

---

## SCIENTIFIC PROGRAMME / PROGRAM SKUPA

9:00 – 9:30	Dolazak i prijava sudionika / <i>Registration of participants</i>
9:30 – 10:00	Otvoreenje Skupa / <i>Conference opening Ceremony</i>
10:00 – 10:20	Pauza za kavu, razgledavanje postera / <i>Coffee Break, Poster Session</i>
<b>Moderatori / Moderators: Midhat Jašić, Đurđica Ačkar</b>	
<b><u>Plenarna predavanja / Plenary lectures</u></b>	
	<u>Eva Falch</u> : <i>Side streams from food processing into new food and feed – a circular bioeconomy approach</i>
	<u>Jasmina Ranilović</u> , Tanja Cvetković, Irena Vađunec Bajrić: <i>Razvoj inovativnih proizvoda od nusproizvoda tijekom prerade povrća / Development of innovative products from by-products during vegetable processing</i>
10:20 – 11:45	<b><u>Pozvana predavanja / Invited lectures</u></b>
	<u>Maria Celeiro</u> , Marta Lores, Aly Castillo, Laura Rubio, Carmen Garcia-Jares: <i>Grape marc as a source of bioactive compounds - extraction, characterization and applications</i>
	<u>Jelka Pleadin</u> , Tanja Bogdanović, Teuta Murati, Ivana Kmetič: <i>Kontaminanti u prehrambenom lancu od nusproizvoda prehrambene industrije do finalnih proizvoda / Food chain contaminants from by-products of the food industry to final products</i>
11:45 – 12:00	Pauza za kavu, razgledavanje postera / <i>Coffee Break, Poster Session</i>
<b>Moderator / Moderator: Borislav Miličević</b>	
12:00 – 12:30	<b><u>Predstavljanje knjige / Book presentation</u></b>
	<i>Neke mogućnosti iskorištenja nusproizvoda prehrambene industrije – Knjiga 4</i>
<b>Moderatori / Moderators: Biljana Pajin, Krunoslav Aladić</b>	
<b><u>Plenarno predavanje / Plenary lecture</u></b>	
	<u>Stela Jokić</u> : <i>ByProExtract - Primjena inovativnih tehnika ekstrakcije bioaktivnih komponenti iz nusproizvoda biljnoga podrijetla / ByProExtract - Application of innovative techniques of the extraction of bioactive components from by-products of plant origin</i>
<b><u>Usmena priopćenja / Oral presentations</u></b>	
	<u>Senka Vidović</u> , Jelena Vladić, Aleksandra Gavarić, Nataša Nastić: <i>Primjena zelenih otapala u iskorištenju nusproizvoda i otpada iz prehrambene industrije / Application of green solvents in valorization of the food industry by-products and wastes</i>
12:30 – 13:45	<u>Biljana Kulišić</u> , Muriel Jozó, Balázs Imre: <i>Profiliranje inovacija za prelazak hrvatske industrije temeljene na biomasi na kružnu i održivu bioekonomiju / Profiling innovations for transition of the Croatian bio-based industry to a circular and sustainable bioeconomy</i>
	Marko Šuste, <u>Mladenka Šarolić</u> , Tomislav Svalina, Žana Delić: <i>Vinski talog – karakterizacija i potencijalna primjena / Wine lees – characterisation and potential application</i>
	<u>Mirna Brekalo</u> , Marija Stjepanović, Ivica Strelec, Sandra Budžaki: <i>Transformacijski potencijal otpadne biomase luka / Transformation potential of waste onion biomass</i>

---

---

**Predstavljanje novog studijskog programa / Presentation of a new study program**

13:45 – 14:15 Poslijediplomski specijalistički studij – Održivo i kružno biogospodarstvo (*Izvođači: Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek i Fakultet za odgojne i obrazovne znanosti Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku*) / *Postgraduate specialist study - Sustainable and circular bioeconomy (Implementers: Faculty of Food Technology Osijek and Faculty of Education, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek)*

---

14:15 – 15:30 Pauza za ručak, razgledavanje postera / *Lunch break, Poster Session*

**Moderatori / Moderators: Natalija Velić, Ante Lončarić**

**Pozvana predavanja / Invited lectures**

Benjamin Čaušević, Midhat Jašić, Drago Šubarić, Senad Huseinagić, Muhamed Gladan: Kvaliteta i primjena pčelinjeg voska u industriji / *Quality and application of beeswax in industry*

Ante Lončarić, Ana-Marija Gotal Skoko, Drago Šubarić, Jurislav Babić, Đurđica Ačkar, Borislav Miličević, Antun Jozinović: Inovativna rješenja za otpad od hrane / *Innovative solutions to food waste*

Mario Panjičko, Anamarija Lončar: Mogućnosti iskorištenja ostataka od proizvodnje hmelja / *Possibilities of utilization of hop production residues*

**Usmena priopćenja / Oral presentations**

Ivana Flanjak, Veronika Barišić, Antun Jozinović, Jurislav Babić, Drago Šubarić, Borislav Miličević, Ana Tot, Đurđica Ačkar: Senzorska svojstva krem-proizvoda s kakaovom ljuskom / *Sensory attributes of sweet spreads with cocoa shell*

15:30 – 17:15 Ivana Buljeta, Anita Pichler, Josip Šimunović, Mirela Kopjar: Utjecaj disaharida na adsorpciju polifenola soka aronije na citrus vlakna / *Effect of disaccharides on the adsorption of chokeberry juice polyphenols on citrus fibers*

