

OSOBNE INFORMACIJE

Đurđica Ačkar



☎ 031 224 391

✉ dackar@ptfos.hr

Spol Ž | Datum rođenja 14/02/1980 | Državljanstvo hrvatsko

RADNO ISKUSTVO

2011. - **Docent**
Katedra za tehnologiju ugljikohidrata

2010. –2011. **Viši asistent**
Katedra za tehnologiju ugljikohidrata

2005. –2010. **Asistent**
Katedra za tehnologiju ugljikohidrata

OBRAZOVANJE I OSPOBLJAVANJE

2010. **Doktor znanosti**
Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

- Znanstveno područje: biotehničke znanosti, znanstveno polje: prehrambena tehnologija, grana: inženjerstvo
- Doktorski rad: Izoliranje, modificiranje i karakteriziranje škroba pšenice

1998-2004. **Diplomirani inženjer prehrambene tehnologije i procesnog inženjerstva**
Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

- Smjer: prehrambeni
- Diplomski rad: Praćenje sastava arome tijekom probne proizvodnje sira Specijal - Belje

OSOBNE VJEŠTINE

Materinski jezik hrvatski

Ostali jezici

Engleski jezik

RAZUMJEVANJE		GOVOR		PISANJE
Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	
B1/2	B1/2	B1/2	B1/2	B1/2

Stupnjevi: A1/2: Početnik - B1/2: Samostalni korisnik - C1/2 Iskusni korisnik
Zajednički europski referentni okvir za jezike

Komunikacijske vještine

rad u timovima:

- tri nacionalna znanstvena projekta,
- dva bilateralna znanstvena projekta,
- TEMPUS projektu i
- tri stručna projekta.

Organizacijske / rukovoditeljske vještine	<ul style="list-style-type: none"> ▪ voditelj jednog završenog i jednog znanstvenog projekta u tijeku (financirani od strane Sveučilišta u Osijeku), ▪ predsjednik Katedre od 2013 do 2015. ▪ komentor jednog obranjenog doktorskog rada, ▪ mentor sedam obranjenih diplomskih radova, ▪ mentor devet obranjenih završnih radova ▪ predsjednik DKT Osijek (2014.-)
Poslovne vještine	<ul style="list-style-type: none"> ▪ član Odbora za izdavačku djelatnost (2014. -) ▪ član Odbora za završne i diplomske ispite (2012. -) ▪ član Povjerenstva za provedbu razredbenog postupka 2006. ▪ konzultantske usluge tijekom uvođenja HACCP sustava i ISO 9001
Računalne vještine	<ul style="list-style-type: none"> ▪ dobro vladanje alatima Microsoft Office™ i Statistica
Vozačka dozvola	<ul style="list-style-type: none"> ▪ B

DODATNE INFORMACIJE

Područje znanstveno-stručnog interesa

Prehrambena tehnologija, razvoj i unaprjeđenje procesa u proizvodnji hrane, reološka i termofizikalna svojstva hrane, sigurnost hrane, unaprjeđenje kvalitete i stabilnosti prehrambenih proizvoda, tehnologija ugljikohidrata, konditorski proizvodi, higijena i sanitacija

Projekti

Voditelj znanstvenih projekata:

Praćenje utjecaja ekstruzije na udio hidrokсиметилфурала i akrilamida u snack proizvodima s dodatkom nusproizvoda prehrambene industrije, Sveučilište u Osijeku, 19. 2. 2015. –

Upotreba nusproizvoda prehrambene industrije u proizvodnji obogaćenih i funkcionalnih ekstrudiranih proizvoda i poluproizvoda, Sveučilište u Osijeku, 15. 7. 2013. – 14. 7. 2014.

