno-nastavno zvanje naslovno, potrebno upisati obje ustanove

Sukladno Pravilniku o doktorskim studijima, članak 29. i članak 36., članovi povjerenstva trebaju zadovoljavati sljedeće uvjete:

- članovi povjerenstva mogu biti samo znanstvenici u zvanju docenta odnosno znanstvenog suradnika ili u višem
- član povjerenstva mora imati najmanje 3 znanstvena rada objavljena u časopisima pokrivenih bazom *Web of Science* u posljednjih 5 godina iz znanstvenog područja doktorskog rada
- najmanje jedan člana Povjerenstva mora biti u zvanju redovitog ili izvanrednog profesora, odnosno odgovarajućem znanstvenom zvanju
- najmanje jedan član povjerenstva nije nastavnik na studiju niti je zaposlenik Fakulteta
- mentor pristupnika ne može biti član Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada

Zagreb, 29.4.2014.

_____
(potpis studenta)

Suglasnost mentora sa prijedlogom članova Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada:

Mentor/i	Titula, ime i prezime	Potpis mentora
PRVI MENTOR	doc. dr. sc. Antonio Starčević	
DRUGI MENTOR	doc. dr. sc. Mario Cindrić	

Prihvaćeno na sjednici Odbora za poslijediplomske studije PBF-a održanoj dana _____ godine.

PREDSJEDNICA ODBORA

prof.dr.sc. Nada Vahčić

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

Izv.prof. dr.sc. Helga Medić PBF
Prof. dr. sc. Mara Banović, PBF
Prof.dr.sc. Ljiljana Primorac, PTF. Osijek

Zagreb, 07.05. 2014.

FAKULTETSKOM VIJECU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUCILIŠTA U ZAGREBU

Predmet: **Izvješće o ocjeni završnog rada poslijediplomskog specijalističkog studija "Kvaliteta i sigurnost grane" pristupnice Mie Jurić, dipl.ing.**

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na 7. redovnoj sjednici u akad.god. 2013/14. održanoj 18.travnja. 2014. god., imenovalo nas je članovima Stručnog povjerenstva za ocjenu završnog rada pristupnice Mie Jurić, dipl.ing.. u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane naslova **"Postupak registracije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla dalmatinskog pršuta"**, te podnosimo Vijeću sljedeće

I Z V J E Š Ć E

Istraživanja provedena u završnom radu Mie Jurić, dipl.ing. pripadaju području: Biotehničke znanosti, polje: Prehrambena tehnologija, grana: Sigurnost i kvaliteta hrane. Rad obuhvaća sljedeća poglavlja: Uvod, Teorijski dio, Eksperimentalni dio, Rezultati, Rasprava, Zaključci, Literatura i Prilozi. Radje napisan na 72 stranice, a sadrži 15 slika, 24 tablice, 50 literaturnih navoda, 1 prilog te temeljnu dokumentacijsku karticu i prošireni sažetak pisane na hrvatskom i engleskom jeziku.

U Uvodu pristupnica govori o potrebama tržišta koje sve više zahtijeva proizvode koji su tipični za određeno zemljopisno područje a koje karakterizira originalna metoda proizvodnje i visoka kvaliteta. Stoga je Europska Unija uvela sustave za zaštitu autohtonih proizvoda temeljem tri oznake – zaštićena oznaka izvornosti, zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka tradicionalnog ugleda. Nadalje navodi vrijednost tako označenih proizvoda i njihov značaj na tržištu, te daje kratak pregled proizvoda sa zaštićenom oznakom na nivou EU i RH.

U **Teorijskom dijelu** opisuje povijesni razvoj zaštićenih oznaka za prehrambene proizvode kao i razvoj odgovarajuće zakonske regulative u Europi i u RH. Slijede popisi proizvoda koji se mogu i onih koji se ne mogu registrirati kao proizvodi s nekom od navedenih zaštićenih oznaka.
Nadalje, detaljno opisuje kriterije i procedure potrebne za provođenje registracije poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda sa zaštićenom oznakom, kako na nacionalnom nivou tako i na nivou Evropske unije. Na kraju ovog dijela daje pregled proizvoda registriranih jednom od zaštićenih oznaka u EU i u RH.
Eksperimentalni dio. Na početku pristupnica napominje da se ovaj dio sastoji od dvije cjeline. U prvom dijelu dan je detaljan opis dalmatinskog pršuta, počevši od njegove definicije, opisa sirovine i gotovog proizvoda, preko tehnološkog postupka, uvjeta i područja njegove proizvodnje sve do pakovanja i označavanja. Također je opisana svrha i osnivanje Udruge Dalmatinski pršut, kao i postupak registracije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla. Svrha drugog dijela bila je procjena stavova i očekivanja članova Udruge Dalmatinski pršut, nakon dobivanja zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla. Opisan je postupak provođenja ankete a anketna pitanja dana su u poglavlju Prilozi.