Saša Despotović, Jelena Pejin, Goran Šarić, Gordana Šimić, Mario Novak, Natalija Velić: Mogućnosti iskorištenja nusproizvoda industrija slada i piva / *Possibilities of using by-products of the malt and beer industry*

Darijo Šibalić, Marina Tišma: Biovalorizacija bučine pogače / *Biovalorization of pumpkin pomace*

Fumica Orbanić, Sara Rossi, Ena Bestulić, Marina Lukić, Ivana Horvat, Natka Čurko, Ana Jeromel, Sanja Radeka: Fenolni profil hladno prešanog ulja sjemenki grožđa sorte teran (*Vitis vinifera* L.): utjecaj predfermentativnog hlađenja i zagrijavanja masulja, te produženih maceracija / *Phenolic profile of cold-pressed grape seed oil from teran red grape variety (Vitis vinifera L.): impact of pre-fermentative mash cooling, heating, and prolonged macerations*

---

17:15 – 17:30 Zaključci i zatvaranje Skupa / *Conclusions and Conference closing*

---

---

**POSTER PRESENTATIONS / POSTER PREZENTACIJE**

- P-01** Aleksandra Gavarić, Ana Rita Duarte, Senka Vidović, Jelena Vladić: *Valorization of rosehip (*Rosa canina*) food industry by-product using green solvents*
- P-02** Sanja Miloš, Dražen Knežević: Rezultati EFSA-inog projekta o utjecaju kružnog gospodarstva na sigurnost hrane, hrane za životinje i okoliša / *Results of EFSA's project on impact of circular economy on food, feed and environmental safety*
- P-03** Jovana Petrović, Biljana Pajin, Dragana Šoronja-Simović, Ivana Lončarević, Antun Jozinović, Dušan Rakić, Ivana Nikolić, Drago Šubarić: Utjecaj ekstrudata tropa jabuke na senzorske karakteristike čajnog peciva / *The influence of apple pomace extrudates on cookies sensory characteristics*
- P-04** Irena Crnić, Vedran Balta, Domagoj Đikić, Petar Dragičević, Irena Landeka Jurčević: *Polyphenols from *Prunus spinosa* L. flower extract can impact on insulin level in hyperglycemic C57BL/6 mice*
- P-05** Nikola Maravić, Zita Šereš, Biljana Pajin, Ljubica Dokić, Ivana Nikolić, Dragana Šoronja Simović, Sandra Budžaki: Ispitivanje osnovnih karakteristika vodenih otopina vlakana šećerne repe, pektina šećerne repe i osa maltodekstrina / *Investigation of fundamental characteristics of aqueous solutions of sugar beet fibers, sugar beet pectin and osa starch maltodextrin*
- P-06** Marija Banožić, Krunoslav Aladić, Małgorzata Krzywonos, Hanna Pińkowska, Igor Mucha, Adrianna Złocińska, Stela Jokić: Primjena sušenja raspršivanjem u inkapsulaciji hesperidina dobivenog iz kore citrusa / *Applications of spray-drying in microencapsulation of hesperidin delivered from citrus peel*
- P-07** Ina Ćorković, Anita Pichler, Josip Šimunović, Mirela Kopjar: Dodatak vlakna jabuke u kupina/pektin hidrogelove utjecao je na inhibiciju  $\alpha$ -glukozidaze / *Addition of apple fiber to blackberry/pectin hydrogels affected inhibition of  $\alpha$ -glucosidase*
- P-08** Slađana Krivošija, Marija Banožić, Stela Jokić, Nataša Nastić, Senka Vidović: *Intensification of extraction of orange peel (*Citrus sinensis* L.) herbal dust using ultrasonic probe*
- P-09** Sanda Hasenay, Đurđica Ačkar: Bibliometrijska analiza znanstvenih istraživanja nusproizvoda prehrambene industrije od 1976. do 2021. godine / *Bibliometric analysis of scientific research regarding food industry by-products in the period 1976 – 2021*

- 
- P-10** Nives Vidaković Posavac, Magdalena Rajković, Aleksandra Marić, Ivan Damjanović, Matej Šag, Drago Šubarić, Natalija Velić, Antun Jozinović: Mogućnost iskorištenja krumpirovog škroba kao nusproizvoda iz proizvodnje čipsa / *Possibility of using potato starch as a by-product from chips production*
- P-11** Mario Kovač, Drago Šubarić, Jurislav Babić, Đurđica Ačkar, Borislav Miličević, Ante Lončarić, Antun Jozinović: Potencijal iskorištenja nusproizvoda iz proizvodnje krumpirovog škroba / *Potential of utilization of by-products from potato starch production*
- P-12** Tihomir Moslavac, Drago Šubarić, Antun Jozinović, Mario Oršolić, Mia Zelčić: Razvoj novih proizvoda od sjemenke maka / *Development of new products from poppy seeds*
- P-13** Marija Kovač Tomas, Tomislav Rot, Tihana Marček, Tihomir Kovač: Žitarice i nusproizvodi žitarica – Mikotoksini kao skrivena prijetnja sigurnosti hrane / *Cereals and cereal by-product's safety – a hidden mycotoxin threat*
- P-14** Romana Marinšek Logar, Blaž Petek, Mario Panjičko, Gregor D. Zupančič: Ovčja vuna niže kvalitete kao potencijalno dragocjena sekundarna sirovina / *Lower quality sheep wool as a potentially valuable secondary raw material*
- P-15** Ankica Sarajlić, Ivan Lović, Mirko Funarić, Ivana Majić: Tržište kukaca / *Insect market*