Suradnik na međunarodnim projektima

Quality and stability development of confectionery filling

Jačanje veza sveučilište - industrija u području sigurnosti i kvalitete hrane

Starch isolation from domestic cereal varieties and modified starches development for food industry

Suradnik na nacionalnim projektima

Application of food industry by-products in development of functional and environmentally friendly extruded food products and additives

Razvoj novih modificiranih škrobova i primjena u prehrambenoj industriji - 113 - 1130473 - 0571

Razvoj procesa proizvodnje visokokvalitetne hrane 113-1130473-0340

Suradnik na stručnim projektima

Razvoj i unaprjeđenje kapsuliranih proizvoda na bazi ekstrakata bilja

Unaprjeđenje kvalitete i sigurnosti poljoprivredno-prehrambenih proizvoda

Unaprjeđenje tehnologije i standardizacija kvalitete voćnih rakija

Članstva u društvima

Društvo kemičara i tehnologa Osijek (predsjednik Društva od 2014.)

European Hygienic Engineering and Design Group

Usavršavanja

Godina	2015.
Mjesto	Učenje na daljinu
Ustanova	Državni zavod za intelektualno vlasništvo RH i World Intellectual Property Organisation

- Područje Intelektualno vlasništvo: Opći tečaj intelektualnog vlasništva
Godina 2013. – 2014.
Mjesto Učenje na daljinu
Ustanova CARNet
- Područje Obrazovanje: E-learning akademija – E-learning osnove i E-learning tutoring
Godina 2013.
Mjesto Osijek
Ustanova HGK županijska komora Osijek i Centar za kvalitetu HGK
- Područje Prehrambena tehnologija: HACCP – verifikacija i revizija
Godina 2011.
Mjesto Osijek
Ustanova Učiteljski fakultet u Osijeku
- Područje Obrazovanje: Pedagoško-psihološka i didaktičko-metodička naobrazba
Godina 2008.
Mjesto Ljubljana, Slovenija
Ustanova Biotehnički fakultet
- Područje Prehrambena tehnologija
Godina 2008.
Mjesto Osijek
Ustanova Zavod za sjemenarstvo i rasadničarstvo, Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja i Food and Agriculture Organisation of United Nations (FAO)
- Područje Prehrambena tehnologija: Biosafety workshop Capacity building of regulatory agencies for handling and monitoring genetically modified crops, products and processed food
Godina 2007.
Mjesto Osijek
Ustanova Quality Services International GmbH (QSI)
- Područje Prehrambena tehnologija: Sensory Analysis Seminar

PUBLIKACIJE

POPIS ZNANSTVENIH RADOVA U POSLJEDNJIH 5 GODINA

Znanstveni
radovi
kategorije a1

1. Obradović, V., Babić, J., Šubarić, D., Ačkar, Đ., Jozinović A., Klarić, I.: Influence of dried Hokkaido pumpkin and ascorbic acid addition on chemical properties and colour of corn extrudates. *Food Chemistry*. 183 (2015), 136–143.
2. Ačkar, Đ., Škrabal, S., Šubarić, D., Babić, J., Miličević, B., Jozinović, A.: Rheological Properties of Milk Chocolates as Influenced by Milk Powder Type, Emulsifier, and Cocoa Butter Equivalent Additions. *International Journal of Food Properties*. 18 (2015), 1568–1574.
3. V. Obradović, J. Babić, D. Šubarić, Đ. Ačkar, A. Jozinović: Improvement of nutritional and functional properties of extruded food products. *Journal of Food and Nutrition Research*, 53 (2014.) , 3; 189-206.
4. Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav; Jozinović, Antun. Modification of wheat starch with succinic acid/acetanhydride and azelaic acid/acetanhydride mixtures II. Chemical and physical properties. *Journal of food science and technology*, 51 (2014.) , 8; 1463-1472.
5. Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Sakač, Nikola; Jozinović, Antun. Modification of wheat starch with succinic acid/acetic anhydride and azelaic acid/acetic anhydride mixtures I. Thermophysical and pasting properties. *Journal of food science and technology*. 51 (2014.) , 10; 2616-2623.
6. Ačkar, Đ., Valek Lendić, K., Valek, M., Šubarić, D., Miličević, B., Babić, J., Nedić, I.,: Cocoa Polyphenols: Can We Consider Cocoa and Chocolate as Potential Functional Food? *Journal of chemistry*. 5 (2013), 28392-1-2839-7.
7. Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Miličević, Borislav. Starch for health. *Medicinski Glasnik*. 9 (2012) , 1; 17-22.
8. Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Lalić, Alojzije; Ačkar, Đurđica; Kopjar, Mirela. Isolation and Characterisation of Starch from Different Barley and Oat Varieties. *Czech journal of food sciences*. 29 (2011) , 4; 354-360.
9. Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Kopjar, Mirela; Miličević, Borislav. Isolation of starch from two wheat varieties and their modification with epichlorohydrin. *Carbohydrate polymers*. 81 (2010) , 1; 76-82 (članak, znanstveni).