Rezultati provedenih istraživanja prikazani su u tablicama i grafički. Prikazana su postavljena anketna pitanja potom tablice sa ponuđenim odgovorima, te je u %-tcima izražen udio ispitanika koji su dali određene odgovore. Radi boljeg razumijevanja rezultata uz tablice su dani kratki komentari rezultata, odnosno odgovora ispitanika na pojedino anketno pitanje.

Rasprava slijedi redoslijed prikazanih rezultata. Na početku objašnjava značaj i glavne ciljeve sustava registracije i zaštite naziva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda. Slijedi komentar dobivenih rezultata, koji su pokazali odnos proizvođača i razumijevanje zaštićenih oznaka, njihove stavove o sustavu registracije i postupku certificiranja kao i njihova očekivanja nakon registracije i dobivanja zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla za dalmatinski pršut.

Zadnje poglavlje sastoji se od nekoliko **Zaključaka** od čega treba istaknuti ulogu Udruge Dalmatinski pršut, koja svojim radom pomaže proizvođačima dalmatinskog pršuta, pri registraciji i njegovu označavanju kao proizvoda sa zaštićenom zemljopisnom oznakom, što doprinosi povećaju njegove konkurentnost na tržištu.

MIŠLJENJE I PRIJEDLOG

Na temelju iznesenog, Stručno povjerenstvo smatra da je završni rad pristupnice Mie Jurić, dipl.ing. izrađen sukladno obrazloženju prijavljene teme te time doprinosi boljem poznavanju dalmatinskog pršuta, kao i sustava zaštite proizvoda s oznakom zemljopisnog podrijetla. Stoga predlažemo Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, da završni rad pristupnice Mie Jurić, dipl.ing., pod naslovom *"Postupak registracije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla dalmatinskog pršuta"* prihvati i uputi na daljnji postupak za stjecanje akademskog naziva: **sveučilišna specijalistica kvalitete i sigurnosti hrane.**

Stručno povjerenstvo:

Izv.prof. dr.sc. Helga Medić, PBF

Prof. dr. sc. Mara Banović, PBF

Prof.dr.sc.Ljiljana Primorac, PTF, Osijek

Obrazac **SPEC-4**

Mia Jurić
Vrlička 34, Split 21000
021/783-432, 091/517 1656
miabalic@gmail.com

Naziv studija: Kvaliteta i sigurnost hrane
Matični broj: 2407/S
Akad. godina upisa: 2006./2007.

PRIJEDLOG ČLANOVA POVJERENSTVA
ZA OBRANU ZAVRŠNOG RADA
pod naslovom

Postupak registracije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla dalmatinskog pršuta

Procedure of registration of geographical indications dalmatian smoked ham

	Akad. stupanj	Ime i prezime	Znanstveno-nastavno zvanje ili znanstveno zvanje	Ustanova izbora u zvanje / ustanova zaposlenja	Položaj u Povjerenstvu
1.	Dr.sc.	Helga Medić	izv. prof.	PBF	predsjednik
2.	Dr.sc.	Mara Banović	red. prof.	PBF	član (mentor)
3.	Dr.sc.	Ljiljana Primorac	Red.prof.	PTF, Osijek	član
4.	Dr.sc.	Nada Vahčić	red.prof.	PBF	zamjenski član

- Članovi Povjerenstva za obranu završnog rada mogu biti samo djelatnici izabrani u znanstveno-nastavno zvanje od docenta do redovitog profesora ili znanstveno zvanje od znanstvenog suradnika do znanstvenog savjetnika.
- Jedan član Povjerenstva za obranu završnog rada mora biti zaposlen izvan Fakulteta i imati pri tome minimalno doktorat znanosti.

Zagreb, 07. svibnja 2014.

_____
(potpis studenta)

Suglasan sam sa prijedlogom članova Povjerenstva za obranu završnog rada.

_____
(potpis mentora)

Prilog: - životopis studenta u 3. osobi jednine s naglaskom na školovanju, karijeri i znanstvenom/stručnom doprinosu (čita se na obrani)

Prihvaćeno na sjednici Odbora za poslijediplomske studije PBF-a održanoj dana _____ godine.