Znanstveni
radovi
kategorije a2

1. Ačkar, Đ., Jozinović, A., Šubarić, D., Babić, J., Miličević, B., Miljević, D.: Utjecaj parametara ekstruzije na oštećenje škroba i udio rezistentnog škroba u kukuruznim ekstrudatima. *Glasnik zaštite bilja*. 6 (2014), 57-63.
2. Ačkar, Đ., Jozinović, A., Šubarić, D., Babić, J., Jokić, S., Vračević, R.: Utjecaj vlažnosti pšenične krupice na svojstva ekstrudata. *Glasnik zaštite bilja*. 4 (2014.) , 62-69.
3. Ačkar, Đ., Šubarić, D., Babić, J., Jozinović, A., Jokić, S.: Edible films and coatings - production and application. *Technologica acta*. 7 (2014), 1-6.
4. Jozinović, A., Šubarić, D., Ačkar, Đ., Miličević, B., Babić, J., Jašić, M., Valek Lendić, K.: Food industry by-products as raw materials in functional food production. *Hrana u zdravlju i bolesti*. 3 (2014), 22-30.
5. Miličević, B., Šubarić, D., Babić, J., Ačkar, Đ., Jozinović, A., Petošić, E., Matijević, A.: Influence of the immobilized yeast cells technology on the presence of biogenic amines in wine. *Hrana u zdravlju i bolesti*. 3 (2014), 1-5.
6. Miličević, R., Miličević, B., Ačkar, Đ., Škrabal, S., Šubarić, D., Babić, J., Jozinović, Jašić, M.: Rheological properties of molten chocolate masses during storage - influence of emulsifiers. *Technologica acta*. 7 (2014), 35-40.
7. Miličević, Borislav; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Čačić, Jasna; Prce, M. The effect of distillation systems on the quality of apple distillates. *Technologica acta*. 6 (2013), 2; 1-6
8. Miličević, Borislav; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Petošić, Emil; Ačkar, Đurđica; Čačić, Jasna. Primjena fermentacije s imobiliziranim stanicama kvasca u proizvodnji vina iz različitih sorti grožđa kutjevačkih vinograda. *Glasnik zaštite bilja*. 36 (2013) , 4; 76-85
9. Jozinović, Antun; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Klarić, Ilija; Kopjar, Mirela; Valek Lendić, Kristina. Influence of buckwheat and chestnut flour addition on properties of corn extrudates. *Croatian journal of food science and technology*. 4 (2012.) , 1; 26-33.
10. Jozinović, Antun; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Planinić, Mirela; Pavoković, Mariana; Blažić, Marijana. Effect of screw configuration, moisture content and particle size of corn grits on properties of extrudates. *Croatian journal of food science and technology*. 4 (2012) , 2; 95-101.
11. Miličević, Borislav; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Miličević, Radoslav; Petošić, Emil; Jozinović, Antun. Kemijski sastav eteričnih ulja biljke *Artemisia vulgaris* dobivenih različitim tehnikama ekstrakcije. *Glasnik zaštite bilja*. 3 (2012) ; 58-64.
12. Miličević, Borislav; Lukić, Igor; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Miličević, Radoslav; Ačkar, Đurđica. The influence of fermentation process with immobilized yeast cells on quality of tangerine distillates. *Glasnik zaštite bilja*. 5 (2012.) ; 68-75.
13. Miličević, Borislav; Lukić, Igor; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Miličević, Radoslav; Ačkar, Đurđica; Miličević, Dijana. Aroma and sensory characteristics of Slavonian plum brandy. *Technologica acta*. 5 (2012) ; 1-7.

14. Muhamedbegović, Benjamin; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica; Jašić, Midhat; Keran, Husein; Budimlić, A.; Matas, Ines. Modification of potato starch. *Technologica acta*. 5 (2012) , 2; 1-6.
15. Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica. Modificiranje škroba radi proširenja primjene. *Radovi Zavoda za znanstveni i umjetnički rad u Požezi*. 1 (2012) ; 247-258.
16. Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Šoštarec, Ana; Miličević, Dijana. Modification of barley starch with mixtures of organic dicarboxylic acids and acetanhydride. *Technologica acta*. 4 (2011) , 2; 27-33.
17. Bože Vidić, Tomislava Vukušić, Ivana Ljubić Herceg, Drago Šubarić, Đurđica Ačkar, Mladen Brnčić, Suzana Rimac Brnčić, Anet Režek Jambrak, Sven Karlović, Zoran Herceg. Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na fizikalna i teksturalna svojstva suspenzija škroba pšenice. *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam*. 6 (2011.) , (3-4); 134-140.
18. Selimović, Amel; Miličević, Dijana; Oručević, Sanja; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav. Influence of buckwheat flour on the dough rheology and sensory properties of wheat bread. *Technologica acta*. 4 (2011) , 1; 33-38.
19. Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica; Piližota, Vlasta; Kopjar, Mirela; Ljubas, Igor; Ivanovska, Sonja. Effect of galactomannan hydrocolloids on gelatinization and retrogradation of tapioca and corn starch. *Croatian Journal of Food Science and Technology*. 3 (2011) , 1; 26-31.
20. Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav; Šubarić, Drago; Muhamedbegović, Benjamin; Jašić, Midhad; Budimlić, Asmir; Stanković, Ivana. Priprava modificiranog škroba tapioke smjesom adipinske kiseline i acetanhidrida. *Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu*. 60 (2010) , 1; 261-265.
21. Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica; Miličević, Borislav; Kopjar, Mirela; Slačanac, Vedran. Reološka i termofizikalna svojstva modelnih smjesa za sladoled sa smanjenim udjelom masti i šećera. *Mljekarstvo*. 60 (2010.) , 2; 127-134.
22. Velić, Darko; Ačkar, Đurđica; Mujić, Ibrahim; Šubarić, Drago; Bilić, Mate; Jokić, Stela. Influence of drying temperature on drying kinetics and physico-chemical properties of two Chestnut varieties (*Castanea sativa* Mill.). *Acta Horticulturae*. 866 (2010) ; 635-645.

Poglavlja u knjizi

1. Šubarić, Drago; Ačkar, Đurđica; Babić, Jurislav. Procesi konzerviranja hrane U: Uvod u sigurnost hrane (Babić, Ivona; Đugum, Jelena, ur.). Zagreb, 2014. 147-160.
2. Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Jozinović, Antun; Babić, Jurislav. Acetic Acid in the Food Industry. U: Acetic Acids, Chemical Properties, Production and Applications / Basile, Angelo (ur.). New York, SAD : Nova Publishers, 2013. Str. 163-176.
3. Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago; Babić, Jurislav. Wheat starch U: Wheat: Genetics, Crops and Food Production / Almeida, Maria T. (ur.). Hauppauge NY , SAD : Novapublishers, 2011. Str. 253-278.

Udžbenici i skripta

1. Šubarić, Drago; Babić, Jurislav; Ačkar, Đurđica. Higijena i sanitacija, interna skripta. Osijek : PTF, 2012.