PREDSJEDNICA ODBORA

_____
prof.dr.sc. Nada Vahčić

ŽIVOTOPIS

Mia Jurić, rođena je 1981. godine. Diplomirala je 2006. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu. Specijalistički poslijediplomski studij Kvaliteta i sigurnost hrane upisala je na Prehrambeno – biotehnološkom fakultetu u akademskoj godini 2006/2007-oj. Od 2006. do 2007. godine radi na poslovima pripravnika tehnologa u industriji sitne plave ribe u Epulum d.o.o., Stari grad. Od srpnja 2007. godine do ožujka 2008. godine radi kao stručni suradnik u zaštiti okoliša u Uredu državne uprave u Splitsko-dalmatinskoj županiji, a potom u Županiji Splitsko-dalmatinskoj. Od ožujka 2008. godine radi na mjestu sanitarnog inspektora u Uredu državne uprave u Splitsko-dalmatinskoj županiji, Ministarstvu zdravstva i socijalne skrbi, a potom u Ministarstvu zdravlja, gdje od kolovoza 2012. radi kao viši sanitarni inspektor. Poslovi u Ministarstvu su vezani uz obavljanje inspekcijskih nadzora nad provedbom zakona i drugih propisa kojima se utvrđuje zaštita zdravlja i to na području: proizvodnja i tržište hrane, uključujući i genetski modificiranu hranu i novu hranu, proizvodnju i stavljanje na tržište predmeta opće uporabe, zaštite od buke, te na području javno zdravstvenog interesa. Sudjelovala je na raznim radionicama i seminarima vezano uz uspostavu HACCP sustava te od 2010. godine radi kao ovlašteni revizor HACCP sustava u Ministarstvu zdravlja.

Branka Boronjek Begić
I.Kukuljevića Sakcinskog 42, 32 100 Vinkovci
098 217 107
*e-mail adresa:*veterinarska.stanica1@vu.t-com.hr boronjek@gmail.com

Naziv studija: Kvaliteta i sigurnost hrane
Matični broj studenta: 2364/S
Akad. godina upisa: 2005/2006.

Vinkovci, 8.5.2014.g.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG
FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

PREDMET: **Pokretanje postupka za ocjenu završnog rada**

Molim Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da pokrene postupak za ocjenu završnog rada naslova Učinkovitost deratizacije u invaziji parazita roda *Trichinella* pod mentorstvom Dr.sc. Sanja Vidaček, doc.

Branka Boronjek Begić
_____

Zahtjevu prilažem:
1. *prijedlog članova Povjerenstva za ocjenu završnog rada (Obrazac SPEC-3)
2. primjerak rada u spiralnom uvezu
3. potvrdu za aktivnosti kojima je postignut odgovarajući broj ECTS bodova potpisanu od voditelja studija
4. indeks

- *ovaj dopis i priloge označene zvjezdicom* potrebno je popunjene poslati elektroničkom poštom* ***u .pdf obliku*** *na adresu: materijali@pbf.hr (materijali moraju biti u jednom .pdf dokumentu sa naslovom u subject-u "Ime i prezime – predaja završnog rada na ocjenu")*
- *popunjeni i potpisani materijali dostavljaju se u originalu u dva primjerka*
- *rok za dostavu materijala u originalu i e-mailom je isti (sustav će automatski odbijati sve e-mailove pristigle izvan određenoga roka)*
- ***nepotpisani materijali u originalu, netočni i/ili nepotpuni materijali, materijali u originalu koji nisu istovjetni poslanima e-mailom kao i materijali koji uopće nisu poslani e-mailom odn. nisu poslani do određenoga roka, neće se razmatrati***

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

Obrazac **SPEC-3**

Branka Boronjek Begić
I.Kukuljevića Sakcinskog 42, 32 100 Vinkovci
098 217 107
*e-mail adresa:*veterinarska.stanica1@vu.t-com.hr

Naziv studija: Kvaliteta i sigurnost hrane
Matični broj studenta: 2364/S
Akad. godina upisa: 2005/2006

PRIJEDLOG ČLANOVA POVJERENSTVA
ZA OCJENU ZAVRŠNOG RADA
pod naslovom

Učinkovitost deratizacije u invaziji parazita roda *Trichinella*

Efficiency of deratization in invasion of *Trichinella*

	Akad. stupanj	Ime i prezime	Znanstveno-nastavno zvanje ili znanstveno zvanje	Ustanova izbora u zvanje / ustanova zaposlenja	Položaj u Povjerenstvu
1.	Dr.sc.	Tomislav Petrak	Prof.	PBF	predsjednik
2.	Dr.sc.	Sanja Vidaček	Doc.	PBF	član (mentor)
3.	Dr.sc.	Bela Njari	Prof.	VF Zagreb	član

- Članovi Povjerenstva za ocjenu završnog rada mogu biti samo djelatnici izabrani u znanstveno-nastavno zvanje od docenta do redovitog profesora ili znanstveno zvanje od znanstvenog suradnika do znanstvenog savjetnika.
- Jedan član Povjerenstva za ocjenu završnog rada mora biti zaposlen izvan Fakulteta i imati pri tome minimalno doktorat znanosti.

Vinkovci, 8.5.2014.g.

_____
potpis studenta

Suglasan sam sa prijedlogom članova Povjerenstva za ocjenu završnog rada.

_____
potpis mentora

Prihvaćeno na sjednici Odbora za poslijediplomske studije PBF-a održanoj dana _____ godine.

PREDSJEDNICA ODBORA

_____
prof.dr.sc. Nada Vahčić

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke